

listopad | 2017

ZPRÁVY

Z MINISTERSTVA ZEMĚDĚLSTVÍ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

**Česko, země
zalesněná**

str. 03 až 04

**Není čokoláda
jako čokoláda**

str. 05

**Sedm mýtů
o chlebu**

str. 09 až 10

**Poznejte vejce
z farmy**

str. 14

**Maškrtnice:
Rohlík nás
provází od
dětství**

str. 06 až 08



ÚVODNÍ SLOVO MINISTRA:

VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

myslím, že nebudu daleko od pravdy, když napíšu, že většina z nás ráda tráví čas v lese, kde si odpočine a načerpá nové síly, zkrátka zrelaxuje. Ostatně to potvrzuje i statistika. Podle ní zajde každý občan České republiky do lesa častěji než dvakrát měsíčně a většina těchto návštěv je spojena právě s rekreační funkcí lesů. Přitom však veřejnost často považuje za samozřejmé, že les roste bez jakéhokoliv lidského přičinění do podoby, kterou zná ze svého bezprostředního okolí. Za stejně samozřejmou zase lesníci považují údržbu lesa a péči o něj. Vzhledem k tomu, že je les komplikovaným organismem, musí se při své práci nejen soustředit na dané povinnosti, ale vnímat i všechny funkce lesa, spolupracovat s jinými profesemi a k lesu přistupovat jako k celku, který významně ovlivňuje krajinu i život. Pokud opět nahlédnu do čísel, lesy pokrývají přes 30 procent zemského povrchu, u nás je to 34 procent, což Česko řadí mezi deset nejzalesněnějších zemí v Evropě. Lesy jsou jedním z nejdůležitějších zdrojů biologické rozmanitosti, čistí ovzduší a vodu a regulují místní, regionální a celosvětové klima. Proto si les, i jako místo relaxace, chraňme.



Marian Jurečka
ministr zemědělství



OBSAH:

PŘÍRODA

ZDEJŠÍCH LESŮ PŘIBÝVÁ

Česká republika patří mezi deset nejlesnatějších zemí Evropy. Zhruba 34 procent jejího území je pokryto jehličnany i listnáči.

03

SPOTŘEBITEL

(NE)ČOKOLÁDOVÝ MIKULÁŠ

Během nakupování mikulášské nadílky se podívejte, jakou čokoládu kupujete. Některé laskominy jsou spíše na škodu než pro radost.

05

ROZHOVOR

FOODBLOGGERKA MAŠKRTNICA: KVÁSEK JE DOMÁCÍ MAZLÍČEK

Na návštěvě u známé foodbloggerky jsme se nemohli nabažít vůně čerstvě upečeného chleba. Právě od něj se odvíjel náš rozhovor.

06

SPOTŘEBITEL

CHLEBOVÉ MÝTY A FAKTA

Otázek ohledně chleba je více než dost. Se Svazem pekařů a cukrářů vám na ně odpovíme.

09

PŘÍKLADY DOBRÉ PRAXE

NOVÝ ŽIVOT DÍKY SOCIÁLNÍMU ZEMĚDĚLSTVÍ

Práce v přírodě může být pro mnohé vhodným způsobem terapie. Podporujeme proto zemědělce, kteří zaměstnávají osoby s postižením i sociálně znevýhodněné.

11

VÝBĚR ZPRÁV

HLAVNÍ ZPRÁVY MĚSÍCE

Nejkrásnějším stromem roku je ořešák z Kvasic, Češi jsou národem sběračů a také vinařů – plocha vinic je u nás čím dál větší.

12

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

VEJCE: VÍŠ, CO JÍŠ?

Víte, že je každé druhé vejíčko z dovozu? Poradíme vám, jak poznat to, které bylo dovezeno přímo z české farmy.

14

PŘÍRODA

ZDEJŠÍCH LESŮ PŘIBÝVÁ

Českou republiku pokrývá nejvíce stromů od dob existence josefského katastru, který vznikl na konci 18. století. Lesy tehdy zabíraly 1,97 milionu hektarů plochy, v loňském roce jejich výměra činila již 2,67 milionu hektarů, což je 34 procent celkové výměry ČR. Patříme tak mezi deset nejlesnatějších zemí Evropy.

ZELENÉ ČESKO

Plocha lesních pozemků v tuzemsku trvale roste. Loni se meziročně zvýšila o 1 458 hektarů, což je plocha velká přibližně jako 364 pražských Václavských náměstí (které má přes 4 hektary). Předpokládáme, že se rozloha zalesněné půdy bude i nadále rozšiřovat, a to díky naší dotační politice a podpoře Evropské unie směřující k zalesňování nevyužívaných zemědělských pozemků.

NEJLESNATĚJŠÍ KRAJE

Nejlesnatějším krajem v ČR je kraj Liberecký (45 procent), těsně následovaný Karlovarským (43,9 procenta). Souvisí to zejména s velkými rozlohami lesů v pohraničních pohořích. Naopak nejméně lesů najdeme v Praze (10,4 procenta) a Středočeském kraji (27,5 procenta). Pro srovnání: lesnatost Národního parku Šumava je 80 procent.

Vývoj celkové výměry lesních pozemků (v ha)

2006	2 649 147
2007	2 651 209
2008	2 653 033
2009	2 655 212
2010	2 657 376
2011	2 659 837
2012	2 661 889
2013	2 663 731
2014	2 666 376
2015	2 668 392
2016	2 669 850

**LESNÍCI V POSLEDNÍCH
LETECH MĚNÍ
DRUHOU SKLADBU
LESŮ A TĚMĚŘ 40%
NOVĚ VYSAZOVANÝCH
STROMŮ TVOŘÍ
LISTNÁČE, KTERÉ MAJÍ
ZMÍRNIT PŘEVAHU
JEHLIČNATÝCH DŘEVIN.**

90

**Za posledních 90 let
(1920–2010) v ČR přibýlo lesní plochy
odpovídající zhruba rozloze čtyř dnešních
Národních parků Šumava či téměř šesti
rozlohám hlavního města Prahy.**

PŘIBÝVÁ LISTNÁČŮ

Stejně důležité jako rozloha lesů je i jejich složení. Lesníci v posledních letech mění druhovou skladbu lesů a téměř 40 procent nově vysazovaných stromů tvoří stromy listnaté, které mají zmírnit převahu jehličnatých dřevin. Zatímco v roce 1950 pokrývaly listnáče jen 12,5 procenta plochy (310 tisíc ha), dnes je to 26,7 procenta (695 tisíc ha). Od roku 2000 nejvíc přibýlo buků (60 tisíc ha) a dubů (23 tisíc ha). Nejrychleji naopak mizí smrky (– 84 tisíc ha) a borovice (– 27 tisíc ha). Oproti předchozím rokům mírně vzrostla plocha obnovených lesních porostů, a to na 24 742 hektarů. Výše přirozené obnovy je 4 813 hektarů, což je ve srovnání s rokem 2015 mírný nárůst.



TĚŽBA DŘEVA

V loňském roce bylo v našich lesích vytěženo celkem 17,61 milionu m³ surového dříví. Značnou měrou se na tomto objemu podílelo zpracování nahodilých těžeb, tedy těžeb pro zpracování seschlých, nemocných nebo polámaných stromů. Ty dosáhly výše 9,4 milionu m³. Těžby představovaly více než polovinu těžeb celkových, což je nejhorší stav od kalamitních let 2007–2008. Tehdy byly zpracovávány následky větrných pohrom Kyrill a Emma. Míra těžby dřeva nepřekročila celkový průměrný přírůst, je tedy dlouhodobě udržitelná.

Celkové dodávky surového dříví se meziročně zvýšily o 1 454 tisíc m³ na 17 617 tisíc m³, přičemž dodávky jehličnatého dříví dosáhly 15 924 tisíc m³ a dodávky listnatého dříví 1 693 tisíc m³.

90 %

Většinu veškeré těžby tvořily jehličnaté dřeviny.

Šlo o **90 procent těžby**.

Z pohledu jednotlivých druhů stromů se nejvíce těžil smrk.

60

Z posledních výsledků „sčítání lesů“ Ústavu pro hospodářskou úpravu lesů vyplynulo, že u nás rostlo v roce 2015 zhruba **60 miliard stromů**.

STAV NA TRHU PRÁCE

V lesnictví loni pracovalo 13 132 zaměstnanců. Stále je jich však nedostatek. Málo je především dělníků i absolventů lesnických učilišť. Státní podnik Lesy ČR také začal nabízet práci v lese dlouhodobě nezaměstnaným (na údržbu cest, úklid nepovolených skládek apod.). Do sociálního programu sezonního zaměstnávání těchto osob firma loni vložila celkem 27 milionů korun, přičemž na celém území ČR takto pracovalo v lese 290 osob a do roku 2019 je záměr zaměstnat až 500 pracovníků.

SPOTŘEBITEL

(NE)ČOKOLÁDOVÝ MIKULÁŠ

Mikuláš se blíží! A pokud svým ratolestem nehodláte nadělit pytel brambor nebo uhlí, dejte pozor na levné cukrovinky, které jsou plné cukru, nezdravých tuků a éček. Vyberte kvalitní čokoládové figurky.

Dva čokoládoví čerti stejné velikosti, oba v barevném obalu. Jeden za 16,90 Kč, druhý za 8,20 Kč. Dejte si pozor, kterého vyberete. V prvním případě si totiž pravděpodobně kupujete čokoládu, ve druhém jen kakaovou pochoutku. Jaký je v tom rozdíl?

ČOKOLÁDA

Základní surovinou pro výrobu čokolády jsou kakaové boby. Pokud se výrobky nazvou čokoládovými, musí být vyrobeny z jednoho druhu čokolády nebo kombinace čokolád a jiných složek. Důležitý je podíl kakaové hmoty: u hořké čokolády to musí být minimálně 35 procent, u mléčné 25 procent, u bílé 20 procent. Obecně platí, že čím vyšší podíl kakaových součástí čokoláda má, tím je kvalitnější. Do čokolády lze přidávat i jiný rostlinný tuk nekakaového původu. Na obalu však musí být uvedeno, že „vedle kakaového másla obsahuje rostlinné tuky“. Jejich celkový obsah ve výrobku nesmí být vyšší než 5 procent.

KAKAOVÁ POCHOUTKA

Pokud chcete něco čokoládového a dali jste si do nákupního košíku výrobek s názvem kakaová pochoutka, tak jej raději do regálu vraťte. Jde o cukrovinku, která nemá s čokoládou nic společného. Není v ní kakaový tuk ani dostatečný obsah kakaové sušiny. Jen kakaový prášek, ztužený palmo-jádrový nebo jiný tuk, cukr a sušená mléčná syrovátka. V horším případě ještě chemické konzervanty a různá aroma. Jakost čokolády je totiž určena zastoupením a vzájemným poměrem kakaové hmoty a cukru. V těchto náhražkách čokolády bývá oproti čokoládě vyšší přítomnost ztužených rostlinných tuků a cukru na úkor kakaového másla a sušiny. Výrobky s názvy, jako je sójová pochoutka, nugátová pochoutka nejsou čokolády, i když vzhledem čokoládu připomínají.

Čtěte složení. Dejte přednost výrobkům, které mají čitelné etikety. Poctiví výrobci nemají zapotřebí něco skrývat. Naopak. Budou se chlubit, že jde o pravou čokoládu.





ROZHOVOR

FOODBLOGGERKA MAŠKRTNICA: KVÁSEK JE DOMÁCÍ MAZLÍČEK

Pečení kvasového chleba je mezi Čechy stále oblíbenější. Jak se ale peče? Jak sehnat kvas mezi domácími pekaři? A v čem se liší od klasického chleba? Na to jsme se zeptali Juliany Fischerové alias foodbloggerky Maškrtnice. Ta stála u zrodu kváskové mapy a na jejím webu můžete najít spoustu skvělých receptů na různé druhy pečiva.



Radíte lidem, jak na správný chleba. Jak to všechno začalo?

Vše má hlubší kořeny v mé rodině a v cestování. V mé rodině proto, že pocházím ze sedmi sourozenců, a tak jsem vždy měla motivaci experimentovat s pečením. A také proto, že pocházím ze Slovenska a máma občas pekla doma bílý bramborový chléb, který v Čechách nebyl k sehnání. Postupem času jsme koupili domácí pekárnu, robota, to nám dost práci ulehčilo... Nakonec jsem se však přes delší cestu do USA a další zážitky vrátila k ruční práci a poznání, jak je ten náš chleba vlastně unikátní. A přitom určitým způsobem jednoduchý.

Co na to říkali vaši vrstevníci? V takhle mladém věku je pečení chleba zvláštní koníček.

Moji vrstevníci (celé to začalo koncem gymnázia) byli velice spokojeni a nijak se nepodívali. Na naší škole měl každý dost podivné zájmy, navíc o chleba a pečivo se můžete rozdělit, takže na popularitě spíše získáte.

Specializujete se na pečení chleba z kvásku. Seznamte nás, prosím, s kváskem.

Správně by se mělo říkat kvas, ale u domácích pekařů se užívá víc kvásek kvůli takovému „mazlivějšímu“ přístupu ke slovu. Kvas berou lidé tak trochu jako domácího mazlíčka. Jde o směs mouky a vody, v Čechách, Německu a na Slovensku jde nejčastěji o mouku žitnou, ale může být i pšeničná, případně některá z bezlepkových. V určité teplotě a při některých zásazích zvenčí se v takové směsi začnou probouzet kolonie



mnohých druhů kvasinek a bakterií, a když jim vhodné podmínky udržíme, vzniká vitální kvas. Ten je schopen chleba nejen nakypřit, ale i významně ochutit, tím se liší od droždí. Droždí je oproti tomu jediný typ kvasinky.

Správně připravené pečivo díky kvasu a kyselosti vydrží déle čerstvé, chutné, pro některé lidi i lépe stravitelné, pečivo má jinou strukturu. Úloha kvasu je obrovská. Dnes se sice nahrazuje droždím a octem, popřípadě jinými kyselinami a stabilizovanými či sušenými kvasy, ale není to většinou ono.

V čem se liší kváskový chléb od klasiky?

Kvasový chléb u nás často dělají pekaři, kteří se nebojí i větších podílů žita. Určitě by měl vydržet delší dobu, mít pestřejší směs chutí a vůní, neměl by zapáchat droždím, pro některé lidi je rozpoznatelný i tím, co se děje s jejich zažíváním poté, co sní pár krajíců. Ovšem nepopírám, že existuje i chutný drožďový chléb, který rovněž může vydržet delší dobu.

Dá se z kvásku připravit i něco jiného než chleba?

Určitě. V Čechách to není moc obvyklé, ale třeba klasické italské panettone (vánoční sladký chléb) stojí a doslova padá s pšeničným kvasem. Kvůli chuťovému profilu, příjemnému pocitu relativní soběstačnosti, popřípadě nesnášenlivosti klasického droždí už i u nás pekaři používají kvas klidně i na rohlíky, vánočky, skořicové motanice, pokročilí pekaři vystříhnou croissanty... Dá se to připravit skvěle, jen to vyžaduje o trochu víc zkušenosti a mnohonásobně víc času.

Kde se vůbec dá kvásek sehnat?

Nejčastěji v řemeslných pekárnách, kde s kvasem pracují. Je to zároveň i hezká ukázka toho, z čeho pečou. Potažmo na trzích nebo ve farmářských prodejnách, kde se jejich chleba prodává. Lidé ho můžou také získat na [kváskové mapě](#), kde najdou nejbližšího souseda, kterému mohou napsat.

Jakých chyb se nejčastěji dopouští začínající kváskoví pekaři a pekařky?

Těch je! Hlavní je asi netrpělivost. Kvasové pečení ostatně podobně jako kynuté není tolik založeno na poměru surovin, jako spíš na porozumění těstu. Pochopení cyklu kvasu, poznání, kdy je těsto vypracované tak akorát, kdy chce stočit do ošatky a kdy upéct. Je



dobré si najít jeden osvědčený recept a na základě toho postupovat a opakovat, dokud se to nezačne podobat ilustračním fotkám. Dalšími chybami jsou přezrálý kvas, překynuté těsto, nedokynutý bochník. Méně problematický je samotný akt pečení.

Představují domácí pekárny pro pekaře nějakou konkurenci?

Nemyslím si. Může se to hezky doplňovat – část sortimentu si napečeme, část nakoupíme. A nakonec, leckomu se nechce péct každý den, často to lidé berou spíše jako příjemné zpestření.

Českému jídelníčku z pečiva jednoznačně vévodí rohlík. Nejsme přece jen rohlíkový národ?

Rohlík nás provází od dětství, kdy jsme ho jedli v kočárku, až po rozmočení v bílé kávě v důchodovém věku. Pokud je dobrý, splňuje kritéria útěšného jídla neboli comfort food – právě tím, jak je měkký, nekomplikovaný, evokuje chuť dětství, a nakonec nestojí moc, takže zachrání i v nejhorším hladu. Pečený chléb není „jednoporcovka“, rohlík vezmete hezky do ruky, proto jednoznačně ve fázi „denního poklusu“ vítězí.



Koupila byste si chleba v supermarketu?

Někdy jako nouzovku, ale pokud jde o naši domácnost, většinou si při nečekaném do-jedení chleba dáme radši bezchlebový den, už jen kvůli přejídání se pečivem v některé jiné dny – pro vyváženost. Situace se na trhu změnila, v některých supermarketech už dnes dováží nebo i sami vyrábí různé typy chlebů, což je moc fajn.

Kam pro kvalitní chléb? Jak poznat ten dobře vypečený?

Tam, kde vám chleba chutná a jste spokojeni s jeho chutí, tvarem, gramáží, vzhledem, a zejména složením. Z pražských pekáren volím nejčastěji Praktiku, dobrý je i chleba z karlínské Esky. Občas skočím do pobočky Sklizena, kde mají velký výběr. A pokud máte chuť na italský chleba, neuděláte chybu návštěvou v La Bottega Tusarova. Určitě je z čeho vybírat i na farmářských trzích. Každopádně, než nakoupíte, určitě ochutnejte. Upečenost bohužel nepoznáte úplně snadno, chléb těsně po dopečení zvoní, ale jak vlhne, zvuk už není tak zřetelný. Určitě pomůže sledovat barvu a brát vypečenější kousky, na druhou stranu, kůrka by neměla být centimetr tlustá – aspoň mně to tak nechutná.

Kolik by dobrý chleba měl stát?

To je složitá otázka. Záleží kde, z čeho pečou, jaký typ chleba. Obecně se dá říct, že chléb je u nás silně podhodnocený – nevadí nám dát za dortík 60 až 70 korun a spolu s kávou za

to utratit v mžiku přes 100 korun, ale podobná částka za řemeslný chléb, který vydrží několik dní, se nám zdá mnoho. Nemluvíme o strojové velkoprodukci, ale u opravdových malých pekáren se dá jediné tak předejít tomu, aby zanikaly, aby měli pekaři za náročnou práci alespoň trochu rozumný plat, podmínky... A také, aby chléb vypadal a chutnal jak vzhledem, tak složením, jak má.

Co říkáte na rozmrazené pečivo?

Inu, ideální to není, ale jde o naše aktuální spotřebitelské chování. Pečivo chceme mít hned a 24 hodin denně. Navíc se tak dostanou na pult i výrobky, které tolik naši pekaři nedělají. Jsme sice rohlíkovo-chlebový národ, ale toužíme i po croissantech, bagetkách, různých typech koblih... Kvalita těchto produktů je pak otázkou sama o sobě, samozřejmě to jsou věci k okamžité spotřebě, často nevalné chuti plné ztužených tuků, zvlhčovadel, cukru a barviv. Tím smutnější je, že mají úspěch, ale pokud není alternativa, zákazník je koupí.

Jaké jsou vaše plány do budoucna?

Užívat si rodičovství, rozšiřovat aktivity na svém [blogu](#) a udržovat a vylepšovat [PečemPecen.cz](#). Ráda bych našla i volnou chvíli k napsání jednoduché knížky pro podobně praštěné domácí pekaře, jako jsem já.



Foto: Marek Fischer, Alie Lengyelová

SPOTŘEBITEL

CHLEBOVÉ MÝTY A FAKTA

Před rokem 1989 měl zákazník v obchodě pouze omezený výběr druhů chleba. Jeho dnešní nabídka na trhu je bohatá, co se týče množství druhů, surovinového složení, originálních tvarů, hmotností či regionálních specialit. A i když ho konzumujeme téměř denně, váže se k němu řada mýtů. Se Svazem pekařů a cukrářů v ČR vám je představíme.



MÝTUS Č. 1: CHLÉB BY MĚL BÝT LEVNÝ

Chléb by měl být kvalitní a jeho cena by měla odrážet náklady na jeho výrobu a přiměřený zisk pro pekaře. „Na chleba se těžko vydělává,“ říkávalo se. Chléb byl v minulosti i určitým měřítkem hodnoty věcí, dnes už to však neplatí. Spotřebitelská cena 1 kg konzumního chleba v ČR je velmi nízká a zdaleka neodráží hodnotu tohoto produktu. Je to dáno zejména cenovou politikou obchodních řetězců, kde se často prodává chléb za akční ceny. Situace ve vyspělých státech EU je naprosto odlišná – chléb je výrazně dražší. Jako srovnání může sloužit porovnání ceny benzínu a chleba. Například v Německu je 1 kg chleba v pekařství o polovinu dražší než litr benzínu. V Čechách je benzin o více než polovinu dražší než chléb.

MÝTUS Č. 2: MĚKKÝ CHLÉB = SPRÁVNÝ CHLÉB

Správný chléb by měl naopak po zmáčknutí zapraskat a spodní kůrka by měla po poklepání „zazvonit“. Není na škodu, když je na povrchu trochu rozpraskaný. Čerstvý chléb nemusí být vždy ten nejměkčí. Takové chleby jsou jako buchtá – měkkost ovlivňuje větší množství vody. Chléb má být dobře propečený, jen tak si zachová aromatické látky a má pak menší sklon plesnivět. Zejména při nákupu chleba v supermarketech se do povědomí zákazníků vloudila mylná představa, že měkký chléb rovná se čerstvý chléb. Obchodníci, aby vyhověli poptávce, nutí pekaře, aby takovýto méně propečený chléb dodávali zákazníkům. Pekaři samozřejmě respektují nákupní preference a „měkký“ chléb vyrobí a dodají.

MÝTUS Č. 3: CHLÉB BY MĚL VYDRŽET MINIMÁLNĚ ČTYŘI DNY

Trvanlivost chleba stanoví výrobce a může být u jednotlivých druhů rozdílná. Česká státní norma ČSN 56 1016 Konzumní chléb z roku 1981 stanovila kdysi trvanlivost a záruční dobu konzumního chleba na 36 hodin po upečení (pouze konzumní chléb, nikoliv speciální). Trvanlivost chlebů si dnes stanoví výrobce sám podle provedené skladovací zkoušky. Jsou-li výrobky uchovávány podle požadavků příslušné normy, ručí výrobce za jakost vyrobených chlebů většinou 24 hodin od splnění dodávky. Za 25 let se radikálně zvýšila četnost nákupů chleba, avšak podstatně menší hmotnosti – zákazníci více preferují čerstvost. Dnes pekaři vyrábí chléb 7 dní v týdnu, takže není problém s čerstvostí jako kdysi a chléb se nemusí kupovat „do zásoby“ na několik dnů dopředu.



MÝTUS Č. 4:

PEKAŘI VYRÁBÍ CHLÉB Z PYTLŮ NACPANÝCH ENZYMY A „ÉČKY“

Zlepšující přípravky používané při výrobě chleba vycházejí převážně z přírodních materiálů a jejich cílem je zlepšovat výslednou kvalitu chleba. Pro výrobce znamenají často zjednodušení, popř. zkrácení výrobního postupu a zefektivnění výroby (méně zmetků). Spotřebitelům přináší standardní kvalitu, větší pestrost sortimentu a často také delší trvanlivost výrobku a zaručené výživové a zdravotní vlastnosti. Tyto prostředky se běžně používají při výrobě chleba ve všech státech Evropské unie.

Enzymy jsou jednoduché či složené bílkoviny, které katalyzují chemické přeměny v chlebovém kvasu a těstě a jsou proto prospěšné. Upečený výrobek již žádné enzymy neobsahuje! A pokud se při výrobě používají přídatné látky, jsou v souladu s velmi přísnou legislativou EU. Některá „éčka“ mají dokonce pozitivní vliv na lidský organismus – jako příklad lze uvést lecitin, který se do některých speciálních chlebů používá a má příznivý vliv na činnost mozku (paměť).

MÝTUS Č. 5:

CHLÉB NENÍ ZDRAVÍ PROSPĚŠNÝ

Chléb přináší řadu zdravotních benefitů. Kromě toho, že chléb tvoří základ výživové pyramidy, oceňuje dnešní věda i další klady: jde o významný zdroj bílkovin, vitaminů řady B, železa, vápníku a samozřejmě vlákniny, již je v naší stravě stále nedostatek. Vláknina působí aktivně proti civilizačním chorobám, snižuje hladinu cholesterolu, je prevencí cukrovky a má prebiotický účinek v tlustém střevě (prevence rakoviny). Vyšší podíl žita v chlebu zase působí blahodárně na peristaltiku střev, proti zácpě a nádorům. Žito má také vysokou nutriční hodnotu a pestrou škálu minerálních látek. Chleby z celozrnné mouky příznivě ovlivňují glykemický index (vyrovnanější hladina cukru v krvi) a jsou bohaté na vitamíny, minerální látky a esenciální mastné kyseliny.

MÝTUS Č. 6:

V ZAHRAŇICÍCH MAJÍ LEPŠÍ

Český chléb není horší než ten zahraniční, právě naopak. V okolních státech lze koupit v supermarketech pouze balený chléb s delší trvanlivostí (často ošetřený chemickými konzervanty). V pekařských speciálkách jsou sice k dostání čerstvé a kvalitní chleby (stejně jako u nás), avšak v nesrovnatelně vyšší cenové hladině.

Za posledních 25 let se u nás podstatně zkvalitnil zákaznický servis, hygiena výroby a přepravy chleba, čerstvý chléb je k dostání 7 dnů v týdnu, ve firemních prodejnách řady pekáren mohou náročnější zákazníci zakoupit chutný, čerstvý chléb.

MÝTUS Č. 7:

NEJDÉLE ČERSTVÝ VYDRŽÍ V LEDNÍČCE

Naopak, v ledničce chléb zestárne nejrychleji. Chléb, pokud je správně vyroben a dostatečně propečen, je v podstatě poměrně trvanlivá potravina. Avšak během jeho uchovávání dochází ve střídě k řadě fyzikálně-chemických změn, které souhrnně nazýváme stárnutím chleba. Jde zejména o tzv. „retrogradaci škrobu“, při které škrob postupně přechází z gelovité struktury zpět do struktury krystalické, ve které se původně nacházel v mouce. Celý proces doprovází postupná ztráta elasticity střídě a nárůst její drobivosti. Při tomto procesu se z chleba uvolňuje voda – chléb vysychá. Nejrychleji tento nežádoucí proces probíhá při teplotě 0 až 10 °C, proto chléb nikdy neskladujeme v ledničce.

V praxi je doporučováno skladovat chléb při teplotě 20 až 25 °C, zabalit ho po vychladnutí do čisté utěrky a následně vložit do vhodné nádoby (tzv. chlebovky), která mu umožní dýchat.





PŘÍKLADY DOBRÉ PRAXE

NOVÝ ŽIVOT DÍKY SOCIÁLNÍMU ZEMĚDĚLSTVÍ

Každoročně vyčleňujeme částku přibližně 10 milionů korun na podporu projektů takzvaného sociálního zemědělství, a to již od 90. let minulého století. O co jde? Finanční podporou chceme pomoci zemědělcům, kteří zaměstnávají osoby s postižením či jinak sociálně znevýhodněné spoluobčany. Práce ve volné přírodě totiž pro ně může být vhodným prostředím pro různé způsoby terapie.

CO JE SOCIÁLNÍ ZEMĚDĚLSTVÍ?

I když se s pojmem „sociální zemědělství“ u nás setkáváme teprve v posledních letech, první významné sociální projekty na našem venkově začaly už v polovině 90. let a právě náš resort se podílel na jejich vzniku a dodnes je podporuje. Jedním ze vzorových zařízení, které integruje osoby s postižením do společnosti, je Sdružení Neratov ve vysídlené vsi v česko-polském pohraničí. „Podle nás je velmi důležité, aby lidi na vesnici nacházeli práci. I díky sociálnímu zemědělství obyvatelé z venkovského prostředí neodcházejí. A svým způsobem plní environmentální funkce, které od zemědělství očekáváme: environmentální, historickou, kulturní, rekreativní či sociální,“ říká Antonín Nekvinda, který se stará o ekonomický chod místního sdružení. A vysvětluje: „Naše chráněné pracoviště zaměstnává celkem 20 osob s různými formami postižení. Tito lidé pečují o rostliny v našem zahradnictví. Provozujeme také chráněné bydlení, speciální školu a nabízíme místo k rekreaci a odpočinku rodinám nebo školním kolektivům s handicapovanými žáky.“

NÁVRAT DO SPOLEČNOSTI

Chceme podporovat zodpovědné zaměstnavatele i osoby, které jsou na trhu práce nějakým způsobem znevýhodněny. Proto zemědělec může na svůj projekt získat podporu prostřednictvím Podpůrného a garančního rolnického a lesnického fondu v rámci programu Sociální zemědělství. Jde o výhodný investiční nebo neinvestiční úvěr na vytvoření pracovních podmínek pro zaměstnávání osob se zdravotním postižením, kde již bylo vyplaceno přibližně 4,8 milionu korun. Sociální zemědělství mimochodem vylepšuje hodnocení žadatelů v Programu rozvoje venkova. Více informací najdete [zde](#).

„Koncept sociálního zemědělství pomáhá vytvářet nové alternativní služby. Rádi bychom do budoucna vybudovali vhodnější zázemí pro techniku a její opravy a také pokračovali v rozšiřování zahradnictví. Chceme vybudovat takové typické vesnické hospodářství, aby chom mohli dát na chvíli možnost rodinám s dětmi, které nás navštíví, zapomenout na mobily, notebooky a umožnit jim nadýchnout se pravého venkova,“ říká Nekvinda.



VÝBĚR ZPRÁV

Hlavní zprávy Měsíce: Bohatství českých lesů, špatná úroda vína a nové skleníky s rajčaty

Varování před ptačí chřipkou, miliardy do pozemkových úprav, větší plocha vinic, porušení předpisů provozovateli obchodů a restaurací a čestný titul Strom roku pro ořešák z Kvasic. Tady jsou zprávy za poslední měsíc.

POZEMKOVÉ ÚPRAVY POMÁHAJÍ...

Sucho a nedostatek vody. Pojmy, o kterých média informují čím dál častěji. Proti následkům sucha se snažíme bránit například prostřednictvím pozemkových úprav. Státní pozemkový úřad do nich investoval již celkem přes 22 miliard korun. K začátku října evidoval žádosti za 1,31 miliardy korun. Úřad každoročně zahajuje přibližně 200 pozemkových úprav na celém území republiky.

ČESKÁ VEJCE MOHOU OPĚT DO RUSKA

Čeští producenti drůbeže a násadových vajec mohou znovu vyvážet své produkty do Ruska. Země zrušila zákaz dovozu, který od února zavedla kvůli výskytu ptačí chřipky v Česku. Z devíti zemí, které omezily dovoz českých drůbežích výrobků, omezení zrušily ještě Hongkong a Izrael. Státní veterinární správa aktivně komunikuje s dozorovými orgány ostatních zemí s cílem dosáhnout zrušení i zbývajících embarg. Nadále platí například v Bělorusku, na Ukrajině či v Mexiku.

NÁROD SBĚRAČŮ

Lidé si v loňském roce v tuzemských lesích a na pasekách nasbírali celkem 33 800 tun lesních plodin v hodnotě 5,06 miliardy korun. Oproti dlouhodobé hodnotě 39 300 tun tak jde o podprůměrný výsledek. V průměru jedna domácnost nasbírala 8,14 kilogramu lesních plodů.

ZAMĚŘENO NA KEBABY

Od června do konce srpna veterináři zkontrolovali 277 provozů na výrobu, skladování a prodeje kebabu. Zhruba ve čtvrtině z nich našli chybu. V některých případech bylo pochybení více, kontroloři zjistili 94 prohřešků. Chyby byly hlavně v přítomnosti stabilizátorů, které v keba-bech na základě evropské legislativy být nesmí.

ŠŤAVNATÁ, VOŇAVÁ, A HLAVNĚ ČESKÁ...

Pěstování rajčat ve sklenicích zažívá v Česku boom. Loni poprvé sklídili hydroponicky vypěstovaná rajčata zemědělci v Haňovicích na Olomoucku, jejichž haly se rozkládají na necelých 3 hektarech. V těchto týdnech finišuje stavba skleníku u Smržic na Prostějovsku. Podle odhadů Zelinářské unie Čech a Moravy bude letos celkově zprovozněno 10 až 12 hektarů skleníků s rajčaty.

ŠPATNÝ ROK PRO VÍNO

Letošní produkce vína v EU bude zřejmě nejnižší za 36 let. Podle odhadů by měla činit 145,1 milionu hektolitřů, což je o 16 procent méně než loni. Světová produkce se pak sníží o 8,2 procenta na 246,7 milionu hektolitřů. Za slabý výsledek v Evropě mohou především pozdní mrazy na jaře a pak horké, suché léto.

PLOCHA VINIC ROSTE

Plocha vinic v ČR se ke konci července meziročně zvětšila o 78 hektarů na 17 832 hektarů. Ve vinařské oblasti Morava je plocha vinic 17 194 hektarů. Vinařská oblast Čechy zaujímá plochu 638 hektarů. Nejčastěji se nově vysazují Ryzlink rýnský (53 hektarů), Pálava (52 hektarů) a Hibernál (42 hektarů).

VETERINÁŘI VARUJÍ: HROZÍ PTAČÍ CHŘIPKA

Státní veterinární správa varuje před návratem ptačí chřipky. Riziko podle ní představuje podzimní migrace volně žijících stěhovavých ptáků. Chovatelé by si proto měli zasíťovat chovy.

STROMEM ROKU 2017 JE OŘEŠÁK Z KVASIC

Vítězem 16. ročníku veřejné ankety Strom roku 2017 se stal 230 let starý ořešák z Kvasic na Kroměřížsku ve Zlínském kraji. Na druhém místě skončila lípa U Obrázku z Tvrdonic v Jihomoravském kraji, třetí příčku obsadil strážný dub na Kabátě z Ústí nad Labem. Anketu pořádala Nadace Partnerství.

CO PŘINESLA NOVELA VETERINÁRNÍHO ZÁKONA?

Od 1. listopadu platí jedna z nejrozsáhlejších novel veterinárního zákona v jeho historii. Přináší řadu změn zejména směrem k chovatelům psů a provozovatelům útulků pro zvířata s cílem usnadnit kontroly těchto zařízení a omezit existenci problémových chovů (tzv. množíren). Malým zemědělcům novela přináší liberalizaci pravidel pro domácí porážky a také rozšíření možností přímého prodeje jejich produkce. Více se dočtete [zde](#).

OPRAVENÁ NÁDRŽ SOVÍN NA UHERSKO-HRADIŠŤSKU

Vodní nádrž Sovín ve Zlínském kraji po téměř roční opravě opět zadržuje vodu – pro případ požáru, povodně i sucha. Lesy ČR do ní investovaly více než 1,5 milionu korun. Státní lesy spravují celkem přes 38 tisíc kilometrů drobných vodních toků – říček, potoků, tůní i rybníků a malých vodních nádrží. Letos byly vybudovány a zrekonstruovány vodohospodářské stav-

by za 200 milionů korun, loni to bylo 120 milionů korun. V příštím roce se počítá s náklady přes 300 milionů korun.

MYŠI, PLÍSEŇ, ŠPÍNA. INSPEKCE ZAVÍRALA PROVOZY

Ukazuje se, že situace v oblasti dodržování požadavků potravinového práva je u některých provozovatelů stále na neuspokojivé úrovni. Státní zemědělská a potravinářská inspekce letos uzavřela už 129 provozů. Z toho šlo o 5 velkoobchodních provozů, 15 výrobních provozů, 64 maloobchodních prodejen, 44 provozoven společného stravování a 1 internetový obchod. Podrobnosti o všech uzavřených provozovnách, včetně fotodokumentace, jsou k dispozici na portálu Potraviný na pranyři v sekci [Provozovny](#).

SAZBY NA CITLIVÉ KOMODITY 2017

Letošním žadatelům o dotace na veškeré citlivé komodity (brambory, chov masného skotu, pěstování chmele, ovoce atd.) vyplátíme 3,3 miliardy korun. V hlavní zemědělské platbě na plochu letos zemědělci získají 3 377,73 koruny na hektar, sazbu platby pro zemědělce dodržující zemědělské postupy příznivé pro klima a životní prostředí (greening) ve výši 1 853,35 Kč na hektar a sazbu platby pro mladé zemědělce ve výši 844,43 Kč na hektar. Stejně jako loni a předloni vyplátíme na záloze k jednotné platbě na plochu 70 % sazby.

VĚTŠÍ OCHRANA SVĚTOVÉHO PŘÍRODNÍHO DĚDICTVÍ

Přijali jsme nový strategický a programový dokument, který přispěje k ochraně a využívání přírodního bohatství ČR v podobě genetických zdrojů významných pro výživu a zemědělství. Národní program konzervace a využívání genetických zdrojů rostlin, zvířat a mikroorganismů významných pro výživu a zemědělství na období 2018–2022 navazuje na 20 let úspěšně trvající programy ochrany těchto organismů. Dokument přímo vychází z platných globálních akčních plánů FAO v této oblasti, konkrétně Druhého globálního akčního plánu pro genetické zdroje rostlin a Globálního akčního plánu pro živočišné genetické zdroje.

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

VEJCE: VÍŠ, CO JÍŠ?

Vejce v obchodech zdražují, a to nejen kvůli aféře s fipronilem či riziku návratu ptačí chřipky, ale i kvůli blížícím se Vánocům, kdy spotřeba vajec roste kvůli pečení. Každé druhé vajíčko v Česku je přitom z dovozu. Jak poznat vejce z české farmy? Podívejte se na označení, které vám může usnadnit nákup.

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

Údaj o **způsobu chovu nosnic**, který může být v kleci, v hale, ve volném výběhu nebo v rámci ekologického zemědělství.

Vejce se třídí podle **jakosti** na třídu A, neboli čerstvá, a třídu B.

Zařazení vajec podle hmotnosti do příslušné hmotnostní skupiny.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny. Pro vejce právní předpis stanoví teplotu v uvedeném rozmezí.

Vejce se označí datem **minimální trvanlivosti**. Toto datum nemůže být delší než 28 dnů po snášce.

Číslo balířny nebo třídnířny, které může být i ve formě oválu. **Zkratka země v tomto čísle není informací o původu vajec.**

Jméno nebo obchodní název potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda jde o výrobce, prodejce, distributora ap.

Vyjádření **množství** formou počtu kusů v balení.

Vysvětlení kódu producenta na vejci. Může být uvedeno na vnější nebo vnitřní straně balení.

» Informace o zemi, kde byla vejce zabalena, nemusí odpovídat zemi původu vajec. **Původ lze zjistit z označení přímo na skořápce vajec.** Česká vejce nesou v kódu označení CZ.

» **Číslo chovu** si můžete u vajec z České republiky vyhledat na stránkách státního podniku Mezinárodního testování drůbeže (www.mtd-ustrasice.cz).

» V obchodní síti se prodávají výhradně vejce jakostní třídy A, **tj. vejce čerstvá**. Vejce třídy B se smějí dodávat pouze na průmyslové zpracování.

» Vejce se **podle hmotnosti** dělí na:
S – malá, do 53 g
M – střední, 53–63 g
L – velká, 64–73 g
XL – velmi velká, nad 73 g

» **Obaly** mohou být označeny slovy „třída A“ nebo písmenem „A“, a to buď samostatně, nebo v kombinaci se slovem „čerstvá“.

» Pokud je na obalu vajec třídy A navíc uvedeno i označení „extra“ nebo „extra čerstvá“, byla vejce tříděna a zabalena nejpozději **4 dny** po snášce. Takto označená mohou být prodávána do devátého dne po snášce.

» Na etiketě můžete nalézt **další údaje**, jako např. cenu, cenu za jednotku, označení typu obalu a také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.



Poslední čtyřčíslí je údaj o hospodářství (chovu).

Kód země producenta (země, kde byla vejce snesena):
CZ – Česká republika
SK – Slovensko
LT – Litva

První číslice označuje metodu chovu nosnic:

- 1** – vejce nosnic ve volném výběhu
- 2** – vejce nosnic v halách (na podestýlce)
- 3** – vejce nosnic v klecích
- 0** – vejce nosnic v ekologickém zemědělství (BIO)