

prosinec | 2023

ZPRÁVY

Z MINISTERSTVA ZEMĚDĚLSTVÍ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

JÍDLO JAKO RADOST

str. 05 až 07

**Podpora lokálních
dodavatelů**

str. 03

**Ovoce a zelenina
má svou značku**

str. 04

**3 největší mýty
o čokoládě**

str. 08



VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

na adventním věnci za pár dnů zapálíme poslední, andělskou, svíčku. A tentokrát to bude přímo na Štědrý den, který je zároveň poslední adventní nedělí. Nadchází vánoční čas, který travíme se svými nejbližšími. Vánoce jsou časem společné radosti, a to bych přál Vám všem. Jak se blíží konec roku se více zamýšlíme nad tím, jaký byl, co nám přinesl a naopak, co nám vzal. Mně přinesl výzvu v podobě nabídky postu ministra zemědělství. A i přesto, že nejsem z oboru, rozhodl jsem se ji přijmout, protože ministr je podle mě především člověk, který svůj resort manažersky řídí a komunikuje. A to se opravdu snažím dělat. Myslím si, že i díky tomu jsem za těch šest měsíců ve funkci dokázal navnímat konkrétní problémy, které se našeho sektoru týkají. Po celou dobu jsem se zemědělci a farmáři, s potravináři a ostatními lidmi z oboru v dennodenním kontaktu. Komunikuji se všemi, s velkými, středními i malými. Hodně diskutujeme například o vyhodnocení letošního, prvního roku společné zemědělské politiky. Je potřeba našim zemědělcům a potravinářům vytvářet co nejpříznivější podmínky pro práci. Musíme být konkurenceschopní vůči jiným státům. Samozřejmě není možné některé kroky udělat ze dne na den nebo z měsíce na měsíc. V každém případě mě a celé ministerstvo čeká řada zásadních změn a úprav, kterým se po novém roce musíme začít aktivně věnovat. Už jen proto, že příští rok začne příprava další nové společné zemědělské politiky a my jako Česká republika chceme být lídrem debat. V nadcházejícím roce nás všechny samozřejmě čekají i další důležité úkoly. Přeji Vám proto, abyste prožili radostné Vánoce a ať je rok 2024 rokem pro všechny úspěšným a plným božích požehnání.



Marek Výborný
ministr zemědělství

OBSAH:

EKONOMIKA

FARMÁŘSKÉ VÝROBKY JEŠTĚ DOSTUPNĚJŠÍ

Sýry, pečivo, klobásy, zákusky, kefíry, jogurty nebo džemy. To je jen malý výběr dobrot, jejichž zpracování podporujeme.

03

SPOTŘEBITEL

OVOCE A ZELENINA SE ZÁRUKOU KVALITY

Ovocnáři a zelináři mají novou ochrannou známku „Ovoce a zelenina s rodokmenem“.

04

ROZHOVOR

SAJLER: JÍDLO JE RADOST A MÁ LIDI SPOJOVAT

Rozhovor se zakladatelem firemních jídelen Perfect Canteen Filipem Sajlerem.

05

MÝTY A FAKTA

ČOKOLÁDOVÉ MÝTY

Vyvracíme nepravdy o nejoblíbenější sladkosti na světě.

08

VÝBĚR ZPRÁV

STRUČNĚ V ČÍSLECH

Podívejte se na zemědělské shrnutí toho nejdůležitějšího z dění za poslední měsíc.

09

RECEPTY

CHLEBÍČKOVÉ IMPÉRIUM

Připravte si na silvestra legendární chlebičky od Libeřských lahůdek.

10

SPOLEČNOST

ČESKÝ FARMÁŘ VYHRÁL EVROPSKOU SOUTĚŽ, SETKÁNÍ MINISTRŮ ZEMĚDĚLSTVÍ

Přehled obrazem.

11

EKONOMIKA

FARMÁŘSKÉ VÝROBKY JEŠTĚ DOSTUPNĚJŠÍ

Nenechte si ujít poslední díl naší rubriky o novinkách a opatřeních Strategického plánu Společné zemědělské politiky 2023–2027. Tentokrát se zaměříme na lokální a regionální zpracování potravin. Podporujeme totiž různé pojiždné prodejny, minimlékárny nebo projekty s agroturistikou.

S novým programovým obdobím v rámci Strategického plánu Společné zemědělské politiky ještě více přispějeme k rozvoji místních trhů a zkrácení dodavatelských řetězců, podpoříme tak různé pojiždné prodejny, minimlékárny nebo třeba i prodej masa a masných produktů ze dvora. Lidé tak budou moci nakoupit tuzemské potraviny a výrobky ze svého regionu.

Zemědělcům přispíváme na zvyšování efektivity výroby a konkurenceschopnosti zejména malých a středních podniků. Podporujeme investice do zařízení pro výrobu potravin a krmiv, pro finální úpravu, balení a označování produktů, do skladování i investice na výstavbu a rekonstrukci budov, investice související s uváděním zemědělských produktů na trh.



BOOM MINI MLÉKÁREN

Zatímco v roce 2013 existovalo pouze 106 minimlékárny, v roce 2017 jejich počet vzrostl už na 241. A číslo se stále zvyšuje. V polovině letošního prosince jich evidujeme 388. Výrobky z minimlékárny mají několik výhod. Farmáři si zpracovávají vlastní mléko sami na farmě, kde je přímo nabízeno k prodeji konečným spotřebitelům, a tím je významně zkrácen dodavatelský řetězec a dochází tak k minimalizaci zátěže životního prostředí.

DOVOLENÁ NA VENKOVĚ

Dlouhodobě podporujeme agroturismus. Tato forma cestovního ruchu bývá někdy označována jako dovolená na statku, protože je často spjatá se zemědělskou farmou. Zákazník pozná život zemědělce, práci s hospodářskými zvířaty, jak zemědělci hospodaří s půdou apod. Při agroturistice mohou návštěvníci ochutnat výrobky z farmy nebo okolí.



SPOTŘEBITEL

OVOCE A ZELENINA SE ZÁRUKOU KVALITY

Tuzemští pěstitelé nově označují svou produkci známkou „Ovoce a zelenina s rodokmenem“. Spotřebitel tak díky projektu Ovocnářské unie České republiky a Zelinářské unie Čech a Moravy může jednoduše rozpoznat kvalitní české výpěstky.



PĚSTITELÉ Z CELÉ ČR

Logo využívají pěstitelé ovoce a zeleniny z Čech, Moravy a Slezska. Najít už ho můžete na čerstvých produktech od našich pěstitelů, ale i na výrobcích z nich. Pěstovat ovoce a zeleninu s rodokmenem znamená pro zemědělce dělat něco navíc, a to zejména pro krajinu.



ZÁRUKA KVALITY

Každé ovoce nebo zelenina má svůj rodokmen, značku kvality a původ. Garantují ho Svaz pro integrované systémy pěstování ovoce SISPO a Svaz pro integrovanou produkci zeleniny.



VYPĚSTOVANÁ S ÚCTOU

Ovoce a zelenina s rodokmenem byly vypěstovány bezpečně s ohledem na spotřebitele a šetrně vůči životnímu prostředí.



PRO VAŠE ZDRAVÍ

Zelenina a ovoce = zdraví. V rámci snižování spotřeby přípravků na ochranu rostlin díky systému integrované produkce rostlin, což je pěstování s omezeným používáním těchto přípravků a popřípadě jejich náhrada biologickými a ekologickými preparáty, používají tuzemští pěstitelé na české plodině s rodokmenem méně pesticidů než v klasickém zemědělství v celé EU.

ROZHOVOR

SAJLER: JÍDLO JE RADOST A MÁ LIDI SPOJOVAT

Restauratér, šéfkuchař a podnikatel v gastronomii Filip Sajler, který do Česka přinesl nejprestižnější kuchařskou soutěž na světě Bocuse d'Or, poskytl rozhovor Zprávám z MZe. Je přesvědčen, že tam, kde vládne kvalita, důvěra a dlouhodobý vztah se zákazníkem, gastronomický byznys funguje a bude fungovat navzdory všem těžkostem.



Ceny potravin postupně klesají. Dá se však dnes uvařit dobré jídlo za pár korun?

Nemyslím si, že klesají a nemyslím si, že budou, což není dobrá zpráva pro náš business, ale my se snažíme věnovat své práci i přes veškeré anomálie, které gastronomii i potravinářskou výrobu potkaly za poslední tři roky. Ono to není jen o surovinách, ale i o ceně práce, energiích a dalších vstupech. Dobré jídlo se však dá uvařit vždy i za pár korun, tady je podle mě ideální inspirace u našich babiček, vždy to šlo a vždy to půjde.

Jak vidíte současnou situaci kantýn, pohostinství a restaurací. Pociťujete ve vašich kantýnách, že chodí lidé méně kvůli zdražování?

Je zcela jedno, o jaký segment jde. Zda to je podnik nabízející služby za dobré peníze nebo michelinská restaurace. Od covidu se nejvíc daří fastfoodům, kterým

rostou tržby o desítky procent. Jsou dostupné, pracují v režimu takřka sedm dní v týdnu, dvacet čtyři hodin denně, a i přes zdražování jsou svým zákazníkům cenově stále dostupné. Rozumí prostě svým zákazníkům, kteří velmi pečlivě dávají na miskou vah to, zda jim konkrétní služba stojí za to, aby za ni své peníze utratili. My se na to díváme v Perfect Canteen stejně, zdražujeme jen tak, jak se zdražují všechny vstupy. Klíčové je hlídat náklady, aby pokryly všechny výdaje a nevařili jsme ve ztrátě. Vždy, když to nastane, musíme něco změnit, nebo změnit koncept, přesunout provozovnu nebo zavřít. Nejdůležitější tak je, aby podniky srozumitelně komunikovaly se zákazníky, aby rozuměly jejich přáním a oni zase chápali, za jaký zážitek budou utrácet své peníze a proč zrovna tolik.



Jak vybrat dobrou kantýnu, potažmo restauraci?

Myslím, že je to otázka osobního vkusu a toho, co vás baví a za co chcete utrácet peníze, za mě to musí být radost a zážitek. Gastronomie většinou funguje na reference. Myslím, že když něco děláte srdcem a klíčovým parametrem je kvalita, své zákazníky si to najde.

Jaké jsou aktuální trendy ve vaření?

To je otázka, co je dnes trend. Dnes je asi klíčové být autentický, reálný. Zásadní je důvěra, kvalita, původy surovin a chuť. Poctivě uvařené jídlo od základu, bez kompromisu, a pak už je to jen o tom, jaký je váš stravovací návyk, a to, co máte rád. Možností, jak se stravovat, je dnes neuvěřitelná škála. Jídlo je téma a pohledů je hodně.

A ještě zkusím takový nový pohled. Myslím si, že jídlo obecně je dobrý moment, který dokáže rodinu scelovat a nemělo by nikoho stresovat. Ani mámu, která nestihla uvařit, nebo tátu, který si s vařením neví rady. Myslím si, že ty hezké chvíle, když sedí rodina u stolu, nebo když se v létě griluje a jsou všichni pohromadě na zahradě, většinou bývají ty nejlepší. Často jídlo umí rodiny spojovat. No a my jsme v období covidu zjistili, že gastronomie je velice ohrožená, což byla hodně stresující zkušenost pro někoho, kdo v gastronomii podniká dnes už 20 let. Taková situace nikdy za poslední generace nenastala. Bylo to něco nového, tak jsme si řekli, že by bylo dobré zamyslet se nad tím, jak to udělat, aby člověk mohl mít kvalitní jídlo i doma, aniž by musel do restaurace, a v kvalitě z farmy na vidličku. A to je sice ve finále samozřejmě částečně namířené proti našemu byznysu, který běžně děláme, ale zamysleli jsme se, objeli jsme kus světa a vzniklo něco, čemu dnes říkáme Cibule.Jídlo. Proč cibule? Protože je to krásná vrstevnatá zelenina, často bývá základem většiny jídel, takže z toho vznikl název Cibule.Jídlo a nově Cibule Bistro. Když jsme to všechno objeli a promysleli, řekli jsme si, že Cibule potřebuje jednu základní věc, a to je vývar, poctivý vývar z kostí, vody a zeleniny připravovaný skandinávskou technologií, na kterou jsme na naší cestě narazili. Takže vznikne pěkný, čerstvý, lahodný, silný vývar plný

vitaminů a minerálů, zkrátka výživově bohatá strava. A jak to u toho vaření je, vývar je základ, takže máme v nabídce tři druhy, tedy hovězí, kuřecí, zeleninový a Phočko. Což je momentálně limitovaná edice. A když jsme se naučili ve velkém a kvalitně vařit vývar, tak jsme k tomu přidali čerstvé jídlo na každý den, a dnes máme řadu šedesáti jídel a pracujeme na další evoluci.

Jak se liší české kantýny od těch zahraničních?

Liší se to primárně tím, jaké jsou zvyklosti stravování. Kantýny v tom pravém slova smyslu je náš fenomén, my jsme země, kde je oběd zásadním jídelm dne a primárně teplé jídlo. My jako Perfect Canteen patříme ke špičce v obědovém denním stravování a vždy jsme se snažili tento svět měnit a posouvat. Náš klient Avast vždycky říkal, že nejlepší firemní kantýna je ta jejich v Avastu, kde bylo srovnání s velkými firmami jako je Apple nebo Google v USA. Takže si myslím, že je to jen o úhlu pohledu a o tom, co je klíčové pro potřebu daného zaměstnavatele. My dnes umíme velice personifikovanou službu Perfect Canteen a velice kvalitní moderní službu 24/7 EAT SMART, která stojí na čerstvém jídel od Cibule Bistro a špičkové technologii, aplikaci a umožňuje to kvalitní stravování i ve velkých směnných provozech, logistice, výrobě, a to s minimální investicí.

Je těžké sehnat dobrý personál a jak ho poznáte?

Bylo to těžké, je a bude. Klíčové je o lidi pečovat, pracovat s nimi, dávat jejich práci smysluplnost a nebát se otevřené zpětné vazby. Myslím si, že to jde, ale je to dlouhodobá práce, schopnost hledat mladé talenty. Proto jsme také přivedli do České republiky nejprestižnější kuchařskou soutěž na světě Bocuse d'Or a projekt Studuj Gastro. Musíme umět nadchnout děti, studenty a další generaci pro naši práci a vytvořit podmínky pro nové generace. Pokud budeme chtít kvalitní gastronomii, musíme mít špičkové profesionály, bez toho to nepůjde.

Chceme podporovat rozvoj gastronomie. Bocus d'Or, jakožto největší kuchařská soutěž na světě, kterou jsme letos uvedli



v České republice, je pro nás klíčovou aktivitou a budeme v tom pokračovat. Potom máme projekty jako třeba Studuj gastro, který hodně souvisí s tím, o čem se bavíme. Tedy o vzdělávání v gastronomii, protože jsme přesvědčeni, že vzdělávání se nemůže zastavit a ustrnout, takže bychom chtěli v tomto našem projektu co nejvíce sblížovat všechny skupiny, a to od základních škol až po profesionální gastronomii a podnikatele. Zkrátka sblížovat všechny tyto skupiny dohromady. To znamená motivovat už děti na základní škole, aby šly studovat gastronomii, a když už ten obor studují, tak aby se v něm naučily přirozeně pohybovat, aby věděly, jak svou kariéru nastartovat, kam se orientovat, kam se podívat, chceme je rozvíjet a pomáhat jim stát se dobrými profesionály a třeba i podnikateli. Chceme, aby to byla taková rozvojová platforma, aby zde děti našly všechno o tom oboru a mohly se podívat, jaké školy jsou na trhu, jak vyučování vypadá v zahraničí, aby se mohly podívat přímo do restaurace, do provozu, jak ta práce vypadá v praxi. Vytváříme místo, kde děti a mladí lidé najdou všechny informace, když chtějí studovat, nebo podnikat v oboru gastronomie.

Co říkáte na dnešní trend, že na sociálních sítích je téměř každý kuchař. Respektive se tak každý prezentuje...

Dívám se na to pozitivně, zájem o jídlo je velký a z toho mám radost. Jídlo má být radost a má lidi spojovat, takže když to bude o vzájemném respektu a schopnosti kriticky se bavit, posouvá nás to všechny dopředu.

Jak hodnotíte food kritiky?

Tak je to speciální disciplína, jen z vlastní zkušenosti vím, že těch skutečných food kritiků je málo. Ale kritický pohled bez haterství a zásahu do osobní roviny slouží ke zlepšování. Musí to však být smysluplná a otevřená zpětná vazba.

Jaké je vaše oblíbené jídlo?

Tak toho je hodně. Od knedlíků s vajíčkem, přes řízek až po sushi a fine dinnig. Jídlo mě baví, k tomu skvělé víno a přátelé a jsem spokojen. Miluji vaření, je to můj život i práce. Pro mě je to kultura a patří

k dobré společnosti, ve Francii je to jako náboženství, a to mě baví.

Dal byste si třeba smažák?

Rád, když je dobře udělaný.

V loňském roce jste otevřel veganskou kantýnu. Není to risk?

A nemyslím z hlediska rostlinného hodování, ale kvůli nákladům a podobně. Jasně se ukázalo, že to funguje a pro část populace je to směr, jak se chce stravovat. Vedle klasické Perfect Canteen je to úžasné doplnění a moderní koncept.

Co vás nejvíc zaměstnává?

Tím, že jsme se stali před časem součástí úžasné rodinné firmy Hopi Holding, tak se otevřel ještě další prostor pro mé nápady. Jsem spolujednatel jedné z divizí Hopi Holdingu, což je Hopi Chef Tech Food. A Hopi Chef Tech Food si klade za cíl dělat skvělé jídlo, tak aby bylo radost v kvalitě z farmy na vidličku. Vše je to primárně Cook and Chill, vše je to čerstvé, nic do toho nepřidáváme, prostě vývar, skvělé suroviny, technologie a srdce týmu kuchařů. Myslím si, že to odpovídá tomu současnému trendu a my jsme si řekli, že jestli vaříme v malém nebo velkém, tak ta koncová filozofie musí být vždy taková, aby odpovídala sloganu Chef Tech a Farm to fork, tedy z farmy na vidličku. Zaměstnává mě ale také naše nejstarší společnost, díky které jsme vyrostli, a tou je Perfect Catering, která dělá eventový catering a v roce 2024 oslaví dvacet let na trhu. Perfect Canteen je zase oblíbené firemní stravování pro klienty a byznys centra, to se nám stále velice dobře daří. No a potom máme ještě naše nové řešení pro firemní stravování, které stojí na Cibuli Bistro, což je EatSmart. A značka, která to všechno dohromady podporuje, se jmenuje Perfect Chef. Zahrnuje všechny možné produkty, které pomáhají profesionální gastronomii a tomu, jak dobře uvařit i v restauraci, škole, bistru nebo nemocnici. A opět to začíná vývarem, pokračuje to omáčkami, hotovými polévkami, komponenty, vše se to podporuje a spojuje. To znamená, že produkty, které umíme vařit pro hospodyňky domů, tak je umíme vařit i pro náš vlastní byznys a pro gastronomii.

MÝTY A FAKTA

ČOKOLÁDOVÉ MÝTY

Čokoláda k Vánocům neodmyslitelně patří. Tato pochoutka je však spjata s mnohými nepravdivými informacemi, pojdte si s námi vyjasnit nedorozumění, která kolem čokolády vznikají.

MÝTUS Č. 1:

Každý výrobek z kakaových bobů lze označit za čokoládu.

Přestože se čokoláda vyrábí z kakaového bobu, který roste na kakaovníku, nelze každý výrobek z nich označit za čokoládu. Mléčná čokoláda musí obsahovat alespoň 25 % kakaové sušiny, hořká čokoláda minimálně 35 % kakaové sušiny.



MÝTUS Č. 2:

Po čokoládě se jen tloustne.



Při výběru čokolády je nutné se zaměřit na složení a výživové (nutriční) informace uvedené na obalu výrobku. Např. čokoláda se 70 % kakaem obsahuje většinou o dost méně cukru než čokoláda mléčná. Výhodou hořké čokolády je kromě nižšího obsahu cukru také skutečnost, že je chuťově natolik výrazná, že spotřebitelé většinou stačí jen čtvereček či dva a nezkonzumuje jí takové množství, jako se běžně stává u mléčné nebo bílé čokolády. Na trhu jsou rovněž čokolády, které přidaný cukr neobsahují vůbec nebo jsou slazené např. stévií nebo umělými sladidly. Čokoláda, čokoládové výrobky a výrobky z kakaového prášku včetně polev mohou představovat potraviny s vyšší energetickou hodnotou, která je dána jednak obsahem tuků a také obsahem cukru, je proto nutné pečlivě číst informace uvedené na etiketě výrobku.

MÝTUS Č. 3:

Čokoláda není zdraví prospěšná.

Kakaové boby obsahují cenné výživové složky jako např. vitamíny a minerály. Správně fermentované kakaové boby jsou podstatou kvalitní čokolády. Jsou základem pro vůni, barvu a chuť čokolády. Konzumace hořké čokolády může zvýšit hladinu endorfinů v těle, které dokážou pozitivně ovlivňovat naši náladu. Střídmá konzumace kvalitní čokolády s vysokým obsahem kakaové sušiny a kakaového másla (takovou čokoládou je např. hořká čokoláda) a s nízkým obsahem cukru neškodí našemu zdraví. Nesmíme však zapomínat na zdravý životní styl a dostatečný pohyb.



VÝBĚR ZPRÁV

STRUČNĚ V ČÍSLECH

Češi loni jedli méně masa i zeleniny. Miliardy z Podpůrného a garančního rolnického a lesnického fondu. Nadprůměrná úroda chmele. Povolení používání glyfosátu prodlouženo o 10 let. Za posledních 100 let jsme přišli o téměř milion hektarů zemědělské půdy.

793

kilogramů potravin v průměru loni zkonzumoval každý Čech. Meziročně je to o 32 kilogramů méně a celková spotřeba potravin klesla zhruba na úroveň posledních předcovidových let. V porovnání s rokem 2021 Češi vypili méně mléka a snědli méně mléčných výrobků, ovoce a zeleniny, masa, vajec. Vzrostla konzumace pečiva, rýže nebo luštěnin.

2 600 000 000

korun poskytl Podpůrný a garanční rolnický a lesnický fond v loňském roce. Fond přijal 15 800 žádostí. Každoročně je největší zájem o program na podporu pojištění a program Zemědělec, který pomohl financovat nákup 918 traktorů, 210 kombajnů a dalších více než 1 700 zemědělských strojů. Fond mimo jiné poskytuje podpory na snížení jistin komerčních úvěrů. Loni reagoval i na ekonomickou krizi způsobenou válkou na Ukrajině, kdy firmám výrazně rostly náklady na energie nebo například hnojiva. Otevřel dva programy na podporu prvovýrobci a potravinářů, o které byl velký zájem. Fond podpořil úvěry za více než 1,35 miliardy korun.

6 997

tun chmele sklídili letos čeští pěstitelé, což je mírně nadprůměrná sklizeň. Oproti loňsku, kdy byla sklizeň nejhorší za deset let, je to o 2 545 tun více. Průměrný výnos letos činil 1,44 tuny z hektaru.

do 10

let se prodlouží licence pro používání glyfosátu. Podle Evropské komise však bude potřeba dodržet nové podmínky a omezení. V Česku jsme o používání rozšířeného herbicidu jednali již v roce 2018, kdy jsme zavedli zákaz použití glyfosátu k urychlení dozrávání a vysušování rostlin, které se využívají pro potravinářské účely.

o téměř 1 000 000

hektarů zemědělské půdy jsme přišli za posledních 100 let. Novelu zákona o ochraně zemědělského půdního fondu schválili poslanci v prvním čtení. Skupiny dřevin, stromořadí nebo mokřady jako krajinné prvky se nově stanou přímo součástí zemědělské půdy, aby se mohly v krajinné snáze zakládat. Úprava zákona dává také prostor pro rozvoj agrovoltaiky na chmelnicích či ovocných sadech pro posílení potravinové soběstačnosti a energetické nezávislosti farem.

RECEPTY

CHLEBÍČKOVÉ IMPÉRIUM

Jindřiška Šindelářová je zakladatelkou firmy Libešské lahůdky, která se specializuje na plněné bagety a další lahůdky. Začala podnikat v malém stánku s bagetami, který provozovala na hlavním nádraží v Praze. Firma má dnes 17 prodejen a ročně vyrobí přes 5 milionů chlebičků. Inspirujte se a připravte si doma podobné chlebičky, které vám udělají radost při příchodu nového roku.

Chlebiček se šunkou, s herkulesem a eidamem

- 1 veka
- 200 g majonézy
- salát lollo biondo
- 10 až 12 plátků vepřové šunky
- 10 až 12 koleček salámu herkules
- 10 až 12 plátků eidamu
- drobné pevné naložené okurky
- měsíčky rajčat nebo kousky červené papriky
- sterilovaná zelenina a petrželka kudrnka na dokončení

12
chlebičků

10
minut

Postup

Veku potřete majonézou, na jednu stranu vložte kousek salátu lollo biondo. Stočte plátky šunky i salámu a uložte je na salát. Na druhou stranu naaranžujte sýr. Doprostřed vložte měsíček rajčete či kapie, tenké plátky okurky. Přidejte trochu sterilované zeleniny a ozdobte petrželkou.

Chlebiček à la krab

- 1 veka
- 400 g pomazánky ze surimi s příchutí kraba
- 1 citron (nejlépe bio)
- 1 malá kapie
- salát lollo biondo a petrželka kudrnka na dokončení

12
chlebičků

10
minut

Postup

Plátky veku potřete krabí pomazánkou. Citron dobře očistěte a nakrájejte na tenká půlkolečka, kapii na proužky a obojí pokladte na chlebičky. Ozdobte kouskem salátu a petrželkou.

SPOLEČNOST

ČESKÝ FARMÁŘ VYHRÁL EVROPSKOU SOUTĚŽ, SETKÁNÍ MINISTRŮ ZEMĚDĚLSTVÍ



Konferenci Evropských mladých farmářů vyhrál český farmář Matěj Sklenář z brněnské farmy Ráječek. A to díky robotu Frantovi, který fotí jednotlivé rostliny rajčat. Jakmile narazí na škůdce, vyšle okamžitě zemědělcům signál a ti mohou zasáhnout.



Ministr Výborný nedávno navštívil společnost ČROZFRUCHT Velká Bystřice. Se zástupci firmy diskutoval o vztazích s prodeji a obchodními řetězci.



Jedenáct českých ministrů a jedna ministryně zemědělství se sešli k představení knihy Ministerstvo zemědělství 1938–1989. Společně debatovali o historii tuzemského zemědělství, ale i o jeho budoucnosti.

