

speciál | 2016

ZPRÁVY

Z MINISTERSTVA ZEMĚDĚLSTVÍ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Linda Rybová: Chci vědět, odkud potravin jsou

str. 06 až 08

Ekofarmy v rozkvětu

str. 03

Češi rádi BIO

str. 04

Víme, proč jíst BIO

str. 05

Září – Měsíc BIOpotravin

str. 9

Upečte si žemlovku

str. 10



ÚVODNÍ SLOVO MINISTRA:

VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

měsíc září vyhláší Ministerstvo zemědělství již tradičně Měsícem biopotravin a ekologického zemědělství. Chceme tak lidem představit domácí biovýrobky, jejichž nabídka se každoročně rozšiřuje. V biokvalitě si již mohou koupit prakticky všechny potraviny. Bioprodukty se prodávají ve specializovaných i běžných prodejnách potravin, v řetězcích, lékárnách a v drogeriích. A lidé je kupují. Zejména proto, že výrobkům s označením Bio produkovaným v České republice se dá věřit. Biozemědělci, stejně jako i všechny ostatní osoby podnikající v ekologickém zemědělství (výrobci biopotravin, obchodníci s nimi, dovozci a další), jsou kontrolováni a certifikováni každý rok. V jejich výrobcích se sledují například rezidua pesticidů. Při zjištění pochybení výrobek ztrácí Bio certifikát a může být dále prodán pouze jako výrobek konvenční. Tyto kontroly jsou u nás opravdu velice přísné. Je zřejmé, že biopotraviny přinášejí řadu pozitiv nejen pro spotřebitele, ale i pro chovaná zvířata a životní prostředí. Ekologičtí zemědělci hospodaří bez pesticidů, minerálních hnojiv, stimulatorů růstu nebo geneticky modifikovaných organismů a ekologické zemědělství podporuje i biodiverzitu krajiny. Ekologické zemědělství je vysoce moderním způsobem hospodaření založeným na tisícileté zkušenosti našich předků, respektu k přírodě a ohleduplnosti ke všemu živému.

Příjemné čtení přeje



Marian Jurečka
ministr zemědělství



OBSAH:

EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ EKOARMY BODUJÍ

Češi se čím dál víc zajímají o ekologické zemědělství. V Evropské unii jsme dokonce na čtvrtém místě.

03

EKONOMIKA BIOPOTRAVINOVÁ (R)EVOLUCE ČECHŮ

Biopotraviny nám v Česku chutnají. Nyní je seženeme téměř všude, dokonce i v supermarketech.

04

ANKETA PROČ BIO?

Spolu s těmi nejpovolanejšími, českými ekofarmáři, jsme se podívali na biopotraviny zblízka.

05

ROZHOVOR LINDA RYBOVÁ: DOMA NEJÍME JEN ZRNÍ, MÁME RÁDI I KACHNU

S herečkou jsme si povídali o zdravém životním stylu i o tom, co nás čeká v nových dílech Herbáře.

06



AKCE OSLAVTE S NÁMI MĚSÍC BIOPOTRAVIN

Září se nese ve znamení produktů ekologického zemědělství. Letos jsme se zaměřili na tradici.

08

RECEPTY VEGANI UŽ DÁVNO NEJÍ JEN CHLEBA S HOŘČICÍ

Blogerka Linda nás ujistila, že i veganské jídlo může chutnat, a upekla nám skvělou žemlovku.

10



Na titulní straně: **Linda Rybová**
Foto: Česká televize

**STÁLE VÍCE
PODPORUJEME
FARMÁŘE V BIO
PRODUKCI. V NOVÉM
PROGRAMOVACÍM
OBDOBÍ PROGRAMU
ROZVOJE VENKOVA
NA ROKY 2014–2020
JE PRO EKOLOGICKÉ
ZEMĚDĚLCE
VYČLENĚNO ZHRUBA
340 MIL. EUR.**

EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ

EKOARMY BODUJÍ

Jsme ekozemědělskou velmocí. Patříme totiž mezi dvacítku zemí světa s největší výměrou půdy v ekologickém zemědělství. V EU jsme s 12% podílem šetrně obhospodařovaných ploch na bramborovém místě, a to těsně za Švédskem, Estonskem a sousedním Rakouskem. Ale protože brambory patří mezi základní potraviny našich jídelníčků, čtvrté místo nás nemusí mrzet...

Zájem o ekologické zemědělství u nás neustále roste. Jen v loňském roce počet ekologických farmářů překročil hranici 4 000. Od závěru minulého roku k letošnímu 30. červnu jich přibýlo 225. Plocha, kterou obhospodařovali ke konci roku 2015, zabírala 11,8 % celkové zemědělské půdy v ČR.

Ve stejném období vzrostl i počet výrobců biopotravin o 41 subjektů na celkových 582. Nejčastěji se v bio kvalitě zpracovává maso

v roce 2020 bude až 15 % ploch obhospodařovaných ekologicky. Z celkového počtu biopotravin na trhu by se měl podíl českých výrobků zvýšit až na 60 %.

VYPLATÍ SE DNES HOSPODAŘIT EKOLOGICKY?

Stále více podporujeme farmáře bioprodukcí. V novém programovacím období Programu rozvoje venkova na roky 2014–2020 je pro ekologické zemědělce



a masné výrobky, ovoce a zelenina nebo mléčné výrobky. Nemění se ani poměrně vysoký počet výrobců biovína (84 v roce 2014).

AKČNÍ PLÁN ČR PRO ROZVOJ EKOLOGICKÉHO ZEMĚDĚLSTVÍ V LETECH 2016–2020

V rámci dalšího efektivního rozvoje ekologického zemědělství plánujeme, že

vyčleněno zhruba 340 mil. EUR. Ekologické hospodaření je výhodné pro obě strany – zemědělcům zajistíme peníze, nám zase vyhovuje jejich udržitelná péče o půdu. Tito farmáři jsou navíc bodově zvýhodněni při hodnocení investičních projektů v rámci Programu rozvoje venkova. Mají tak mnohem větší naději, že jejich projekt bude schválen a financován z evropských peněz.

Ekologické zemědělství v číslech (k poslednímu dni daného roku):

	2011	2012	2013	2014	2015	2016*
Počet ekofarm	3 972	3 922	3 910	3 866	4 084	4 309
Počet výrobců biopotravin	450	454	470	506	541	582

* Platnost dat k 30. 6. 2016

EKONOMIKA

BIOPOTRAVINOVÁ (R)EVOLUCE ČECHŮ

Obliba biopotravin mezi zákazníky roste. V roce 2014 za ně lidé v ČR utratili přes 2 mld. korun. V porovnání s rokem 2013 je to nárůst o 3,9 %. Zboží proto prodávají nejen specializované prodejny, ale i supermarkety nebo internetové obchody.



CO JE VLASTNĚ BIOPOTRAVINA?

Potravina vyrobená z produktů ekologického zemědělství za podmínek určených zákonem (EU i ČR), která splňuje specifické požadavky na jakost a zdravotní nezávadnost (např. bez použití umělých hnojiv, postřiků či geneticky modifikovaných organismů a výrobků na jejich bázi). Biopotraviny certifikované v ČR jsou označené tzv. Bio zebrou. Všechny biopotraviny vyrobené v EU nesou také evropské Bio logo – zelený list z hvězdiček, ke kterému patří také kód kontrolní organizace a uvedení země původu použitých surovin.

ZÁJEM O BIOPRODUKTY ROSTE

Celkový obrat biopotravin v ČR za rok 2014 je 3,2 mld. korun. Tehdy se spotřebovaly jen u nás biopotraviny za 2 mld. korun. Před osmi lety to bylo přitom za 0,76 mld. korun. Průměrná roční spotřeba na obyvatele zůstává pod hranicí 200 korun.

Nejvíce biopotravin, za 825 mil. korun, nakoupili čeští spotřebitelé v maloobchodních řetězcích, tedy v supermarketech, hypermarketech a drogistických řetězcích (40,9 %) a v prodejnách zdravé výživy a biopotravin (24,8 %, za 500 mil. korun). Trvale roste podíl biopotravin i v gastronomických zařízeních a provozovnách veřejného stravování (2,9 %).

A JAKÉ BIOPOTRAVINY SE NAKUPUJÍ NEJČASTĚJI?

Největší zájem byl o tzv. ostatní zpracované potraviny (33 %). Jde především o dětské výživy, čaje, koření nebo cukrovinky. Na druhé příčce jsou mléko a mléčné výrobky (18,2 %), následované kategorií ovoce/zeleň (16,1 %).

Vývoj trhu biopotravin v ČR 2006–2014

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Celkový obrat s biopotravinami včetně vývozu (mld. Kč)	0,84	1,39	1,95	1,98	2,10	2,24	2,40	2,72	3,19
Vývoz (mld. Kč)	0,08	0,10	0,15	0,37	0,51	0,57	0,62	0,77	1,17
Spotřeba biopotravin v ČR (mld. Kč)	0,76	1,29	1,80	1,61	1,60	1,67	1,78	1,95	2,02



ANKETA

PROČ BIO?

Často se setkáváme s názorem, že označení Bio je jen marketing. Není to však pravda, tyto výrobky podléhají přísným pravidlům, jejichž dodržování kontrolují inspektoři našich dozorových orgánů. Přesto se tvzení, že se výrobkům Bio nedá věřit, stále objevují. Je tedy bio pouhým módním pojmem? Je to jen dobře zpeněžitelná obchodní značka? A proč biopotraviny vlastně vůbec jíst? Zeptali jsme se těch nejpovolanějších, ekofarmářů.



Bio je pro naši rodinu přirozeně zdravý životní styl, odpovědnost za výrobu kvalitních potravin, je to láska k životnímu prostředí a jeho ochrana. Jde o návrat ke kořenům, ke zdravému selskému rozumu a přirozenému farmaření bez zamořování půdy a potravin chemikáliemi. Každý sedlák také při hospodaření myslí na to, v jakém stavu přenechá farmu svým dětem.

Lucie Bošinová

Ekofarma Bošina (Královéhradecký kraj)

Označení Bio má stále smysl, protože tyto produkty podléhají podrobné kontrole. Zlé jazyky tvrdí, že konvenční hospodáři stříkají běžně přes den a biopěstitelé v noci. Místo toho, aby si lidé něco o věci přečetli a přesvědčili se tak o skutečném stavu věcí, radši dál šíří tento obehnaný vtíp. Člověk by si měl najít svého lokálního zemědělce a důvěřovat mu.



Dagmar Havlová

Biofarma Košík (Středočeský kraj)



Před 20 lety jsem pracoval na biofarmě ve Švýcarsku. Byla to pro mě vzorová ukázka, jak může vypadat statek, pokud se jeho majitelé vydají cestou ekologického zemědělství. Touto cestou jsme se rozhodli na našem statku vydat i my. Principy ekologického zemědělství jsou důležité, možná nevyřeší všechny ekologické problémy světa, ale rozhodným způsobem můžou přispět k jejich řešení.

Josef Kotyk

Ekofarma U Kotyků (Liberecký kraj)

Ekologie již několik desítek let ukazuje cestu většině, která si to nechce moc přiznat. S postupným vyčerpáním přírodních zdrojů (mezi ně musíme třeba počítat i půdu) dojde k ještě výraznějšímu rozšíření šetrných postupů ve všech sférách našeho života. S oblibou říkám: „Jednou zezelenáme všichni.“

Josef Sklenář

Biofarma Sasov (Kraj Vysočina)



Lidé jsou od přírody nedůvěřiví. I já věřím, že se najdou takoví, kteří podvádějí. Proto si myslím, že biopotraviny nepatří do velkých řetězců, ale do lokálních prodejen. Zákazníci pak mají možnost poznat výrobce, a na vlastní oči se tak přesvědčit nejen o tom, kde a jak své produkty vyrábí, ale také jak se stará o přírodu.

David Ryšavý

Ekosady Komňa (Zlínský kraj)

Cena biopotravin, které jsou certifikované, je o 30 až 100 % vyšší než cena konvenčních potravin. Důvod je ale logický, výnosy v rostlinné výrobě jsou poloviční a živočišná produkce je na 50 až 70 % běžných chovů. V potaz musíme vzít i vyšší pracnost na polích, ve stájích atd. Samotná chemizace je nahrazena náročnějšími procesy na čas i četnost pracovních operací. Koupě biovýrobků je dobrá investice...

Šimon Vorel

Biofarma Medito (Středočeský kraj)



ROZHOVOR

LINDA RYBOVÁ: DOMA NEJÍME JEN ZRNÍ, MÁME RÁDI I KACHNU

Herečku Lindu Rybovou znají v poslední době diváci jako průvodkyni televizní show Herbář. Se svou kamarádkou Kateřinou Winterovou propagují biopotraviny, zdravé stravování, pěstování bylinek nebo se věnují tématu trvale udržitelného rozvoje. Kde Linda nakupuje potraviny, proč se rozhodla skončit s vegetariánstvím a dala by si hamburger? Zeptali jsme se jí nejenom na to.

Co pro vás znamená zdravý životní styl?

Určitě zdravě jíst. Ale zase se tím příliš nestresuji, nepatřím k lidem, kteří řeší jenom to, co jí. Ani to nemám stoprocentně do detailu vychytané. Snažím se zachovat si svůj klid i pro jiné věci než jen pro jídlo. Ke zdravému životnímu stylu patří bezpochyby pohyb! Myslím si, že je méně bolestivé najít si takový druh pohybu, který vás zároveň i baví a není to pro vás jen nutné utrpení.

S vegetariánstvím jsem skončila, když jsem byla zhruba v sedmém měsíci těhotenství a najednou jsem dostala chuť na maso. Také mi trochu chybělo. Dodnes si ale hlídám, jaké maso jím, protože mě stále zajímá, jak se zachází se zvířaty.

Nedávno jsem seděl s přáteli u stolu, jeden z nich je vegetarián. Překvapilo mě, jak se na něho ostatní nelibě dívali a řešili, proč se rozhodl nejíst maso a co tedy vlastně jí...

Myslím si, že se to zlepšuje. Dnes je už spousta veganských a vegetariánských restaurací. Dříve vás ale lidi považovali za blázna. Obecně mám pocit, že když u nás někdo vybočuje, má třeba odlišný životní styl, tak se na něj ostatní dívají jako na divného exota. Mnohokrát jsem musela někomu vysvětlovat, proč nejím maso a vlastně se i obhajovat. Bylo to dost otravné.

Našli bychom ve vašem jídelníčku třeba hamburger?

Mám v oblíbě několik jídel, která nejsou obecně považována za zdravá. Záleží ale na přípravě. V takovém tom proslulém hambáčovém fastfoodu jsem za poslední dobu byla jen v krizových časových kolapsech a hamburger jsem si tam stejně ani nedala. Ten si raději udělám doma. Koupím si bio mleté maso, přidám své bylinky, doplním nějakou zeleninou a osmažím na dobrém oleji.

Vaříte ráda? Jste zdatnou kuchařkou?

Myslím, že jsem dobrá „hospodyňka“, vařím opravdu dost ráda, ale přiznávám, že jsou chvíle, kdy hrnce vidím nerada. Například když dva dny po sobě točíme pro Herbář, uvaříme dvanáct jídel. Večer přijedu domů a mám zase vařit? No... to mě ta láska celkem přejde.

Proč jste se rozhodla být vegetariánkou? A proč jste se pak rozhodla s tím skončit?

To souvisí s tím, proč jsem s vegetariánstvím vůbec začala, což bylo především z etických důvodů. Zajímá mě totiž, v jakých podmínkách se zvířata chovají, co žerou a jak jsou zabíjena. Nechtěla jsem prostě podporovat velkochovy a obří jatka. Tehdy nebylo moc příležitostí koupit si například maso z farmy.



NEMÁM RÁDA, KDYŽ VIDÍM NA PULTECH OBCHODŮ OVOCE A ZELENINU, KTERÉ SEM CESTUJÍ PŘES PŮL PLANETY. LIDÉ BY SE PŘECE MĚLI ZAJÍMAT, CO KUPUJÍ, MĚLI BY PODPOROVAT DOMÁCÍ ZEMĚDĚLCE.

Máte doma kuchařské knihy? Nebo hledáte recepty na internetu? Vymýslíte si vlastní?

Mám pár kuchařek, ale těmi listuji výjimečně. Nejčastěji používám ty naše herbářové, protože je v nich dost receptů, které si oblíbím během natáčení a které jsem dříve ani neznala. V půlce října nám vychází naše nová kuchařka „Vaříme podle Herbáře 4“. Už ji nutně potřebuji, protože tam mám své favority.

Jinak jsem takový životní sběratel. Hodně experimentuji a ráda zkouším věci, které jsem někde ochutnala nebo pochytila od kamarádů. Na internet se obracím kvůli pečení, protože to tolik v ruce nemám. Podle svých zkušeností vám vaření vždycky nějak vyjde, zatímco pečení nemusí. Váhy a odměrky, jejichž používání je při pečení nezbytné, mě prostě moc nebaví.

Chodíte na farmářské trhy?

Jasně, dokonce hodně často, protože pak vím, odkud ty potraviny jsou. Nemám ráda, když vidím na pultech obchodů ovoce

neustále rozrůstá. Nehledě na to, že jsou i potraviny, které sice nejsou bio, ale mají dobré složení a jsou výborné. Nejsem v tom ortodoxní, prostě od všeho dobrého něco...

Co si myslíte o biopotravinách? Někteří lidé namítají, že jde jen o marketingový tah a že biopotravinou nemají pro zdraví žádný význam.

To bychom pak nemohli věřit ničemu. Je to stejné jako s tříděním odpadů, vždy se najde někdo, kdo říká, že se všechny odpadky dávají na jednu hromadu a že je v podstatě zbytečné je třídit. Nejsem naivní, nemyslím si, že je všechno stoprocentní. Věřím ale tomu, že lidi dělají věci, které mají smysl. Ne všichni jsou podvodníci, takhle svět nefunguje. Podvodníků není většina.

Jak se díváte na tvrzení, že stravovat se zdravě je příliš drahé?

Co si budeme povídat, je to dražší. Cena za kvalitu ale bývá vyšší v každé oblasti. Postupně se ale biopotraviny začínají vyrá-



a zeleninu, které sem cestují přes půl planety. Snad se to pomalu daří vracet zase do udržitelného normálu. Lidé by se přece měli zajímat, co kupují, měli by podporovat domácí zemědělce.

Nakupujete i v supermarketech?

Jsme velká rodina, takže potřebujeme mnoho dalších věcí než jenom jídlo. Supermarket je tedy nejsnazší řešení. Snažím se v obchodech vybírat kvalitní produkty. Některé biopotraviny nakupuji už i v supermarketech, protože jejich nabídka se

běh ve větším množství. A čím vyšší bude poptávka, tím levnější budou. Tak si leccos můžete vypěstovat sami.

Upřednostňuje zdravý životní styl i vaše rodina?

Moje děti žijí celkem zdravě. Rozhodně to ale u nás doma není tak, že bychom jedli jenom zrní. To fakt ani náhodou. Ráda vařím dětem kachnu a bramborové knedlíky. I česká klasika může být zdravá. Klidně i svíčková, když místo mouky použiju více zeleniny, která omáčku dodá správnou



konzistenci, a pro zjemnění přidám klidně šlehačku. Milujeme italskou kuchyni a třeba kuskus. Někdy z časových důvodů nakoupím dobrou rajčatovou omáčku ve sklenici, která má kvalitní složení. Normální mix. Od všeho, co nám prostě chutná.

Mnozí vás znají v poslední době díky pořadu Herbář. Ptají se vás lidé na ulici na rady o bylinkách a potravinách?

Postupně se to mění. Zpočátku lidi měli pocit, že jsme bylinkářky a že jim pomůžeme s různými nemocemi. Časem ale pochopili, že jsme herečky, které pořad uvádějí a zároveň se o tuhle problematiku zajímají. Velmi nás těší pozitivní reakce diváků. Třeba když jdu po ulici, tak mě oslovují, ani se už na nic neptají a rovnou říkají, že je s Káčou bavíme, rádi si s námi připomenou dávné časy, líbí se jim styl pořadu. Není to žádné úctyhodné děkování, ale velmi kamarádkské. Vlastně to ani moc nesouvisí s námi – herečkami – jako spíše s tématy, která v pořadu probíráme.

Česká televize odvysílala již tři řady tohoto pořadu, každá série byla divácky úspěšná. Na co se mohou těšit diváci v nové sérii?

Je toho docela dost, vezmu to ve zkratce. Nové díly se budou věnovat hlavně trvale udržitelnému rozvoji a tradicím. Objevovat budeme jídla ze skanzenu. Zavítáme do idyl první republiky i do pozitivní budoucnosti 21. století. Čeká nás třeba fit díl, ve kterém běháme a věnujeme se způsobům, jak očistit organismus a jak posílit zdraví.

Diváci se mohou opět těšit na zajímavé výlety a rozhovory.

Jak byste ohodnotila své účinkování v pořadu Herbář? Co vám dalo?

Určitě mi to mnohem více dalo, než vzalo. Spoustu věcí jsem se dozvěděla a naučila. Vedla jsem rozhovory se zajímavými lidmi a navštívila krásná místa. S Káčou jsme si užily hodně legrace. Co se týče mé profese, tak jsem ráda, že jsem si mohla vyzkoušet moderování. Dlouho jsme hledaly vhodnou formu pro pořad. Nechtěly jsme sklouznout do stylu nějaké kuchařské show, protože jsme schopné sdělit i jiné, důležitější věci. Naše moderování je každopádně z velké části improvizace.

Kdy budete mít premiéru dalších dílů?

Startujeme v neděli 2. října od 18:25 na ČTI.

Má Linda Rybová ráda ryby?

Velmi ráda. Mezi má oblíbená jídla patří i mořské plody. Nejraději si ale rybu opeču a doplním bylinkami. Na Vánoce miluji klasického obalovaného kapra.

Jak relaxujete?

Nejlépe relaxuji u nás na venkově, kde máme dům a kde jsem obklopena květinami, skálami, stromy, teče tam potok a já si užívám klidu a samoty. To je moje. Ráda si čtu, chodím na jógu, pilates a na masáže. Relaxuji i smyslově, třeba při jídle s kamarády. Nebo s dětmi, když nic nemusíte a máte radost, že jste prostě spolu.



AKCE

OSLAVTE S NÁMI ZÁŘÍ – MĚSÍC BIOPOTRAVIN A EKOLOGICKÉHO ZEMĚDĚLSTVÍ

Největší akce v ČR zaměřená na podporu ekozemědělství a osvětu kolem bioprodukce. To je Měsíc biopotravin. Letos se koná již podvanácté. Lidé při něm mají možnost poznat a ochutnat domácí biovýrobky.

Mottem letošního ročníku je „BIO je u nás doma!“. Smyslem kampaně je upozornit, že vedle nesporných předností biopotravin pro spotřebitele vychází ekologické zemědělství z tradičních agrotechnických postupů používaných našimi předky. Bioprodukce tak v sobě nese tradici.

V biokvalitě je dnes možné koupit prakticky všechny potraviny – ovoce, zeleninu, maso a uzeniny, mléko a mléčné výrobky, mouku, vejce, ale i kečup, olej, čokoládu, víno, pálenku, koření, kávu nebo čaj.

V průběhu září se uskuteční řada akcí, jako jsou regionální biodožínky, biojarmarky, ochutnávky biopotravin, přednášky nebo exkurze na ekofarmy. Na webové stránce www.mesicbiopotravin.cz najdete kompletní seznam akcí.

Mezi nimi například:

ZAŽÍT MĚSTO JINAK

(Praha: Malostranské náměstí a Karlín – Křižíkova)

17. září 2016

DEN OTEVŘENÝCH DVEŘÍ BIOPEKÁRNY ZEMANKA

(Středočeský kraj)

18. září 2016

BIOZEMĚDĚLSKÝ DEN NA SASOVĚ

(Kraj Vysočina)

24. září 2016

JABLEČNÁ SLAVNOST 2016

(Hostětín (Zlínský kraj))

25. září 2016

DEN OTEVŘENÝCH DVEŘÍ – BIOFARMA JURÉ

(Zlínský kraj)

1. října 2016

Přejeme vám barevné zářijové dny plné dobrého a zdravého jídla!



RECEPTY

VEGANI UŽ DÁVNO NEJÍ JEN CHLEBA S HOŘČICÍ, ŘÍKÁ ÚSPĚŠNÁ BLOGGERKA

A co teda jíš? Tak se jmenuje blog Lindy, veganky, studentky a učitelky, která pomáhá lidem se zdravým životním stylem. Že vám je povědomá? Bloggerka na jaře pozvala našeho ministra na veganské jídlo a vyzvala ho k diskusi o problému velkochovů. Připravené pohoštění Marianu Jurečkovi velmi chutnalo a rozhovor byl příjemný. Požádali jsme ji proto o recept pro naše Zprávy. A Linda velmi ráda souhlasila...



Jablečná žemlovka (1 kus, 60 minut)

Korpus:

4 rohlíky
150 ml mandlového mléka
1 vrchovatá lžice moučkového cukru
½ pytlíčku vanilkového cukru
2 lžice margarínu

Náplň:

2 sladká jablka
50g rozinek
1 lžice rumu
1 lžička mleté skořice
1 lžice třtinového cukru
½ pytlíčku vanilkového cukru

1 Jablka nakrájíme na tenké plátky a ve velké míse promícháme se zbytkem ingrediencí.

2 Rohlíky nakrájíme na asi jeden centimetr silná kolečka, která namočíme do oslazeného mléka a pečlivě vyskládáme na dno zapékací mísy (použila jsem chlebovou formu o velikosti 26×11 cm, aby byla žemlovka spíše vysoká). Spodní vrstva by měla být hezky pevná, bez mezer.

3 Na první vrstvu pečiva pak přijdou jablka. Postup ještě jednou zopakujeme a vše završíme poslední vrstvou rohlíků, které na závěr pomazeme margarínem.

4 Žemlovku pečeme v předem vyhřáté troubě na 180 stupňů do růžova, přibližně 40 minut. Před podáváním štedře pocukrujeme moučkovým cukrem. Baštit ji můžeme buď ještě teplou, anebo klidně až druhý den, je výborná i studená.

