

Vítejte

S přílohou
ZDRAVÉ
recepty



Ekostyl



Mezinárodní výstava
družstevnictví

26. 8. – 31. 8. 2010
České Budějovice



Potravinářský pavilon a Moravy • Ochutnejte to nejlepší z Čech
• Rybářský a myslivecký pavilon
• Zbraně a střelivo • Příjemné posezení s programem

Čtvrtek 26. 8. 2010

9.30 – 17.00 hod. **Pivovarská zahrada**
Vystoupení dechové kapely **Libkovanka**

10.00 – 17.00 hod. **Letní amfiteátr**
Kulturní program zámku Liblice

11.00 hod. – 14.00 hod. **Dětský koutek**
Hry s klaunem Hugem – Dobré rady Upíra a Standy Berkovce

Pátek 27. 8. 2010

10.00 – 17.00 hod. **Pivovarská zahrada**
Den dechovky s Českým rozhlasem
Vystoupení dechové kapely: **Horalka, Libkovanka, Veselka, Babouci**

10.00 hod., 11.30 hod., 12.45 hod., 14.00 hod. **Letní amfiteátr**

Vystoupení kapel: **Blue Gate, Bluesberry, Bezevšeho, Nezmaři**

11.00 hod., 14.00 hod. **Dětský koutek**
Hugo a Standa Berkovec radí – Upír a Žjóva s Hugem připravují narozeniny

Sobota 28. 8. 2010

10.00 – 17.00 hod. **Pivovarská zahrada**
Národní dožínky

9.30, 10.30 a 11.40 hod.
Vystoupení dechové kapely **Rožmitálská Venkovanka**

10.00 hod.
Slavnostní zahájení Národních dožínků za účasti prezidenta České republiky Václava Klause

12.40 hod.
Soutěž s Českomoravskou mysliveckou jednotou

13.00, 14.00, 15.00 a 16.10 hod.
Vystoupení dechové kapely **Jihočeští rodáci**

13.50 a 16.00 hod.
Soutěž s časopisem Zemědělec

14.50 hod.
Myslivecké okénko (kynologie)

10.30 – 16.00 hod. **Letní amfiteátr**

Národní dožínky
Vystoupení švýcarské kapely **Blaskapelle Selve Thun**

10.35, 11.15 hod.

11.05, 14.45 hod.
Soutěž s časopisem Zemědělec
Soutěž s vinaři (Valtické podzemí)

12.00, 13.00, 14.00 hod.
Myslivecké okénko 1. (sokolníci)

12.45 hod.
Myslivecké okénko 2. (kynologové)

14.55, 15.35 hod.
Vystoupení dechové kapely **Rožmitálská Venkovanka**

Po celý den soutěž „Dýňobraní“

10.00 a 13.00 hod. **Dětský koutek**
Informační centrum bezpečnosti potravin Ministerstva zemědělství ČR připravilo hudební vystoupení pro děti skupiny Vanda a Standa „Přijede k nám návštěva“

11.00 a 14.00 hod. **Dětský koutek**
Den s Up.Parádou – Up.Paráda slaví 1. narozeniny

Neděle 29. 8. 2010

10.00 – 12.00 hod. **Pivovarská zahrada**

Den Jihočeského kraje

13.00 – 17.00 hod.
Vystoupení dechové kapely **Veselá muzika**

10.00 – 16.00 hod. **Letní amfiteátr**
Den Jihočeského kraje

10.00 – 16.00 hod. **Dětský koutek**
Den s Public.TV

11.00 hod., 14.00 hod.
Dobré rady Upíra a Standy Berkovce – Upír a Hugo hrají a zpívají

Pondělí 30. 8. 2010

10.00 – 17.00 hod. **Pivovarská zahrada**
Vystoupení dechové kapely **Netolička**

10.00 hod., 11.30 hod., 12.45 hod., 14.00 hod. **Letní amfiteátr**
Vystoupení kapel: **Bonsai 3, Beňa a Ptaczek, Bokomara, Zuzana Stirská & Gospel Time**

11.00 hod., 14.00 hod. **Dětský koutek**
Dobré rady Upíra a Standy Berkovce – Hry s Upírem a Hugem

Úterý 31. 8. 2010

10.00 – 17.00 hod. **Pivovarská zahrada**
Vystoupení dechové kapely **Babouci**

10.00 – 10.30 a 15.30 – 16.00 hod. **Letní amfiteátr**
Country Day v podání skupiny Šance – **Šance hraje big beat**

11.00 – 11.30 a 14.30 – 15.00 hod.

Šance hraje country

12.00 – 14.00 hod.
Šance hraje písně ze svého CD

11.00 hod. **Dětský koutek**

Den loučení – Upír, Standa a Hugo radí

14.00 hod. **Dětský koutek**

Upír, Standa a Hugo se loučí

Změna programu vyhrazena





Protože 37. ročník mezinárodního agrosalonu Země živitelka už startuje, chceme připomenout, že poslední srpnový týden již historicky patří této výstavě, kdy se do Českých Budějovic sjíždějí odborníci i široká veřejnost.

Tato, jedna z nejnavštěvovanějších výstav v ČR, byla vždy odrazem aktuální situace v zemědělství a potravinářství i v úrovni života obyvatel na venkově. A je tomu tak i dnes. Agrosalon Země živitelka je i v letošním roce pořádán ve spolupráci s Ministerstvem zemědělství ČR, Ministerstvem pro místní rozvoj ČR, Agrární komorou ČR a Potravinářskou komorou ČR.

Výstava je zaměřena na tradiční zemědělské obory, jako je rostlinná a živočišná výroba, zemědělská technika, služby zemědělství, lesní a vodní hospodářství, zahradnictví a pěstitelství. Součástí je rovněž obnova a rozvoj venkova a potravinářská výroba.

Hlavním mottem výstavy zůstává i nadále „Budoucnost českého zemědělství a českého venkova“.

Součástí mezinárodního agrosalonu Země živitelka jsou opět dvě samostatné výstavy: Mezinárodní výstava družstevnictví (s garancí SČMVD, Svazem zemědělských družstev, SČMSD a Družstevní asociací ČR) a tvorba a ochrana životního prostředí, zastřešená pod samostatným názvem Ekostyl. V rámci výstaviště je tak vytvořeno jedinečné prostředí pro prezentaci firem, zabývajících se alternativními zdroji energie, ekologickými technologiemi, stavbami a ekologicky šetrnými výrobky. S výstavou Země živitelka jsou tradičně spojeny i Národní dožínky.

Pro celou rodinu

Naše výstava Země živitelka je určena pro celou rodinu. Nabízí nejen řadu novinek a informací z prezentovaných oborů formou výstavních expozic jednotlivých firem, ale i širokou škálu seminářů a konferencí.

Čekají Vás prezentace a nabídky cca 700 vystavovatelů a obchodníků, kteří zaplní celý výstavní areál. Odborné informace jsou připraveny v rámci odborného doprovodného programu v 1. patře pavilonu Z, v pavilonu R2 a na předvadišti.

Odpočinek, zábavu a dobré jídlo a pití nabídneme v Pivovarské zahradě, Letním amfiteátru, Dětském koutku a v občerstvovacích centrech.

I letos jsou prezentovány regionální potraviny

Úspěšná novinka loňského ročníku – **Prezentace regionálních potravin** – zůstává i nadále jednou z hlavních priorit výstavy. Návštěvníci mohou ochutnat i zakoupit potraviny vyrobené v českých regionech z českých surovin a oceněné v regionálních soutěžích jednotlivých krajů.

Zcela nově je představena **značka „Regionální potravina“** garantovaná Ministerstvem zemědělství ČR, Potravinářskou komorou ČR a Agrární komorou ČR.

Představí se **česká distribuční síť COOP**, která se hlásí k distribuci regionálních potravin ke konečnému spotřebiteli. Výstaviště se tak stalo prostorem, kde se propojila linie: **český výrobce – český zpracovatel – český distributor – český spotřebitel.**

Letos jsou prezentace českých výrobků



„Český výrobek na českém trhu“ aneb „Ochutnejte to nejlepší z Čech a Moravy“ umístěné v pavilonu R3. Prezentace a ochutnávky českých regionálních potravin budou doplněny kuchařskými show, recepty a hudebními programy se soutěží. Na rozšířené prezentace českých a moravských vinařů s ochutnávkami – další z loňských úspěšných novinek výstavy – můžeme návštěvníky pozvat do pavilonu B4.

Tradiční obory zůstávají včetně expozic zahrádkářů, včelařů, chovatelů...

Tradičně je na Zemi živitelce ke zhlédnutí pestrá a bohatá **přehlídka zemědělské techniky, expozice zahrádkářů, včelařů a chovatelů. Prezentace myslivosti, lo-**

vectví a rybářství čekají na návštěvníky v pavilonech F1 a F4. Nebude chybět předvádění plemenných krav, koní a ovcí v předváděcí v severní části areálu.

V rámci výstavy proběhne v Pivovarské zahradě předání rady ocenění, mezi nimi především certifikátu národní značky kvality KLASA, jehož pořadatelem je SZIF.

Součástí odborného doprovodného programu je i soutěž s dlouholetou tradicí **„Zlatý klas“** o nejlepší vystavené exponáty z rostlinné a živočišné výroby, mechanizace, potřeb a služeb zemědělství, potravinářského a zpracovatelského průmyslu.

Pro odborníky

Mám-li být zcela konkrétní, chtěla bych upozornit především odborníky a podnikatele na řadu seminářů a diskusních fór na aktuální témata. Jsou to např. Dotace Zelená úsporám a zkušenosti z praxe, Kvalitní potraviny z našeho regionu, Podpora rozvoje venkova v ČR, Maso a masné výrobky – co má vědět výrobce a spotřebitel, Družstva a jejich role ve výrobní potravinové vertikále, Chov drůbeže, holubů a králíků v drobnochovech, Ovoce 2010 a řada dalších. Na jejich přípravě se podílely také Ministerstvo zemědělství ČR, Ministerstvo pro místní rozvoj ČR, Agrární komora ČR, Družstevní asociace a další.

Pořadatelé většiny těchto seminářů fungují po celou dobu výstavy i jako odborná bezplatná poradenství v rámci svých expozic, které pak návštěvníci podle svých zájmů a potřeb mohou využít.

Země živitelka baví a inspiruje

Kromě odborného programu je pro návštěvníky připraven po celou dobu výstavy bohatý kulturní program. V Pivovarské zahradě budou vyhrávat především dechové kapely a nabízíme zde i pravé zvěřinové hody, v Letním amfiteátru čekají na návštěvníky zábavné hudební programy se soutěží o ceny.

Nezapomněli jsme ani na děti. Pro ně je připravena aktivní zábava v Dětském koutku.

Jsmo rádi, že na Zemi živitelku chodí v posledních letech stále více návštěvníků, loni to bylo 106 500. Jsme připraveni přivítat v našem ojedinělém leso-parkovém areálu všechny zájemce o odborné informace, poučení, zábavu i další příjemné zážitky. Stačí jen přijet do Českých Budějovic ve dnech od 26. do 31. srpna 2010.

Těšíme se na Vás.

**Ing. Marcela Payerová
předsedkyně představenstva a ředitelka
Výstaviště České Budějovice a.s.**

Trend nakupování lokálních potravin proniká i k nám



Nejen aktuální záplavy na severu republiky dělají vrásky českým zemědělcům. Se spoustou dalších problémů bojují tuzemští farmáři dlouhodobě. Dle aktuálních informací Českého statistického úřadu opět o několik procent poklesla produkce českého hovězího, vepřového i drůbežího masa a snížilo se i množství vykoupeného mléka. Tento vývoj ale nekopíruje spotřebu. Základní potraviny, v kterých můžeme být bez obtíží soběstační, stále více dovážíme.

V Evropě sílí zájem o domácí potraviny – návrat k normálnímu stavu

Přesto se i zde začíná blýskat na lepší časy. V celé Evropě v posledních letech sílí trend upřednostňování potravin vyprodukovaných v daném státě před těmi z dovozu. Nejde o exotické ovoce, které v naší zeměpisné šířce vypěstovat nedokážeme, ale o potraviny, které se zde tradičně vyrábějí, ale i přesto jsou masivně dováženy. Česnek z Číny, cibule z Austrálie, rajčata ze Španělska, jablka z Nového Zélandu, máslo z Polska, drůbeží maso z Brazílie nebo vajíčka z USA – v dnešní době nic neobvyklého. Stejně jako obyvatelé zemí na západ od nás se však i čím dál více Čechů zamýšlí, zda je rozumné nakupovat brambory nebo zeleninu ze stovky či tisíce kilometrů vzdálených zemí, když úplně ty stejné, ne-li kvalitnější, můžeme mít z domácích zdrojů.

Jedním z nejsilnějších argumentů pro domácí potraviny bývá jejich čerstvost, tedy fakt, že ze zahraničních plantáží například zelenina, která je sklizena předčasně nezralá, putuje nejprve do velkoskladů, pak na burzy, kde se licituje o cenu. To vše ještě před tím, než se zboží vydá v kamionech a vlcích na mnohdy tisíce kilometrů vzdálenou cestu, aby přes další sklady konečně doputovalo na pulty našich ma-

Závodíme pro vás



s časem

Naše závody se neodehrávají pod dohledem televizních kamer, nenajdete je v nabídce sázkových kanceláří ani v přehledu sportovních zpráv. Přesto v nich jde o mnoho a jsou neméně napínavé. Vyrážíme, když příroda zavolá.

A každý den dáváme všechny síly do toho, aby český chléb, mouka, vepřové nebo drůbeží maso nechyběly na vašem stole.

Vaši zemědělci, váš tým



loobchodů a tam se ještě týden dva tvářilo jako čerstvé. U masa je pak otázka čerstvosti ještě o mnoho citlivější.

Doprava na stále vzdálenější místa naší planety však s sebou nese pouze ekonomickou zátěž a palčivou otázku čerstvosti dovážených potravin. Do popředí čím dál více vystupuje také otázka ekologická. Češi se již naučili třídit odpad, používat papírové na místo umělohmotných tašek nebo nakupovat energeticky méně náročné žárovky. O to více překvapuje, že zarážející čísla vázaná na světovou přepravu potravin nechávají většinu obyvatel v klidu.

V rámci Evropy jde vedle ekonomických dopadů vlastně „pouze“ o onu čerstvost a s ní spojenou kvalitu, ale u dovozu ze zemí třetího světa mnohdy prakticky ani nevíme, co vlastně jíme. Kontrolované dozrání ovoce a zeleniny během cesty ke spotřebiteli má nejen ničivý vliv na chuť či vůni produktů, především však právě na výživové ukazatele. Například výzkum u našich rakouských sousedů před sedmi lety prokázal, že ve čtvrtině případů má „čerstvá“ zelenina dovážena přes půl kontinentu méně živin než mražená.

V neposlední řadě jsou tu ale i samotní zemědělci, kteří v prostředí ne zcela rovnoprávných evropských dotací dokázali přeměnit zastaralá zemědělská družstva na moderně fungující podniky a zaměřili se především na kvalitu potravin. Zemědělství je také nejvýznamnějším zaměstnavatelem na venkově a mnohdy jako jediný fungující obor brání jeho úplnému vyhlazení. Je jen obtížné představit si, jak by vypadal náš venkov, kde by nežili lidé, a krajina, na které by nikdo nehospodařil.

Trend upřednostňování lokálních potravin je jen dokladem dostupného uvědomování si, že volba domácího zboží je i investicí do našeho okolí a tím vlastně i do nás samých. Ukazuje se to například na raketově rostoucí oblibě farmářských trhů a čím dál častějším sledování země původu na etiketách nejen u potravin.

Pomineme-li všechna pro a proti, statistiky, trendy a módní vlny, je tento vývoj vlastně jen návratem k normálnímu stavu, který na světě panoval ještě před několika desítkami let. Český zemědělec je přeci ten nejpřirozenější dodavatel potravin občanů České republiky, o údržbě kulturní krajiny, ve které žijeme, ani nemluvě.

Přirozené je volit produkty českých zemědělců

I to je jeden z důvodů, proč Agrární komora ČR k začátku srpna spustila komunikační kampaň zaměřenou na zlepšení image českého zemědělství. Je smutnou realitou, že od počátku devadesátých let ustupovala tato problematika do pozadí zájmu médií i veřejnosti, postupně tak došlo k narušení přirozené vazby mezi zemědělcem a ostatními občany, jakožto spotřebiteli jeho produktů. Kampaň má tedy za cíl představit současného českého zemědělce v jeho reálné situaci – jako přirozeného dodavatele potravin pro každého jednotlivého Čecha.

Rádi bychom, aby si český občan připomněl tradici, kterou čeští farmáři a statkáři v českém prostředí vždy měli. České zemědělské produkty vždy patřily ve svém oboru mezi špičku a stejně tak je tomu v dnešních dnech. Češi mohou být na své zemědělce hrdí a právě tomu by naše kampaň měla pomoci. Chceme být vidět. Za naší prací se skrývá mnoho potu, píle i talentu – a právě tyto atributy našich životů chceme představit široké veřejnosti. Kampaň na zlepšení image českého zemědělství bude dlouhodobá, probíhat bude také v následujícím kalendářním roce 2011. Náklady na její organizaci a hrazení veškerých výdajů bude probíhat z vlastních zdrojů zemědělců, zpracovatelů, odbytových družstev a dalších subjektů, jimž není osud resortu lhostejný. Věříme, že si český občan uvědomí základní fakt – že přirozenou volbou jsou pro něj produkty českých zemědělců.

**Ing. Jan Veleba, prezident
Agrární komory ČR**

Proč by měl český zákazník i v záplavě exotických produktů ze všech koutů zeměkoule sáhnout právě po bramborách z Vysočiny, mrkvi z Polabí, rajčatech z Hané, třeboňském kapru, moravském víně nebo třeba drůbeží z Vodňan?

*Víte, že čerstvá zelenina
přepravovaná přes půl Evropy
má ještě méně živin než
zelenina mražená?*

České potraviny vybírejte rozumem i srdcem

ČERSTVOST

České potraviny ke svým zákazníkům necestují tisíce kilometrů, nemají za sebou skladování, přepravu na letiště, mnohahodinový let a překládku v zemi určení. Míří k vám přímo z rukou českého zemědělce.

VŮNĚ A CHUŤ

Česká jablka, české okurky nebo třeba rajská jablka dozrávají přirozeným způsobem na poli. Ovoce a zelenina dovážené ze zahraničí se sklízí ne zralé, a tak musí dozrát po cestě v kamionech nebo po chemickém ošetření v dozrávárnách, což ovlivní nejen jejich vůni a chuť, ale také například obsah vitamínů. Vychutnejte si vůni a chuť českých produktů.

TRADICE

Český zemědělec je stovkami let ověřený základní dodavatel potravin na náš stůl, na českých potravinách vyrostly generace našich předků.

EKOLOGIE

Za každou bramborou, litrem mléka či plátkem masa z dovozu stojí také zbytečné litry nafty do kamionů, zničené silnice, ucpané dálnice a v neposlední řadě také chemie, která zboží na dlouhou cestu připraví.

INVESTICE DO NÁS

Zemědělství je nejvýznamnějším zaměstnavatelem na venkově, práce farmářů je službou nám všem.

NAŠE ZEMĚ

Česká krajina je nejkrásnější na světě, každý ji máme v srdci. Jak by vypadala bez péče svých hlavních opatrovníků – českých zemědělců a farmářů?

ZDRAVÝ ROZUM

Česká země je našim domovem po dlouhé generace, které ji po staletí kultivovaly. Živí nás a její produkty jsou zde pro nás.



www.ceske-zemedelstvi.cz

Renesance obchodu a cestovního ruchu

Téma rozhovoru s ing. Zdeňkem Juračkou, předsedou Svazu českých a moravských spotřebních družstev a prezidentem Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR u příležitosti výstavy Země živitelka 2010



■ **Nedávno jste na TK prohlásil, že maloobchod by mohl v budoucnu prožít renesanci. V případě, že vznikne nový kabinet podle vašich představ, a on tak vzniká, čekají obchodníky nadějně vyhlídky zlepšení jejich pozic na trhu. Můžete tyto nadějně vyhlídky konkretizovat?**

Připomeňme, že současná ekonomická situace země pozvedá vlny populismu a protekcionismu, které mají neblahý dopad na image obchodu. Útoky veřejnosti na velko a maloobchodní sektor jsou dlouhodobě zaměřeny na izolované případy a zobrazují špatné pochopení a mýty. V řadách zákonodárců zase existuje představa, že maloobchodníci mohou držet, či dokonce snižovat maloobchodní ceny a současně i více platit dodavatelům. Maloobchodník je ten, kdo musí především respektovat přání spotřebitele, ale sledovat i poměry na trhu a nakonec nemůže zapomínat ani na svoji prosperitu, aby mohl existovat. Jsem přesvědčen, že nový kabinet udělá vše pro zvýšení respektu k podnikání v obchodu a cestovním ruchu ze strany zákonodárné moci a exekutivy, s cílem zvýšit veřejné povědomí o funkci a roli velko a maloobchodu, pohostinství a dalších služeb cestovního ruchu a jejich významu pro české hospodářství. Ukazuje se, že jednou z priorit nového kabinetu bude i odstraňování administrativních bariér, nadbytečné byrokracie a vytváření liberálních vztahů v obchodě. Pro nás by to znamenalo mnoho. Určité naděje vkládáme také v to, že se nám podaří u vlády prosadit zastavení nepřijatelného zvyšování protekcionismu a nadměrných regulačních opatření svazujících tržní a obchodní vztahy, jakými se stal nedávno účinný zákon o významné tržní síle.

■ **Řekl jste před rokem, že obchodní řetězce zastoupené Svazem obchodu a cestovního ruchu (SOCR ČR) budou hledat formy, jak rozšířit možnosti prodeje českých potravinářských výrobků, a to i cestou přímých dodávek regionálních specialit od zemědělců. Můžete uvést, jak se to daří naplňovat?**

Ano. Tento záměr akcentujeme i v rámci protikrizových opatření, které s posilováním role českých dodavatelů na našem trhu počítají. Z našich analýz vyplývá, že obchod a cestovní ruch musí počítat s přesahem krizových dopadů do spotřeby déle než výroba, a to i v době, kdy již vývoj ve výrobní sféře bude přinášet jejich postupné odeznívání. Přitom základem k odražení se ode dna je

spolupráce maloobchodníka a dodavatele. A to platí pro spolupráci obchodu s dodavateli českých potravinářských výrobků a regionálních specialit především. Zásadní opatření jsou přijímána v obou odvětvích a firmy na obou stranách si jsou vědomy, že musí využít každou kvalitativní a inovační příležitost a aktivitu k posílení své role. I když na hodnocení typu „o kolik procent“ anebo jmenovitě „o kolik výrobků“ jsme zvýšili, resp. obohatili nabídku vyloženě českých potravin v našich řetězcích, je příliš brzy, dovolím si potvrdit, že trend zvyšování prodeje českých potravin na našem trhu pokračuje a je v souladu s našimi záměry.

■ **Zmínili jste také potřebu překonat jakékoliv konfrontační kampaně jednotlivých článků výroby a řetězců pro zlepšení služeb a kvality potravin pro konečného zákazníka. Jak to SOCR hodnotí v současné době?**

A na tom trvám. Avšak na jedné straně je deklarovaná potřeba, ale na té druhé realita. Podívejme se, kam vedly a dosud vedou konfrontační kampaně ve věci přijetí nového zákona o významné tržní síle. Vyslyšena byla skupina poslanců ČSSD, která za podpory Potravinářské komory prosadila tento zákon jinak nazývaný „bič na řetězce“. Od února tento zákon reguluje vztahy mezi obchodními řetězci a dodavateli a poškozují jejich vzájemné vztahy. Zákon totiž mj. ukládá obchodním řetězcům, aby poskytovaly dodavatelům své všeobecné obchodní podmínky, které musejí obsahovat cenové podmínky i údaje o snižování cen. Norma mj. také stanoví, že za zboží musí být zaplacen nejpozději do 30 dnů od dodání atd. Za zneužití tržní síly hrozí řetězci pokuta až deset milionů korun nebo trest v hodnotě deseti procent z obrátu. Obchodníci se touto normou cítí být poškozeni, a proto Svaz obchodu a cestovního ruchu (po vyčerpání všech zákonných možností, jak tento stav změnit) zaslal Evropské komisi stížnost na tento zákon. Jsme přesvědčeni, že zákon o významné tržní síle je v rozporu s unijním právem a vůči obchodníkům je diskriminační. Jedině zrušením či zásadní novelizací tohoto zákona dojde, a to jen pozvolna, ke zmírnění konfrontačních dopadů mezi dodavateli a obchodníky.

■ **Většinou se zmiňujete o problematice obchodních řetězců a výrobců potravin – ale co oblast SOCR a cestovní ruch?**

Právě je tomu dvacet let, kdy byl Svaz ob-



Na loňské Zemi živitelce se úspěšně představila novinka – Prezentace regionálních potravin. Setkala se s velkým ohlase, zejména v expozici české distribuční sítě COOP, Svazu českých a moravských spotřebních družstev. Na letošní Zemi živitelce se tato distribuční síť představí opět. Výstaviště se tak stává prostorem, kde se propojují linie – český výrobce, český zpracovatel, český distributor a český spotřebitel. Pozornost bude také zaměřena na značku Klasa, která po ČR prezentovala tyto potraviny na řadě míst a své jarní putování zakončí právě na Zemi živitelce.

chodu založen. Od samého prvopočátku byla strategie Svazu spojena zejména s potřebou vytváření liberálního podnikatelského prostředí spojeného jen se zcela únosnou, nezbytně nutnou mírou podnikatelsky prospěšné regulace a postupným snižováním daňového a finančního zatížení při respektování maximálního prospěchu a ochrany spotřebitele na vnitřním trhu. Jako opodstatněné se ukázalo i společné završení starosti o podnikatelskou sféru cestovního ruchu v roce 2003 jejím přijetím do Svazu.

V současné době řešíme nemalé úkoly. Bohužel mnohdy souvisejí s neutěšenou hospodářskou situací, ze které potřebujeme nejrychleji nalézt reálné a odpovědné východisko při synergii všech zainteresovaných stran. O tom, že podnikatelé v obchodu a cestovním ruchu neprožívají jednoduché období a že úplně neplatí rozšířený názor, že tyto obory si „jako vždycky“ nějak poradí, svědčí i výsledky za rok 2009. V pohostinství klesá obrát meziročně již třetím rokem. Nekonal se zde mimo jiné ani slíbená pomoc s DPH. K tomu je nutné připočíst, že cestovní ruch se propadl co do příjezdů o více než 10 procent, přičemž tržby cestovních kanceláří se dokonce propadly o 20 procent. Z pohledu malého a středního podnikání je tato skutečnost o to dramatičtější, že v těchto oborech podniká více než 90 procent malých a středních podnikatelů.

■ **Loni jste na Zemi živitelce představili českou distribuční síť COOP. V pavilonu H se úspěšně představila expozice propojující české výrobce, české zpracovatele, české distributory, české spotřebitele. Co chystáte letos v rámci Družstevního dne?**

Družstevní den 2010 proběhne v rámci doprovodného programu mezinárodní výstavy Země Živitelka a jako takový bude prezentován i v oficiálních propagačních materiálech publikovaných a šířených Výstavištěm. Hlavní akcí Družstevního dne bude pracovní seminář „Družstva a jejich role ve výrobní potravinové vertikále“. Garantem Družstevního dne 2010 je tentokrát Zemědělský svaz ČR.

K hlavním tématům semináře patří především Postavení zemědělských a odbytových družstev v potravinové vertikále, Zkušenosti s postavením producenta v rámci obchodního řetězce, Role družstev ve výrobě potravin a v maloobchodu, ale i Pohled Úřadu pro ochranu hospodářské soutěže na postavení odbytových družstev ve výrobní vertikále.

■ **Jaké jsou priority skupiny COOP dnes a vize pro nejbližší budoucnost?**

Pro současnou dění v rámci skupiny COOP je typická realizace několika nosných strategických projektů cílených zejména na zlepšení a rozšíření služeb pro zákazníky sítě prodejen. Na tyto strategické projekty jsme vynaložili jen v roce 2008 celkem 90 mil. Kč. Z toho největší částky jsme investovali do první celostátní reklamní kampaně značky COOP, rebrandingu prodejen a nákupu POS terminálů (elektronických platebních terminálů).

Jedním z významných benefitů pro družstva je **oblast prodejných a doplňkových služeb**, resp. jejich přivedení k zákazníkovi. A to i v malých sídelních obcích, kde spotřební družstva dominují, a kam nadnárodní konkurence prozatím nedosáhla. Páteří záměru, který jsme pojali jako projekt „Služby COOP,“



David Král, první zleva, student třetího ročníku Hotelové školy SČMSD v Klánovicích v oboru kuchař získal druhé místo v soutěži Kuchař roku 2009–2010 v kategorii juniorů. Po čtvrtém místě v soutěži Gastro Junior 2010 – Nowaco Cup, která se uskutečnila při Salimě v Brně, prokázal svoji vysokou kvalitu. Tentokrát nejen v konkurenci studentů středních škol s gastronomickým zaměřením, ale i kuchařů z praxe a navíc před mezinárodní porotou.

je **primární zavedení POS terminálových služeb**, tzn. vytvoření podmínek pro úhrady nákupů platebními kartami spolu s případnými dalšími terminálovými službami.

Do projektu jsou v současné době zapojeny téměř dvě třetiny spotřebních družstev, jejichž prodejny disponují 1 571 terminály, a to je téměř 90 % cílového stavu.

Bankovní služby

Klíčovou a nejvíce poptávanou službou v rámci projektu jsou **bankovní služby**, zejména pak služba přijímání platebních karet k provádění bezhotovostních plateb v prodejní síti vybavené POS terminály. Tuto službu dnes poskytuje již 35 spotřebních družstev, roste počet uskutečněných bezhotovostních plateb, ale i jejich objem. Ke konci roku 2009 bylo uskutečněno přes půl milionu transakcí v celkovém objemu 191 mil. Kč. Průměrná hodnota jedné bezhotovostní platby činila cca 400 Kč.

Není jisté bez zajímavosti, že tato služba je prozatím nejvíce využívána v působnosti pěti družstev: Konzum v Ústí n. O., Jednota v Boskovicích, Jednota Havlíčkův Brod, Jednota v Kaplici a ZKD Sušice. Tato družstva mají 59 % podíl na transakcích družstev poskytujících tuto službu, i když je pravdou, že zde došlo k zapojení terminálů v přednostním pořadí.

Cashback

Další oblíbenou službou, jejíž využívání zaznamenal v loňském roce strmý růst, je tzv. „**Cashback**“, chcete-li „**výběr hotovosti na pokladně**“. Již v sedmadvaceti družstvech existuje 1 220 obchodních míst, ve kterých bylo uskutečněno přes pět tisíc transakcí. Jejich celkový objem ve finančním vyjádření představuje více než pět milionů korun. Průměrná částka výběru hotovosti činila 1 100 Kč. O strmém růstu v tomto ohledu hovoří zejména proto, že počet obchodních míst s touto službou se od června do konce roku 2009 téměř zpětinasobil. Zrovna tak jako počet a objem uskutečněných transakcí. A to je pozitivní trend, kterého se budeme držet.

Největší, více než 70% podíl na uskutečněných transakcích, má opět pět družstev, a to: Konzum v Ústí n. O., Jednota v Jindřichově Hradci, Jednota v Uherském Ostrohu, ZKD Sušice a Jednota Havlíčkův Brod.

Obdobným tempem se nám daří rozšiřovat službu **dobíjení kreditu mobilních telefonů** (GP Mobile), i když tuto službu poskytuje jen menší počet družstev.

Platební služby COOP

Velké ambice a pozornost jako ke službě s přidanou hodnotou byly upřeny k projektu „**Platební služby COOP**“, u níž bylo možné při dobrém nastavení parametrů služby a možnosti jejího zpoplatnění i vůči zákazníkovi předpokládat významný přínos jak pro klienta, tak i pro poskytovatele služby, tedy příslušného družstva.

O konceptu řešení této služby jsme zahájili jednání již v závěru roku 2008, a to se společností AutoCont CZ. I když vlastní realizaci záměru zbrzdily nové legislativní podmínky, zahájili jsme (v souladu s novelou zákona o platebním styku účinnou od 1. 11. 2009) pilotní projekt služby „**Přímé platby**“, a to v Jednotě Nymburk a v Jednotě Kroměříž.

■ **Nechystáte jakousi pomyslnou „trešničkou na dortu vašeho zákazníka“ v nejbližším období?**

Intenzivně připravujeme tzv. „**Věrnostní systém pro skupinu COOP**“, na jehož realizaci by měl profitovat hlavně zákazník. Naším cílem je stále více se přibližovat zákazníkům našich prodejen, lépe poznat jejich chování, efektivněji s nimi komunikovat a posílit vztah s nimi. Zákazníky chceme motivovat tak, aby se k nám vraceli, utráceli více a chodili k nám častěji. Jsme si vědomi toho, že loajalitu zákazníků si musíme zasloužit.

Receptů a osvědčených metod jak toho dosáhnout, je celá řada. My pohlížíme s důvěrou například na partnerské švýcarské družstevní organizace, kterými jsou COOP Schweiz anebo Migros. Jsou ale i jiné, které sklízí velké úspěchy v tomto směru i u nás, v naší zemi.

Kterou cestou půjdeme, není zatím rozhodnuto a předcházeli bychom událostem. Jsme zatím ve fázi výběrového řízení a zadávacích podmínek pro zpracování studie proveditelnosti projektu.



fit line +

Harmonické spojení,

Choceňská mlékárna s.r.o. je ryze českou mlékárnou se 70letou tradicí výroby mléčných produktů. Profiluje se na trhu především v segmentu pomazánkových másel, smetanových pomazánek, smetanových jogurtů a tvarohů.



Pomazánková másla s touto značkou patří mezi nejkvalitnější na našem trhu, vyznačují se lahodnou, lehce nakyslou chutí a vynikající roztíratelností i za studena. Stejně tak smetanové jogurty ze zdejší produkce si získaly pevné místo na pultech obchodů a především v lednicích mnoha domácností. Širokou paletou příchutí i neochucenou variantou si nacházejí své spotřebitele především díky typické plné chuti a jemné konzistenci. Dalším hitem v sortimentu Choceňské mlékárny jsou ochucené smetanové pomazánky se sníženou energií. Jsou originální ve svém složení i v praktickém svačinovém balení 80 g (ochucené česnekem, křenem a šunkou).



Tradiční choceňské výrobky jsou už klasikou českého mlékárenství

Novinkou v produkci mlékárny je trendová řada pomazánkových másel s jogurtem. Respektuje současné požadavky na zdravý životní styl a odlehčené stravování.

Jde o nové, na našem trhu jedinečné výrobky. Mlékárna je zařadila do kategorie termizovaných smetanových pomazánek. Jejich vývojem sledovala požadavky zdravého životního stylu. Proto jim dala obchodní název Fit line. Přidaná hodnota zdraví spočívá především v tom, že obsahují pouze 20 % mléčného tuku, neobsahují žádné konzervační látky a neobsahují lepek.

Recepty z Choceňské kuchyně

■ SYROVÁ ROLÁDA S UHERSKOU PĚNOU

Tvrdý sýr, uherská pěna, pomeranč, červená paprika, hlávkový salát, pórek, pomazánkové maslo, tavený sýr

Uherská pěna: 100 g Ramy vyšleháme spolu s pomazánkovým máslem a jedním taveným sýrem v jemnou hmotu. Do této hmoty přidáváme umletý uherský salám. Pěnu zabalujeme to plátků tvrdého sýra a zdobíme pomerančem, červenou paprikou, salátem či pórkem.



■ LOSOSOVÁ POMAZÁNKA

2 krabičky umělého lososa, 1 pomazánkové maslo, 5 vajec, 1 kapie, petrželka, cibule

Natvrdo uvařená vejce po vychladnutí rozmixujeme nebo nastroháme, přidáme ostatní suroviny a vše jemně našleháme nebo promícháme. Mažeme na pečivo, zdobíme kapií, cibulí nebo nasekanou petrželkou.

■ ŘÍZEK V JOGURTOVÉM TĚSTÍČKU ANEB ŘÍZEK V MAXU

6 plátků kuřecích nebo krutých řízků, 1 bílý jogurt MAX, 1 vejce, 1 lžička solamylu, 2 lžičky chilli, 2 lžičky kari, 1 lžička sladké papriky, sůl, pepř, strouhanka a olej

Maso osolíme a opepříme. V misce rozšleháme vajíčko a přidáme jogurt, dochutíme kořením a solí. Do takto připravené marnady vložíme maso a necháme 12 až 24 hodin odležet na chladném místě. Před smažením obalíme ve strouhance. Jako přílohu podáváme vařené brambory, bramborovou kaši nebo americké brambory.

■ PEČENÉ BRAMBORY S OMÁČKOU

Brambory, sůl, drcený kmín, sádlo, mléko, kefír, česnek, choceňské jogurtové omáčky – bylinková, pikantní a francouzská

Oloupané a omyté brambory nakrájíme na

osminky, osolíme, posypeme drceným kmínem a vložíme na pekáč. Přidáme asi 3 lžíce sádla a pekáč vložíme do vyhřáté trouby. Pečeme asi 3/4 hodiny, až mají brambory medově hnědou barvu a jsou trochu připečené. Během pečení brambory několikrát obrátíme. Upečené brambory podáváme ve velké misce, ze které si každý dá na svůj talíř a máčí brambory v choceňských jogurtových omáčkách. Výtečnou přílohou je také utřený osolený česnek. Hojně zapijeme mlékem a kefirem. Recept je to velmi jednoduchý, chutný, ale pozor, velmi sytý.

■ KNEDLÍČKY Z TVAROHU S JAHODAMI

2 měkké tvarohy, 3 dl dětské krupičky, 2 hrstě opražené strouhanky, 3 vejce, špetka soli, trochu cukru

Vypracujeme těsto a necháme ho chvíli odpočinout, pak z něho tvoříme kuličky, velké asi jako mandarinky. Vaříme je v osolené vodě 15 až 20 minut. Okapané knedlíčky rozpůlíme, poléváme horkým máslem a na ně navrstvíme směs z čerstvých jahod, které můžeme rozmačkat se šlehačkou nebo zakysanou smetanou a cukrem. Je to vynikající a hospodyňky se nemusí tvarovat s knedlíky, které plní jahodami. Pokud je někdo zvyklý plnit, meze se nekladou.

žhavé novinky

netradiční příchutě

Fit line výrobky vznikly spojením Choceňského pomazánkového másla a jogurtu. Z obou těchto výrobků si přinesly vynikající, svěží chuťové i užité vlastnosti. Oceníte tak u nich lehkost a lahodnou, lehce nakyslou, krémovou chuť. Snadno se roztírají. Jsou určeny k přímé spotřebě a určitě se stanou i vhodným doplňkem moderní studené kuchyně.

Nejžhavější novinkou Choceňské mlékárny jsou zcela unikátní výrobky. Spojením smetanového jogurtu, pomazánkového másla a oblíbených sladkých ingrediencí vznikly lahodné pochoutky „**Choceňské pomazánkové s čokoládou**“ a „**Choceňské pomazánkové vanilka**“. Jedná se o sladké pomazánky s nízkým obsahem tuku, cukru, nízkou energetickou hodnotou (ve srovnání s obdobnými pomazánkami), a přitom bez konzervačních látek.

Výrobky Choceňské mlékárny byly mezi prvními, které získaly osvědčení kvality Klasa. Dnes Choceňská mlékárna patří mezi málo výrobců, jejichž všechny výrobky mají značku Klasa.

Koncem roku 2009 mlékárna úspěšně recertifikovala systém kvality a bezpečné výroby potravin jednoho z nejvyšších potravinářských standardů IFS (International Food Standard). Systém byl, stejně jako v předloňském roce, certifikován do nejvyššího stupně (tzv. Higher Level) s úspěšností 98,22 %.



Každému zákazníkovi, který Choceňské mlékárně zašle recept s použitím výrobků Choceňské pomazánkové s čokoládou či Choceňské pomazánkové vanilka, zašle mlékárna dáreček.

■ ZELÍ ZAPEČENÉ S KLOBÁSOU A SMETANOU

3 oloupané větší brambory, 2 nožky klobásy, 1 kysané zelí, 1 smetana ke šlehání

Do vymaštěného menšího pekáčku dáme na kolečka okrájené brambory. Posolíme, pokmínujeme, posypeme sušeným česne-

kem. Na to naklademe nakrájenou klobásu. Poslední vrstvou je vymačkané kyselé zelí. Polijeme šlehačkou a dáme do vyhřáté trouby zapéct.

■ JABLKOVÝ ZÁVIN Z JOGURTU

1/2 kg hladké mouky, 1/4 kg tuku Stella nebo Hera, 1 bílý jogurt, 1 prášek do pečiva, 1 vejce, cukr krupice

Na vále vypracujeme ze surovin těsto, necháme 30 minut v chladničce odležet. Potom rozdělíme na 3 díly, rozválíme a lehce posypeme strouhankou, poklademe nastrohanými jablky, rozinkami, sekanými ořechy, posypeme cukrem, vanilkovým cukrem, lehce skořicí. Uděláme šišku s přehnutím na vrchu. Dáme péci do středně vyhřáté trouby.



Velkou část svých produktů vyrábí Choceňská mlékárna také pod značkou Ranko přímo pro sektor prodejen COOP.



Choceňská mlékárna s.r.o.

Kollárova 481
565 01 Choceň
tel.: 465 473 254-5
fax: 465 471 584

e-mail: info@chocenskamlekarna.cz
www.chocenskamlekarna.cz



Výrobky z Choceňské mlékárny zakoupíte v řetězcích COOP • Tesco • Globus • Ahold • Albert • Kaufland • Spar • Makro a v mnoha dalších prodejnách.



www.kand.cz



Do

■ SALÁT Z ČÍNSKÉHO ZELÍ A GREPU

1 menší hlávka čínské zeli, 1 pórek, 1 velký růžový grepfruit,
1 – 2 kyslejší jablka, jablečný ocet, sůl, cukr, špetka čerstvé
mletého bílého pepře, olivový panenský olej

Omyté zeli nakrájíme na proužky, pórek na kolečka, oloupaná jablka bez jaderníků nakrájíme na nudličky. Grep oloupeme, rozebereme na dílky a stáhneme tvrdou hořkou slupku. Čistou dužinu nakrájíme na malé kousky. Smícháme asi 3 lžíce jablečného octa se solí, cukrem a pepřem, nalijeme na připravenou směs ovoce a zeleniny a dvěma vidličkami dobře promícháme – nemačkáme, pouze protřásáme. Přidáme olivový olej, znovu promícháme, podle potřeby ještě dochutíme, necháme 30 minut v chladu odležet a podáváme.

■ PÓREK PO FRANCOUZSKU

6 pěkných pórků, 10 polévkových lžic kvalitního olivového oleje, 3 lžíce octa balsamico, 2 šalotky nebo 4 – 6 jarních cibulek, čerstvá pažitka, čerstvá petrželka, sůl, bílý pepř

Pórek očistíme a nakrájíme na delší kusy – cca 20 cm. Ve vhodném kastrolu uvaříme doměkka v osolené vodě. V průběhu vaření s pórkem, co nejméně manipulujeme, aby se nerozpadl. Opatrně vyjmeme a necháme okapat a vychladit. Olej, balsamicový ocet, pepř, sůl důkladně prošleháme, přidáme cibulku pokrájenou nadrobno, hojně najemno posekané pažitky a petrželky, měla by vzniknout hustá omáčka. Pórky poskládáme na oválnou mísu, omáčku přelijeme do omáčnicku. Každý stolovník si pak pórek polije na svém talíři omáčkou. Jako příloha je nejvhodnější bílé pečivo, nejlépe čerstvá francouzská bageta.

■ PIKANTNÍ FILÉ

600 g rybího filé, lžíce plnotučné hořčice, mletý pepř, 1 paprikový lusk, lžička oregano, 2 lžíce olivového oleje, lžíce jemné strouhanky, citrón, petrželová nať

Paprikový lusk očistíme a současně s petrželovou natí ho jemně nasekáme. Přidáme hořčici, oregano, olej a pepř a vzniklou směsí potřeme porce filé, vložíme je do pekáčku s trochou oleje, posypeme strouhankou a v troubě upečeme. Při podávání rybu ozdobíme plátkem citrónu a jako vhodnou přílohu můžeme podávat brambory, bramborové hranolky, krokety nebo pečivo.



obrou chuť přeje KAND

■ ČOČKA SE ZELENINOU NA KEČUPU

350 g čočky, 1 cibule, olej, mletá sladká paprika, 1 – 2 zelené papriky, 1 červená paprika, 2 rajčata, kousek vařené mrkve, 2 stroužky česneku, 3 lžíce kečupu, tymián, mletý pepř, sůl

Čočku namočíme na dvě hodiny do studené vody, potom vodu slijeme, čočku zalijeme čerstvou vodou a uvaříme doměkka (lze použít i předvařenou čočku pro rychlejší přípravu). Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na oleji, vmícháme mletou papriku, po zpěníení hned přidáme na nudličky nakrájené papriky a mrkev, spařená, oloupaná a nakrájená rajčata a krátce osmahneme. Přidáme rozetřený česnek, kečup, několik lžic vody, koření, sůl a vše krátce podusíme. Měkkou čočku scedíme, promastíme lžící oleje, osolíme a lehce promícháme. Rozdělíme ji na talíře, přelijeme připravenou směsí a podáváme s opečenou uzeninou, vařeným vejcem nebo jen samotnou.

■ HRUŠKOVÝ KOLÁČ S BRUSINKAMI

250 g nízkotučného tvarohu, 8 lžic oleje, 100 g cukru, špetka soli, 2 vejce, 400 g polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva, 900 g hrušek, 250 g nakládaných brusinek, 1 vanilkový lusk, 200 g zakysané smetany, 3 vejce, 100 g cukru, 1 lžíce solamylu, 50 g mandlových lupínků, moučkový cukr.

Tvaroh, olej, cukr, sůl a 2 vejce promícháme, přidáme mouku smíchanou s kypřícím práškem a propracujeme. Oloupané hrušky zbavené jádřinců nakrájíme na měsíčky a brusinky necháme okapat. Vanilkový lusk podélně rozkrojíme, dužinu vyškrábeme a rozkvedláme se zakysanou smetanou, 3 vejci, cukrem a solamylem. Troubu předehřejeme na 200 °C, vymastíme plech nebo na něj dáme pečicí papír. Z těsta vyválíme obdélník, přeneseme na plech a podél okrajů plechu trochu vytáhneme nahoru. Těsto poklademe hruškami a posypeme brusinkami. Vše přelijeme smetanou smíchanou s vejci, cukrem, solamylem a pečeme asi 40 minut dozlatova. Po upečení sypeme mandlemi a cukrem.

Zveme Vás srdečně k návštěvě našeho stánku a k ochutnávce našich výrobků v pavilonu B4 ve společné expozici Státního zemědělského intervenčního fondu pro výrobce s národní značkou kvality KLASA.

**Země živitelka – České Budějovice
26. 8. – 31. 8. 2010**

Denně čerstvé – doma, v práci, na výletech, na chalupě, pro rauty a párty, při každé příležitosti



NOPEK®

to je vůně a chuť...

*Novinka, kterou ocení
především chalupáři a chataři:*

**mražené výrobky
na dopečení**



Pekařské, cukrářské a perníkářské výrobky

**NOPEK, a.s., Náměstí Pod Kaštany 724 • 566 01 Vysoké Mýto
telefon: 465 467 622 • e-mail: obchodni@nopek.cz, www.nopek.cz**

PIVO ČESKÉ REPUBLIKY 2010

Ve dnech 2. až 4. června probíhal na českobudějovickém výstavišti již 14. ročník odborné degustační soutěže **Pivo České republiky 2010**. Degustační soutěž pořádá Výstaviště České Budějovice a.s. ve spolupráci s firmou REVEL, produkční agentura Alois Srb Tábor. Záštitu nad celou soutěží převzalo Ministerstvo zemědělství, hejtman Jihočeského kraje a primátor Statutárního města České Budějovice.

Všem výhercům gratulujeme a přejeme mnoho úspěchů v další práci!

Celkem do soutěže přihlásilo vzorky v 15 kategoriích 51 pivovarů (254 značek pív):

I. Kategorie – Světlé výčepní pivo (10%):

1. Bernard 10% světlé výčepní pivo, Rodinný pivovar Bernard a.s.
2. Krušovice Mušketýr, Heineken ČR, Pivovar Krušovice
3. Hostan Naše Pívko, Heineken ČR, Pivovar Starobrnno

II. Kategorie – Tmavé výčepní pivo (10%):

1. Postřižinské pivo Pepinovo tmavé, Pivovar Nymburk s.r.o.
2. Samson Budweiser Bier černý, Budějovický měšťanský pivovar a.s.
3. Chodovar Zámecké černé, Chodovar s.r.o.

III. Kategorie – Světlý ležák:

1. Holba Šerák 11%, Pivovar Holba a.s. – Hanušovice
2. Otavský Zlatý světlý ležák, Měšťanský pivovar Strakonice a.s.
3. Samson Budweiser Bier Premium, Budějovický Měšťanský pivovar a.s.

IV. Kategorie – Tmavý ležák:

1. Černá Hora Granát tmavý ležák, Pivovar Černá Hora a.s.
2. Rebel Černý, Měšťanský pivovar Havlíčkův Brod a.s.
3. Ferdinand tmavý, Pivovar Ferdinand a.s.

V. Kategorie – Světlý ležák Premium:

1. Břežňák ležák světlý, Heineken ČR, Drinks Union, Pivovar Velké Březno
2. Janáček – Extra, K Brewery Trade a.s., Pivovar Janáček
3. Krušovice Ležák, Heineken ČR, Pivovar Krušovice

VI. Kategorie – Speciální pivo světlé:

1. Konrad 14%, Hols a.s. – Pivovar Liberec Vratislavice
2. Svijanský Kníže – pivo světlé speciál, Pivovar Svijany a.s.
3. Chodovar Zámecký ležák 13%, Chodovar s.r.o.

VII. Kategorie – Speciální pivo tmavé:

1. Skalák 13% tmavá, Pivovar Rohozec a.s.
2. Bernard Speciální černé pivo 13%, Rodinný pivovar Bernard a.s.
3. Svijanská Kněžna 13%, Pivovar Svijany a.s.

VIII. Kategorie – Nealkoholické pivo:

1. Lobkowicz Premium Nealko, K Brewery Trade a.s., Pivovar Platan
2. Primátor Nealko, Pivovar Náchod a.s.

3. Starobrnno Frí, Heineken ČR, Pivovar Starobrnno

IX. Kategorie – Netradiční pivo:

1. Dobřanský hospodář pšeniční ležák 11%, Pivovar – Hotel – Restaurant Modrá Hvězda s.r.o.
2. Eggenberg Nakouřený švihák, Pivovar Eggenberg a.s.
3. Purkmistr nakuřovaný ležák 12%, LUKRÉCIUS a.s., Pivovarský dvůr Plzeň

X. Kategorie – Ochucené pivo:

1. Konrad světlý červený ležák, Hols a.s., Pivovar Liberec Vratislavice
2. Sedm kulí polotmavé speciál, Pivovar Ferdinand a.s.
3. Skalák Malinové, Pivovar Rohozec a.s.

XI. Kategorie – Kvasnicové pivo:

1. Holba Premium 12%, Pivovar Holba a.s.
2. Chotěboř Prémium kvasnicové, Pivovar Chotěboř
3. Bernard Světlý ležák, Rodinný pivovar Bernard a.s.

XII. Kategorie – Minipivovary – světlé pivo:

1. Premiant, Chmelařský institut s.r.o.
2. Rampušák 12%, Staročeský pivovárček s.r.o.
3. BON – 12% kvasnicové, Pivovar BON – Bonver CZ s.r.o.

XIII. Kategorie – Minipivovary – tmavé pivo:

1. Purkmistr tmavý ležák 12%, LUKRÉCIUS a.s., Pivovarský dvůr Plzeň
2. Velkorybnický Hastrman tmavé 12%, Domácí pivovárček Velký Rybník
3. Lipan tmavý speciál 15%, Pivovarský dvůr Lipan Dražič

XIV. Kategorie – polotmavé pivo:

1. Konrad Eso, Hols a.s., Pivovar Liberec Vratislavice
2. Bakalář polotmavé 11%, Czech Brewery – Rakovník a.s.
3. Postřižinské pivo Něžný Barbar, Pivovar Nymburk s.r.o.

XV. Kategorie – Novinářské pivo 2010:

1. Chotěboř Prémium, Pivovar Chotěboř s.r.o.
2. Rebel Černý, Měšťanský pivovar Havlíčkův Brod a.s.
3. Chodovar Skalní ležák, Chodovar s.r.o.
3. Kvasničák, Pivovar Svijany a.s.



Recepty vaříme s pivem

pro vás vybral František Horák,
člen představenstva Pivovaru Svijany a.s.

■ MATJESOVÉ FILÉ „FLAMENDR“

4 porce: 4 – 8 kusů matjesů (filé z herinků), 1 velká cibule, 1 jablko, 2 lžíce oleje, 2 dl světlého piva, šťáva z citronů, drcený pepř, bobkový list, nové koření, kapary, pažitka

V hrnci na oleji zlehka osmahneme na proužky nakrájenou cibuli, zalijeme pivem, přidáme koření a krátce povaříme. Po zchladnutí přidáme na nudličky nakrájené jablko, citrónovou šťávu, sekané kapary a nejmenno nakrájenou pažitku. Do této marinády vložíme matjesy a necháme odležet v chladu.

■ MARINOVANÁ ŠTIKA „SVATÝ PETR“

4 porce: 4 porce á 100 g štiky, 1½ dl 10% světlého piva, 100 g jogurtu, 50 g šlehačky, 1 lžíce oleje, 100 g pikantní zeleniny, mletý pepř, sůl, 4 sardelová očka na ozdobu

Porce štiky po náležitém opláchnutí dáme do malého hrnce, osolíme, opepříme, přidáme olej a zalijeme pivem. Poté přivedeme do varu a dále při 80 °C zvolna 4 – 5 minut táhneme a necháme zchladnout. Přidáme pikantní zeleninu, jogurt, šlehačku. V této marinádě necháme štiky několik hodin. Pokrm na talíři doplníme vhodnou oblohou.

■ ROLÁDA „SLADOVNICKÉ PANÍ“

4 porce: 300 g zadního hovězího masa, 100 g mletého masa, 50 g klobásy (kabanos), 2 dl světlého piva, 1 vejce, 80 g másla, 200 g cibule, 1 – 2 stroužky česneku, oregano, pepř, sůl

Z hovězího masa ukrojíme plát, naklepeme ho, osolíme a potřeme nádivkou z mletého masa, vejce, soli, koření a nakrájené klobásy. Poté zarolujeme a převážeme nití. Na másle zlehka opečeme. Přidáme na velké klínky nakrájenou cibuli, na plátky nakrájený česnek a podlijeme pivem. Zvolna dusíme. Občas obrátíme a podlijeme. Měkké maso zbavíme motouzu a nakrájíme na porce. Šťávu necedíme. Podáváme z různě upravenou rýží.

■ MASO NA PIVĚ S BRAMBORAMI

4 porce: 400 – 600 g prorostlého vepřového masa, 4 – 5 dl tmavého piva, 2 lžíce sádla, 3 – 4 lžíce nastrohaného rohlíku (z minulého dne), 400 – 600 g vařených brambor, 1 větší cibule, 1 lžíce strouhané karotky, petrželka, nové koření a drcený kmín, drcený pepř, sůl

V hrnci na sádle zlehka osmahneme nejmenno nakrájenou cibuli, přidáme na středně velké kostky nakrájené vepřové maso, nastrohanou karotku, osolíme, opepříme, okořeníme a mírně podlijeme pivem. Zvolna dusíme téměř doměkka. Poté přidáme na kostky nakrájené brambory a zalijeme namočeným (strouhaným) rohlíkem v pivě. V troubě zapečeme. K pokrmu podáváme pikantní zelný salát, kyselou okurku, pikantní zeleninu a také může být krajíc chutného chleba.



Tato fotografie zůstane v archivu svijanského pivovaru na věky. Ten, kdo zná historii tohoto pivovaru, nad nímž se před lety lámala hůl, protože měl být určen k zapomení, vnímá tuto fotografii nejen jako dokument vzácné návštěvy před dvěma lety prezidentského páru. Nejvíce reminiscencí samozřejmě vyvolával u tehdejšího ředitele pivovaru Františka Horáka a dnes člena představenstva. Jeho úsměv v přítomnosti pana prezidenta a první dámy je skutečně na místě. Vytáhnout pivovar za deset let téměř z nuly na výstav téměř 280 000 hl, a to v dnešní konkurenci, si hezký úsměv zaslouží.

■ LABUŽNICKÁ PIVNÍ POLÉVKA

4 porce: 2 – 3 dl silného drůbežního vývaru, 5 – 6 dl světlého piva, 1 lžíce strouhaného sýra, 1 – 2 lžíce másla, 1 lžíce hladké mouky, 100 g zeleniny (směs), mletý pepř, koření chilli nebo feferonka, sůl

V hrnci na másle zlehka osmahneme nejmenno nakrájenou zeleninu, zaprášíme moukou a zlehka osmahneme. Poté přilijeme drůbeží vývar, osolíme, okořeníme, náležitě rozmícháme a povaříme nahusto. Potom zalijeme pivem, převaříme a přecedíme. Do hotové polévky dáme nejmenno nastrohaný sýr.

■ PLNĚNÉ KOTLETY NA PIVĚ

4 porce: 4 á 120 – 150 g vepřové kotlety (žebírko), 150 g drůbežích jatýrek, 2 lžíce másla, 1 lžíce oleje, hladká mouka, 2 dl 10% světlého piva, 1 malá cibule, mletý pepř, drcený kmín, sůl

Na části másla osmahneme nejmenno nakrájenou cibuli, přidáme nadrobno nakrájená jatýrka, okořeníme a podusíme. Do kotlet vpícháme ostrý špičatý nůž a utvoříme větší kapsičku, kterou vyplníme jatýrky a párátky uzavřeme. Osolíme, obalíme v mouce a na směsi másla s olejem po obou stranách opečeme. Zalijeme pivem a podusíme. Poté vyjmeme párátka a šťávu přecedíme. Podáváme se šunkovou rýží a sezónním salátem.

■ ZÁVITEK PO PIVOVARNICKU

4 porce: 4 plátky á 70 g vepřové kýty, 200 g vepřové ledvinky, 100 g libové slaniny, 3 – 4 dl světlého piva, 1 lžíce másla, 1 lžíce strouhaného rohlíku (čerstvého), 2 vejce, 1 lžička rajského protlaku, 1 středně velká cibule, mletý pepř, sůl

Slaninu nakrájíme na malé kostičky a zlehka s cibulí osmahneme. Přidáme předem nakrájené, zlehka ovažené ledvinky, osolíme, okořeníme a zalijeme vejci. Plátky vepřové kýty náležitě naklepeme, osolíme a přidáme připravenou směs. Zavineme a obalíme v mouce. Poté na másle zlehka osmahneme, přidáme rajský protlak, nastrohanou žemli, podlijeme pivem a dusíme doměkka. Podáváme s různě upravenými brambory.

■ PEČENÝ ZAJÍC NA PIVĚ

4 porce: 1 ks (4 porce á 150 g) zaječího zadku, 150 g libové slaniny, 2½ dl světlého piva, 150 g cibule, celý pepř, bobkový list, sůl

Jednotlivé porce odblaněného zajíce protáhneme částí slaniny, osolíme a dáme do hrnce ze zbytkem nakrájené slaniny, spolu s cibulí, okořeníme podlijeme pivem a zvolna pečeme. Porce zajíce obracíme a dolíváme pivem. K takto připravenému zajíci podáváme brambory. Jako doplněk kompotované brusinky nebo jeřabinky.

Pivovar Svijany, a.s. v soutěži o titul Pivo České republiky 2010

HVĚZDY SVIJANSKÉHO NEBE

- světlé výčepní pivo **Svijanská Desítka**
- světlý 11% ležák **Svijanský Máz**
- speciální světlé 13% pivo **Svijanský Kníže**
- speciální tmavé 13% pivo **Svijanská Kněžna**
- světlý ležák s výraznou hořkostí **Svijanský Rytíř**
- speciální 15% světlé pivo **BARON**
- nealkoholické pivo **Svijanský Vozka**
- speciální světlé pivo **Kvasničák**
- lehké pivo **Svijany FITNESS**



3+1 na stupni vítězů

Pivo je sice alkoholický nápoj, ale při rozumných dávkách je jeho konzumace prospěšná lidskému zdraví. Někdy napomáhá léčit i různé choroby.

Všechny druhy piv vyráběné ve svijanském pivovaru, ať se jedná o výčepní piva, ležáky nebo speciály, jsou vyráběny shodným technologickým postupem vyznačujícím se zejména dekokčním způsobem vaření, dvoufázovým kvašením a dlouhodobým zráním při nízkých teplotách.

To znamená, že svijanské pivo není pasterované. Díky tomu, že se nezahřívá na vysokou teplotu a zraje naopak při nízkých teplotách, uchovává si všechny živiny, vůni i barvu. A takové pivo, to je opravdu lék.

Svijanské pivo si udržuje standardní špičku mezi českými pivy. Výrobek Svijanský Kníže získal na Slavnostech Piva v Českých Budějovicích stříbro. Bronz obdržely Svijanská Kněžna a Kvasničák.

Třiadvacetiletá Petra Bubáková, zaměstnankyně pivovaru se stala Miss Zlatého moku pro rok 2009. Blahopřejeme



Fitness
- Lehké pivo -

Pivo Fitness podporuje zdravý životní styl, obsahuje menší množství alkoholu a sacharidů, proto méně zatěžuje organismus.

Lehké pivo **Svijany Fitness** je určeno především sportovcům a lidem se zvýšenou fyzickou zátěží. Optimálně doplní ztracené tekutiny, vitamíny (B6, B12, Biotin, Riboflavin, Niacin, kyselinu listovou, kyselinu pantothenovou) a minerály (K, P, Mg, Ca) přírodní cestou. Dále obsahuje základní aminokyseliny a v neposlední řadě třísloviny, které působí vůči volným radikálům a mají antioxidační, antitumogenní a antikarcinogenní vlastnosti.

...po sportu i po práci Fitness sílu navrací!

Průměrné výživové hodnoty v jednom balení (500ml)	
Energetická hodnota	500 kJ / 125kcal
Bílkoviny	1,75 g
Sacharidy	7,5 g
Tuky	méně než 0,1 g

Svijany
Distributor: Pivovar Svijany - distributor, s.r.o., Svijany č.p. 25, PSČ 463 46
www.pivovarsvijany.cz



PIVOVAR SVIJANY, a.s.
Svijany 25, 463 46 Příšovice
tel.: 485 177 141, tel./fax: 482 728 200
e-mail: pivovar@pivovarsvijany.cz
www.pivovarsvijany.cz
obchodní oddělení tel.: 482 728 377
e-mail: obchod@pivovarsvijany.cz

Svijanské pivo zakoupíte kromě obchodních řetězců v téměř 50 pražských restauracích a v desítkách dalších rozestých po Čechách a Moravě, včetně Plzně.

Originální pivovarská hospoda s výbornou kuchyní je přímo ve Svijanech (pondělí až čtvrtek 10 – 22 hodin, pátek, sobota, neděle a svátky do 24 hodin tel.: 482 728 028).

Exkurzi pivovaru s ochutnávkou si můžete objednat na tel.: 739 589 473



Pivo České republiky Pepinovo tmavé



Dobré postřižinské pivo – nápoj pro každého,

- **Doktorova 8°** – 3,1 % alkoholu
- **Postřižinské výčepní** – 3,5 % alkoholu
- **Pepinova desítka** – 4,1 % alkoholu
- **Tmavý ležák** – 4,5 % alkoholu
- **Zlatovar** – 4,7 % alkoholu
- **Francinův ležák** – 5,1 % alkoholu
- **Bogan** – 5,5 % alkoholu
- **Gold Bohemia Beer** – 2,8 % – 4,1 % – 4,3 % (tmavé pivo) – 5,1 %
- **Nymburk Lager Beer** – plechovkové pivo – 3,5 % alkoholu

Pivovar Nymburk byl založen v roce 1895 a vařilo se 10 – 35 hl piva. Pro zajímavost – současný výstav činí kolem 155 000 hl. Nymburské pivo se vyváží do nej-různějších koutů světa, například až do Los Angeles. Celá výroba v Pivovaru Nymburk je obsažena v pivovarském pořekadle: „Domoč, dosuš, dovaž, dokvas, dotoč a dopij.“

Pivo 10% leží ve sklepě 21 dní, 11% 45 dní, 12% 55 dní a exportní 90 dní. Veškeré pivo se v Nymburce pasteruje, trvanlivost je garantována jeden měsíc.

Motto pivovaru Nymburk: Pivovar není továrna, kde na konci vypadává určitý počet výrobků – pivovar lze spíše srovnat se zahradnictvím – my pivo vlastně pěstujeme, po celou dobu výroby pracujeme s živou hmotou.

NOVINKA:

SPECIÁLNÍ 13° PIVO NĚŽNÝ BARBAR

Je poctivý, klasickou technologií vyrobený, polotmavý speciál, který je zárukou mimořádného prožitku z konzumace a každý den promění ve sváteční okamžik. Přidavkem speciálního sladu získává příjemný karamelový nádech a sytou jantarovou barvu. Tradiční technologie a prvotřídní suroviny dodávají pivu plnou chuť a vznešenou sametovou hořkost.

**PIVOVAR POŘÁDÁ TAKÉ EXKURZE
S OCHUTNÁVKOU**

Přihlásit se můžete na adrese pivovaru



V poslední době docílují pivovar nejen stabilní vysoký výstav, ale i vysoké ocenění za kvalitu. Na letošních Slavnostech piva v Českých Budějovicích získalo v kategorii Tmavé výčepní pivo titul a zlato Postřižinské pivo **Pepinovo tmavé**.

Postřižinské pivo **Něžný Barbar** získalo bronz. Pivo **Bogan** se stalo potravinářským výrobkem Středočeského kraje.

**PIVOVAR NYMBURK
spol. s r.o.
Pražská 581**

**288 25 Nymburk
tel: 325 517 200
fax: 325 512 077**

**e-mail: nymburk@postriziny.cz
www.postriziny.cz**

Na zdraví, přátelé!

Lihovar Poněšice pro Vás vyrábí

destiláty nejvyšší kvality. Ta je zaručena již výběrem ovoce – vysoká zralost, zcela zdravé a čisté. Destilace zachovává přísnou technologickou kázeň. Pálenka se stáčí do lahví o objemu 0,4 až 5 litrů.

Vyrábíme:

jablkovici, meruňkovici, slivovici, kávový destilát, ořechovou pálenku, pивní, rybízovou pálenku, třešňovici, vínovici, medovinu

MŮŽETE VYUŽÍT NAŠEHO ZÁSILKOVÉHO OBCHODU

tel: 776 599 654

e.mail: obchod@lihoavarponesice.cz



www.lihoavarponesice.cz

Služby pro firmy:

V Lihovaru Poněšice naleznete **originální dárek** pro své obchodní partnery. Firmy a reklamní agentury často využívají našich služeb – plnění destilátu do lahví různého designu a dárkových kazet – zajišťujeme **gravírování lahví, potisk nebo polet lahví** grafikou, samozřejmě jsou etikety dle Vašeho přání (včetně grafického návrhu s logem Vaší firmy) atd.

Najdete nás na Zemi žvítelce



1 lžice drceného ledu, 50 ml jablkovici z Lihovaru Poněšice, 100 ml pomerančové šťávy, 1 žloutek, 1 lžička vanilkového cukru, nejmenno nastrohaná hořká čokoláda

Led, jablkovici, pomerančovou šťávu, žloutek a cukr protřepeme v šejkru nebo krátce rozmixujeme. Nalijeme do sklenice a posypeme čokoládou.

4cl vínovici z Poněšovic, 2cl kávového likéru, kopeček vanilkové zmrzliny, kostky ledu Whiskovou sklenici naplníme ledem, přilijeme destilát, kávový likér a na závěr přidáme zmrzlinu.

■ ČAJOVÝ ŠERBET S LIKÉREM A MÁTOU

3 lžice černého čaje, 1 svazek máty, 180 ml broskvového likéru, 12 kousků mátové čokolády

Čajové lístky vsypeme do konvice a zalijeme 1 litrem vroucí vody. Necháme stát asi 3 minuty, pak scedíme čaj do nízké kovové misky. Mátu opereme a osušíme. Několik snítek odložíme, zbytek vložíme do čaje a necháme louhovat, dokud čaj zcela nevychladne. Snítky máty odstraníme a čaj postavíme do mrazáku. Mrazíme 6 – 8 hodin. Přitom asi po 2 hodinách důkladně promícháme, aby se netvořily ledové krystaly. Pak zamícháme po každé další hodině. Čajový šerbet rozdělíme do 6 dobře vychlazených pohárů a přelijeme broskvovým likérem. Ozdobíme odloženou mátou a mátovou čokoládou. Okamžitě podáváme.

■ JAHODOVÁ BOWLE

1 velký jahodový kompot, 0,33 l sodovky, 0,25 l jablečného moštu, 0,25 l silného čaje svařeného s citrónovou kůrou a cukrem, trochu citrónové šťávy a krystalového cukru, 1 oloupaný citrón

Do skleněného džbánu nalijeme jahodovou šťávu, mošt a ochladlý čaj, promícháme, přidáme kompotované jahody a plátky oloupaného citrónu. Podáváme ve sklenicích, jejichž okraj namočíme v citrónové šťávě a v krystalovém cukru.

■ OŘÍŠKOVÁ KÁVIČKA

4 lžice lískových oříšků pokrájených na plátky, 800 ml čerstvé spařené kávy, 8 lžic ořechového likéru, 6 lžiček cukru, 200 ml smetany ke šlehání

Plátky lískových jader nasucho opražíme dozlatova a necháme vychladnout. Do horké kávy vmícháme likér a 4 lžičky cukru. Nalijeme do 4 velkých šálků nebo sklenic. Smetanu ušleháme se 2 lžičkami cukru dotuha. Šlehačku navrstvíme na kávu a posypeme oříšky.

■ ČAJOVÉ BANATEO

3 sáčky kvalitního černého čaje, 400 ml vroucí vody, 160 ml banánového likéru, 250 ml minerálky, 1 limetka, 1 banán

Čaj spaříme vroucí vodou a necháme 5 minut louhovat a pak vychladíme. Banánový likér rozdělíme do 4 sklenic. Čaj smícháme s minerální vodou a přes lžičku nalijeme do sklenic. Limetku a banán i se slupkou nakrájíme na plátky. Ze středu k okraji každého plátku uděláme zářez a nasadíme na sklenice. Banateo pijeme vychlazené.

MIX-TEE s.r.o.
Masarykova 235, 250 88 Čelákovice

**Velkoobchod a maloobchod s čaji
více než 1500 druhů
černých, zelených a bylinných čajů**

E-shop: www.mixtee.cz

Pavilon H

Navštivte naši expozici na výstavě Země Živitelka v pavilonu H a vstupte do okouzlujícího světa exotických voňavých čajů ze Srí Lanky, vynikajících skvělou chutí i luxusním dárkovým balením

Kuřecí hody

■ HEDVÁBNÉ ŘÍZEČKY

600 g kuřecích řízků, 3 bílky, 2 lžíce měkkého tvarohu, lžička kari, 1 dl mléka

Kuřecí řízky lehce naklepeme, osolíme a obalíme v mouce. Ze tří bílků, tvarohu, kari a mléka ušleháme těstíčko. Řízečky namáčíme v těstíčku, pak ve strouhance a smažíme dozlatova v oleji. Jako přílohu podáváme bramborovou kaši a zeleninový salát.

■ BABIČČINO ZLATÉ KUŘÁTKO

1 celé kuře, 3 stroužky česneku, 2 dcl světlého piva, 3 lžíce oleje, 1 lžička mleté sladké papriky, 1 červená paprika nebo kapie, 1 lžíce másla, sůl

Kuře omyjeme, důkladně osušíme a potřeme rozetřeným česnekem i uvnitř, kde kuře zároveň osolíme a vložíme do něj lžíci másla. Povrch kuřete zatím nesolíme. Uložíme do pekáčku a následně do dobře rozpálené trouby. Pivo dobře prošleháme s olejem, mletou paprikou, lžičkou soli a drobně nasekanou paprikou. Směsí potom poléváme kuře během celé

ho pečení. Vhodné je použít i štětec, kterým směs do kuřete vpravujeme. Kuře upečeme dozlatova a před porcováním ho necháme 15 minut stát, aby se v něm rozležely chutě.

■ ŠTAVNATÉ KUŘECÍ KAPSIČKY

4 kuřecí prsní řízky, 150 g nivy, 100 g kompotovaných hrušek, sůl, olej
Marináda: 2 – 3 lžíce sirupu z hruškového kompotu, 2 lžíce sojové omáčky, 1 lžíce oleje, 1 lžička granulovaného česneku, 1/2 lžičky černého pepře, 3 roztlučené hřebíčky

Do masa prořízneme kapsy, které naplníme tenkými plátky kompotovaných hrušek (hrušky můžeme, ale nemusíme zakápnout medem). Otvor sepneme párátkem, lehce osolíme a asi na 3 hodiny uložíme do marinády, kterou připravíme smícháním šťávy z kompotu, sojové omáčky, oleje a uvedeného koření. Masem občas opatrně otáčíme. Naložené maso zprudka opečeme na pánvi, odstraníme párátko a vložíme do zapékací misky. Potřeme případně zbylou marinádou a posypeme jemně strouhanou nivou. Zapékáme

■ ŠPANĚLSKÉ KUŘE S RAJČATY

2 malá kuřata, sůl, pepř, kari, mletá paprika, 4 stroužky česneku, 4 cibule, 4 brambory, 1 červená paprika, 500 g rajčat, 6 lžic oleje

Kuřata omyjeme pod tekoucí vodou, osušíme a rozčtvrtíme. Osolíme, opepříme, okoreníme kari a mletou paprikou. Česnek a cibuli posekáme. Brambory omyjeme, oloupeme a pokrájíme na kostky. Papriku očistíme, omyjeme a nahrubo nakrájíme. Rajčata zbavíme stopek, nařízneme do kříže, spaříme a oloupeme, dužinu rozkrájíme na kostky. Kuřecí čtvrtky opečeme ze všech stran na čtyřech lžících oleje, vyjmeme a odložíme stranou. Do vypečené šťávy přidáme zbylý olej a zeleninu, osmahneme. Okořeníme a odsuneme na stranu. Doprostřed položíme kuřecí maso, přiklopíme a na mírném ohni dusíme asi 45 min.

Polévka je grunt

■ ČESNEKOVÁ S HLÍVOU ÚSTŘIČNOU

300 – 400 g hlívy ústřičné, sádlo, 3 – 4 ks syrových brambor, 1 masox, sůl, kmín, mletý černý pepř, majoránka, 1 velká palice česneku, pažitka nebo petrželka

V hrnci rozejdeme sádlo, vložíme omytou, pokrájenou hlívu ústřičnou a zhruba 5 minut opékáme. Zalijeme 1 litrem vody, ve které jsme rozpustili masox, přidáme na kostičky pokrájené syrové brambory, kmín a mírně osolíme. Vaříme do změknutí. Polévku dolijeme další převařenou vodou, aby nebyla příliš hustá. Opepříme, přidáme zarovnanou polévkovou lžici majoránky a utřený česnek se solí. Polévku dochutíme a na talíři sypeme sekanou pažitkou či petrželkou.

■ ČOČKOVÁ S MLETÝM MASEM

1 cibule, 200 g čočky, 200 g mletého masa, 1/2 kostky zeleninového vývaru, 3 stroužky česneku, 2 lžíce oleje, 1 l vařící vody, 1/2 lžičky majoránky, sůl, pepř, jížka, ocet

V hlubší pánvi na oleji osmažíme nakrájenou cibuli lehce dožluta. Vložíme mleté maso a restujeme tak, aby se nám netvořily hrudky. Až bude maso hnědé, odlijeme přebyteč-

ný tuk, vsypeme do hrnce, přidáme namočenou nebo předvařenou čočku, 1/2 kostky zeleninového vývaru, zalijeme litrem vařící vody a dáme na hořák. Až bude čočka hotová, do polévky namačkáme česnek, opepříme, osolíme, přidáme majoránku a ještě asi 5 min. provaříme. Kdo chcete polévku hustší, použije jížku, kdo rád kyselejší, přilije trošku octu.

■ ŠPENÁTOVÁ S VEJCI

20 g másla, 1 polévková lžíce hladké mouky, 1,25 l vody, 1/2 kostky masoxu, 200 g špenátu, 1/8 l sladké smetany, sůl, pepř, 2 vejce vařená natvrdo

Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, zalijeme převařenou teplou vodou, rozšleháme, přidáme polovinu masoxu a povaříme. Pak vložíme nejlépe čerstvě nakrájený a uvařený špenát, pokud nemáme po ruce, nahradíme špenátem zmrazeným, povaříme. Polévku osolíme a opepříme. Nakonec zalijeme smetanou a opět povaříme. Na talíři uvařená vejce upravíme pokrájením na dílky nebo hrubým nasekáním a zalijeme polévkou.



Těstovinové variace

■ ŠPAGETY S CUKETAMI A LILKEM

1/2 balení špaget, olivový olej, špek (rakouský, italský, postačí i česká anglická), 1 větší lilek, 2 střední cukety, 5 stroužků česneku, saturejka, sůl, pepř, strouhaný parmezán

Do dostatečného množství vody dáme vařit špagety. Než se uvaří špagety, dáme na trochu olivového oleje do hlubší pánve na proužky pokrájený špek (ideální je tyrolský, ale postačí i naše anglická slanina), poté přidáme na plátky pokrájený česnek – mícháme, aby se nepřipálil a přihodíme i sušenou saturejku. Pustí do tuku svoji vůni. Když je vše orestované, přihodíme na kousky nakrájenou cuketu a lilek (který jsme předem pokrájeli na plátky, nasolili a po „vypocení“ vytřeli opět do sucha). Necháme orestovat, osolíme, opepříme čerstvě drceným pepřem a trochu podusíme, aby cukety s lilkem změkly. Můžeme dochutit vegetou.

Na talíři vyrobíme špagetové hnízdo, dáme na něj porci zeleniny a zasympeme sýrem.

■ ŠPAGETY PO UHLÍRSKU

400 g špaget, 100 g uzeného bůčku, 200 ml šlehačky, 50 g strouhaného sýra (parmezán nebo gouda), 2 žloutky, 1 lžíce másla, 2 lžíce hrášku, česnek, sůl, pepř

Špagety vaříme v mírně osolené vodě podle návodu. Uzený bůček nakrájíme na malé kostičky a důkladně vysmažíme na suché pánvi. Nejlépe na wok, protože zde budeme připravovat celé jídlo a hluboká pánve se bude hodit. Žloutky ušleháme se smetanou, přidáme nastrouhaný sýr, dochutíme solí a mletým pepřem. Na pánev nalijeme omáčku, přidáme důkladně scezené špagety, hrášek, nasekaný stroužek česneku a lžici másla. Všechny suroviny pečlivě promícháme vidlič-

kou. Hotové špagety vložíme na servírovací mísu a ihned podáváme.

■ PROVENŠÁLSKÉ TĚSTOVINY

500 g vřeten, 200 g sýru Eidam 30 % nastrouhaného najemno, 115 g plísňové Nivy nastrouhané nahrubo, 70 g změkklého másla, 3 – 4 utřené stroužky česneku, 3 lžíce olivového oleje, 100 g nakrájeného pórku, 3 lžíce nadrobno nasekané čerstvé pažitky, 300 g šunky, sůl, pepř

Všechny ingredience, kromě oleje a šunky vymícháme do směsi. Mezitím si dáme vařit těstoviny, musí být povařené na skus. Na pánvi s olejem osmažíme na kostky nakrájenou šunku. Nejprve do sýrové směsi vmícháme osmaženou šunku, poté přidáme uvařené těstoviny. Vše řádně promícháme a ihned podáváme.

BRAVO**MOTORIZOVANÉ
TÚČKO – MOTÚČKO****MOTORIZOVANÝ
TRAKAŘ – MOKAŘ**

Isolit-Bravo, spol. s r.o.
Jablonecké nábřeží 305
561 64 Jablonec nad Orlicí

Lucie Pávková tel: 465 616 641
email: pavkova@isolit-bravo.cz

**Nastal čas mechanizovat kolečko...
KONEC NÁMAHY, JEZDÍ SAMO!**

Motučko pohání **stejnoseměrný derivační elektromotor** uložený v ose kola. Odpadají tak jakékoliv nešikovné převody. Zdrojem energie je dvanáctivoltový, bleskově vyjímatelný akumulátor. Ovládání je velmi jednoduché – v rukojeti. Výkon motoru se automaticky přizpůsobuje charakteru terénu a zátěži. Výkon je značný – do zvětšené korby naložíte až 150 kg písku nebo 3 padesátikilové pytle s cementem. Zdolává překážky 12 cm.

Príslušenství: naviják – pomůže vám vytáhnout předmět z těžko dostupných míst; **pluh** – nástavbu připevníte na přední konstrukci a můžete v práci pokračovat i v zimě; **plastové korby** – větší plastové korby 120 l a 180 l.

Mokař je další variantou Motučka. Výborně se hodí pro práci v lese při přepravě metrového dřeva, ale i pro objemnější předměty, které se do motučkové korby nevejdou.

www.isolit-bravo.cz**Země živitelka, stánek 317****DÍLO, v.o.d. Svratouch
nabízí z tradiční výroby:**

kropičky na květiny v různých velikostech,
cedníky na noky a rýži,
nabírací hrnky, lopaty na sníh,
turistické kotlíky,
tvořítka na cukroví, cukřenky

Z programu „Hobby“ nabízí

panely a skřínky na nářadí
a lehké pracovní stoly malé a velké

Dále vyrábí na zakázku: brány a branky do oploceníwww.dilo-svratouch.cz**Výstava Země živitelka, pavilon E1****EURO
VELETRHY****EUROEXPO****noviny plné informací o veletrzích a výstavách u nás i v zahraničí**

Další tituly: PANELÁK – časopis zaměřený na regenerace panelových domů a bytů. Od 2. pololetí letošního roku se této problematice budeme věnovat každodenně na našem novém portálu www.panelovydum.cz

CO JSME NAKOUPILI, TO SI UVAŘÍME – kuchařka pro obchodní řetězce COOP, zajímavé recepty spojené s prezentací potravinářských firem

Dále nabízíme: návrhy a výrobu firemních novin a časopisů, prospektů a dalších propagačních materiálů, PR články

www.euroveletrhy.cz

Redakce Euroveletrhy, V Závětrí 4, 170 00 Praha 7
tel.: 266 791 551, tel./fax: 266 791 550
e-mail: euroveletrhy@etelnet.cz

Sledujte veletržní portál www.euroexpo.cz**Stále čerstvé a aktuální informace z veletržního průmyslu v ČR a zahraničí**

Vítejte a **Zdravé recepty**, vydala ve spolupráci s Výstavištěm České Budějovice a.s., Agrární komorou ČR a Svazem českých a moravských spotřebních družstev redakce Euroveletrhy.
V Závětrí 4, 170 00 Praha 7, tel.: 266 791 550-1, fax: 266 791 550, e-mail: euroveletrhy@euroveletrhy.cz. Tisk: Triangl a.s., www.euroveletrhy.cz, www.euroexpo.cz

ODBORNÝ DOPROVODNÝ PROGRAM

37. ročníku výstavy Země živitelka 2010

Čtvrtek 26. 8. 2010

10.00 hod.

Pivovarská zahrada

Slavnostní zahájení **37. ročníku** výstavy, spojené s předáním ocenění:
– slavnostní předání certifikátu národní značky kvality KLASA
– cena Ministra zemědělství pro mladé pracovníky pro rok 2010
– cena Ministra zemědělství za nejlepší realizovaný výsledek výzkumu a vývoje v roce 2010

9.00 – 12.00 hod.

Areál výstaviště a pavilon R2

Hodnocení exponátů soutěže Zlatý klas

13.00 – 18.00 hod.

Pavilon Z – 1. patro

Seminář na téma: „**Dotace Zelená úsporám a zkušenosti z praxe**“, pořádá Energy Centre ČB

14.00 – 17.00 hod.

Pavilon Z – 1. patro

Seminář na téma: „**Nové zemědělské technologie a jejich využití v potravinářství**“, pořádá Ministerstvo zemědělství

9.00 – 13.00 hod.

Pavilon Z – 1. patro

Seminář na téma: „**Kvalitní potraviny z našeho regionu**“, pořádá Jednota s. d. České Budějovice

9.30 – 14.00 hod.

Pavilon R3 – 1. patro

Jednání ekonomické komise Agrární komory ČR

10.00 hod.

DK Metropol

Výstava dodavatelů regionálních potravin a dožínkových koláčů.

Odborný seminář pekařů a cukrářů, pořádá Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů v ČR

Pátek 27. 8. 2010

9.00 – 16.00 hod.

Pavilon Z – 1. patro

Konference na téma: „**Maso a masné výrobky – co má vědět výrobce a spotřebitel**“, pořádá Český svaz zpracovatelů masa

9.00 – 13.00 hod.

Pavilon Z – 1. patro

Seminář na téma: „**Podpora rozvoje venkova v ČR**“, pořádá Spolek pro obnovu venkova ČR, Ministerstvo pro místní rozvoj ČR ve spolupráci s Ministerstvem zemědělství

11.50 hod.

Pavilon Z – 1. patro

V rámci semináře se uskuteční vyhlášení a prezentace

„**Nejlepšího realizovaného společného zařízení roku 2009**“ – Ústřední pozemkový úřad

10.00 – 13.00 hod.

Pavilon Z – 1. patro

Družstevní den na téma: „**Družstva a jejich role ve výrobní potravinné vertikále**“, pořádá Družstevní asociace ČR

9.00 – 14.00 hod.

Pavilon Z – 1. patro

Jednání představenstva a Dozorčí rady Agrární komory ČR za účasti ministra zemědělství

13.00 – 17.00 hod.

Seminář: „**Energetické využití dendromasy – praktické zkušenosti z tuzemska i ze zahraničí, možnosti finanční podpory**“, pořádá Sdružení vlastníků obecních a soukromých lesů v ČR

9.00 – 18.00 hod.

Pavilon E5

Bezplatná právní poradna přednostně pro členy Zemědělského svazu ČR a poradna k bioplynovým stanicím na stánku Zemědělského svazu České republiky

Sobota 28. 8. 2010

10.00 hod.

Pivovarská zahrada

Slavnostní zahájení **Národních dožínek**, za účasti **prezidenta České republiky profesora Václava Klause**, pořádá Agrární komora ČR ve spolupráci Kristián production s.r.o. a VČB a.s.

12.30 a 13.45 hod.

Pavilon Z – 1. patro

Semináře Českého svazu chovatelů, Krajského sdružení Jihočeského kraje na témata: „**Chov holubů v drobnodobech**“

15.00 hod.

Pavilon Z – 1. patro

Seminář Českého svazu chovatelů, Krajského sdružení Jihočeského kraje na téma: „**Chov králíků v drobnodobech**“

Neděle 29. 8. 2010

9.00 – 13.00 hod.

Pivovarská zahrada

Den Jihočeského kraje

10.00 a 11.15 hod.

Pavilon Z – 1. patro

Semináře Českého svazu chovatelů, Krajského sdružení Jihočeského kraje na témata: „**Chov holubů v drobnodobech**“

12.30 hod.

Pavilon Z – 1. patro

Seminář Českého svazu chovatelů, Krajského sdružení Jihočeského kraje na téma: „**Chov králíků v drobnodobech**“

Pondělí 30. 8. 2010

9.30 – 13.00 hod.

Pavilon Z – 1. patro

Diskusní fórum „**Ovoce 2010**“, pořádá Ovocnářská unie Jižních a Západních Čech

13.00 – 16.00 hod.

Pavilon Z – 1. patro

Seminář na téma: „**Zemědělské pneumatiky VREDESTEIN**“, pořádá Mands International s.r.o.

10.00 hod.

Pavilon Z – 1. patro

Seminář Českého svazu chovatelů, Krajského sdružení Jihočeského kraje na téma: „**Chov králíků v drobnodobech**“

11.15 hod. a 12.30 hod.

Pavilon Z – 1. patro

Semináře Českého svazu chovatelů, Krajského sdružení Jihočeského kraje na témata: „**Chov drůbeže v drobnodobech**“

10.00 – 16.00 hod.

Pavilon R2

Den České pojišťovny a.s.

Úterý 31. 8. 2010

9.00 – 12.30 hod.

Pavilon Z – 1. patro

Celostátní porada tajemníků Zemědělského svazu České republiky

12.45 – 16.30 hod.

Pavilon Z – 1. patro

Zasedání představenstva Zemědělského svazu České republiky

10.00 – 13.00 hod.

Pavilon Z – 1. patro

Seminář na téma: „**Význam a propagace regionálních potravin**“, pořádá Agrární komora ČR

10.00 – 13.00 hod.

Pavilon Z – 1. patro

Seminář na téma: „**Diversifikace zemědělského podnikání a využití obnovitelných zdrojů energie v zemědělské prvovýrobě**“, pořádá Zemědělský svaz České republiky

Po celou dobu výstavy:

Pavilon R3

„**Český výrobek na českém trhu**“ aneb „**Ochutnejte to nejlepší z Čech a Moravy**“ – prezentace a ochutnávky českých regionálních potravin, kuchařské show a recepty, živá hudba a soutěže, pořádá Ministerstvo zemědělství ve spolupráci s Agrární komorou ČR

Prezentace Místních akčních skupin a českého venkova. Celodenní kulturní program.

Pavilon B4

Odborné konzultace k problematice zemědělství a venkova pro veřejnost, pořádají Krajská informační střediska České republiky, prezentace a ochutnávky vín

Pavilon F4 a F1

Prezentace myslivosti, lovectví a rybářství

Předvádění plemenných krav, plemenných koní a ovcí – předvádětiště

26. 8. – 28. 8. 2010 (čtvrtek – sobota) – předvádění plemenných krav

11.00 – 12.00 hod. – pořádá Jihočeský chovatel a.s. ve spolupráci s Reprogenem a.s.

26. 8. – 28. 8. 2010 (čtvrtek – sobota)

– **předvádění plemenných koní (Starokladrubske plemenné klisny)**

10.00 – 11.00 hod. – ukázka jízdního a poslušnosti

12.00 – 13.00 hod. – jezdecké hry

14.00 – 15.00 hod. – ukázka voltáže

– pořádá Střední škola chovu koní a jezdecký Kladruba nad Labem

29. 8. – 31. 8. 2010 (neděle – úterý) – předvádění plemenných koní

29. 8. – 31. 8. 2010 11.00 – 12.00 hod. – předvádění plemenných koní

29. 8. – 30. 8. 2010 14.00 – 15.00 hod. – předvádění plemenných koní

v zápreži a pod sedlem

– pořádá Jihočeský svaz chovatelů koní

26. 8. – 31. 8. 2010 (čtvrtek – úterý) – předvádění ovcí a ukázka práce ovčáckého psa

26. – 30. 8. od 15.00 do 16.00 hod. a 31. 8. od 12.00 do 13.00 hod.

28. 8. od 15.00 do 16.00 hod. – **NOVINKA – hodnocení plemenných beranů** (plemene Šumavka, Valaška a dalších)

– pořádá Svaz chovatelů ovcí a koz v ČR

Program připravilo Výstaviště České Budějovice a.s. ve spolupráci s MZe, MMR ČR, Agrární komorou ČR a Potravinářskou komorou ČR

Změna programu vyhrazena