

Společně krok za krokem s Billou a Agrární komorou

Který z regionů nejvíc proslavily kvalitní tuzemské potraviny? Kde kdo vám potvrdí, že jsou to jižní Čechy, mimo jiné zásluhou Agrární komory ČR, pod jejíž záštitou se zde každoročně koná soutěž o prestižní známku „Chutná hezky. Jihočesky“. Jak nám potvrdila ředitelka Regionální agrární komory Hana Šťastná, za 7 let existence z ní vzešla tisícovka vítězných produktů; nechybí mezi nimi výrobky masné, pekařské i mléčné, nápoje, med, ryby, pivo a řada dalších...

Chutnají hezky. Jihočesky!

V duchu rčení „důvěřuj, ale proveď“ se rozhodlo uspořádat vedení AK ČR společně se zástupci dvou firem, jejichž výrobkům bylo dovoleno prezentovat se na obalech zmíněnou známkou, ochutnávku za přítomnosti prezidenty Aliance výživových poradců ing. Ivana Macha. Jak tato akce dopadla? A co se vůbec hodnotilo? Tentokrát si degustátoři vzali na mušku oceněné masné výrobky, mezi nimi paštiky, jež na trh dodává rodinná firma MAUZ Karla Karda z Hluboké nad Vltavou, a také pečivo z produkce Budějovické pekárny.

Nabídka masných výrobků MAUZ je skutečně úctyhodná, protože zahrnuje na 35 druhů uzenin a 6 paštik. Mezi nimi obzvláště vyniká výrobek s obsahem brusinek a pak i paštika s pravými hříbkami, jejichž dodavatelem je certifikovaná sběrna. Ivan Mach si jejich kvalitu nemohl vynachválit; především u druhé z paštik ocenil, že do ní hříbky vnesly vysoko ceněnou vlákninu a na řezu navrch tvoří pěknou mozaiku. Zároveň vyzdvihl skutečnost, že houby ve směsi nahradily tradiční, přespříliš kalorický špek. „A protože výrobce sáhnul po hříbkách a nikoli po žampionech, docílil skvělé chuti i vůně,“ dozvěděli jsme se. Obdobné pochvaly se nicméně dočkala i další paštika ochucená směsí bylinek, jež se neodebírají

v sušeném stavu od velkododavatelů. „Důvod je prostý,“ řekl k tomu Karel Karda. „Běžné dodávané směsi bylinek jsou totiž chemicky ošetřené, aby v pytlích nepodlehly plísním či škůdcům a neztratily na barvě. Proto si bylinky zpracováváme sami tak, aby výrobky s jejich obsahem byly prostě jakýchkoliv éček.“ Sice se nedají díky tomu dlouho skladovat (paštika ve staniolu vykazuje záruku 14 dnů, zatímco ve skle až 6 týdnů), ale krátká lhůta je známkou absence chemie, dodal k tomu Ivan Mach. Což podle něj nelze říci například o jogurtech či o mléku s dlouhou expirační lhůtou.

Naproti tomu Alice Sabreffová z Budějovické pekárny prozradila mnohé o kvalitě běžných pekařských výrobků ve srovnání s žitným chlebem z produkce této společnosti, který zvítězil v letošním kole soutěže o regionální potravinu roku. „Vůbec totiž neobsahuje nahnedo obarvenou pšeničnou mouku, jako většina chleba v běžné obchodní síti, ale samozřejmě je 70procentní podíl mouky žitné,“ potvrdila. Dle I. Macha je tedy zdravější, ale bílé pečivo se podle něj rovněž nevyplatí ztracovat. Řeč je o krajíčcích upravených v topinkovači, jež po ránu k snídani představují ideální rychlý zdroj energie. „Pšeničný škrob se totiž rychle mění na cukry, a ty po ránu skvěle nastartují organismus,“ vysvětlil. -egi-

Producent proslulých uzenin Karel Karda s výživovým poradcem Ivanem Machem



Uzenářské výrobky MAUZ a pečivo z Budějovické pekárny koupíte např. v prodejnách v centru Českých Budějovic, ale možná se brzy objeví také v nabídce obchodního řetězce Billa. Od Agrární komory ČR obdržely nejlepší doporučení