

Vařte z kvalitních českých potravin

Na Vánoce si připravte sváteční pochutiny z tuzemských surovin, radí Dana Večeřová, prezidentka Potravinářské komory České republiky.

Blíží se Vánoce a všichni se těšíme na štědrovečerní tabuli a skvělé vánoční jídlo. A z čeho jiného by mělo být právě vánoční cukroví, štědrovečerní večeře a další sváteční pochutiny připraveny než z kvalitních českých surovin a potravin.

Jak kvalitní jsou české potraviny?

Výzkumné středisko britského týdeníku The Economist každoročně porovnává kvalitu a bezpečnost potravin ve 113 zemích světa. České potraviny se letos umístily na skvělém pátém místě hned za Finskem, Irskem, Nizozemskem a Rakouskem. Čeští, moravští a slezští potravináři vyrábějí jedny z nejbezpečnějších výrobků na světě. Myslím si, že právě toto je nejlepší odpověď na položenou otázku. Ostatně, evropské potraviny bývají obecně vnímány jako vzor kvality, bezpečné a zdravé potraviny.

Co je pro vás tradiční české jídlo?

Když se řekne tradiční české jídlo, většinou z nás se vybaví vepřo knedlo zelo, různé guláše nebo rajská omáčka, buchty, na Vánoce například smažený kapr, vepřový řízek nebo bramborový salát. Na první pohled zde chybí spojitost se zdravým životním stylem, ale pokud zvolíme odlehčené verze, můžeme být mile překvapeni nutričně vyváženou a zdravou variantou tradiční české kuchyně. Ve spolupráci s Agrární komorou ČR jsme připravili seriál Žijeme jídlem, kde moderátorka a kuchařka Chili Ta Thuy vaří netradiční recepty z tradičních českých surovin. Například její netradiční bramborový salát, ve kterém jsou mimo jiné vlašské ořechy, je vynikající. Prvních 8 dílů pořadu najdete na TV Stream.

Jak se můžeme lépe orientovat v nabídce českých potravin?

Abychom mohli dobře vybírat, pomáhají nám k tomu značky kvality či původu. Na potravinách můžete najít specifická loga, jako je například KLASA nebo Regionální potravina. Tyto značky označují výrobky, které prošly hodnocením u odborné komise a splňují přísná pravidla, a mimo jiné musí výrobek minimálně v jednom



DANA VEČEŘOVÁ PREZIDENTKA
POTRAVINÁŘSKÉ KOMORY ČESKÉ REPUBLIKY
FOTO: MARTIN ŠEBESTA



znaku vykazovat výjimečné kvalitativní charakteristiky, které zvyšují jeho přidanou hodnotu a zaručují jeho jedinečnost ve vztahu k běžným výrobkům dostupným na trhu.

Potravinářská komora ČR má také svoje vlastní značky kvality. Je to Česká cechovní norma nebo Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR. V systému českých cechovních norem je v současné době 2727 výrobků od 391 výrobců. Jedná se o celkem 312 konkrétních norem. Například v kategorii bramborový salát nesou značku kvali-

ty Česká cechovní norma 2 výrobci. Všechny výrobky najdete na webových stránkách www.cechovninormy.cz

Česká cechovní norma má být základní normou, která stanoví kvalitativní parametry potraviny, pro niž byla zpracována a z níž vyplývají nadstandardní parametry, kterými se daná potravina liší od jiných srovnatelných potravin uváděných na trh. Každá, veřejně publikovaná norma, obsahuje složky povinné, povolené a nepovolené, jako například přídatné látky včetně glutamátu či barviv.

Pro lepší orientaci spotřebitelů na trhu potravinářských výrobků byla vytvořena také marketingová značka Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR, která se orientuje především na původ výrobku a suroviny.

I Evropská unie poskytuje pro některé potraviny jisté záruky kvality. Systém je reprezentován třemi značkami určenými k ochraně a propagaci jmen kvalitních zemědělských výrobků a produktů: zaručená tradiční specialita, chráněné označení původu a chráněné zeměpisné označení. Značka chráněné označení původu se používá pro zboží, které je typické pro určité regiony. Jedná se například o žatecký chmel, český kmín nebo všestarská cibule. Chráněné zeměpisné označení mají například hořické trubičky, lomnické suchary, olomoucké tvarůžky, pardubický perník nebo štramberské uši či třeboňský kapr.

A co nesmí chybět na vašem svátečním stole?

I u nás se poněkud přizpůsobil jídelníček, takže na našem vánočním stole byste našli bramborovou polévku, řízky (vepřové i rybí) a bramborový salát. I ohledně cukroví docela ráda experimentuji, takže kromě klasického lineckého a vanilkových rohlíčků u nás naleznete i žabí huby nebo třeba cookies s lentilkami.

Nosíte české speciality jako dárky?

Ano, a potřebovala bych asi tak dvojnásobek známých, abych všechny mohla obdarovat těmi úžasnými regionálními paštikami, sýry, uzeninami nebo džemy.