



30. 8. - 4. 9. 2012



VÝSTAVIŠTĚ
ČESKÉ BUDĚJOVICE a.s.

Značky, kterým
můžete věřit



ČESKÉ POTRAVINY
ČESKÁ KVALITA

Vydáno ve spolupráci s Agrární komorou ČR a Výstavištěm České Budějovice

V minulých ročnících jsme se potýkali s nedostatkem potravinářských firem, který souvisel s obrovským přílivem zahraničních potravin. **Zlom jsme zaznamenali v roce 2009**, kdy se nám podařilo ve spolupráci s Agrární komorou ČR, Ministerstvem zemědělství, Potravinářskou komorou ČR a za podpory a účasti výrobního a spotřebního družstevnictví a Asociace krajů zajistit v pavilonu H prezentace regionálních potravin a výstaviště se tak stalo prostorem, kde se propojila linie: český výrobce – český zpracovatel – český distributor – český spotřebitel. **V roce 2010** pak byla představena značka „Regionální potravina“ garantovaná Ministerstvem zemědělství, Potravinářskou komorou ČR a Agrární komorou ČR. Zájem vystavovatelů a potravinářů výrazně vzrostl a zájem návštěvníků přesahoval očekávání vystavovatelů. Na podporu těchto aktivit byl v loňském roce představen i certifikát značky „Český výrobek“, garantovaný Potravinářskou komorou ČR.



Kvalitní české potraviny na letošním agrosalonu

Prezentace kvalitních českých potravin v pavilonu T

Celostátní prezentace kvalitních českých potravin ze všech regionů ČR se stala počínaje rokem 2009 neodmyslitelnou součástí výstavy Země živitelka.

Pouze nedostatek prostorných krytých výstavních ploch omezoval prezentaci regionálních potravin na potřebné úrovni. To se podařilo vyřešit od loňského 38. ročníku výstavy Země živitelka, kdy máme k dispozici nový prostorný výstavní pavilon T s celkovou zastavěnou plochou 6 050 m². Právě tento pavilon je určen především Regionálním potravinám, dále pak MZe, Potravinářské komoře ČR, AK ČR, SZIF se značkou kvality KLASA, Vinařskému svazu, Jihočeskému kraji s potravinářskou soutěží „Chutná HEZKY. Jihočesky“ a dalším významným partnerům. Cílem prezentace potravin ze všech krajů, doplněné ochutnávkami, prodejem za

zvýhodněné ceny, kuchařskými show, recepty a hudebními programy se soutěže, je prosazovat na našem trhu kvalitní, chutné, tradiční či speciální potraviny vyráběné v českých regionech a ovlivnit tak spotřebitele k jejich vyhledávání a nákupu.

O tom, že se nám tento cíl daří úspěšně naplňovat, svědčí i skutečnost, že potravinářské pavilony patří každý rok mezi nejnavštěvovanější. Také v loňském roce byl podle průzkumu mezi návštěvníky pavilon T s prezentacemi Regionálních potravin vysoce hodnocen a těšil se obrovskému zájmu, který opět výrazně přesáhl očekávání vystavovatelů.

Výstava je naplněna ve všech oborech zemědělsko-potravinářského sektoru

Na agrosalonu mohou návštěvníci zhlédnout především na volných plochách

širokou nabídku zemědělské techniky jako např. traktory, kombajny, techniku pro sklizeň píce, postřikovače, secí stroje, čističky, dopravníky, šrotovníky, mačkácké stroje, dojící a chladicí zařízení, komunální a lesnickou techniku, přepravníky balíků a zvířat, obrabeče a shrnovače píce, mulčovače aj. Na vysoké úrovni je zastoupena technika pro živočišnou výrobu, složkou výstavy jsou i osivářské a krmivářské firmy. Významná je široká oblast služeb pro zemědělství včetně účasti rozšiřujícího se spektra finančních institucí.

Pro různé odborné a zájmové činnosti tradičně budou na Zemi živitelce ke zhlédnutí **expoziční ovocnářů, zelinářů, zahrádkářů, včelařů a chovatelů**. Za návštěvu stojí pavilony R1 a R3 s prezentacemi **myšlivosti, lovectví, rybářství, zbraní a stříliva, včetně potřeb pro myslivce a rybáře, oblečení, obuvi a optiky**. Těšit se můžete na **prezentace hospodář-**



ských zvířat, masného skotu, plemených krav, koní, beranů, ovcí, koz a národních plemen drůbeže na předváděti v severní části areálu. Letos jsou obohaceny o novinku – První jihočeskou Angus show, speciální výstavu masného skotu plemene Aberdeen Angus včetně soutěže, předvádění a hodnocení zvířat.

Neodmyslitelnou součástí výstavy Země živitelka se stala v posledních letech prezentace rozvoje venkova. Také letos bude připravena rozsáhlá expozice českého venkova a prezentace činnosti a přínosu k rozvoji života na venkově Místních akčních skupin, Spolku pro obnovu venkova ČR a Národní sítě venkovských komunitních škol pod patronací Národní sítě Místních akčních skupin ČR a Celostátní sítě pro venkov. Letošního ročníku se opět účastní i Národní síť rozvoje vidieka SR, Národní síť slovenských místních akčních skupin a Asociace regionálních značek a regionálních produktů. Posláním NS MAS ČR je realizace programu obnovy a všestranného rozvoje venkova s cílem zlepšení kvality



života na venkově ve spolupráci s vládními institucemi, úřady, organizacemi, relevantními subjekty a místními akčními skupinami nejen u nás, ale i v zemích Evropské unie.

Venkov v současné době zahrnuje cca 60% populace ČR a 95% plochy ČR. Celodenní program s lidovou muzikou v Pavilonu venkova Z a na plochách 506 a 507 tak vytvoří pozitivní obraz života na českém, moravském a slovenském venkově a ukáže možnosti jeho prosperity.

Mezinárodní výstava družstevnictví

Výstava Země živitelka se také v letošním Mezinárodním roce družstev 2012 stane významným partnerem českého družstevnictví, které v co nejširším rozsahu využije tuto příležitost k posílení svého postavení jak v rámci podnikatelského sektoru, tak i v celé společnosti. Mezinárodní výstava družstevnictví jako součást agrosalonu přináší aktuální informace o výrobním a spotřebním družstevnictví, podnikání zemědělských, výrobních a obytných družstev a prezentace úspěšných družstevních podniků s širokým sortimentem kvalitních výrobků.

Vítáme Vás na Zemi živitelce

Letos pořádáme, pokud nepočítáme neuskutečněný ročník výstavy Země živitelka v roce 2002, kdy jej „zrušily“ srpnové povodně, již 39. ročník. Pod hlavním mottem „Budoucnost českého zemědělství a českého venkova“ chceme opět nabídnout odborné i široké veřejnosti novinky a aktuality zemědělsko-potravinářského komplexu a venkova. Součástí budou rovněž přehlídka družstev v rámci jediné takto specializované Mezinárodní výstavy družstevnictví – letos zaměřené na Mezinárodní rok družstev – 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.

Předpokládáme, že počet vystavovatelů a obchodníků se bude pohybovat stejně jako v minulosti, okolo 700 a návštěvnost opět cca 100 000 osob. Přivádíme tak v průběhu šesti dnů vystavovatelům a obchodníkům 100 000 potenciálních spotřebitelů a současně možnost srovnání s konkurencí a navázání vzájemných kontaktů. Zejména menší výrobci či prodejci, kteří nemohou investovat obrovské finanční částky do propagace nebo nemají dostatečnou vyjednávací sílu pro umístění svých výrobků do nadnárodních distribučních sítí, zde za přijatelných podmínek získávají řadu zákazníků.

Pozitivní je významná účast zahraničních vystavovatelů. Letošní výstava Země živitelka se přímo zúčastní desítky zahraničních firem, především ze Slovenska, Běloruska, Ruska, Polska, Rakouska, Německa, Slovinska a Srbské republiky. Široká nabídka zahraničního zboží bude také realizována prostřednictvím zastoupení firem z Běloruska, Dánska, Finska, Francie, Itálie, Japonska, Jižní Koreje, Koreje, Maďarska, Německa, Nizozemí, Norska, Polska, Rakouska, Slovenska, Slovinska, Srbské republiky, USA a Velké Británie. Nárůst zúčastněných zahraničních firem jsme zaznamenali především ze Slovenska, Běloruska a Polska. Vystavující firmy, reprezentující konkrétní země, u nás nejsou poprvé. Většina z nich patří mezi naše stálé obchodní partnery. Jejich expozice jsou rozmanité – od zemědělských strojů přes speciální vybavení pro myslivce až k zahradnickým a potravinářským produktům.

Již nyní můžeme konstatovat, že Mezinárodní agrosalon Země živitelka 2012 má tak opět co nabídnout nejen odborné, ale i laické veřejnosti a nabídka zboží a služeb od vystavovatelů a obchodníků, nabídka aktuálních informací od centrálních institucí, jako jsou MZe, MMR, SZIF, Agrární komora ČR, Potravinářská komora ČR, Národní síť MAS ČR, Spolek pro obnovu venkova, Družstevní asociace ČR, Zemědělský svaz a další instituce, doplněná o zajímavý odborný doprovodný program, vytváří příznivé prostředí nejen pro potřeby odborníků, ale i široké veřejnosti.



Doprovodný program Země živitelky

V rámci jednotlivých oborových dnů je připravena celá řada seminářů, konferencí, přednášek a diskusních fór na aktuální témata, která budou probíhat v rámci odborného doprovodného programu výstavy v pavilonech Z – 1. patro a R2, např.:

Výstava je tradičně rozdělena do jednotlivých oborových dnů:

Čtvrtek 30. 8. 2012	Den českých pekařů a cukrářů
Pátek 31. 8. 2012	Den českého venkova, Družstevní den
Sobota 1. 9. 2012	NÁRODNÍ DOŽÍNKY ČR za účasti významných hostů Den myslivosti
Neděle 2. 9. 2012	Den zdraví
Pondělí 3. 9. 2012	Den Aberdeen Anguse
Úterý 4. 9. 2012	Den potravin

- Slavnostní předání certifikátu národní značky kvality KLASA, garantováno SZIF
- Slavnostní předání certifikátu „Český výrobek“, garantováno Potravinářskou komorou ČR

Odborný seminář Podnikatelského svazu pekařů a cukrářů s výstavkou dožínkových koláčů, semináře „Pozemkové úpravy, šance venkova v následujícím programovém období“, 5. ročník mezinárodního semináře „Moderní technologie v zemědělství“, „Den společnosti Agroteam“, „Český a regionální výrobek na českém trhu“, „Venkov po roce 2014 aneb Komunitně vedený místní rozvoj“, „Honitba snadno a rychle“ nebo diskusní fórum „Ovoce 2012“.

Na jejich přípravě se podílely Ministerstvo zemědělství, Ministerstvo pro místní rozvoj, 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.

Součástí odborného doprovodného programu je pod odbornou garancí MZe soutěž s dlouholetou tradicí „Zlatý klas“ o nejlepší vystavené exponáty z rostlinné

a živočišné výroby, mechanizace, potřeb a služeb zemědělství, potravinářského a zpracovatelského průmyslu. Oceněným exponátům může navíc soutěžní porota udělit zvláštní ocenění za mimořádný přínos pro ochranu životního prostředí „Zlatý klas s kytičkou“. Nejvíce přihlášek očekáváme opět od potravinářů.

Při zahájení výstavy proběhne v Pivovarské zahradě předání řady ocenění z rukou ministra zemědělství:

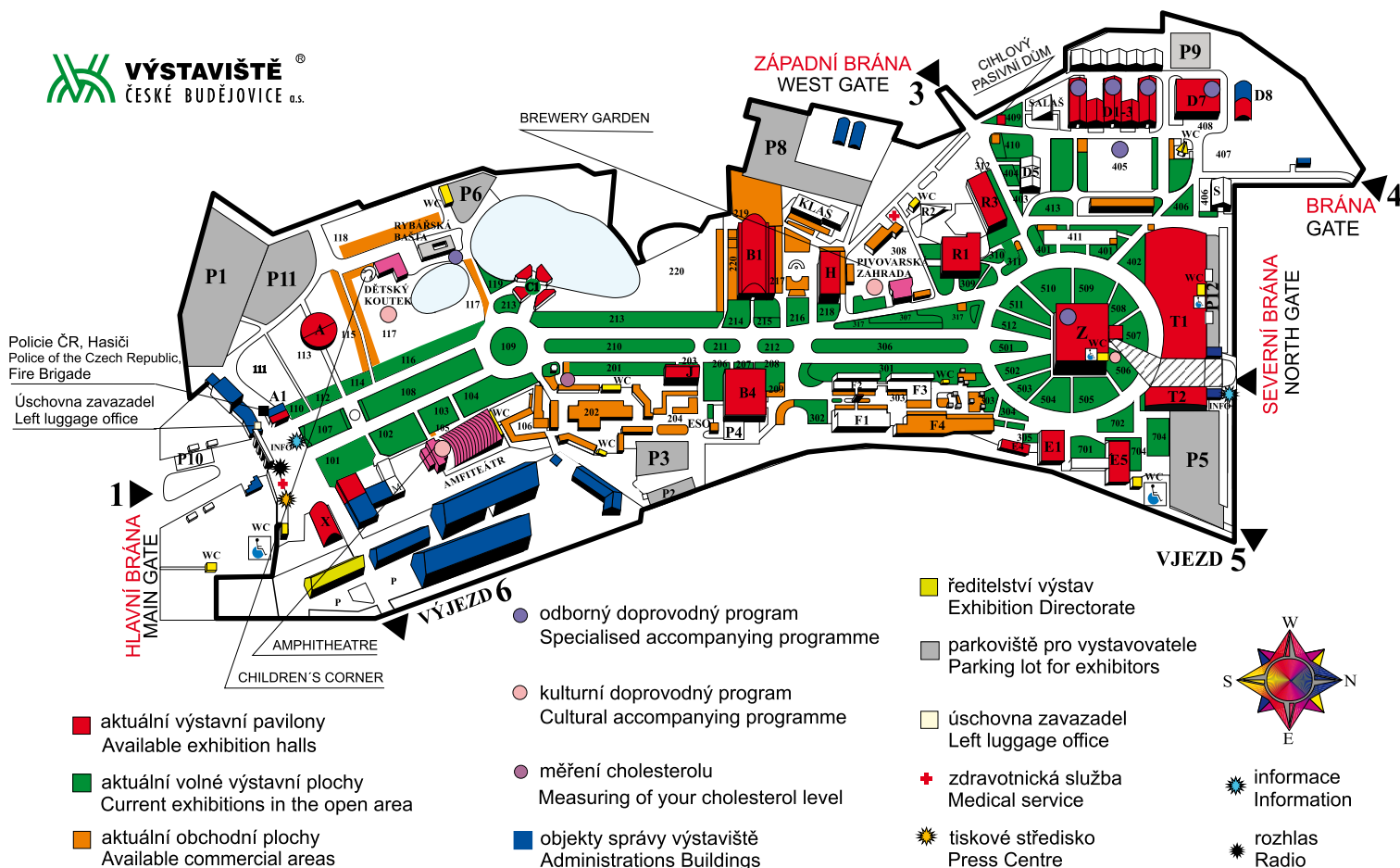
- Cena ministra zemědělství pro mladé vědecké pracovníky pro rok 2012
- Cena ministra zemědělství za nejlepší realizovaný výsledek výzkumu a vývoje v roce 2012

Kromě odborného programu je pro návštěvníky připraven po celou dobu výstavy bohatý kulturní program na několika scénách. Novinkou v něm bude v rámci Národních dožínků finále 20. ročníku nejstarší a nejvýznamnější soutěže malých dechových orchestrů v ČR Zlatá křídlovka 2012.

V Pivovarské zahradě budou vyhrávat především dechové kapely, zábavné hudební bloky čekají na návštěvníky v Letním amfiteátru a hudební programy s atmosférou českého, moravského a slovenského venkova si připravily Místní akční skupiny v Pavilonu venkova Z a na plochách 506 a 507. Nezapomněli jsme ani na nejmenší návštěvníky. Pro ně je připravena aktivní zábava v Dětském koutku.

Národní dožínky

Kdo si nechce nechat ujít předávání dožínkových věnců za účasti prezidenta republiky, ministra zemědělství dalších osobností a významných hostů, může přijít do Českých Budějovic na výstaviště v sobotu 1. 9. 2012 na Národní dožínky, pořádané Agrární komorou ČR.





Projekt **Regionální potravina** ministerstvo zemědělství podporuje malé a střední výrobce a zemědělce a současně vychází vstříc silícímu zájmu veřejnosti o domácí kvalitní potraviny od malovýrobců.

Odborné poroty v jednotlivých krajích vybírají vždy jeden výrobek v každé z šesti kategorií – mléčné produkty, pekařské a cukrářské výrobky, ovoce a zelenina, nápoje, uzeniny a produkty z masa a ostatní potravinářské produkty. Oceněné výrobky získávají certifikát ministerstva a právo užívat značku Regionální potravina na výrobcích a při jejich propagaci po dobu šesti let. Spotřebitelé tak dostávají do rukou výrobek, jehož původ, kvalita i čerstvost je jednoznačná.

Projekt přišel v pravou chvíli i podle zájmu spotřebitelů. Ten se projevuje stále vzrůstající oblibou farmářských trhů. Potvrzuje ho i několik čerstvých výzkumů. Agentura DEMA ve své zprávě uvedla, že naprostá většina občanů ČR starších 18 let má za to, že tuzemské potraviny a produkty jsou kvalitativně srovnatelné se zahraničními (97 %). Největší zájem kupovat přímo od pěstitelů a zemědělců projevují spotřebitelé o zeleninu (49 %), ovoce (37 %), maso (41 %), mléko (39 %) a mléčné výrobky (30 %). Každý druhý spotřebitel pak má zájem nakupovat potraviny přímo od výrobců. Podle výzkumu ministerstva zemědělství vznik nové značky Regionální potravina vítá 86 % dotazovaných.



Značka „**Český výrobek** – garantováno Potravinářskou komorou ČR“ je výhradním vlastnictvím PK ČR. Dne 11. května 2011 byla zapsána do rejstříku ochranných známek.

Cílem značky je podpořit prodej výrobků českého původu cestou objektivního informování spotřebitele o původu výrobku, resp. původu surovin, z nichž je vyroben, při zohlednění vybraných kvalitativních parametrů.

Spotřebitelé se čím dál více zajímají o to, odkud potraviny, které kupují, pocházejí a označení či zdůraznění domácího původu výrobku či jeho zvýšené kvality poskytují jednoznačné vodítko a možnost lepší orientace. Označení „Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR“ je určeno jak pro mikropodniky, tak pro malé, střední i velké firmy. Základní podmínkou udělení licence k užívání loga je zpracování výrobků na území České republiky (v případě masa i odchov, porážka a zpracování poražených zvířat či drůbeže). Další podmínkou je stanovený podíl suroviny tuzemského původu ve výrobku. Užívání značky „Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR“ na potravinářském výrobku povoluje prezident Potravinářské komory ČR po předchozím schválení výkonnou radou PK ČR. K užívání značky se uzavírá podlicenční smlouva o užití díla mezi PK ČR a žadatelem. Značku lze povolit k užívání jak členovi PK ČR, tak i nečlenům. Splnění a dodržování všech stanovených podmínek ověřuje a hodnotí sekretariát PK ČR. V případě pochybnosti, zda nedochází ke klamání spotřebitele, může být o vyjádření požádána Státní zemědělská a potravinářská inspekce nebo Státní veterinární správa.

Při slavnostním zahájení agrosalonu Země živitelka budou dne 30. 8. 2012 v 10.00 hodin slavnostně předány certifikáty „Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR“ dalším výrobkům. Mezi nimi budou například značky Šmydlík, Dandík a Pandík z dětské řady cereálií společnosti POEX nebo řada výrobků značky Sedlčanský.

Za akciovou společnost POEX převezme ocenění ředitel Pavel Kratochvíla.

Sedlčanský

ČESKÝ ORIGINÁL ZE SEDLČAN



Národní značku pro kvalitní potraviny **KLASA** uděluje ministr zemědělství ČR na základě doporučení správce značky. Značka smí být udělena pouze po splnění všech podmínek stanovených v „Pravidlech pro udělování národní značky KLASA“. „Pravidla“ jsou navrhována a doporučována Oddělením marketingu Státního zemědělského intervenčního fondu (SZIF) a Odbornou radou a schvalována ministrem zemědělství ČR.

Výrobek, který je předmětem žádosti o udělení značky KLASA, musí minimálně v jednom znaku vykazovat výjimečné kvalitativní charakteristiky, které zvyšují jeho přidanou hodnotu a zaručují jeho jedinečnost ve vztahu k běžným výrobkům dostupným na trhu.

Výrobek musí zároveň splňovat všechny kvalitativní parametry stanovené Ministerstvem zemědělství ČR pro posuzování výrobků KLASA a platnými právními předpisy.

Povinnosti žadatele o přidělení značky KLASA

Žadatel musí mj. doložit platný certifikát systému managementu jakosti (certifikát ISO 9001) nebo certifikát systému managementu bezpečnosti potravin (HACCP a další potřebné dokumenty), u BIO potravin dokumenty specifické.

U čerstvého ovoce a čerstvé zeleniny je nutné předložit certifikát o původu produktu z integrované produkce včetně udělení ochranné známky SISPO nebo IPZ pro příslušný rok a druh.

Žadatel o přidělení značky KLASA je povinen dodržovat pravidla správné výrobní a hygienické praxe u potravinářských výrobků

a pravidla správné zemědělské praxe u zemědělských výrobků.

Před podáním žádosti musí žadatel potravinářský výrobek nebo zemědělský výrobek pod svoji značkou dodávat pravidelně do obchodní sítě. Výjimku z tohoto bodu představují výrobky sezónního charakteru (ovoce a zelenina) a výrobky, které obsahují složky sezónního charakteru. Žadatel je povinen poskytovat součinnost zástupcům kontrolních orgánů SVS ČR a SZPI a umožnit jim pravidelnou kontrolu všech podmínek a fází výroby týkajících se oceněných výrobků značkou kvality KLASA.

Které výrobky značky KLASA nemohou získat

Mezi výrobky oceňované národní značkou kvality nebudou zařazovány:

- výrobky, které nemají balení (spotřebitelské, obchodní či gastro balení – u masných výrobků je akceptován technologický obal splňující veškeré náležitosti pro označování balených potravin)
- krmiva a jiné výrobky určené pro konzumaci nebo užití zvířaty
- produkty s podílem strojně odděleného masa (separátů)

- výrobky, které mají charakter surovin nebo komponent přidávaných do potravin (výjimku tohoto bodu tvoří výrobky distribuované ve spotřebitelském balení)
- výrobky určené ke smíšenému prodeji s jinými výrobky, které nejsou držiteli národní značky (např. více druhů sýrů v 1 balení)
- výrobky distribuované pod privátní značkou obchodních řetězců
- výrobky distribuované pod značkou společného odbytu – zde existují výjimky
- vína
- udělení značky KLASA alkoholickým nápojům je posuzováno individuálně

Kontrola výrobků se značkou KLASA

Kontrolu dodržování podmínek pro udělování národní značky u oceněných výrobků provádí Státní zemědělská a potravinářská inspekce ve spolupráci se Státní veterinární správou. Držitel značky KLASA je povinen strpět zvýšenou kontrolní činnost z titulu držení a užívání národní značky.



TRADIČNÍ VÝROBA MASNÝCH A LAHŮDKÁŘSKÝCH VÝROBKŮ firmy SLÁMA



NAVŠTIVTE
Slámovo řeznictví
na náměstí
ve Velké Bíteši
při sjezdu
z dálnice D1
Exit 162

www.slamamilan.cz

Kontakt:
Uzenářství a lahůdky Sláma s.r.o.
Růžová 225, 595 01 Velká Bíteš
telefon: 566 531 111, fax: 566 502 621
e-mail: milan.slama@slamamilan.cz

Potravinářská firma Uzenářství a lahůdky Sláma s.r.o. právě slaví 100 let své existence. Rodinnou firmu, kterou vede již čtvrtá generace, založil v roce 1912 v Osově Bítýšce řezník pan Emil Sláma, kdy si zde otevřel řeznictví, uzenářskou dílnu a hostinec. Podnik posléze rozšířil o odvětví studené kuchyně jeho syn Josef Sláma. Po době normalizace, kdy byla firma znárodněna pod Jednotu Velké Meziříčí, navázal počátkem 90. let na tradici svých předků pan Milan Sláma a znovu zakládá rodinnou firmu ve Velké Bíteši, kterou v současné době vede jeho syn Milan Sláma ml.

Mimořádný důraz u výrobků firmy SLÁMA je kladen na nejvyšší jakost, vysoký nutriční a hygienický standard a atraktivnost výrobku z pohledu požadavků a potřeb současného konzumenta, což jenom potvrzují ocenění, jako jsou značky Klasa a Regionální produkt, které získalo více jak 50 výrobků firmy SLÁMA.

To nejlepší od firmy SLÁMA

Výrobky, na které je společnost patřičně hrdá, nesou přívlastek bítešská. Jedná se tak o oceněnou bítešskou klobásu, bítešské párky, bítešskou šunku, bítešskou pečínku a řadu dalších. Firma svým výběrem výrobků pokrývá veškerý sortiment z oblasti řeznických, uzenářských a lahůdkářských produktů. Nezapomíná ani na cukrářské výrobky a na přípravu pokrmů pro oslavy a rauty.

POEX



Koncert kvality

www.poex.cz

POEX Velké Meziříčí, akciová společnost dodává své výrobky do obchodní sítě již 17 let.

Od počátku svého působení se firma věnuje výrobě extrudovaných potravin, sladkých cereálií i pikantních snacksů. Postupně přibyla produkce křehkých extrudovaných plátků s obchodním označením DEXI a výroba co-extrudovaných (plněných) cereálií. Významnou součástí firmy je divize balení potravin. Výrobní linku opouští různé druhy ořechů, dehydrovaných suchých plodů, směsí a dalších produktů. Dle požadavků zákazníka přizpůsobíme gramáž, velikost i tvar obalu, skupinové balení.

Rozmanité je výrobkové portfolio divize výroby dražovaných potravin. Do hořké, mléčné i bílé čokolády jsou dražovány ořechy, suché plody nebo cereálie. Nesmíme opomenout ani další výrobní program – balení převlečných víček jogurtů nebo výrobu čokoládových mincí (s logem zákazníka). Obchodní orientace je rozdělena na tři základní větve: spolupráce s obchodními řetězci, export a dodávky do nezávislé obchodní sítě – prostřednictvím divize Křupni si ...

V souladu s certifikovanými systémy kvality je prvořadou firemní strategií produkce kvalitních potravin.



Regionální recepty z Vysočiny

ORIGINÁLNÍ VYSOČINSKÉ MRKVANCE

1 kg mouky (smícháme hladkou a polohrubou),
20 dkg másla, 1 lžíce sádla, 5 – 7 g pekařského droždí,
20 dkg cukru, 3 žloutky, mléko podle potřeby, špetka soli,
lžička rozemletých fenyklů

Náplň: 1,5 kg mrkve, 25 dkg cukru krystal, 1 vanilkový cukr, fenykl, anýz nebo pepř podle chuti (případně rum), mletý mák podle potřeby
Jemně nastrouhanou mrkev podusíme asi 10 minut na másle s cukrem a kořením, necháme vychladnout. Přebytečnou šťávu zahustíme mletým mákem. Připravíme si kynuté těsto a po vykynutí tvoříme z těsta bochánky, které naplníme nádivkou a dobře uzavřeme. Klademe je na vymaštěný plech v dostatečné vzdálenosti od sebe, aby se nespékly. Omastíme je rozpuštěným máslem a vršky potřeme bílkem. Můžeme je sypat cukrem nebo i mákem.

NAHÁČ Z VYSOČINY

600 g vepřové kýty, 200 g vepřové plece, 100 ml smetany,
kmín, sladká paprika, sůl, 60 g vepřového sádla,
200 ml vývaru

Vepřovou kýtu otfeme vlhkým ubrouskem, přes vlákno ji nakrájíme na 4 tenké plátky, které dobře naklepeme a osolíme. Vepřovou plec společně

ne s kmínem pomeleme na strojku, osolíme, přidáme mletou papriku, smetanu a dobře promícháme. Nádivku rozdělíme na osm dílů. Na připravené plátky kýty dáme vždy dvě dávky náplně, které klademe co nejblíže k okrajům tak, abychom je mohli dobře stočit proti sobě ke středu plátku. Takto připravené „naháče“ vložíme do sádlem vymazané nádoby těsně vedle sebe, aby při pečení zůstal zachován jejich tvar. V rozpálené troubě zapékáme asi 5 minut při 250 °C, potom zmírníme na 180 °C, maso podlijeme vývarem a pečeme dozlatova. V průběhu pečení maso obrátíme. Průběžně poléváme vypečenou šťávou a podle potřeby podléváme vývarem.

LAČNÁ PÝCHA

500 ml mléka, 80 g cukru krupice, 1 lžička pudingu
s vanilkovou příchutí, 3 vejce, 1 celá vanilka, sůl

Do hrnce dáme vařit 400 ml mléka. Mezitím si z bílků a 50 g cukru ušleháme tuhý sníh. Když mléko vře, tvoříme lžící malé nočky ze sněhu a necháme v mléce z každé strany projít varem. Mléko scedíme a uvařené nočky naskládáme na talíře. Rozkvedláme zbylé mléko se zbylým cukrem, žloutky a pudingem, přidáme rozkrojenou vanilku a vlijeme do mléka, ve kterém se vařily nočky. Mícháme, dokud krém nezhoustne, zalijeme nočky a podáváme jako dezert.

www.regionalnipotravin.cz

Regionální recepty z Jihočeského kraje



Roudenské kysané zelí bílé vyrostlo v úrodné nivě řeky Malše v Jižních Čechách.

Zemědělský podnik Malše navazuje na stoletou tradici krouhárny, která zpracovává surovinu z úrodných zelných lánů kolem řeky Malše. Jeho výrobky získávají řadu odborných ocenění a těší se neobyčejně oblíbenosti mezi znalci i běžnými spotřebiteli.

Zemědělský podnik Malše a. s.

Roudenská 98, Roudné, 37007

e-mail: zprouadne@tiscali.cz, tel: 386 355 928



Rovniny 9, 748 01 Hlučín
tel.: 595 041 122, fax: 595 043 017
e-mail: info@konektasap.cz

Výroba pařeného a uzeného sýru



- Pařený přírodní a pařený uzený sýr s obsahem tuku 21% v sušině
- Korbačíky
- Pařenice
- Roláda s uzeninou
- Copy
- Uzlíky

Specialitka – sýry kořeněné bylinkami, paprikou nebo česnekem
Prodej přímo v sídle firmy!

KAPŘÍ HRANOLKY SE ŽAMPIÓNOVÝM KRÉMEM

800 g čerstvého kapra (filet), 100 g hladké mouky, olej na smažení

Marináda: sůl, pepř, česnek, chilli koření, sójová omáčka

Omáčka: 4 větší žampiony, máslo, 0,25 l smetany, hrst sekaného kopru, sůl, pepř, bílé víno

Filet z kapra nařežeme milimetrovými řezy až po kůži, celý filet následně nakrájíme na tenké proužky asi 1 – 2 cm široké. Ze všech surovin připravíme marinádu, přidáme 1 dl vína, poté do marinády vložíme maso z kapra a necháme 2 hodiny v ledničce odležet. Po vyjmutí z ledničky obalíme proužky z filetu kapra v hladké mouce a vkládáme do rozpáleného oleje, usmažíme. Žampiony nakrájíme na drobné kousky, orestujeme na másle, zalijeme vínem, povaříme, přidáme smetanu a koření, svaříme a na závěr přidáme čerstvý kopr. Jako přílohu podáváme vařený brambor.

JIHOČESKÁ KULAJDA

1 l zeleninového vývaru, 300 g čerstvých hub, 4 velké brambory, 1 cibule, kmín, 250 ml kysané smetany, 30 g hladké mouky, kopr, sůl, 4 vejce

Houby nakrájíme na plátky. Brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky. Cibuli nadrobno nasekáme. Vše podlijeme vývarem, přidáme kmín a vaříme do měkka. Ve smetaně rozmícháme mouku a všleháme ji do polévky. Krátce povaříme. Nakonec vmícháme jemně nasekaný kopr. Do talířů dáme nahniličku uvařené vejce a zalijeme ho polévkou.

STŘÍBRNÝ JELENÍ GULÁŠ

600 g jeleního masa, 3 – 4 cibule, 1 česnek, mletá paprika, červené víno, sušené houby, vepřové sádlo, jalovec, sůl, brusinky, pepř, drcený kmín, tymián, rozmarýn

Maso nakrájíme na kostky, přidáme čerstvě tlučený jalovec, pepř, snítku tymiánu, rozmarýn a necháme den odležet. Na sádle opečeme nakrájenou cibuli dohněda, zasypeme kvalitní mletou paprikou a drceným kmínem. Přidáme maso, zalijeme červeným vínem a podusíme. Dle potřeby přilijeme silný zvěřinový vývar. Když je maso poloměkké, přidáme brusinky, drcený houbový prášek a vše provaříme. Ochucujeme solí, česnekem a čerstvým tymiánem. Pokud použijeme stejné množství cibule jako masa, nemusíme guláš zahušťovat. Omáčka bude hustá s chutí po cibuli.

TVAROHOVÝ ZÁVIN S BORŮVKAMI

250 g hladké mouky, 250 g polohrubé mouky, 4 lžíce rozpuštěného másla, 3 žloutky, 300 ml mléka, 2 lžíce smetany, 300 g borůvek, 1 tvaroh, droždí, sůl, cukr, pudingový prášek

Do hrnečku dáme vlažné mléko, lžičku cukru, rozdrobené kvasnice a necháme vzejít kvásek. Do mísy prosejeme mouku, přidáme špetku soli, dva žloutky, rozpuštěné máslo a nakonec vzejitý kvásek. Vypracujeme hladké vláčné těsto, které necháme vykynout. Tvaroh smícháme s cukrem, vanilkovým pudingovým práškem, smetanou a jedním žloutkem. Nakonec jemně vmícháme borůvky. Vykynuté těsto rozdělíme na dvě části, vyválíme na tloušťku asi 1 cm, potřeme rozpuštěným máslem a připravenou náplní. Opatrně srolujeme a okraje těsta pořádně přimáčkneme, aby náplň nevytekla. Potřeme máslem a pečeme zvolna asi 40 minut.

www.regionálnipotraviny.cz



Vydalo EUROEXPO ve spolupráci s Agrární komorou ČR a Výstavištěm České Budějovice a.s. Vyšlo v srpnu 2012.

VITAMI NATOR

100% PŘÍRODNÍ ŠTÁVA



PŘINÁŠÍME ČESKÉ OVOCE NA ČESKÝ STŮL – PŘINÁŠÍME ZDRAVÍ, KTERÉ CHUTNÁ

MOŠTY BEZ BARVIV, CUKRU, KONZERVANTŮ A BEZ PŘIDANÉ VODY

Přijďte ochutnat naše mošty na výstavu Země živitelka a ZÍSKEJTE DÁREK!

Sleva 30%

Na místě od nás získáte slevový kupón, který vás opravňuje nakupovat naše mošty na e-shopu www.vitaminator.cz se slevou 30%*. Kupón můžete uplatnit do konce září.

www.vitaminator.cz



*Sleva se nevztahuje na velkoobchodní ceny

Lahodné a zdravé mošty z českého ovoce a zeleniny

Na pultech našich obchodů najdeme mnoho cizího ovoce. Dovážíme z velké dálky něco, co najdeme i doma – a v mnohem lepší kvalitě. O tom, že se začínáme vracet k českému ovoci a obecně k českým kvalitním potravinám, svědčí i obliba farmářských trhů a obecně větší důraz společnosti na kvalitu potravin. Jednou z prvních firem, která se rozhodla vrátit české ovoce na český stůl, je firma Vitaminátor. Z ovoce a zeleniny vyrábí lahodné a čerstvé mošty. Základem šťáv z Vitaminátoru je povidlé a chutné české jablko.

Jablko obsahuje kromě velkého množství vody také hodně ovocných kyselin a pektinu. Tato vláknina na sebe nabaluje škodliviny ve střevech a snižuje hladinu cholesterolu v krvi. Jablko je poměrně chudé na sacharidy, avšak velmi bohaté na vitaminy a stopové prvky. Nejvíce je v něm zastoupen vitamin C. Ve slupce a méně v celém plodu jsou pak obsaženy draslík, hořčík a železo.

Co umí jablko?

Jablka téměř neobsahují bílkoviny, mají však vysoký obsah vody, málo sacharidů. Mimořádně jsou bohatá na vitamíny a stopové prvky. Jablka mají vysoký obsah draslíku. Jablko obsahuje až 30 % vlákniny. Regenerují a očišťují organismus, snižují hladinu cholesterolu a cukru v krvi. Jsou účinná při bolestech hlavy a závratích. Pomáhají proti průjmům i zácpě. Proti průjmům pomáhají sladká jablka, při zácpě zase kyselá, která povzbuzují činnost střev. Jsou osvědčeným prostředkem při těžkostech s klouby. Podporují odolnost proti chorobám. Jablka působí jako vynikající omlazovací kúra. Ze slupky a dužiny, které chrání jaderník, se v lidském organismu uvolňují látky s léčivým i preventivním účinkem. Odvar z jabloňových květů má uklidňující účinky a zmírňuje záchvaty kašle. Při chřipce a kašli se osvědčilo pití šťávy z jablek. Jemně nastrohané jablko i se slupkou konzumované večer váže ve střevech toxické látky.

Proč je dobré pít ovocné šťávy?

Jednou z možností splnění doporučených dávek ovoce a zeleniny je pití ovocných šťáv, které mohou snižovat díky svému obsahu protektivních látek riziko civilizačních onemocnění. Výživová doporučení kladou důraz na denní konzumaci pěti porcí ovoce a zeleniny, přičemž jednu porci může adekvátně nahradit 200 ml ovocné nebo zeleninové šťávy. Spotřeba zeleniny a ovoce se v průměru pohybuje na třech porcích denně na osobu. Přitom nárůst spotřeby na pět porcí snižuje riziko srdečního infarktu až o 26 %.

Šťávy – vitamínová bomba

Zahrnutím čerstvých šťáv do svého jídelníčku budete zdravější, protože hlavní výhodou šťáv je jejich snadná stravitelnost. Z čerstvé šťávy dokáže naše tělo vstřebat více vitamínů a ostatních užitečných látek, než kdybychom konzumovali stejné množství ovoce a zeleniny v tuhém stavu. Čerstvé šťávy a koktejly z ovoce vynikají nejen svou lahodnou chutí, ale především vysokým obsahem vitamínů, minerálů, živých enzymů a dalších biologicky významných látek. Pití čerstvě vylisovaných šťáv čistí a detoxikuje organismus, podporuje trávení, snižuje nadváhu, odstraňuje únavu, dodává tělu energii a vitalitu.

Zdroj: Vitaminátor, s.r.o.

Tereos TTD – tradiční výroba cukru již více než 180 let

Akciová společnost Tereos TTD je vedoucí skupinou v oblasti zpracování cukrové řepy v České republice a zároveň patří mezi deset největších českých potravinářských firem.



Cukrovar společnosti Tereos TTD v Dobručce je nejstarším řepu zpracujícím cukrovarem v Evropě. Od roku 1831, tedy plných 181 let, se zde bez vynechání jediné sezony vyrábí cukr z cukrové řepy.

To činí dobrovický cukrovar v tomto směru unikátním. Cukrovar byl založen v nevyužitých prostorách dobrovického zámku a ve své době představoval nově koncipovaný závod, který ale bohužel během éry komunismu zabředl do průměru.

Během posledních dvou desetiletí se ale díky zahraničním akcionářům, francouzské společnosti Tereos a německé společnosti Nordzucker, z průměrného závodu znovu stal leaderem celého oboru. Nárůst zpracovatelské výrobní kapacity byl tak mohutný, že již v kampani 1996/1997 Dobručka jako jednotlivý cukrovar vyrobila největší množství cukru ze všech cukrovarů v republice. V následujících letech Dobručka překonávala všechny

dosavadní rekordy oboru v regionu střední a východní Evropy.

V současnosti je dobrovický cukrovar společnosti Tereos TTD nejstarším, největším a nejmodernějším cukrovarem u nás. Je tak rekordmanem v oboru, který má u nás tradici již více než 220 let.

Společnost Tereos TTD ročně zpracuje ve dvou cukrovarech a dvou lihovarech více než 2,6 milionu tun cukrové řepy, která je dodávána 450 pěstitelům z plochy více než 35 tis. ha. Hlavními výrobky společnosti jsou cukr (300 tisíc tun ročně) a líh (880 tisíc hektolitrů ročně), a to jak pitný, tak pro energetické účely.

Vedlejšími produkty jsou řepné pelety – krmivo pro hospodářská zvířata, lihovarnické výpalky a vápenná šáma jako hnojiva, která se vrací zpět na pole. Je průkopníkem na českém trhu s biopalivy, kdy jako první u nás začala vyrábět ekologicky šetrnou pohonnou směs pro automobily – E85.

Vína, která sladí Slunce a koření Měsíc



Zemědělská a.s. Čejkovice hospodaří v současné době na 230 ha vinic, z nichž je 200 ha vinic plodných, 30 ha vinic mladých a 4 ha podnožové révy.

Průměrné stáří vinic je 15 let, což svědčí o dobré hospodářské politice podniku. Tento údaj je

souhlasný s parametry předních vinohradnických podniků v EU.

Ročně se likviduje 5 – 6 ha přestálých vinic, na druhé straně se vysazuje 3 – 5 ha vinic nových.

Současnou výměrou vinic patří Zemědělská a.s. Čejkovice mezi největší pěstitele révy v naší republice. Láhvová vína pro naše zákazníky jsou vyrobena z našich vlastních hroznů. Zemědělská a.s. nenakupuje žádné hrozny, ani mošty či cizí vína.

Naši filozofii pro nejbližší budoucnost je produkovat odrůdová vína, kde u všech bude přesně vyznačena lokalita a maximální možné množství informací o víně.

Zastoupení pěstovaných odrůd:

• 50 % bílé odrůdy • 50 % červené odrůdy

Skladba jednotlivých odrůd:

Müller Thurgau 15 % • Veltlínské zelené 8 % • Ryzlink vlašský 5 % • Tramín 4 % • Rulandské šedé 4 % • Neuburské 4 % • Chardonnay 4 % • Ryzlink rýnský 3 % • Sauvignon 3 % • Rulandské bílé 2 % • Moravský muškát 2 % • Irsai Oliver 1 % • Frankovka 12 % • Svatovavřínecké 8 % • Portugalské modré 8 % • Zweigeltrebe 8 % • André 5 % • Rulandské modré 2 % • Cabernet sauvignon 1 %



Réva je pěstována na klasickém rýnsko – essenském vedení. Některé vinice z 80. let jsou ještě pěstovány na jednoramenné zácloně. Tento způsob vedení se již nerozšiřuje. Průměrný výnos hroznů je 8 t/ha a průměrná cukernatost 20°CSN (kolísá podle ročníku) jsou předpokladem výroby kvalitních odrůdových vín. Celá plocha vinic je pěstována v systému integrované produkce (dále IP) hroznů a vín. Zemědělská a.s. je členem Ekovín – Svaz integrované ekologické produkce hroznů a vín. Členové svazu se dobrovolně podřizují pří-

sným regulím pokud se týká obdělávání, hnojení a zvláště chemické ochrany révy stejně jako technologické kázní ve sklepním hospodářství. Parametry IP korespondují s podobnými kritérii EU. Pěstování révy v systému IP je šetrné k životnímu prostředí. Vína ze systému IP se vyznačují vysokou kvalitou a zdravotní čistotou.



Oslava svij



Svijanský

V soutěži Pivo Č...
Budějovic

Svijanská Kněž...
na druhém místě

14. července 2012 se
XXIII. Slavnosti svija

Všechny druhy svija
zmrzlina, tentokrát t

V bohatém program
např. Lenka Filipová,

Ohňostroj, kolotoče,
k úžasné atmosféře.

HVĚZD

- SVIJANSKÁ
- SVIJAN
- SVIJANSKÝ FA
- SVIJANSKÝ
- SVIJANSKÁ
- SVIJANSKÝ RYTÍ
- BARO
- SVIJANS
- KVASNIČÁK
- WEIZENBIER,

SVIJ

REGIONÁLNÍM V

Vysoká kvalita svijanského p...
dice výroby ve Svijanech je...
z mnoha důvodů proč je Piv...
jany již od roku 2008 nositelem z...
gionální produkt Český ráj.

Značku vytvořilo Sdružení Český r...
luprání s dalšími partnery v region...
podpořit a propagovat místní výr...

Tato registrovaná ochranná znám...
stním výrobcům propůjčována od...
2007 při splnění kritérií, která zoh...
především původ výrobku v regio

Svijanského piva

á piva se značkou Pivo České republiky pro návštěvníky Země živitelky

České republiky, která se každoročně koná v Českých rájích, letos získal Pivovar Svijany hned tři ceny.

na a Svijanský Baron se umístili ve svých kategoriích, Svijanský fanda vyhrál v kategorii Novinářské pivo.

v areálu koupaliště Svijanský Újezd konaly Svijanského piva.

Svijanského piva tekly z celkem 160 píp. Prodávala se pivní stánky ze Svijanského fandy a Chippera.

na vystoupily známé osobnosti českého showbyznysu, jako F. R. Čech, Petr Kolář, Dixiland Band, Žlutý pes atd.

dobré jídlo a zábava pro celou rodinu – to vše přispělo

SEMIJANSKÉHO NEBE

DESÍTKA 10 %, světlé výčepní pivo

SVIJANSKÝ MÁZ 11 %, světlý ležák

SVIJANSKÝ FANDA 11 %, řezaný nefiltrovaný ležák

SVIJANSKÝ KNÍŽE 13 %, speciální světlé pivo

SVIJANSKÁ KNĚŽNA 13 %, speciální tmavé pivo

SVIJANSKÝ Ř 12 %, světlý ležák s výraznou hořkostí

SVIJANSKÝ DN 15 %, světlé speciální pivo

SVIJANSKÝ VOZKA, nealkoholické pivo

SVIJANSKÝ K, světlé speciální nefiltrované pivo

SVIJANSKÝ FITNESS, lehké pivo

SVIJANSKÝ SV, světlé pšeničné svrchně kvašené pivo

SVIJANSKÉ PIVO JE VÝROBKEM ČESKÉHO RÁJE

svijanského piva a tradičnímu pivovaru Svijany. Pivovar Svijany je součástí Země živitelky Re-

svijanského ráje ve spolupráci s cílem propagace pivovarské výroby.

svijanského piva je místní produkce, která je důležitou součástí místní ekonomiky. Svijanský pivo je místní produkce, která je důležitou součástí místní ekonomiky. Svijanský pivo je místní produkce, která je důležitou součástí místní ekonomiky.

svijanského piva, ekologickou šetrnost a podíl ruční práce. Značka umožňuje spotřebitelům poznat kvalitní zboží, jehož nákupem podpoří místní výrobce, a tím i svůj region. Turistům a návštěvníkům Českého ráje pak nabízí suvenýry a dárky v podobě tradičních výrobků.

Hlavním smyslem regionálního značení je podpora lokální ekonomiky s důrazem na tradice, kvalitu a ekologickou šetrnost. Neméně významné je také silnější propojení místní produkce s oblastí cestovního ruchu a gastronomie.



Prohlídka pivovaru s ochutnávkou piva přímo z tanku

Přijďte se podívat, jak vzniká tradiční české pivo v pivovaru ležícím v malebném prostředí na okraji Českého ráje. Exkurze je potřeba předem objednat, minimální počet osob je 10. Objednávky na: exkurze@pivovarsvijany.cz nebo +420 739 589 437, +420 481 770 721

Cena vstupného:
Dospělí 70 Kč, studenti a senioři nad 65 let 50 Kč
minimální cena exkurze 700 Kč



PIVOVAR SVIJANY, a.s.

Svijany 25, 463 46 Příšovice
Expedice piva 481 770 770
Sekretariát: 481 770 700
Obchodní oddělení: 481 770 717
e-mail: pivovar@pivovarsvijany.cz
www.pivovarsvijany.cz
www.facebook.com/svijany



Moravia INTERLACTO
czech group

www.moravialacto.cz

Moravia Lacto a.s., člen skupiny Interlacto group, tradiční český výrobce mléčných produktů, přináší na váš stůl kvalitu oceněnou značkami Klasa, Český výrobek a v případě svačínového mléka a Farmářského sýru také značkou Regionální potravina kraje Vysočina.

Svačínové mléko: Svačínové mléko je baleno v praktickém balení 0,5 l se širokým uzávěrem. Typickou lahodnou chuť zaručuje jeho tučnost, která je min. 3,5 %. Chutný a zdravý doplněk nejen svačiny.

Farmářský sýr 30 %: Uzený přírodní polotvrdý sýr s tvorbou ok. Farmářský sýr je ojedinelá specialita na českém trhu. Kombinací propionového zrání (typické pro sýry ementálského typu) a uzení získává jedinečné chuťové vlastnosti, které ocení každý milovník sýrů. Při konzumaci vynikne nejprve výrazná chuť uzeného sýra, následně se přidává jemná mandlová příchutí.

Tradiční recepty z Pardubicka

LEPENICE

Brambory, kysané zelí, cibule, kmín, sůl, tuk nebo sádlo na smažení

Brambory bez slupky uvaříme v osolené vodě s troškou kmínu. Mezitím podusíme kysané zelí s osmažnutou cibulkou. Uvařené brambory scedíme (část vody si necháme), umačkáme z nich kaši a přidáme zelí se šťávou. Tu ještě dle potřeby můžeme zředit právě ponechanou vodou z brambor. Na talířích polijeme cibulkou usmaženou na sádle nebo másle.

JAHELNÍK

500 g žlutých jáhel, 750 ml mléka, 1 lžička soli, 2 žloutky, 80 g másla, 150 ml smetany na šlehání, cukr, skořice, muškátový oříšek, 2 lžičky oleje, 200 g sušeného ovoce (rozinky, švestky, meruňky)

Pěkně žluté jáhly propláchneme vařící vodou a dáme je uvařit do směsi: 1 díl vody, 1 díl mléka, lžička soli, 1 lžička cukru, trochu skořice, muškátového oříšku a 2 lžičky oleje. Pomalu tuto směs uvaříme doměkka. Do jáhel dále vmícháme dle chutí ještě cukr, kus másla, smetanu, žloutky, rozinky, sušené švestky a dobře vyprané sušené meruňky. Do máslem vymazané formy (misky) upravíme směs a zapečeme jako nákyt. Jahelník je starodávné jídlo, které se jídalo při štedrovečerní hostině v důvěře, že drobné žluté jáhly přinesou jedlíkům hojnost peněz v příštím roce.

BRAMBOROVÝ BURIÁN

800 g brambor, 150 g krupice, 400 g jablek, 1 vejce, mléko, sůl, tuk

Brambory uvaříme ve slupce, necháme vychladnout a nastrouháme. Burián bude chutnější, když jej připravíme z brambor uvařených den předem. Nastrouhané brambory smícháme s nastrouhanými jablky, vejcem, špetkou soli, krupicí a mlékem a zpracujeme husté, ale tekuté těsto. Vlijeme do vymaštěné zapékací misky nebo pekáčku a v předehřáté troubě upečeme.



BAŠOVO ZELÍ
VÝROBA A PRODEJ KYSANÉHO ZELÍ
BAŠE A SPOL.
ZALOŽENO 1899

Firma Baše & spol. s.r.o. se sídlem ve Starém Kolíně byla založena r. 1899, jedná se o rodinnou firmu s více než 100letou tradicí.

Zaměřujeme se hlavně na výrobu a prodej bílého kysaného zelí. Surovinu získáváme z místní české produkce, z Polabí.
Průměrný počet zaměstnanců je 23 a jsou převážně místní nebo z blízkého okolí Starého Kolína.

Hlavním cílem je udržet co nejvyšší kvalitu kysaného zelí, to dokazují i získaná ocenění:

- značka „Regionální potravina“ Středočeského kraje
- certifikát „Polabí regionální produkt“

Bílé kysané zelí je dodáváno na trh pod obchodní značkou **STAROKOLÍNSKÉ BAŠOVO ZELÍ**

Kontakt:
Baše & spol.s.r.o.
Na Kačina 235, 281 23 Starý Kolín
Tel.321 764 141, 606 640 290
e-mail: Basezelisro@volny.cz

[www: kysane-zeli.cz](http://www:kysane-zeli.cz)

VYZKOUŠEJTE NOVINKU, OCHUTNEJTE BRUSINKKU!



VÍTEŽ SOUTĚŽE
REGIONÁLNÍ
POTRAVINA 2012

- ✓ ORIGINÁLNÍ PŘÍCHUŤ
- ✓ TRADIČNÍ KVALITA Z CHOCEŇ
- ✓ BEZ KONZERVANTŮ A BEZ LEPKU
- ✓ VYROBENO V ČESKÉ MLÉKÁRNĚ

**NAJDETE NÁS
V PAVILONU T1**

www.schutidotoho.cz
www.chocenskamlekarna.cz



Význam vlákniny ve výživě člověka

nám radí b.c. Markéta Kopecká, poradce pro výživu společnosti NOPEK

Na rozdíl od bílé mouky, která obsahuje pouze vnitřní části obilného zrna (endosperm-zdroj škrobu a bílkovin) bez obalových vrstev, obsahuje celozrnná mouka i vnější obaly zrna. Bílé pečivo je lehce stravitelné, ale má nižší biologickou hodnotu než celozrnné pečivo.

Vláknina je jednou ze složek potravy, která pozitivně působí na náš zdravotní stav. Je prokázáno, že ty skupiny populace, v jejichž jídelníčku je dostatek vlákniny, trpí méně civilizačními chorobami než ty, v jejichž jídelníčku je vlákniny nedostatek. Jedná se hlavně o rakovinu trávicího traktu, kardiovaskulární onemocnění, diabetes, vysokou hladinu cholesterolu v krvi, chronickou zácpu a obezitu.

Vláknina je část oligo- a polysacharidů a jejich (hydrofilních) derivátů, které se trávicími enzymy člověka nerozkládají na absorbovatelné složky v horní části trávicího traktu. Vláknina je přirozený stimulant metabolismu. Působí jako **prebiotikum** – podporuje aktivitu a množení prospěšných bakterií ve střevě.

Dělí se dle rozpustnosti ve vodě na **rozpustnou a nerozpustnou vlákninu**.

Rozpustná vláknina zahrnuje neškrobové polysacharidy (pektin, hemicelulóza, rostlinné slizy, gummy,...) a rezistentní škrob.

Rozpustná vláknina je hlavním substrátem pro bakteriální fermentaci v tlustém střevě. Fermentace je proces, kterým anaerobní bakterie rozkládají sacharidy a další substráty za účelem získat energii pro růst a udržení buněčných funkcí. Produktem fermentace jsou mastné kyseliny s krátkým řetězcem a plyny.

Neškrobové polysacharidy:

Pektin je kyselý polysacharid, který se vyskytuje v ovoci, zelenině a v některých průmyslových plodinách. Fermentací pektinu vzniká kyselina propionová, která inhibuje endogenní syntézu cholesterolu. Pektin snižuje absorpci glukózy z trávicího traktu, zvyšuje vylučování žlučových kyselin stolicí a má schopnost vázat těžké kovy. V tlustém střevě je degradován bakteriemi z 90 – 100 %.

Hemicelulóza má velkou schopnost vázat vodu, tím dochází ke zvětšení objemu stolice a ke zrychlení pasáže střevního obsahu trávicím traktem. Váže žlučové kyseliny, snižuje hladinu cholesterolu a lipidů v séru, snižuje hladinu glukózy v séru a tím redukuje potřebu sekrece inzulínu. Je degradována z 50 – 80 %.

Rostlinné slizy a gummy – guarová guma (tvoří s vodou velice viskózní roztok) snižuje celkový a LDL cholesterol v séru, snižuje hladinu tuků v plazmě, glykémii (vhodná prevence diabetu a zvýšené hladiny cholesterolu v krvi). Je degradována bakteriemi ve střevě z 90 – 100 %.

Oligosacharidy:

Fermentací **Inulinu a oligofruktózy** vznikají mastné kyseliny s krátkým řetězcem, které jsou zdrojem energie pro střevní buňky. Ovlivňují metabolismus lipidů. Zvyšují biologickou dostupnost některých esenciálních minerálních látek (Ca, Mg, Fe).

β-glukan je nejvíce obsažen v ovsu a ječmeni. β-glukan má schopnost snižovat hladinu celkového cholesterolu, LDL-cholesterolu lipidů v séru tím, že zvyšuje vylučování žlučových kyselin. β-glukan snižuje hladinu glukózy a inzulínu v krvi.

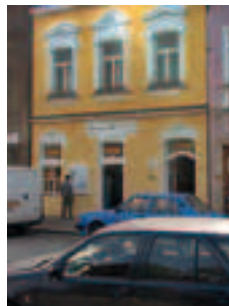
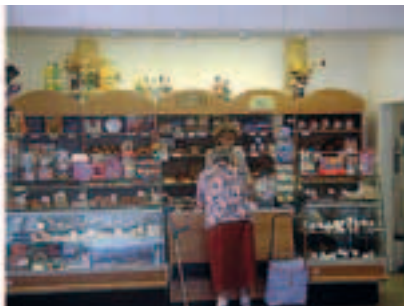
Rezistentní škrob je považován za hlavní zdroj polysacharidů pro mikroorganismy v kolon (tlusté střevo). Jeho fermentací vzniká mimo jiné kyselina máselná, u které se předpokládá schopnost snižovat riziko výskytu rakoviny kolon.

Nerozpustná vláknina zahrnuje celulózu a lignin.

Ve střevě působí jako mechanický kartáč, který odstraňuje toxické usazeniny. Nerozpustnou vlákninu najdeme v obalových částech zrna, ve slupkách, jádérkách ovoce a zeleniny.

Celulóza je polymer glukózy. Má velkou schopnost vázat vodu a tím zvětšuje objem stolice, což je vhodné pro léčbu chronické zácpy. Je degradován GIT bakteriemi z 30 – 50 %. Má schopnost vázat minerální látky a tím zvyšuje jejich vylučování stolicí (negativní působení na minerální bilanci).

Lignin je nesacharidová součást vlákniny v potravě, je to aromatický polymer. Vyskytuje se v buněčných stěnách rostlin (zejména v dřevinách, obilovinách a v dalších rostlinách s tužší slupkou). Je vysoce rezistentní k enzymatickým a bakteriálním účinkům. Stolicí se lignin vylučuje nezměněn.



Prodejna Nopek, a.s.
vedoucí pí. Nislerová
ul. Svitavská 1501
571 01 Moravská Třebová
Tel.: 461 315 654

Prodejna NOPEK, a.s.
vedoucí pí. Ševčíková
Pod Strážnicí 667
679 63 Velké Opatovice
Tel.: 516 477 169

Prodejna NOPEK, a.s.
vedoucí pí. Jakubcová
Litomyšlské Předměstí 724/IV
566 01 Vysoké Mýto
Tel.: 465 467 663

Kde nakoupíte pečivo Nopek

Prodejna NOPEK a. s.
vedoucí pí. Paďourová
nám. Přemysla Otakara 188/I
566 01 Vysoké Mýto
Tel.: 465 421 332

Prodejna NOPEK, a.s.
vedoucí pí. Mrvová
T.G.Masaryka 18
571 01 Moravská Třebová
Tel.: 461 311 412

Výrobní NOPEK, a.s.
vedoucí pí. Zedulová
17.Listopadu 689
566 01 Vysoké Mýto
Tel.: 465 420 952

Prodejna NOPEK, a.s.
vedoucí pí. Truncová
Hrušová 127
565 55 Hrušová
Tel.: 465 467 343

Cukrárna NOPEK, a.s.
vedoucí pí. Schusterová
nám. Míru č. 22/104
568 02 Svitavy
Tel.: 461 619 976

Prodejna NOPEK, a.s.
vedoucí pí. Šnajderová
569 67 Osík u Litomyšle 243
Tel.: 461 613 594

Kromě vlastních prodejen nakoupíte naše výrobky v obchodních řetězcích a prodejnách potravin v celé oblasti Vysokého Mýta, Moravské Třebové a Svitav

I pekařské, cukrářské a perníkářské výrobky mohou být delikatesy

NOPEK[®]

*to je tradiční kvalita,
výtečná chuť a vůně*

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

*Novinka, kterou ocení
především milovníci denně
čerstvého chleba:*

**mražené výrobky
na dopečení – chléb Adam, Eva
a dalších 10 druhů**

- PEČIVO
- CUKROVÍ
- JEMNÉ PEČIVO

- TRVANLIVÉ PEČIVO
- VÝROBKY PRO SLAVNOSTNÍ PŘÍLEŽITOSTI

Mnohé z nich získaly ocenění značkou Klasa



Hlavním programem je výroba pekařských, cukrářských a perníkářských výrobků, při použití tradičních i průmyslových způsobů výroby. Dalšími aktivitami společnosti je obchod, včetně velkoobchodní činnosti, doprava a opravárenská činnost strojního zařízení pro pekárny a cukrárny. Více jak 500 zaměstnanců firmy usiluje o Vaši přízeň, především kvalitou a sortimentem výrobků v přijatelných cenách.

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

Družstva jsou významnou součástí ekonomiky 21. století

Družstevní Asociace ČR je střešovou organizací českého družstevnictví a sdružuje čtyři sektorové družstevní svazy (Svaz českých a moravských bytových družstev, Svaz českých a moravských spotřebních družstev, Svaz českých a moravských výrobních družstev a Zemědělský svaz ČR). V rámci svých možností a kompetencí usiluje DA ČR o rozvoj všech forem družstevního podnikání a o zlepšení podmínek pro působení družstev v ČR. Zastupuje a hájí zájmy českého družstevního sektoru ve vztahu k orgánům státní administrativy a zákonodárným orgánům ČR. V členských svazech DA ČR je sdruženo 1 249 družstev, která společně vytvářejí 48 752 pracovní místa a sdružují 722 205 členů.

Spolupráce s Výstavištěm České Budějovice, a.s. při zajišťování doprovodného programu Mezinárodní výstavy Země živilka má z pohledu DA ČR mnohaletou tradici. České družstevnictví reprezentované DA ČR využívá této příležitosti k organizování tzv. **Družstevního dne**. V letošním roce proběhne 31. srpna v době od 10:00 do 12:30 (13:00) hodin v prostorách pavilonu „Z“ a jeho tématem bu-

de „**Trh českých a regionálních potravin**“, a to formou konference, na které vystoupí představitelé spotřebního družstevnictví, zástupci potravinářského výrobního sektoru a představitel Ministerstva zemědělství. Organizování Družstevního dne v tomto roce má pro český družstevní sektor mimořádný význam, protože zapadá do aktivit DA ČR, kterými se snaží naplnit zá-

měry a cíle **Mezinárodního roku družstev** vyhlášeného pro tento rok Organizací spojených národů. Jedním z těchto cílů je zlepšení povědomí široké veřejnosti o problematice družstevního podnikání. Mezinárodní rok družstev je velmi významnou celosvětovou aktivitou, jejímž prostřednictvím OSN vyjadřuje svoji mnohaletou podporu družstevnímu sektoru.

COOPERATIVE ENTERPRISES BUILD A BETTER WORLD

DRUŽSTEVNÍ PODNIKY BUDUJÍ LEPŠÍ SVĚT

Družstva všech sektorů jsou významnou součástí ekonomiky 21. století. V posledních letech svět prokázal naléhavou potřebu více diverzifikované globální ekonomiky.

Družstva mají dostatek sil přispět na cestě k této diverzifikaci. Zpráva MDS Global300 např. ukazuje, že **300 největších družstev na světě má roční obrat 1,6 bilionů USD**, což odpovídá HDP mnoha velkých zemí.

Družstva po celém světě poskytují více než **100 milionů pracovních míst** a v Brazílii, Rusku, Indii a Africe je členem nějakého družstva asi 15 % populace,

což je o 4 % méně než těch, kteří jsou tam akcionáři.

V Keni družstva přispívají 45 % do HDP, zatímco na Novém Zélandu je jejich příspěvek do HDP kolem 22 %. Ve Spojených státech 30 000 družstev zaměstnává dva miliony lidí, přičemž ta největší z nich se pravidelně objevují v žebříčku „Fortune 100 nejlepších pracovních míst“.

Na evropském kontinentu je ve 160 000 družstvech nejrůznějšího typu sdruženo 120 milionů členů a evropská družstva se významnou měrou podílejí na řešení problematiky zaměstnanosti v EU tím, že v rámci svého podnikání vytvářejí 5,4 miliónu pracovních míst.

www.dacr.cz



**SVAZ ČESKÝCH
A MORAVSKÝCH
SPOTŘEBNÍCH DRUŽSTEV**

Předseda: Ing. Zdeněk Juračka
Tel.: 224 106 321
U Rajske zahrady 3/1912
130 00 Praha 3



**SČMBD
SVAZ ČESKÝCH
A MORAVSKÝCH
BYTOVÝCH DRUŽSTEV**

Předseda: Ing. Vít Vaníček
Tel.: 241 430 516
Podolská 50
147 00 Praha 4 – Podolí



**SVAZ ČESKÝCH
A MORAVSKÝCH
VÝROBNÍCH DRUŽSTEV**

Předseda: JUDr. Rostislav Dvořák
Tel.: 222 245 915
Václavské náměstí 21
113 60 Praha 1



**ZEMĚDĚLSKÝ
SVAZ ČR**

Předseda: Ing. Martin Pýcha
Tel.: 224 225 730
Hyberská 38
110 00 Praha 1

ČERSTVÉ SMETANOVÉ SÝRY Z OLEŠNICE

jsou vyráběny tradičním způsobem
z nejkvalitnějšího mléka



Mlékárna Olešnice, RMD
člen skupiny Interlacto, www.mleko.cz



Recepty z Olomouckého kraje

BRAMBOROVÉ ŠKVARKOVÉ KNEDLÍKY

1 kg umletých vařených brambor, 50 dkg krupice, 2 vejce, 15 dkg umletých škvarků, 3 housky nakrájené na kostičky, 2 – 3 lžičce mléka, olej

Vše zpracujeme dohromady, je-li těsto tuhé, přidáme trochu mléka, je-li řídké, přidáme krupici. Děláme menší knedlíčky, které vaříme asi 20 minut. Sypeme smaženou cibulkou a doplníme kysaným zelím.

KYNUTÉ BORŮVKOVÉ KNEDLÍKY

½ kg polohrubé mouky, 20 g droždí, 1/8 l mléka, cukr, špetka soli, 2 celá vejce, 30 g másla, ½ l borůvek, na posypání strouhaný tvaroh s cukrem, nebo mák s práškovým cukrem, rozpuštěné máslo

Uděláme si kvásek z rozdrobeného droždí, mléka a špetky cukru. Mezi tím dáme do mísy mouku, přidáme špetku soli, 2 vejce a rozpuštěné máslo. Přidáme vzešlý kvásek a dobře propracujeme. Hladké těsto necháme v teple 30 minut vykynout. Z vykynutého těsta nakrájíme stejné čtverce. Ty plníme slazenými borůvkami a pečlivě balíme středně velké knedlíky. Dáme vařit do vroucí vody na 10 minut. Knedlíky scedíme, upravíme na talíř a sypeme strouhaným tvarohem s cukrem, nebo mletým mákem s cukrem a máslem.

HANÁCKÉ DŮLKOVÉ KOLÁČE

1 kg mouky, 25 dkg cukru, 25 dkg másla, 4 žloutků, 0,5 l mléka, tvaroh na náplň, rozinky, 5 dkg droždí a štipky soli

Dobře vypracujeme těsto, které necháme vykynout. Rozválíme silnější placku a nakrájíme na čtverečky. Koláčky plníme tvarohem, který jsme rozmíchali s vajíčkem, cukrem a rozinkami. Čtverečky balíme jako buchty a pokládáme spojem dolů. Do povrchu vytlačíme důlek, který plníme buď makovou náplní, nebo povídky. Okraje koláčů se potírají žloutkem, posypou drobenkou z mouky, cukru a másla a pečou v troubě.

HANÁCKÁ TROŠKOVÁ POLÉVKA

5 dkg hrachu, 5 dkg fazolí, 5 dkg čočky, 5 dkg krup, 5 dkg kořenové zeleniny, 1 cibule, jíška z 3 dkg sádla a 3 dkg hladké mouky, 1 l vody, sůl

Večer všechny luštěniny namočíme a druhý den uvaříme doměkka v téže vodě s kroupami. Kořenovou zeleninu a cibuli přidáme, ještě než se polévka dovaří. Polévku zahustíme jíškou a okořeníme majoránkou. Dle chuti osolíme. Polévce se říká též „bratříčková“.

www.regionalnipotravinny.cz

Největší problémy českého zemědělství



Říká se, že hlavním soupeřem českých zemědělců je čtvero ročních období. Zemědělství je jediný obor, který je velmi závislý především na přírodě a na počasí. Tak to ale mají zemědělci na celém světě. Co však naši kolegové ve vyspělých státech nemají, je velmi slabá podpora domácích politiků a jejich velká nestabilita. Jsem v čele Agrární komory už osmý rok a současný ministr zemědělství Petr Bendl je osmý, s kým jednám!

Politická nestabilita, rychlé střídání zodpovědných ministrů a nemožnost stanovení pevné koncepce a dlouhodobého plánu je naším hlavním problémem. Nejenom v zemědělství. Jak by dopadla jakákoliv firma, kdyby se v ní střídal šéf po roce? V sousedním Rakousku měli za posledních 20 let jenom pět ministrů.

Náš druhý hlavní problém je v uspořádání potravinové vertikály. Potravin, finální pro-

dukt domácího zemědělství, mají v rukou zahraniční obchodní řetězce. Jejich počínání mně připomíná chování na dobytém území. Nemilosrdně vysávají české dodavatele a zvyšují dovozy ze zahraničí. Jediný zájem je nízká cena, o kvalitě potravin se vůbec nemluví. Ony jsou hlavní příčinou toho, že výrazně snižujeme produkci zejména živočišné výroby a zaměstnanost. Že zde není dobytek a na polích převažuje obilí a řepka. Že nás živí Poláci a Němci. To vše za letitého nezájmu našich politiků tento stav řešit.

Třetí rozhodující problém vidím v mladé generaci. České zemědělství stárne a mladí se do něho nehrnou. Celkem pracuje v oboru už jenom 130 tisíc lidí, za posledních 10 let odešlo 82 tisíc! Je to důsledek především snižování stavů chovaného dobytka a skutečnosti, že lidé za hodně tvrdé práce dostanou nízkou mzdu.

Jan Veleba, prezident AK ČR

Kupte si, co libo a kdy libo



Chcete v lednu jahody ze Španělska? Není problém. V únoru třešně z jižní Ameriky? Máte je mít. V dubnu stolní víno z Indie? Žádný problém. Mohl bych jmenovat další a další ovoce, zeleninu a potravinové speciality. Dříve to bylo jinak. V zimě byla jablka a hrušky, samozřejmě naše. Jahody až v červnu, hrozny na podzim. Svět je dnes ale jinde, přišla globalizace. Doba uniformních potravin, které můžete koupit jak v Praze, tak třeba v Pe-

kingu či Paříži. Potravin, které se vyrábějí ve velkých šaržích, ve velkých závodech, podle jednotných postupů. Jediným kritériem jsou nízké náklady na výrobu a zisk. Transportují se z jednoho konce světa na druhý, nakupují na internetových anonymních burzách.

Podle mne je čas s tím něco udělat, přibrzdit. Jednou z mála možností jsou regionální, tedy místní potraviny.

Jsou kvalitní, nejsou anonymní a jejich výroba přináší pracovní místa. Tento systém je třeba všemožně rozvíjet a podporovat.

Je třeba vědět, že za každým českým jogurtem, kilem masa, litrem mléka je český zaměstnaný člověk a kousek obděláné české krajiny. Každý z nás může pomoci tím, že bude tyto potraviny kupovat.

Anketa k regionálním potravinám

Pravidelně na webu Agrární komory ČR probíhají různé ankety. V tomto případě byli respondenti dotázáni, zda kupují regionální potraviny a případně, kde je kupují. Celkem hlasovalo 906 osob. Výsledky ankety zachycuje tabulka.

Odpověď dotázaných	Procento z celkového počtu odpovědí
Vůbec nekupuji	23,73
Kupuji přímo od farmáře	22,85
Kupuji na farmářských trzích	14,46
Kupuji v supermarketu	25,83
Kupuji jinde	13,13



Prezentace AK ČR na 39. ročníku Mezinárodní výstavy Země živitelka, 30. 8. – 4. 9. 2012

AK ČR jako dlouholetý partner Výstaviště České Budějovice, a.s. a jako spoluorganizátor výstavy zve všechny příznivce českého zemědělství a potravinářství na letošní, již 39. ročník Mezinárodní výstavy Země živitelka 2012.

Přijměte pozvání nejenom na slavnostní zahájení výstavy dne 30. srpna, ale také na Národní dožínky, které se uskuteční v sobotu 1. září. Obě akce začínají v 10.00 hod. v Pivovarské zahradě.

Navštívit nás zároveň můžete ve stánku v Pavilonu R3 a dále v novém multifunkčním Pavilonu T1, kde jsou přichystány aktivity na propagaci mléka a mléčných výrobků v rámci programu Bílé plus, prezentace regionálních potravin, biopotravin a ekologického zemědělství. Prostřednictvím Regionálních a Krajských agrárních komor budou součástí výstavy také samostatné jednotlivé expozice krajských soutěží o nejlepší regionální potraviny za rok 2012, kde můžete tyto zajímavé výrobky také ochutnat nebo koupit.

Těšíme se na vaši návštěvu!

Nová Společná zemědělská politika EU musí být rovná a spravedlivá ke všem členům Evropské unie



45. společné jednání agrárních organizací zemí V-4 se v červnu uskutečnilo v České republice

Ve dnech 25. – 26. června 2012 se na svém pravidelném jednání setkali zástupci Agrární komory České republiky, Maďarské agrární komory, Národní rady polských zemědělských komor a Slovenské zemědělské a potravinářské komory, tentokrát v Jaroměřích nad Rokytanou. Cílem setkání bylo prodiskutovat aktuální vývoj v přípravách reformy Společné zemědělské politiky EU pro plánovací období 2014 – 2020, stav na agropotravinářských trzích zemí V-4 a jejich ovlivnění škodami způsobenými mrazem a suchem na polních porostech během vegetačního období 2011/2012, otázku zachování mléčných kvót aj.

Dlouhodobá stanoviska a priority

Během setkání byl detailně prodiskutován další vývoj v přípravách SZP EU, při nichž účastníci potvrdili svá dlouhodobá stanoviska a priority, s důrazem na následující požadavky:

udržet pro následující plánovací období současnou úroveň rozpočtu SZP tak, aby byla i nadále zachována možnost zabezpečit řádné plnění produkčních a reprodukčních úkolů sektoru požadovaných ze strany evropské společnosti.

otázka nastavení výše a rozdělení přímých plateb. Současný návrh Evropské komise stále znevýhodňuje farmáře v no-

vých členských zemích a prohlubuje tak nerovnováhu v konkurenceschopnosti na trzích Evropské unie. Odmítnout jakékoliv prodloužení přechodného období v systému přímých plateb po roce 2013, protože by to dále narušovalo konkurenceschopnost na jednotném trhu Evropské unie a pokračovala by diskriminace nových členských států;

při vytváření podmínek nové Společné zemědělské politiky EU je nezbytné vzít v úvahu globální tlak na produkci potravin. Zásadní nesouhlas musí být proto vyjádřen s těmi návrhy nové SZP, které by dále zatížily evropské zemědělce novými požadavky (zastropování, ozelenění, atd.), když na druhé straně EU otevírá evropský trh dovozem ze zemí, které tyto a podobné standardy ochrany krajiny, přírodních zdrojů, pohody zvířat apod. nastaveny nemají.

Nová Společná zemědělská politika EU musí být rovná a spravedlivá ke všem členům Evropské unie a odstranit dvojitý přístup mezi EU 15 a EU 12 nastavený v roce 2004. Zlepšování světové konkurenceschopnosti zemědělství a potravinářství EU s vysoce kvalitními a zdravými potravinami, které produkuje, musí

být společným a jednotným cílem, protože je to v zájmu prvovýroby, zpracovatelů i spotřebitelů. Stejně racionálně musí být pojato řešení dalších výzev SZP EU, například péče o krajinu, vodní zdroje, půdu, životní prostředí a ochranu ovzduší.

Stávající a pokračující nerovnováha trhu narušuje potřebnou stabilitu zemědělské výroby

Řešením je posílení řízení rizik zemědělské výroby v rámci reformy SZP EU.

Letošní úroda je poznamenána výkyvy počasí, které přinesly regionální problémy s plným či částečným narušením vegetačního růstu polních plodin a trvalých travních porostů, a způsobily tak propad produkce a příjmů farmářů. Mezi nejvíce poškozené plodiny patří vinná réva, ovoce, ozimé plodiny, řepka, jařiny a zelenina. Místně i totální ztráty vážně ohrožují konkrétní podniky a lze tak očekávat i podstatný propad produkce ve středoa východoevropském regionu.

V pohledu na uvažované záměry na zrušení systému mléčných kvót k roku 2015 je nezbytné vzít v úvahu, že tento krok sníží radikálně produkci a vážně ohrozí celý zemědělský sektor mléka v zemích V-4. Proto zúčastněné organizace plně podporují současný systém mléčných kvót a vyzývají Evropskou komisi, aby jej zachovala jako základní nástroj stabilizace ceny a příjmu evropského trhu i po roce 2015.

O výstupu byly v přímé návaznosti informovány organizace evropských farmářů sdružené v COPA-COGECA, komisař pro zemědělství a rozvoj venkova Dacian Cioloș a Paolo de Castro, předseda Rady Evropského parlamentu pro zemědělství a rozvoj venkova.





Agrární komora ČR pomáhá odbytu českých biopotravín v Bille

Jak potvrzují dlouhodobé zkušenosti z provozu, je zemědělská prvovýroba pod neustálým tlakem. Na jedné straně stojí požadavky Společné zemědělské politiky EU na maximálně vstřícné hospodaření v krajině, jehož podoba pro další roky se nyní hluboce diskutuje. Na straně druhé pak jsou požadavky spotřebitelů, prezentované vůči dodavatelům tvrdým postojem obchodu. Zde je diskuse poněkud složitější a někde bohužel chybí úplně. Na pulty prodejen především nadnárodních obchodních řetězců se pak dostává levné zboží z dovozu, které dále likviduje naše producenty a zpracovatele. AK ČR na tento fakt neustále upozorňuje a hledá způsoby jak české výrobky dostat ke konečnému spotřebiteli. Vedle rostoucího segmentu regionálních potravin jsou i další možnosti. Oboustranně přijatelný kompromis nalezla Agrární komora ČR a obchodní řetězec Billa, podepřený vzájemným partnerstvím, jehož cílem je umožnit tuzemským zákazníkům koupit českých výrobků a biovýrobků.



Na Zemi živitelce se loni sešli u stánku AKČR Ing. Jan Veleba, prezident AKČR, kardinál Dominik Duka a poradce prezidenta AKČR Ing. Jan Záhorka

Segment bioprodukcce v posledních letech trvale roste

Společnost Billa zareagovala nabídkou vlastní značky pro biopotraviny „Naše bio“ tak, aby usnadnila spotřebitelům orientaci a přehled. Dnes ji tvoří už více než 170 produktů. Celkem pak má Billa v nabídce zhruba 250 produktů ekologického zemědělství. Pod značkou Naše bio prodává také maso, v sortimentu je čerstvé bio hovězí, kuřecí a jehněčí. Toto maso pochází výhradně z ekologických chovů v ČR a je zde také zpracováváno. V letošním roce se celkový sortiment masa Naše bio rozrostl o pět výrobků a aktuálně čítá 9 položek bio hovězího, 5 položek bio kuřecího a 5 položek bio jehněčího

Všechny tyto produkty jsou v prodeji balené v ochranné atmosféře a dodávány Společností Biopark, která zajišťuje pro

ekologické zemědělce společný odbyt a finalizaci zemědělských produktů. Do tohoto jejich projektu je zapojena řada ekofarem. Všechny samozřejmě vyhovují nejnáročnějším požadavkům ekologického zemědělství.

Další zajímavé novinky

- prodej značky masa Angus s pěti druhy hovězího masa vysoké kvality
- dodavatelem mleté i zrnkové kávy Naše bio je od dubna česká společnost Ozalid
- uvedení 100 % ovocné šťávy Fresh party, a to jablko, jablko-mrkev a jablko-hruška
- prodej ovoce a zelenina zaměřený na českou sezónní produkci
- pod značkou Naše bio se nyní prodáva-

jí i jednotlivě balená jablka, kiwi a okurky v bio kvalitě

- speciální Naše bio zmrzliny.

Podíl českých produktů v prodejnách Billa je 65%. U vybraných položek zboží, jako je maso a mléčné produkty, je tento poměr ještě výrazně vyšší. Hovězí, vepřové a drůbeží maso je výhradně z českých chovů a mléčné produkty jsou z 90 % české.

Pokud by tento způsob komunikace a obchodních vztahů zavedly také ostatní řetězce, měla by česká produkce o cestu ke svému zákazníkovi postaráno a přínos a efekt by z tohoto kroku měly všechny zúčastněné strany. Bohužel zatím stojíme pouze na startu velmi dlouhé cesty, ale jak je vidět, lze tímto směrem jít.

Úřad AK ČR Praha

Krajina Českého středohoří





■ FRANCOUZSKÝ LETNÍ SALÁT

1 chef menu salát (např. polníček či směs De Luxe), 1 čerstvý kozí sýr Naše Bio, 3 červené cibule, 1 stroužek česneku, 2 lžičky francouzské Dijon hořčice, 1 – 2 lžičky jablečného nebo vinného octa, BIO olivový olej ve spreji

Salát vložíme do mísy. Cibuli oloupeme a nakrájíme na silnější měsíčky. Potřeme olejem a pomalu grilujeme, dokud není měkká a zlatavá. Necháme zchladnout a mezitím připravíme zálivku. Česnek se solí rozdrtíme. Dáme do mističky, přidáme 1 – 2 lžičky octa podle chuti, 2 lžičky hořčice a za stálého šlehání pomalu přiléváme olej. Zálivka bude mít konzistenci řídké majonézy. Salát přelijeme zálivkou a opatrně a rychle promícháme. Naaranžujeme na talíře, přidáme grilovanou cibuli a nadrobený kozí sýr. Podáváme s plátky opečené bagety.

■ JABLKOVÉ KROUŽKY SE SKOŘIČÍ

300 ml kefiru, 4 jablka BIO Golden Delicious, 150 – 200 g špaldové mouky Naše Bio, 1 – 2 BIO vejce Naše Bio, špetka soli, BIO slunečnicový olej na smažení Naše bio, skořice, cukr krystal

Z kefiru, vajec, soli a špaldové mouky vypracujeme poměrně husté těstíčko. Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na 1cm tlusté plátky. Plátky namáčíme v těstíčku a zprudka smažíme v oleji. Necháme okapat na papírových utěrkách, posypeme cukrem se skořicí a ještě horké podáváme.

■ ŘECKÉ MASOVÉ KULIČKY

500 g BIO mletého hovězího masa, 1 vejce, 3 – 4 lžičky strouhanky, 2 stroužky česneku nasekané na jemno, oregano, sůl
Česneková omáčka: *1 bílý jogurt Naše bio 3,6 %, 2 stroužky česneku utřené se solí*

V míse smícháme všechny přísady, podle potřeby přidáme strouhanku. Hmotu necháme odpočinout. Vlhkýma rukama děláme kuličky a smažíme v oleji, dokud nejsou ze všech stran opečené. Necháme okapat na papírových utěrkách. Na omáčku smícháme jogurt a česnek. Podáváme s novými bramborami a zeleninou, řeckým salátem nebo grilovaným lilkem. Jako alternativu můžeme studené kuličky se salátem, kroužky cibule a omáčkou vložit do arabského pita chlebu a vzít s sebou ven jako lehký oběd nebo svačinu.



Na Zemi životelce se představuje nejnovější zemědělská technika

Zelená nafta pokračuje i v roce 2013 – zvítězil tlak zemědělců a hlavně zdravý rozum

Akce protestních jízd, které se za součinnosti Agrární komory ČR, Zemědělského svazu ČR a Českomoravského svazu zemědělských podnikatelů konaly 23. května 2012 s výjimkou města Prahy a Libereckého kraje po celé České republice, byly jednoznačnou a jednotnou demonstrací odporu zemědělců proti neuváženým změrům vlády ČR zrušit zelenou naftu a uvalit daň na tiché víno.

Celkem se na 200 trasách dvanácti okresů sešlo po zaslání upřesněných informací ke 2100 ks zemědělské techniky a to především traktorů. Nejvíce vozů bylo v Kraji Vysočina (332 ks) a ve Středočeském kraji (312 ks) Dále to byly řádově stovky nákladních automobilů, které jezdily označeny s podporou akce v rámci svých denních prací. Zajímavostí pak je účast koňského povozu na Pardubicku.

Na mnoha místech tvořili nadpoloviční většinu kolon soukromí zemědělci, potvrzené je například Táborsko, kde kolonu vedl soukromý zemědělec, nebo Trutnovsko. Akce se tak stala aktivním a masivním protestem zemědělců všech forem a velikostí, který byl proveden korektně a slušně. Podle toho dopadlo i veřejné mínění, které bylo na naší straně.

Díky naší jednotě jsme vzbudili výrazný mediální zájem a na své požadavky jsme velmi výrazně upozornili. Poděkování patří také Policii ČR za bezchybnou spolupráci a projevenou ochotu a pomoc. V neposlední řadě pak musím vyjádřit dík také převažující toleranci a pochopení všem řidičům a vlastně celé veřejnosti, která se stala pasivním spoluúčastníkem našich protestů.

Ten den však vláda náš požadavek nedokázala akceptovat a svůj záměr schválila. Znovu je nezbytné připomenout, že tak učinila bez jakékoliv konzultace se zemědělci, bez potřebné analýzy přínosů a dopadů, bez jakékoliv komunikace, o kterou jsme písemně i telefonicky opakovaně žá-

dali. Svým rozhodnutím tak dále přispěla ke snížení naší konkurenceschopnosti na jednotném trhu EU. Po letech nejrůznějších škrtů, úspor, přesunů financí, nevyplácení potřebné výše podpor přitom ale už není kde brát a navíc – letošní rok se klimaticky nevyvíjí dobře, očekávány jsou propady tržeb. Premiér Nečas svůj přístup korunoval na tiskové konferenci po jednání vlády 23. května, kde „odmítl jednat s vyděrači a kolchozní lobby“. Tuto reakci považují za nefér a zbytečnou.

Proto bylo následně rozhodnuto o pokračování a stupňování našeho tlaku s tím, že akce budou pokračovat v Praze otevřenou demonstrací nespokojenosti s vládou ČR s průběžnou další medializací, jednáním s poslanci a senátory apod.

I v reakci na tyto naše kroky došlo dne 4. června 2012 k rozhodnutí premiéra Nečase, ministra financí Kalouska a ministra zemědělství Bendla o kompromisním pokračování vratky zelené nafty i pro rok 2013 a to nikoliv již ve výši 60 %, ale poníženo na 40 %. I tak lze předpoklad celkový objem vyplacených zpět zemědělcům okolo 1,4 mld. Kč. Bohužel z našeho pohledu se značně odstoupilo od věcného zhodnocení zelené nafty pro zemědělskou prvovýrobu a zpolitizování celé záležitosti.

Za AK ČR vnímáme pokračování zelené nafty jako vítězství zdravého rozumu a pomoci pro všechny hospodařící zemědělce, protože každodenní péče o zvířata a o pole žádnou politiku neuznává.

Vedení AK ČR





VÝSTAVIŠTĚ®
ČESKÉ BUDĚJOVICE a.s.

30. 8. – 4. 9. 2012



země®
živitelka

Výstava je pořádána ve spolupráci s MZe,
MMR, AK ČR a Potravinářskou komorou ČR

Ekostyl



Mezinárodní výstava
družstevnictví

ODBORNÝ DOPROVODNÝ PROGRAM

Čtvrtek 30. 8. 2012 – Den českých pekařů a cukrářů

Pivovarská zahrada

- 10:00 – Slavnostní zahájení 39. ročníku výstavy za účasti nejvyšších představitelů státu a vlády spojené s předáním ocenění:
– Cena ministra zemědělství pro mladé vědecké pracovníky pro rok 2012
– Cena ministra zemědělství za nejlepší realizovaný výsledek výzkumu a vývoje v roce 2012
– Slavnostní předání certifikátu národní značky kvality KLASA
– Slavnostní předání certifikátu „Český výrobek“, garantováno Potravinářskou komorou ČR

Areál výstaviště a pavilon R2

- 9:00 – 12:00 – Hodnocení exponátů soutěže Zlatý klas

Pavilon Z – 1. patro

- 8:00 – 17:00 – Odborný seminář Podnikatelského svazu pekařů a cukrářů ČR
– Výstava dožínkových koláčů a dodavatelů výrobků a služeb pro pekárny a cukrárny
14:00 – 16:30 – Seminář „Pozemkové úpravy, šance venkova v následujícím programovém období“, pořádá MZe ve spolupráci se Spolkem pro obnovu venkova ČR

Pavilon R2

- 13:00 – 16:00 – Diskusní fórum „Ovoce 2012“, pořádá Ovocnářská unie ČR
14:00 – 17:00 – 5. ročník mezinárodního semináře „Moderní technologie v zemědělství“, pořádá Obchodní zastoupení Ruské federace v ČR ve spolupráci s Agrární komorou ČR a Hospodářskou komorou RF

Pátek 31. 8. 2012 – Družstevní den, Den českého venkova

Pavilon R2

- od 11:00 – Oficiální vyhlášení exponátů oceněných v soutěži Zlatý klas
tisková konference

Pavilon Z – 1. patro

- 9:00 – 13:00 – Seminář „Den společnosti Agroteam“
9:30 – 14:00 – Společné jednání představenstva a dozorčí rady Agrární komory ČR
9:30 – 13:00 – Seminář „Český a regionální výrobek na českém trhu“, pořádá Družstevní Asociace ČR
11:00 – 14:00 – Seminář „Podpora rozvoje venkova v ČR“ pořádá Spolek pro obnovu venkova ČR a MMR ČR ve spolupráci s MZe

Volná plocha 507 a pavilon Z

- 19:00 – „Večer venkova“, pořádá Celostátní síť pro venkov, Národní síť MAS ČR, Spolek pro obnovu venkova ČR a Agrární komora ČR. K tanci a poslechu hraje hudební kapela GRYN.

Pavilon E5

- 9:00 – 18:00 – stánek ZS ČR – „PRÁVNÍ PORADNA“ přednostně pro členy ZS ČR, ale nejen pro ně

Sobota 1. 9. 2012 – Národní dožínky, Den myslivosti

Pivovarská zahrada

- 10:00 – Slavnostní zahájení Národních dožinek za účasti nejvyšších představitelů státu a vlády, pořádá Agrární komora ČR ve spolupráci s Výstavištěm České Budějovice a.s.

Neděle 2. 9. 2012 – Den zdraví

Volná plocha 310

- 11:00 – 11:45 – dřevorubecká show Martina Komárka
14:00 – 14:45 – dřevorubecká show

Volná plocha

- 10:00 – 16:00 – „Den zdraví aneb – rozlučte se s prázdninami“, pořádá Odbor bezpečnosti potravin MZe

10:00 – 11:00 a

- 13:00 – 14:00 – hudebně zábavný pořad Dua Standa a Vanda na téma „Hygiena a potravy, bezpečnost potravin a zdravá výživa“

Pondělí 3. 9. 2012 – Den Aberdeen Angus

Pavilon Z – 1. patro

- 9:30 – 13:00 – Porada ředitelů a tajemníků územních organizací Zemědělského svazu ČR
10:00 – 13:00 – Seminář „Venkov po roce 2014 aneb Komunitně vedený místní rozvoj“, pořádá zastoupení Evropské komise v ČR a Národní síť MAS ČR

10:00 – 12:00 a

- 14:00 – 16:00 – Seminář „Honitba snadno a rychle“ (zpracování dat honitby, pozemkové evidence, vlastníků pozemků a členů HS, organizace valných hromad – v aplikaci webHONITBA)

- 9:00 – 18:00 – po celou dobu možnost konzultace, pořádá HF Biz, Šumperk

Pavilon R2

- 9:00 – 16:00 – Den České pojišťovny a.s.

Úterý 4. 9. 2012 – Den potravin

Po celou dobu výstavy

Pavilon T

Prezentace a ochutnávka regionálních potravin ze všech krajů ČR, prezentace významných institucí, prezentace zemědělských strojů, technologií a služeb pro zemědělce.

Volná plocha

Lesní pedagogika – aktivity pro děti a mládež, pořádá MZe

Pavilon R1, R3

Prezentace myslivosti, lovectví a rybářství.

Pavilon Z

Prezentace Celostátní sítě pro venkov, Národní sítě Místních akčních skupin ČR, Spolku pro obnovu venkova ČR, Místních akčních skupin z ČR, Národních sítí rozvoje vidieka SR, Národní Sítě Slovenských Místních Akčních Skupin, Místních akčních skupin SR a Asociace regionálních značek a regionálních produktů. Celodenní kulturní program.

Rybářská bašta

Ukázky a prezentace zpracování ryb – filetování s odborným výkladem v každou celou hodinu, ukázky ryb v akváriích a v nádržích u vodního toku, hodinová rybářská soutěž o zajímavé ceny. Spolupřátatelem FROV JU v ČR.

Předvadiště – předvádění plemenných krav, plemenných koní a ovcí

Čtvrtek – pondělí 30. 8. – 3. 9.

Předvádění plemenných koní (Starokladrubské plemenné klisny), pořádá SŠ chovu koní a jezdecký Kladruby nad Labem

Předvádění plemenných krav, pořádá Jihočeský chovatel a.s. ve spolupráci s Reprogenem a.s.

Předvádění jednotlivých plemen ovcí a práce ovčáckých psů, pořádá Svaz chovatelů ovcí a koz v ČR – 15:00 – 16:00

První jihočeská Angus show, pořádá Český svaz chovatelů masného skotu