

Vysočina

Kauza náměstka primátora

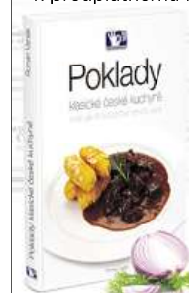
Rozhovor s mužem, který podal trestní oznámení.

Každý den příloha z vašeho kraje

DNES

WWW.IDNES.CZ PÁTEK 12. 7. 2013

POKLADY ČESKÉ KUCHYNĚ
k předplatnému MF DNES



**Objednávejte
na 225 555 522**

DNES



TEST ŠPEKÁČKŮ

V laboratoři uspěly, ale **na ohni se nepředvedly.**
Co musí a co nesmí špekáček obsahovat **Test v sešitě C**

LÉTO 2013

**Každý den čtení
na léto + Recept
houbové kuchařky**

Ubude kroužení na křižovatkách?



V Česku se přemnožily kruhové křižovatky, stavějí se i tam, kde nejsou potřeba a jen zdržují. **Nový ministr dopravy to chce zastavit.** Podporuje naopak dálnici Hradec – Olomouc.

PRAHA Na mnoha místech dokázaly nové kruhové objezdy vyřešit zapchané křižovatky a snížit počet tragických nehod. V poslední době se však přemnožily a dokážou řidičům i lidem v okolí kvůli pomalé jízdě patřičně otrávit život.

Boom okružních křižovatek má skončit – zařídít to chce nový mi-

nistr dopravy Zdeněk Žák, který je považuje za velký problém českých silnic, a to hlavně ve městech. „Bohatě by stačily semafore, které zajistí co nejplynulejší průjezd městem,“ říká Žák.

Zákony a normy chce změnit tak, aby se kruhové objezdy nestavěly zdaleka tak často. Tuto módu

už se nějaký čas snaží krotit například liberecký hejtmán Martin Půta. „Je to mnohde zbytečně drahé řešení, za ušetřené peníze se dají opravit silnice,“ říká. Od krajské správy silnic proto chce, aby před každým návrhem kruhového objezdu spočítala, zda je ze všech směrů takový provoz, aby byl potřeba.

„Tam, kde jasně převažuje provoz z jednoho směru, je kruhová křižovatka nesmysl,“ dává mu za pravdu Roman Lenner, šéf projekční firmy Valbek. Řešením jsou podle něj inteligentní semafore, které vyhodnocují intenzitu dopravy.

V Česku je podle odhadu Centra

dopravního výzkumu kolem 1 500 kruhových křižovatek. Stala se z nich módní záležitost, avšak nejen kvůli bezpečnosti. Za kruhový objezd dostane projektant i stavební firma zaplacenou podstatně více než za instalaci semaforů.

Kruhové křižovatky jsou oproti klasickým bezpečnější, protože výrazně omezují hrozbu bočního střetu ve vysoké rychlosti. „Mám je rád, ale když jich je moc za sebou, je to nesmysl, který dopravu zpomaluje. Považuji omezení jejich výstavby za rozumný krok,“ říká například poslanec a někdejší dopravní policista Stanislav Huml. Tako-

vá situace je například ve Valašském Meziříčí či v Hranicích.

Opravdu méně betonu?

Nový ministr dopravy Zdeněk Žák přichází do úřadu s heslem „více inteligence, méně betonu“. V rozporu s tím je však to, že se jako první ministr po dlouhé době hlásí ke gigantickému projektu kanálu Dunaj – Odra – Labe, nazývaného také Zemanův průřez (prezident jej propaguje, kde může).

Za jednu z priorit považuje také silnici R35 mezi Hradcem Králové a Olomoucí, která má odlehčit D1.

» Více na str. A8 a A9

Zemanova úspěšná diverze: ČSSD vstříc vládě a šéfboráři na kandidátku

PRAHA Prezident Miloš Zeman si dál ochočuje sociální demokracii. Počet jeho příznivců ve straně roste a další přicházejí. Podle informací MF DNES se do čela pražské kandidátky zřejmě postaví prezidentův spojenec, předseda odborové centrály Jaroslav Zavadil. Ten gratuloval Zemanovi k úspěchu ve volbách jako jeden z prvních a na Hrad jezdí pravidelně. „Jednáme, není to definitivní,“ vyjádřil se včera Zavadil.

I proto se v ČSSD spekuluje o tom, že Zeman do strany infiltruje další posilu. Na jeho vliv ukazuje i fakt, že prezidentská vláda má v ČSSD čím dál větší podporu a je pravděpodobné, že jí sociální demokraté dají důvěru. Jako první to navrhl první místopředseda Michal Hašek. Socialisté se bojí, že by druhý pokus dostala Miroslava Němcová z ODS. „Těžko bychom voličům vysvětlili, že jsme umožnili existenci pravicové vlády,“ říká jeden z členů grémia ČSSD. Podle něj bude hlasování ve Sněmovně závazné, takže nyní váhající poslanci se budou muset podřídit. » Pokračování na str. A4

18 let po masakru

Masové hroby vydaly 409 obětí

Davy lidí se včera shromáždily v Bosně u památníku v Potočari nedaleko Srebrenice, aby vzpomínaly na oběti masakru, při kterém zde před osmnácti lety bosenskosrbské jednotky porazily několik tisíc místních bosenských Muslimů – mužů a chlapců, z nichž některým nebylo ani 15 let. Během vzpomínkové ceremonie byly, stejně jako v minulých letech, pohřbeny nově identifikované oběti, jejichž těla byla objevena v masových hrobech. Letos jich bylo 409. Jedním z nich byl i syn Fadily Efendičové. Fejzovi tehdy bylo 20 let. „Smutek a bolest – nemám slov, je mi velmi těžko... To, co nám udělali a co musíme prožívat, je nad veškeré lidské chápání,“ citoval Efendičovou bosenský list Dnevni Avaz. Dosud bylo identifikováno 6 066 ze zhruba osmi tisíc obětí. (zah)

» Více na str. A6



Merima Nukičová u hrobu otce
Foto: Amel Emrić, AP

Špekáčky se zlepšují. Ale pomalu

PRAHA (hve) Ještě před třemi lety propadla v redakčním testu špekáčeků víc než čtvrtina vzorků, protože nesplnily ani minimální, 40procentní podíl masa, který požaduje „špekáčková“ vyhláška. V letošním testu, který začátkem června uspořádala redakce MF DNES spolu

s Potravinářskou komorou ČR, obsah masa splnily všechny. Na rozdíl od minulosti v nich ani nebyly žádné separáty, tedy strojně oddělené maso, které se přidává do některých masných výrobků. Přesto stále nechutnají tak, jak bychom si u české tradiční speciality přáli.

Většina z 15 vzorků, které jsme testovali, měla vady v konzistenci nebo chuti, které se projeví až po ohřátí. „Některé nedržely kompaktní konzistenci, drobily se a po nakrojení okamžitě vypustily spoustu tekutiny. A hlavně jim chyběla vůně a chuť čerstvé uzeniny,“ říká

Stanislava Herčíková ze Státního veterinárního ústavu v Praze, která posuzovala špekáčky smyslově.

Kvalita špekáčků se totiž projevila až na ohni. Ten kvalitní sice vypustí hodně tuku, ale zůstane pevný, ty horší změknou a začnou se drobit nebo měnit v mazlavou hmotu. A objeví se nepříjemné pachuti, zřejmě pocházející z nejrůznějších příměsí.

Do testu jsme přitom zařadili pouze výrobky označené jako špekáčky, tedy žádné buřty, buřtíky nebo opěkáčky, pro něž žádné předpisy neplatí. » Test na str. C1 až C3

Měsíc od razie jsou kmotři v klidu. Práce bude dlouhá, počítá policie

PRAHA Zatímco expozlanci a bývalá šéfka kabinetu premiéra Jana Nagypová sedí po policejních razích už téměř měsíc ve vazbě, další podezřelí, lobbisté Roman Janoušek a Ivo Rittig, mají zatím volno. Až včera byl poprvé na protimafiánské policii podávat vysvětlení k závažným podezřením Janoušek.

Útvar pro odhalování organizovaného zločinu, který prohlídky v kancelářích lobbistů v polovině června vedl, se ho ptal na jeho na-

pojení na zakázky státních firem a různá výběrová řízení úřadů. Z nich mu údajně tekly peníze. Podle Janouškova advokáta Víta Šírokého se ukázalo, že policie při razii nové důkazy nezískala. „Dokumenty, které by odůvodňovaly zahájení trestního stíhání, se při prohlídkách nenalezly,“ prohlásil.

Policie tedy podle něj vyslechla Janouška jen jako podezřelého, obviněn nebyl. Lobbista prý také popřel, že by měl nějaké bližší vztahy

s osmi lidmi, jež vzala policie do vazby.

Kdy půjde k výslechu Ivo Rittig, v jehož kancelářích také policie před měsícem hledala dokumenty, není jasné. Jeho advokátka Karolína Babáková už dříve sdělila, že je v Monaku a měl by se vracet až v říjnu. Policie ho stejně jako Janouška podezřívá z podílu na organizované zločinecké skupině, která ovlivňovala zakázky.

» Pokračování na str. A2

PŘEDPLATNÉ: 225 555 566



Cena MF DNES v zahraničí: Německo, Rakousko - 1,80 €, Slovensko 1 €, Chorvatsko 8 HRK

Sobotní magazín Víkend

Vzpomínky na Olgu

Jak ji nikdy nepřijala tchyně. O tajných kódech do vězení, které nerozšifrovali estébáci, ale ani Václav Havel. O jaderném slovníku, který neopustila ani na Hradě.

UŽ ZÍTRA





TEST ŠPEKÁČKŮ Chuťově nenadchly
Obsahem masa však všechny vzorky
odpovídají vyhlášce strany C1 až C3

AUTO Porsche Panamera
Limuzína i sporták
v jednom strana C4

PÁTEK 12. 7. 2013
WWW.IDNES.CZ



Zázitky z cest
Směnárna v Caracasu aneb Jak
přelstít gringa strana C6



Foto: Lukáš Procházka, MAFRA

Rozhovor

Za velrybami
až na ostrov
Réunion

Libuše Andrtová (dnes Cyprien) z Chomutova procestovala půlku zeměkoule. Před 12 lety jela hledat velryby do Austrálie. Navštívila Fiji, Tahiti a další polynéské ostrovy. Usadila se na francouzském ostrově Réunion v Indickém oceánu. „Na gymplu jsem ani netušila, kde Réunion leží, dozvěděla jsem se o něm až od svého muže. Od malička mi ale bylo jasné, že chci cestovat a poznávat svět,“ říká.



Jak dlouho na Réunionu žijete?

Osm let. Dostala jsem se sem přes australský ostrov Tasmánii, kde jsem se seznámila se svým mužem. Projeli jsme 17 tisíc kilometrů po Tasmánii a Austrálii, tři roky žili sezonně v rakouských Alpách a mezitím jsme hledali místo, kde bychom se usadili. Manžel je rodilý Pařížan, ale od 18 let cestoval po světě. V Paříži se cítí spíše jako turista. Naše ideální místo jsme začali hledat v obytném autě po Evropě. Zkusili jsme například Korsiku. Pak jsme procestovali Tichomoří – Fiji, Francouzskou Polynésii včetně ostrova Bora Bora a atolů Fakarava, kde jsme chtěli založit potápěčské centrum. Je to sice ráj na zemi, ale život tam není pro Evropana jednoduchý. Například když si člověk na Fiji zlomí nohu, musí za dobrým doktorem až do Austrálie.

» Pokračování na str. C6

Zajímavosti z přírody

Motýly z kopřivy

Na kopřivě se vyvíjejí druhy motýlů, o kterých se ještě před pár lety dalo říci, že jsou naprosto běžné. Dnes tomu tak není. I „obyčejné“ babočky kopřivové či paví oka totiž z naší krajiny rychle mizí. Přesné příčiny nejsou známy, ale mezi ty nejhlavnější nejspíš patří používání chemie a změny biotopů. Obyčejné kopřivky nám ze zahrádek nějak mizí. Zkuste je někde v koutě nechat žít. Třeba se časem objeví i ty babočky.



Svět v číslech

35 %

Čechů jezdí na zahraniční dovolenou opakovaně do známých míst. Nejčastěji si vyberou oblast, kde již byli, v Chorvatsku, poté v Itálii a Řecku. Stejně procento lidí cíle svých dovolených střídá a objevuje nové země.

TEST ŠPEKÁČKŮ

V laboratoři uspěly, ale na ohni se moc nepředvedly

Loňský test naznačil, že **kvalita špekáčků** se lepší, ten letošní ukázal, že stále nejsou tou pochoutkou, jakou bychom si přáli a za jakou je tento typický český produkt považován.

Kvalitu špekáčků sledujeme v MF DNES dlouhodobě. Od dob před dvanácti lety, kdy se nedaly vůbec jíst, protože se na ohni vysušily nebo rozpadly, až po současnost, kdy je Evropa připsala na seznam zaručených tradičních specialit.

Jaké jsou špekáčky v roce 2013? Předpisy splňují, masa mají tolik, kolik mají mít, vypadají dobře... Přesto nechutnají tak, jak bychom si u české tradiční pochoutky představovali. Žádná sláva.

Tak by se daly shrnout výsledky společného testu MF DNES a Potravinářské komory ČR, který posuzoval 15

vzorků. Tentokrát jsme do něho zařadili i špekáčky od menších regionálních řezníků a čekali, že to těm z velkých průmyslových masokombinátů „natrou“.

Ukázalo se, že i ti „malí“ si vypomáhají nejrůznějšími aditivami v podobě vylepšujících prostředků, které umožňují šetřit na maso.

Možná jsme neměli šťastnou ruku při výběru, ale špekáčky z malých obchodů nedopadly lépe než ty z hypermarketů. To bylo první překvapení testu.

Kam se poděla vůně čerstvé uzeniny?

Druhé překvapení přinesla degustace špekáčků opečených na grilu. I když za studena vypadaly vábně a voněly po čerstvě uzenině, po ohřátí už tak skvělé nebyly.

„Standardní, a ten standard je hodně nízký.“ Říkali o těch nejlepších odbornících, které jsme pozvali k hodnocení. Byli mezi nimi i samotní výrobci a ani ti testované vzorky vůbec nešetřili (viz Porota na straně C2). Nejlepší známka byla dvojka, průměr trojka.

Podobně dopadlo i druhé smyslové hodnocení ve Státním veterinárním ústavu v Praze.

Výsledky v kostce

- Všechny vzorky splnily jediné tři požadavky, které předepisuje špekáčkům vyhláška – nejméně 40 % masa, nanejvýš 45 % tuku a žádné separáty, tedy strojně oddělené maso.
- Nejvíce masa měly Kostecké uzeniny (71 %), nejméně Příbramská uzenina (48 %).
- Za studena byly špekáčky většinou dobré, vady se projeví až po ohřátí.
- Špekáčky od malých řezníků nedopadly lépe než ty z velkých masokombinátů.

V PONDĚLÍ ČTĚTE

ČESKÉ KEMPY 2013

Komáři, buřty, týpi i vyhřívání bazénů...

„Dokud se neohřejí, tak vypadají i chutnají jako špekáček, za tepla už je to horší,“ říká Stanislava Herčíková, která ještě s dalšími posuzovala, zda vzhledem, vůní, konzistencí a chutí odpovídají tomu, co po nich požaduje vy-

hláška. „Některé se drobily a po nakrojení okamžitě vypustily kvanta tekutiny. A hlavně jim chyběla vůně a chuť čerstvě uzeniny.“

Jak dlouho je špekáček čerstvý?

Otázkou je, jak dlouho jsou uzeniny balené v ochranné atmosféře čerstvé. Ta sice prodlužuje masným výrobkům trvanlivost, ale také ubírá na čerstvosti. „To už je bolest dnešního způsobu výroby a prodeje. Je to něco jiného, když se špekáček jeden den vyrobí a během dvou tří dnů prodá, tam se charakter čerstvě uzeniny lépe udrží, než když se zataví do ochranné atmosféry,“ míní Stanislava Herčíková.

Výrobci totiž na obalech neuvádějí datum výroby, ale pouze datum spotřeby, zákazník se tedy nedozví, zda špekáček ležel v obchodě týden, čtrnáct dní nebo měsíc.

Kolik masa je ve špekáčku?

Test sledoval pochopitelně i obsah masa. Není náhodou, že špekáčky, které měly nejvyšší podíl masa – nad 70 procent, chutnaly i porotě, a staly se proto i vítězi testu. Špekáčky z Kosteckých uzenin a Farmářské špekáčky z Masokombinátu Písek.

» Pokračování na straně C2

Gastrotip

Gulášfest
2013



Na fotbalovém stadionu ve Valašském Meziříčí se až do soboty 13. července koná 11. ročník velmi oblíbeného Gulášfestu. Festival kvalitního guláše nabídne na 30 typů tohoto původně maďarského pokrmu. Z netradičnejších receptů se můžete těšit například na pštroší, hlívoový či žampionový guláš. Žízeň si budete moci zchladit nejméně 8 druhy vychlazeného piva, včetně kvasnicového. Na festivalu budou probíhat i nejrůznější soutěže. Bude se soupeřit o nejlepší guláš. Od-

borná porota bude posuzovat chuť, barvu, vzhled, vůni a ty rozhodnou o vítězi letošního ročníku. Probléme i soutěž o největšího jedlíka. Ta spočívá v požívání guláše v časovém intervalu pěti minut. Festival bude doplněn také o hudební program. Ten nabídne třeba Support Lesbiens, Tata Bojs, Sunshine, které si můžete poslechnout ve večerních hodinách. Dnešní i zítřejší dopoledne patří cimbálovkám. Začíná se od 10 hodin, od 16 hodin se platí vstupné 80 korun. www.gulasfest.cz

Kdo je kdo
Poznejte osobnost a vyhraje knihu

Současná představitelka magického realismu, jejíž první román *Dům duchů* z roku 1982 se dočkal filmového zpracování. Patří mezi nejprodávanější chilské spisovatele, před třemi lety získala chilskou Národní cenu za literaturu, v roce 2011 obdržela cenu Hanse Christiana Andersena. Živila se též jako novinářka, přispívala do několika novin a časopisů, žila v Bolívii, Libanonu, Belgii a Švýcarsku, šest let pracovala i pro OSN. Mezi její další díla patří romány *O lásce a temnotě* nebo autobiografie *Paula*.



Odpovědi pošlete ještě dnes na e-mail: prilohy@mfdnes.cz
Včera: René Goscinny

Co znamená

Nebud' labuť

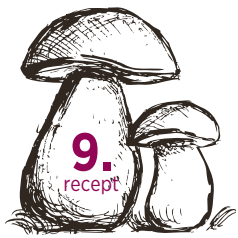
Nebud' naivní, hloupý; nežvaň; nedej si to líbit.

Léto v práci
Služební cesta není výlet...

Vyrazíte na služební cestu a přitom každá buňka vašeho těla touží po dovolené a syndrom prázdninové nálady se pravidelně dostává jako pozůstatek školních let. Za oknem služebního auta se míhá zajímavá krajina a dovnitř se vkřádají vůně evokující myšlenky na všechno možné, jen ne na práci. „Pokud se vám nedaří koncentrovat se na práci na služební cestě, pomáhá vytvořit si konkrétní a časově ohraničený plán činností – prostě si říci, co chcete stihnout a kolik času vám to zabere. Reálně! A nezapomeňte na časové rezervy, které případně pokryjí ztráty času v kolonách, při neplánovaných objížďkách,“ radí Libuše Máchová, manažerka rozvoje vzdělávací společnosti TCC, a dodává: „A pokud se přesto stále nemůžete toho výletového naladění zbavit, tak spojte příjemné s užitečným. Na zpáteční cestě si třeba naplánujte zastávku v lese, vykoupaní v rybníce, procházku. Aspoň se něčím odměníte za vynaloženou energii.“ A nezapomeňte být připravení na uštěpačné poznámky kolegů typu: Už si zase jezdí po výletech. Prezентуйте jim výsledky služební cesty a příště je vezměte s sebou, pokud to půjde, ať mají reálnější představu. A to hlavní na konec. Je lepší cítit se na služební cestě jako na výletě než na výletě jako na služební cestě. (kah)



Houbová kuchařka
Grilované houby



Budete potřebovat

- houby – větší hříby, širovec, klobouky bedel, růžovek, žampionů...
- olej či přepuštěné máslo
- česnek
- koření dle chuti: sůl, drcený kmín, pepř

POSTUP:

Nejprve ochutíte olej utřeným česnekem, solí a kořením a dobře rozmíchejte. Houby připravte na plátky, které se budou snadno dávat na gril – hříbovité houby pokračujte na plátky asi 1,5 centimetru silné, rozvinuté klobouky lupenatech hub nechte vcelku.

Mašlováčkou na houby naneste olejovou směs (dobře zapracujte i do lupenů bedel a růžovek). Houby dejte na rozpálený gril a z každé strany

opékejte zhruba 4 minuty. Pokud máte obavu, že by vám houby propadaly mřížkou grilu, naskládejte je na alobal nebo speciální pekáček na grilování s otvory. Alobal potřete nejdříve olejem, aby se vám houby nepřilepily.



JAK JÍST:

Jezte teplé jako předkrm s chlebem a zeleninovým salátem. Vhodné jsou i jako příloha ke grilované zelenině či masu.

POROTA Jak hodnotíte špekáčky z testu?



» Dnešní špekáčky neurazí ani nenadchnou. Dobrou zprávou pro spotřebitele je, že už mezi nimi nejsou vysloveně špatné produkty, ale ani nemůžeme jásat, protože všechno je to spíš jen průměr. Nenašel jsem tu nic, co by vyčnívalo z řady – ani jedním, ani druhým směrem.

Josef Duben, Státní veterinární správa



» Tři, maximálně čtyři výrobky byly nadstandardní, většina průměr a některé až nepoživatelné. U těch nekvalitních jsem postrádal hlavně masovou chuť, byla to hmota, která neměla se špekáčkem nic společného.

Pavel Doležal, Kostecké uzeniny



» Ty dnešní špekáčky byly horší než v loňském testu. Mnohé měly různé těžko definovatelné pachutě, které se projeví až po upečení. Rozpadavá, houbovitá konzistence neodpovídá klasické představě špekáčku. Vadila mi i přílišná slanost.

Jana Dostálová, Vysoká škola chemicko-technologická v Praze



» Říká se, že kvalita masných výrobků jde nahoru, i zásluhou testů, jako je tento, ale tyhle špekáčky nás trochu zklamaly. Dva, maximálně tři vystupovaly ze standardu a ten je hodně špatný. Byla tu spousta špekáčků bez chuti, bez vůně...

Martin Klouda, Steinhäuser Tišnov

Špekáčky ještě hodnotili

Jiří Drobný, Ústav pro vyšetřování potravin

Aleš Hantsch, ZRUD Masokombinát Polička

Miloš Kavka, Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Jaromír Kloud, Masokombinát Plzeň

Irena Michalová, Sdružení českých spotřebitelů

Zdeňka Panovská, Vysoká škola chemicko-technologická v Praze

Jan Rosmus, Státní veterinární ústav Praha

Vlastimil Trčka, MP Krásno

TEST ŠPEKÁČKŮ

Kde se vzal ve špekáčcích vápník, když ne z kostí?

» Pokračování ze strany C1

Ještě před třemi lety měly špekáčky v testu v průměru 48 procent masa, letošní průměr převyšuje 60 procent. Některé měly méně, všechny ale splnily předepsaný minimální limit pro obsah masa – 40 procent.

Jen jeden výrobek obsahoval masa méně, než deklaroval na obale. Navíc obsahoval drůbeží bílkovinu a neuspěl ani ve smyslovém hodnocení. Špekáčky pocházely z Uzenářství Sláma z Velké Bíteše. „Jsme přesvědčeni, že se nejedná o náš výrobek, protože naše špekáčky obsahují více jak 70 procent masa, neobsahují drůbeží bílkovinu, jsou vyráběny z čerstvých surovin a podle platné legislativy,“ reagoval na výsledky testu obchodní ředitel firmy Rostislav Stránil a svá slova potvrdil výsledky analýz, které si firma nechala udělat. Ty se však týkaly špekáčků jiné šarže.

Třetí překvapení – vápník

Na rozdíl od minulosti jsme tentokrát ani v jednom výrobku nenašli strojně oddělené maso, které se u špekáčků nesmí používat. Přesto nás chemické analýzy překvapily.

Většina vzorků měla totiž poměrně vysoký obsah vápníku. Rozhodně vyšší, než měly špekáčky stejných výrobců v minulých letech, i podstatně vyšší, než je přirozený obsah této minerální látky v masu.

Jen tři vzorky měly vápníku méně než 200 miligramů (na kg), což byla ještě před dvěma lety hranice pro průkaz použití strojně odděleného masa, tedy separátu. Kde se tedy vápník vzal?

„Může to mít dva důvody. Buď je tam přídavek strojně odděleného masa, ten by se ale do špekáčků, kromě drůbežích, podle vyhlášky neměl dávat, a navíc by tam musely být i kostní úlomky,“ vysvětluje Josef Kameník z Veterinární a farmaceutické

Špekáček musí obsahovat:

nejméně 40 % masa (hovězího, vepřového či telecího)



nanejvýš 45 % tuku



Zaručená tradiční specialita

Pokud chce výrobce špekáčky označit logem Evropské unie Zaručená tradiční specialita, musí dodržet přesnou recepturu – složení surovin, výrobní postup i velikost jednotlivých kusů. Moc jich na trhu není.

Špekáček ZTS:

- libové hovězí a tučnější vepřové maso, špek
- dlouhý 8 až 9 cm
- váží 65 až 85 g
- průměr 4 až 4,6 cm
- ručně vázaný šňůrkou



Špekáček nesmí obsahovat:

strojně oddělené maso (separáty)

Co je separát?

- Je tak zjednodušené nazýváno strojně oddělené maso (SOM), produkt získaný strojním oddělením zbytků masa, které zůstaly po vykostění na kostech.
- Nesmí se používat do mletého masa, ale může se přidávat do tepelně ošetřených masných výrobků, pokud to u některých není výslovně zakázáno (v Česku třeba špekáček).
- Musí být uveden ve složení jako „maso strojně oddělené“ a jeho podíl musí být napsán na etiketě.
- Nezahrnuje se do podílu masa deklarovaného na obale.

kterých jsme se zeptali na původ vápníku ve špekáčcích: „Zdrojem vápníku mohou být úlomky z kostí, které vznikají při vykostování masa nožem nebo řezáním masa s kostí pilou,“ říká Radek Šūs z Masokombinátu Píseck.

„Dalším možným zdrojem jsou i směsi koření a funkčních látek, ve kterých je vápník také obsažen,“ dodává výrobní ředitel Masokombinátu Polička Josef Baláš. „A třetím zdrojem je i voda.“

Jisté je, že v současné legislativě neexistuje žádný limit pro vápník v masných výrobcích, a nejedná se tedy o žádné porušení předpisů.

Hana Večerková

Tip na aplikaci

WhatsApp Messenger

Velmi oblíbený způsob, jak nahradit SMS a MMS zprávy. Aplikace umí posílat text, fotky, hlasové záznamy a další obsah odkudkoli po světě zdarma. Podmínkou je jen to, aby příjemce měl aplikaci nainstalovanou také. Pro systém iOS stojí 0,89 eura, pro ostatní platformy je zdarma.



VÝSLEDKY TESTU ŠPEKÁČKŮ

Všechny splnily požadovaný minimální podíl masa i maximální obsah tuku. Vyhlášku porušil jen jeden výrobek. V chuti však uspěly jen některé.

1,7

známka testu

Kostecké uzeniny Špekáčky
Kostecké uzeniny
výrobce
115 Kč
cena za 1 kg

koupeno: Albert
složení: vepř. maso 40 %, vepř. sádlo, hovězí maso 10 %, voda, vepř. kůže, bramb. škrob, sůl, stabilizátory E450, E451, E250, rýž. vláknina, směs koření a extraktů koření, dextróza, antiox. E300, látka zvýrazňující chuť E621

CO ZJISTIL TEST
obsah masa: 71,4 %
obsah tuku: 27,7 %
Z laboratoře: Povrch tmavě zlatohnědý, na řezu středně růžový, četnější vzduchové dutinky. Konzistence pružná, soudržná. Vůně čerstvé uzeniny, méně výrazná. Chuť přiměřeně kořeněná, méně výrazná, po ohřátí měkká a mazlavá, střívkovo tužší.
Z degustace: Celkem vydařený špekáček. Příjemná, ale méně výrazná chuť. Znamka 2.



vítěz testu

1,7

známka testu

ZŘUD Farmářské špekáčky
ZŘUD Masokombinát Písek
výrobce
99 Kč
cena za 1 kg

koupeno: Řeznictví Dědouch České Budějovice
složení: vepř. maso 41 %, hovězí maso 13 %, sádlo 33 %, voda, jodov. dusitan, solící směs, směs a extrakty koření, stabilizátor: difosforečnany, trifosforečnany, alginát sodný, antiox. isoaskorbát sodný, barvivo: košenila

CO ZJISTIL TEST
obsah masa: 71,1 g/100 g
obsah tuku: 35,4 g/100 g
Z laboratoře: Povrch zlatohnědý, na řezu středně růžový, ojediněle vzduchové dutinky. Konzistence pružná, soudržná, po ohřátí měkká. Vůně čerstvé uzeniny, chuť přiměřeně slaná a kořeněná, střívkovo tužší.
Z degustace: Velmi solidní výrobek. Znamka 2,2.



vítěz testu

2,1

známka testu

Špekáčky Globus
Globus Čakovice
výrobce
89 Kč
cena za 1 kg

koupeno: Globus Praha-Zličín
složení: vepřové a hovězí maso, voda, solící směs (NaCl + konzervant E250), dextróza, glukózový sirup, antioxidant E300, stabilizátor E450...

CO ZJISTIL TEST
obsah masa: 68,4 g/100 g
obsah tuku: 39,6 g/100 g
Z laboratoře: Povrch zlatohnědý, vzhled na řezu středně růžový, slabě vzduchové dutinky, ojedinělá kolagenní zrna. Konzistence pružná, soudržná, po ohřátí měkká. Vůně čerstvé uzeniny, chuť přiměřeně kořeněná a slanější, po ohřátí šťavnatý, měkká, střívkovo tužší.
Z degustace: Solidní dobrý výrobek s netypickou chutí koření. Znamka 2,5



2,4

známka testu

špekáčky na váhu ručně vázané
M.Kratochvíl Smích. uzeniny
výrobce
111 Kč
cena za 1 kg

koupeno: Řeznictví-uzenářství, Nádražní 106, Praha 5, Smíchov
složení: neuvedeno

CO ZJISTIL TEST
obsah masa: 67,1 g/100 g
obsah tuku: 31,6 g/100 g
Z laboratoře: Povrch zlatohnědý, na řezu sytě růžový, špekové kostky nepravidelně rozložené v hrubší spojení, výrazná pórovitost a vzduchové dutinky, zřetelná kolagenní zrna. Konzistence za studena měkká, soudržná. Vůně mdlá, slabá, konzistence po ohřátí nesoudržná a blátivá, uvolňuje se hodně tekutiny. Chuť méně příjemná, prázdná, masná, cizí pachutí, po ohřátí blátivý a nesoudržný.
Z degustace: Průměrný výrobek, slanější. Znamka 2,8.



2,6

známka testu

Krahulík Špekáčky
Masozávod Krahulčí
výrobce
75 Kč
cena za 1 kg

koupeno: Globus
složení: vepř. maso 55 %, sádlo, voda, vepř. kůže (stabil. E466), sůl, konzer. E250, zahušť. směs (vláknina, škrob, modifik. škrob E1420, zahušťovadlo E415, E412), škrob, směs koření (stab. E450, E451, koření, zvýraz. chuť E621, dextróza, emulgátor E471, antiox. E300, barvivo E150c, E162, E120), česnek

CO ZJISTIL TEST
obsah masa: 63,1 g/100 g
obsah tuku: 26,7 g/100 g
Z laboratoře: Povrch zlatohnědý, na řezu sytě růžový, výrazná pórovitost a vzduchové dutinky. Konzistence za studena pružná, soudržná, po ohřátí drobná, blátivá, uvolňuje hodně tekutiny. Vůně nevýrazná. Chuť méně příjemná, nevyvážená, masná.
Z degustace: Průměrný, nedrží pohromadě. Znamka 2,9.



2,7

známka testu

špekáčky na váhu
ZŘUD Masokomb. Polička
výrobce
98 Kč
cena za 1 kg

koupeno: Jednota SD Hlinsko
složení: vepřové + hovězí maso 40 %, vepř. kůže, mouka hrubá, sójový izolát, jedlá sůl s jodem, extrakty koření, stabilizátory E450, E451, suš. zelenina, antiox. E316, zvýrazňovač chuti E621, E635, konzervant E250

CO ZJISTIL TEST
obsah masa: 64,3 g/100 g
obsah tuku: 35,4 g/100 g
Z laboratoře: Povrch zlatohnědý, lehce vrásčitý, na řezu středně růžový s oranžovým nádechem. Konzistence pružná, soudržná, měkká, po ohřátí měkká, mazlavá, vytéká hodně šťávy. Vůně a chuť nevýrazná, zatuchlá, tužší střívkovo.
Z degustace: Nevýrazný, hodně masný, mazlavý. Znamka 3.



2,8

známka testu

Pikok Špekáčky Zaručená tradiční specialita
Steinhauser Tišnov
výrobce
101 Kč
cena za 1 kg

koupeno: Lidl
složení: hov. maso 35 %, vepř. maso 16 %, sádlo, voda, bramb. škrob, dusitan, solící směs (sůl, dusitan sodný), koření (paprika, pepř, muškát. ořech), česnek, stabilizátory tri- a difosforečnany, antiox. kyselina askorbová

CO ZJISTIL TEST
obsah masa: 55,4 g/100 g
obsah tuku: 36,1 g/100 g
Z laboratoře: Povrch světle zlatohnědý, na řezu světle oranžovorůžový. Odpovídající velikost i průměr, šňůrkování. Konzistence pružná, soudržná. Vůně příjemná. Chuť přiměřeně slaná a kořeněná, po ohřátí měkká až mazlavá, tužší střívkovo.
Z degustace: Standardní, příjemná, ale málo masová chuť. Znamka 2,5



2,8

známka testu

špekáčky ručně vázané Z gruntu bezlepkové
Jatka Mostky Kaplice
výrobce
119 Kč
cena za 1 kg

společnost Corax Trading Dobrá Voda
koupeno: Jednota Č. Budějovice, supermarket Trefa Vltava
složení: vepř. maso 32 %, hovězí maso 20 %, vepřové sádlo 25 %, solící směs, E250, dextróza, antioxidant E300, E301, E330, koření, bramborový škrob, živočišná bílkovina, stabilizátor E450

CO ZJISTIL TEST
obsah masa: 58,9 g/100 g
obsah tuku: 31,1 g/100 g
Z laboratoře: Povrch zlatohnědý, na řezu růžovooranžový, četné vzduchové dutinky, ojedinělá kolagenní zrna. Konzistence pružná, soudržná, po ohřátí měkká. Vůně a chuť málo výrazná, mdlá.
Z degustace: Průměrný špekáček netypické „mrkvové“ barvy. Znamka 2,8.



2,8

známka testu

špekáčky na váhu ručně vázané
Řeznictví Kořínek Hr. Králové
výrobce
80 Kč
cena za 1 kg

koupeno: Uzeniny Kořínek Litomyšl
složení: neuvedeno

CO ZJISTIL TEST
obsah masa: 56,5 g/100 g
obsah tuku: 34,9 g/100 g
Z laboratoře: Povrch zlatohnědý, na řezu sytě růžový, výrazná pórovitost a vzduchové dutinky, četná kolagenní zrna. Konzistence za studena pružná a soudržná. Vůně slabě nakyslá, nevýrazná. Chuť méně příjemná, nakyslá, stará, konzistence po ohřátí měkká a mazlavá, uvolňuje se hodně tekutiny – mokrá, mazlavá.
Z degustace: Průměrný špekáček s nahořklou pachutí. Znamka 2,8.



2,8

známka testu

Prantl Gril Špekáčky výběrové
Masný průmysl Žirovnice
výrobce
94 Kč
cena za 1 kg

koupeno: Penny
složení: vepř. maso 45 %, vepř. sádlo, hovězí maso 10 %, voda, vepř. kůže, bramb. škrob, sůl (konzervant E250), koření (pepř, muškát, paprika), antiox. E300, askorbát sodný, stabilizátory E450, barvivo: betalain. červeně, E120, regulátor kyselosti E500, zahušťovadlo E412

CO ZJISTIL TEST
obsah masa: 62,5 g/100 g
obsah tuku: 32,2 g/100 g
Z laboratoře: Povrch zlatohnědý, na řezu sytě růžový. Konzistence za studena pružná a soudržná, po ohřátí lehce mazlavá, uvolňuje se tekutina. Chuť přiměřeně slaná a kořeněná, po ohřátí soudržný a šťavnatý.
Z degustace: Na pohled lákavý, v chuti chybí masová chuť, převládá pachutí po přídavných látkách. Znamka 3.



2,9

známka testu

Procházka Špekáčky
Kostecké uzeniny
výrobce
113 Kč
cena za 1 kg

koupeno: Tesco
složení: vepř. maso 36 %, vepř. sádlo, voda, hovězí maso 9 %, vepř. kůže, bramb. škrob, hovězí lůj, jedlá sůl, stabilizátory E250, E450, E451, látka zvýraz. chuť a vůně E621, antioxidant E300, E301, E330, emulgátor E471, regulátor kyselosti E500, barvivo E120, česnek, koření, kultura mléč. kvašení

CO ZJISTIL TEST
obsah masa: 58,1 g/100 g
obsah tuku: 32,1 g/100 g
Z laboratoře: Povrch zlatohnědý, na řezu středně růžový, ojedinělá kolagenní zrna. Konzistence pružná, soudržná, měkká, po ohřátí drobná, vytéká hodně šťávy. Vůně čerstvé uzeniny, chuť slanější, tužší střívkovo.
Z degustace: V opečeném špekáčku chuť starší suroviny. Znamka 2,8.



3

známka testu

Příbramská uzenina Špekáčky
Příbramská uzenina Příbram
výrobce
66 Kč
cena za 1 kg

koupeno: Makro
složení: vepř. maso 45 %, vepř. sádlo 20 %, voda, hovězí maso 7 %, živočišná bílkovina (vepřová), bramb. škrob, dusitan, solící směs obohacená jodem (sůl + konzervant E250), stabilizátory E451, E450, antioxidant E300, cukr, aroma, barvivo: paprik. extrakt E160c, E120, koření, látka zvýraz. chuť E621

CO ZJISTIL TEST
obsah masa: 48,4 g/100 g
obsah tuku: 29,9 g/100 g
Z laboratoře: Povrch zlatohnědý, na řezu středně růžový. Konzistence pružná, soudržná, po ohřátí mazlavá, škrobnatá. Vůně a chuť cizí, mydlavá. Nejnižší obsah masa, nižší než deklarovaný (65 g/100 g).
Z degustace: Lepší průměr, masová chuť se po opečení ztrácí. Znamka 2,3.



3,3

známka testu

špekáčky na váhu ručně vázané
Josef Filák Horní Lideč
výrobce
89 Kč
cena za 1 kg

koupeno: Řeznictví U Arbese, Praha 5
složení: vepř., hovězí maso, sádlo, voda, vepř. kůže, mouka, sója, škrob, sůl, extrakty koření, stabil. E450, E451, E452, zvýraz. chuť E621, E635, konzervant E250, E262, antiox. E300, E330, E316, reg. kyselosti E270, E327, E334, protispěch. látka E500, E535, cukry, zahušťovadlo E412

CO ZJISTIL TEST
obsah masa: 55,5 g/100 g
obsah tuku: 29,8 g/100 g
Z laboratoře: Povrch zlatohnědý, na řezu růžovooranžový, výrazná pórovitost. Konzistence za studena měkká, pórovitá, po ohřátí méně soudržná, houbovitá a blátivá, uvolňuje se hodně tekutiny. Vůně mdlá, nakyslá. Chuť moučná, masná, s cizí pachutí.
Z degustace: Cizí chuť přídavných látek. Znamka 3,4.



3,8

známka testu

špekáčky na váhu ručně vázané
Kohout a synové Vojkovice
výrobce
75 Kč
cena za 1 kg

koupeno: Řeznictví Neratovice
složení: neuvedeno

CO ZJISTIL TEST
obsah masa: 49,3 g/100 g
obsah tuku: 34,8 g/100 g
Z laboratoře: Povrch tmavě zlatohnědý, na řezu za studena sytě růžový. Konzistence za studena pružná, lehce mazlavá. Vůně slabá, chuť méně výrazná až cizí, konzistence po ohřátí měkká až blátivá, uvolňuje se značné množství gelovitě tekutiny. Špekáček je mokrá a mazlavá.
Z degustace: Podprůměrný špekáček nepříjemné chuti. Znamka 3,9.



3,9

známka testu

špekáčky na váhu
Uzenářství Sláma Velká Bíteš
výrobce
98 Kč
cena za 1 kg

koupeno: FLOP Jih, Potraviný Jelen České Budějovice
složení: vepř. maso 70 %, sádlo, voda, sůl, bramb. škrob, koření a extrakty koření, stabiliz. E451, E250, antiox. E316, zvýrazňovač chuti E621, barvivo E120, aroma, sušená zelenina (česnek)

CO ZJISTIL TEST
obsah masa: 57,3 g/100 g
obsah tuku: 35,8 g/100 g
Z laboratoře: Povrch zlatohnědý, na řezu středně růžový. Konzistence za studena pružná, soudržná. Vůně stará, po narušení suroviny. Chuť nestandardní, stará, zkažená. Po ohřátí na skusu výrobek soudržný, lehce mazlavý.
Z degustace: Téměř nekonzumovatelný výrobek z nekvalitní suroviny. Znamka 4,7. Výrobce tvrdí, že se nejedná o jeho špekáček.



Protokol testu

- Test špekáčků, který připravila MF DNES spolu s Potravinářskou komorou ČR, proběhl v červnu.
- Zařadili jsme do něho jak výrobky velkých masokombinátů z hypermarketů, tak špekáčky menších regionálních uzenářů. Vybírali jsme pouze výrobky označené jako špekáčky (nikoliv buřty nebo opěkáčky), v cenách od 66 do 119 korun za kilo.
- Vzorky analyzovali odborníci Státního veterinárního ústavu v Praze. Zjišťovali obsah masa, tuku, soli, vápníku, prověřovali, zda neobsahují strojově oddělené maso (separáty) nebo sójovou či drůbeží bílkovinu. Ve smyslovém vyšetření, jak za studena, tak po ohřátí v páře, posoudili, zda odpovídají požadavkům vyhlášky (závěry najdete Z laboratoře).
- Vzhled, vůni, konzistenci a chuť hodnotila školními známami od 1 do 5 také 12členná porota (na straně C2) nezávislých odborníků i výrobců (Z degustace).
- Znamka testu se skládá ze smyslového hodnocení porotou odborníků (60 %), obsahu masa (30 %) a obsahu soli (10 %). Vztahuje se jen k testovaným vzorkům.