

7. 9. 2012 | poslední aktualizace: 7. 9. 2012 17:05

Prebraté : <http://life.ihned.cz/jidlo/c1-57386160-cesky-cesnek-v-dovoz-ze-spanelska-a-ciny-cim-se-od-nich-lisi-a-proc-je-tak-drahy>

Český česnek v. dovoz ze Španělska a Číny. Čím se od nich liší a proč je tak drahý,

Bramborák nebo topinka s česnekem z Číny nebo ze Španělska nechutnají tak, jak by měly. Proč to tak je? Přečtěte si, čím se český česnek liší od konkurence z dovozu a také jak dlouho jej ještě budeme muset téměř vyvažovat zlatem. A proč. Plus ukázka toho, jak obchodníci s česnekem podvádějí.



Radka Hrdinová
redaktorka



*Česnek - ilustrační foto.
foto: Shutterstock*

Ještě před dvěma lety jej obchody nechtěly. Jste příliš drazí, říkali nákupčí pěstitelům česneku. Za cenu, kterou by museli zaplatit za český, nakoupili několikrát více česneku z Číny. Česnek byl najednou prakticky neprodejný. Zatímco v roce 2001 ještě Česká republika dokázala vypěstovat dost česneku pro vlastní spotřebu, o rok později jej zemědělci vysadili jen zhruba na desetinu původní výměry. Nechtěli se do stejné situace dostat znovu.

Teď se situace obrátila. Zákazníci o český česnek stojí natolik, že jsou ochotní utráct za něj ještě více, než by si zemědělci ještě před pár lety byli ochotní třeba jen představit. Přesto je českého česneku na trhu nedostatek. A jak to vypadá, minimálně pár let to tak také zůstane.

Rok, kdy připlul česnek z Číny

Pro „česnekáře“ to byl pořádný šok. Téměř z roku na rok se trh s česnekem změnil k nepoznání. Velkoobchodní ceně jen o málo přes dvacet korun za kilo, za kterou se do Česka začalo dovážet z Číny, nemohli čeští producenti konkurovat. „Obchodníci prostě řekli, nakoupíme od vás, ale dejte nám česnek za stejnou cenu. Ale za takových podmínek se v Česku česnek pěstovat nedá,“ Jaroslav Zeman, předseda Zelinářské unie Čech a Moravy.

Do té doby vcelku lukrativní podnikání bylo z roku na rok pasé. Zákazník totiž na cenu velmi rychle zareagoval a za český česnek přestal být ochotný zaplatit. Česnek z Číny byl pohledný a že mu v chuti něco schází? Vypadalo to, že to Čechům vlastně ani nevadí.

„Obchodníci český česnek prakticky přestali vykupovat a pěstitelé pak okamžitě zdecimovali plochu, na kterých ho pěstovali, na rozlohy až o řád nižší,“ vysvětluje rychlou změnu na trhu Jaroslav Zeman. Ze 700 až 800 hektarů, na kterých se česnek pěstoval, jich zbyla v podstatě jen desetina.

Španělský česnek do salátu, na bramborák jen český

S tím, jak klesala domácí produkce, ale zároveň rostla cena česneku z dovozu. Dumpingové ceny čínského česneku násobně narostly a začala růst také nespokojenost lidí s tím, jak chutná. Pěkný na pohled, ale kde je ta pravá chuť a vůně? A proč v bramboráku není cítit, ani když jsem do něj přidal celou hrst stroužků?

Odpověď je vlastně jednoduchá. Česká kuchyně je prostě stavěná na chuti česneku, který vyrostl v našich klimatických podmínkách. A ta se liší nejen od česneku čínského. (Mimochodem, i kdyby v Číně vypěstovali opravdu kvalitní produkt, jak velká je pravděpodobnost, že v dobré kvalitě přežije tak dlouhou cestu nehledě na chemické ošetření, které je kvůli ní nezbytné?)

„Vezměte si francouzskou nebo španělskou kuchařku a podívejte se, jak tam používají česnek. Nakrájejí ho na plátky a ty orestují a přidají do salátu,“ říká Helena Stavělíková, která má ve

Výzkumném ústavu rostlinné výroby na starosti genobanku českého česneku. „Pokud byste tohle udělali s českým česnekem, nebudete moci týden vyjít mezi lidi.“

Důvod? Celý mix vlastností, který je daný odrůdami u nás pěstovanými a také klimatickými a půdními podmínkami, ve kterých rostou. „Česnek je například velmi citlivý na délku dne,“ vysvětluje Helena Stavěliková. V Čechách a na Moravě, které leží v oblasti takzvaného dlouhého dne, se proto daří jiným odrůdám česneku než například ve Španělsku, které je druhým největším dovozcem česneku k nám.

Do salátu španělský, na topinku český

Složení silic, tedy těch látek, které dávají česneku jeho aromatické vlastnosti, se proto z mnoha důvodů u španělské, čínské nebo české produkce liší. A to je také důvod, proč spíše než jako přísadu používá tradiční česká kuchyně česnek jako koření a proč s ním ve srovnání se středomořskou kulinářskou tradicí tak šetří. A proto také španělský nebo čínský česnek nefunguje, když se použije pod pečený bůček, při zabíjačce nebo do bramboráků.

„Materiály, které jsou typické pro oblasti dlouhého dne, v místech, kde je krátký den (sem patří už i Španělsko a samozřejmě všechny další země směrem k rovníku – pozn. red.) sice rostou, ale úplně se nevyvinou,“ vysvětluje Helena Stavěliková. Česnek se sice pěstuje i v oblastech, které mají podobné klimatické podmínky – například v Polsku, na Ukrajinu nebo v Rusku – ale k nám se odtud v praxi nedováží a jeho odrůdová skladba se od české samozřejmě také liší.

Kdo si chce tedy dopřát topinku nebo bramborák, který bude chutnat správně po česneku, nezbyvá mu než pátrat po produkci českých pěstitelů. Doslova pátrat, protože českého česneku je (jak známo) málo. Zrušit pole s česnekem je totiž mnohem jednodušší než je obnovit, zvláště s ohledem na malou výměru, na níž se česnek u nás v současnosti pěstuje.

Kvalita jménem modrý paličák? K smíchu

Za opravdu ideálních podmínek by podle propočtů Zelinářské unie návrat k výměrám, na kterých se česnek pěstoval kolem roku 2000, trval pět let. „Česnek není květák. Na rozdíl od něj u česneku nestačí zasít o pár hektarů víc. Musí se vypěstovat sadba. Pěstitel by sice mohl koupit sadbu například z Francie, z ní ale nikdy nebude český česnek,“ vysvětluje Jaroslav Zeman.

Českých odrůd, kterým naše klimatické podmínky vyhovují a které lahodí českým chuťovým buňkám, je momentálně ve státní odrůdové knize zapsáno osmnáct a nesou často velmi poetická jména – například Lukan, Vekan, Benátčan, Tristan nebo Dukát.

(Mimočodem, odrůdu modrý paličák byste mezi nimi hledali marně, neexistuje totiž. Paličák je obecný název pro ty odrůdy česneku, které tvoří květenství s takzvanými pacibulkami. To se musí při pěstování pro kuchyňské účely včas odstranit, protože jinak rostlina ztrácí sílu jejich vyživováním.)

V Česku jsou paličáky, pro které je typické fialové zabarvení - odtud přívlastek modrý -, velmi oblíbené, přesto se nedá udělat rovnítko mezi pojmy český česnek a paličák. I když jinde na rozdíl od Čechů dávají přednost spíše nepaličákům, které květenství nevytvářejí a proto se lépe pěstují. Na ostrost česneku skutečnost, zda jde nebo nejde o paličák, nemá nějak podstatný vliv.)

Chybí sadba, více česneku proto jen tak nebude

Je to právě nedostatek sadby, kvůli kterému se zájemce o český česnek bude muset ještě na dlouho smířit s vysokou cenou. „Na jeden hektar je potřeba vysadit tunu česneku, když se zadaří, pěstitel podle odrůdy sklídí pět až sedm tun,“ upřesňuje Helena Stavěliková.

A to nemluvíme o tom, že podmínky pro pěstování česneku nejsou ideální – třeba o počasí, které letos téměř zdecimovalo úrodu v některých pěstitelských oblastech (i když jiných se téměř nedotklo) nebo neustálý boj se zloději, kvůli kterému se zemědělci velmi rozmyšlejí, zda se do pěstování česneku pustí. A pak je tu samozřejmě cena, která je momentálně úměrná nedostatku a zajišťuje pěstitelům nadprůměrný zisk. Kdy bude českého česneku dostatek a jeho cena klesne, je proto ve hvězdách i s ohledem na teoretické propočty odborníků. Jen jedna věc je jistá. Při nákupu bude třeba ještě dlouho dávat opravdu velký pozor na to, co kupujete, protože extrémně vysoká cena, za kterou se dá český česnek prodat, samozřejmě láká. I ty, kdo ho na skladě nemají.

Chcete vidět, jak to vypadá, když se jako český česnek prodává něco jiného? Podívejte se [zde](#) na případy, které zdokumentoval pan Jan Kozák z Poběžovic, jeden ze tří šlechtitelů česneku u nás.

Autoři: [Radka Hrdinová](#)

