

speciál | 2021

ZPRÁVY

Z MINISTERSTVA ZEMĚDĚLSTVÍ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

O VZÁCNÉ JAPONSKÉ POCHOUTCE

str. 05 až 07

**Český export do
Japonska**

str. 03

**Modrotisk pro
olympioniky**

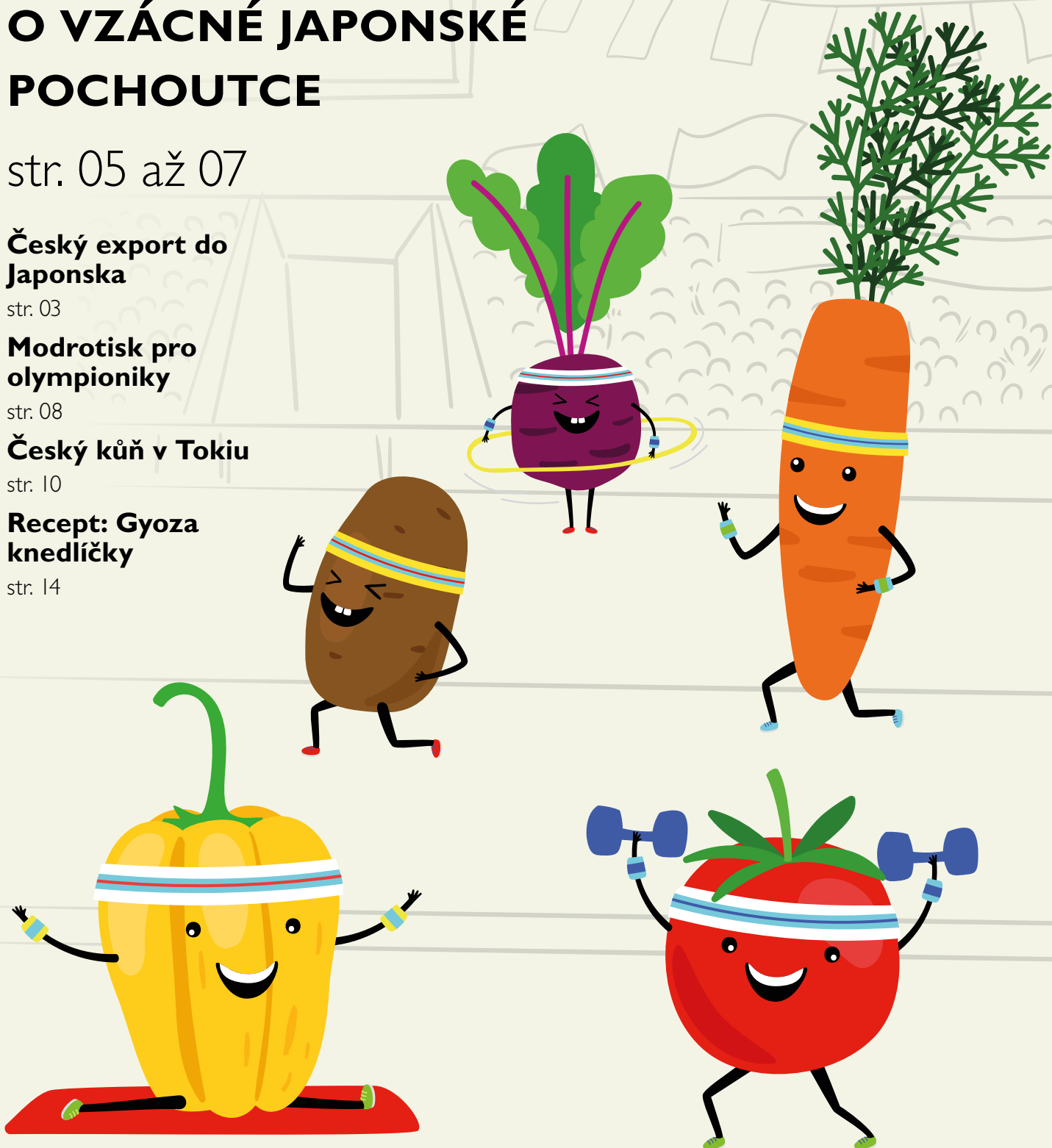
str. 08

Český kůň v Tokiu

str. 10

**Recept: Gyoza
knedlíčky**

str. 14



VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

Českou republiku a Japonsko, letošní dějiště olympijských her, dělí přibližně 9 tisíc kilometrů. Přesto máme společného mnohem víc, než se může na první pohled znát. A to i v zemědělské oblasti. Vydání našich zpráv, které právě čtete, je proto věnované hostiteli olympiády, naší účasti v Tokiu a samozřejmě česko-japonským zemědělským vztahům.

Japonsko je třetí největší ekonomikou na světě a pro Českou republiku je také třetím nejvýznamnějším partnerem v zemědělském obchodu mimo Evropskou unii. Ten má velký potenciál růstu, právě proto jsme loni v Tokiu zřídili pozici českého agrárního diplomata. Jeho úkolem je pomáhat českým firmám navazovat kontakty a usnadňovat jim cestu na japonský trh. Už nyní naši zemědělci vyvezou ročně do Japonska zboží za více než jednu miliardu korun. Poptávka je především po světoznámém českém chmelu. Vyvázejí se také krmiva pro zvířata, čokoláda a pivo. Podařilo se dojednat, že od února 2021 mohou české firmy do Japonska vyvážet mléko a mléčné výrobky bez nutnosti registrace. A naopak, pro naše zemědělce začíná být atraktivní inspirace Japonskem, konkrétně chovem proslaveného hovězího skotu plemene wagyu, jak se dočtete v rozhovoru s chovatelem z Pardubicka.

Na olympijských hrách v Japonsku bude naše barvy hájit více než stovka reprezentantů. Předvedou se nejen ve sportovních disciplínách, ale při zahajovacím ceremoniálu také v modrotisku, z něhož mají ušité oblečení. V tomto čísle našich Zpráv proto najdete informace o jeho tradiční výrobě na Moravě. Na olympiádě bude v parkuru soutěžit i hřebec Warness ze Zemského hřebčince Písek, jehož je Ministerstvo zemědělství zřizovatelem. Tak jemu, ale i všem našim olympionikům držme palce.



Miroslav Toman
ministr zemědělství

OBSAH:

AGROEXPORT

ČEŠTÍ ZEMĚDĚLCI EXPANDUJÍ DO ZEMĚ VYCHÁZEJÍCÍHO SLUNCE

Jaké zemědělské a potravinářské výrobky Česká republika do Japonska vyváží? Dozvíte se v přehledu.

03

ROZHOVOR

JAPONSKÝ NÁRODNÍ POKLAD WAGYU MÁ UŽ I ČESKOU DOMOVENKU

Plemeno wagyu nesmělo po staletí vycestovat z Japonska. Teď ho chovají v České republice.

05

VENKOV

MODRÁ JE I PRO JAPONSKO DOBRÁ

Čeští sportovci odjeli do Tokia v kroji z modrotisku.

08

SPORT

ČESKÝ PARKUR SE VRACÍ NA OLYMPIÁDU

Parkurových závodů na olympijských hrách se zúčastní i hřebec Warness ze Zemského hřebčince Písek.

10

EKONOMIKA

ROBOT ROLNÍKEM, JEDLÉ OBALY, HMYZÍ POMOČNÍCI

Jedlá balení potravin, bezsacharidová piva, robot na sklizeň.

11

VÝBĚR ZPRÁV

STRUČNĚ V ČÍSLECH

Japonské zemědělství v kostce.

13

RECEPTY

FANTASTICKÁ JAPONSKÁ CHUŤOVKA

Specialita z národní kuchyně.

14

AGROEXPORT

ČEŠTÍ ZEMĚDĚLCI EXPANDUJÍ DO ZEMĚ VYCHÁZEJÍCÍHO SLUNCE

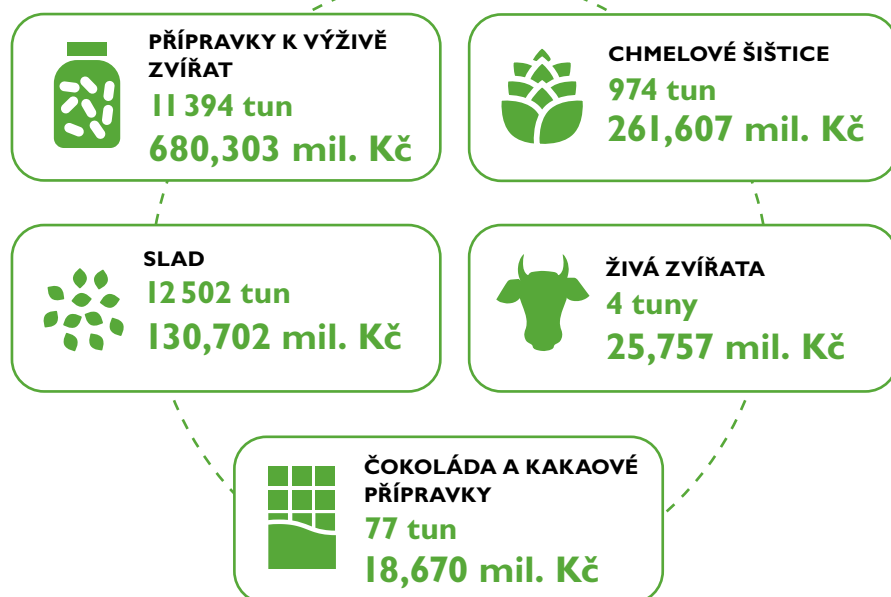
Japonsko je geograficky daleko, na mapě obchodu je nám však velmi blízko. Uvědomují si to i tuzemští zemědělci a potravinářské firmy, které zemi s téměř 130 miliony spotřebitelů vnímají jako perspektivní odbytiště českých výrobků.

Některé české zemědělské firmy do Japonska exportují své zboží už dlouhé roky. Na tamním trhu je oblíbený především chmel a přípravky k výživě zvířat. Mimo to ale byly do Japonska v loňském roce vyvezeny čokoláda, slad, šťávy z rostlin, pivo, víno a sýrovátka v celkové hodnotě 176 milionů korun. Celkový agrární vývoz z Česka do Japonska přesahoval jednu miliardu korun. To sice není mnoho, ale zanedbatelné to

také není. Na druhou stranu agrární dovoz z Japonska do Česka činí 86 milionů korun.

Naše vzájemná obchodní bilance je, z českého pohledu, výrazně kladná. Proč tomu tak je? Důvodem je zejména prodej krmiv, chmelu a sladu. Velké japonské pivovary patří dokonce mezi největší odběratele českého chmele na světě.

NEJVÍCE VYVÁŽENÉ AGRÁRNÍ PRODUKTY Z ČR V ROCE 2020





Příležitostí k dalšímu růstu do budoucna mají tuzemští výrobci i díky Dohodě o hospodářském partnerství mezi EU a Japonskem, která začala platit v roce 2019. Zrušena byla cla na dovoz řady zemědělských výrobků, což umožnilo i dalším evropským firmám vstoupit na japonský trh a prostředí se stalo více konkurenčním.

VÝVOZ Z ČR DO JAPONSKA

1,368 mld. Kč

2018

1,169 mld. Kč

2019

1,173 mld. Kč

2020

Jelikož jde o třetí největší ekonomiku a zároveň jednoho z největších dovozců potravin na světě, je export do této země důležitý. Od konce loňského roku jsme proto pro Japonsko zřídili pozici zemědělského diplomata, který se podílí na prezentaci českých potravinářských firem v zahraničí a pomáhá českým vývozcům uspět na vysoce konkurenčním japonském trhu. Ve většině zemí, kde má Česko agrární diplomaty (Čína, Srbsko, Spojené arabské emiráty, Libanon, USA, Japonsko a do dubna 2021 i Rusko), došlo v posledních letech ke zvýšení agrárního exportu.

DOVOZ Z JAPONSKA DO ČR

71 mil. Kč

2018

82 mil. Kč

2019

86 mil. Kč

2020

FOODEX JAPAN 2021

České firmy se na jaře představily na jednom z nejvýznamnějších potravinářských veletrhů v Asii – FOODEX JAPAN. Importéři českých produktů ve stánku České republiky prezentovali vína značek Sonberk, Znovín Znojmo, Lahofer, Vinařství Lacina a Vinařství Ludwig, řemeslná piva z Žateckého pivovaru a Wild Creatures. Zákazníci měli možnost ochutnat také Becherovku, slivovici a whisky Rudolfa Jelínka, absint a gin společnosti Lor. Novinkou byly cvrččí krekry českého startupu Sens, zelené čaje firmy Samuraj shot, Český karamel a mléčné výrobky mlékárny Madeta. Svůj prostor měl také pivovar s českým sládkem a majitelem v jedné osobě, který nedaleko Tokia vaří pivo z žateckého chmele a českého sladu podle české receptury.



ROZHOVOR

JAPONSKÝ NÁRODNÍ POKLAD WAGYU MÁ UŽ I ČESKOU DOMOVENKU

Nejúžasnější steak na světě se prý připravuje z japonského plemene wagyu. Krávy tohoto plemene chovají i na české rodinné farmě v Mněticích na Pardubicku. Vypravili jsme se proto za farmářem Josefem Müllerem, který u nás začal s jejich chovem jako první.



Dříve jste se věnoval chovu koní, jak vás napadlo přejít na chov plemene wagyu?

Se zcela unikátním masným plemenem skotu wagyu jsme se poprvé seznámili v roce 2005 a tak trochu jsme si připadali jako Kryštof Kolumbus, když objevil Ameriku. Zpočátku byl pro nás chov tohoto plemene spíše zájmovou činností. Zaujaly nás ale možnosti, jaké by tento skot v porovnání s tím klasickým mohl mít a navíc v té době byl chov koní nerentabilní.

Wagyu se považuje za národní japonský poklad. Živá zvířata se v minulosti dokonce nesměla vyvážet. Jak jste se ke zvířatům dostal vy?

V roce 2006 jsme nakoupili v Nizozemsku několik embryí. O rok později se z nich narodil jeden býček a jedna jalovička. Tehdy byl v Evropě chov plemene wagyu na úplném začátku, existovalo několik

chovů průkopníků wagyu. U nás bylo plemeno oficiálně uznáno v roce 2012 a Český svaz chovatelů masného skotu začal vést jejich plemennou knihu.

Jaký je původ vašich zvířat?

Český, genetika je však nakombinována z Nizozemska, USA a Austrálie. Zajímavé je zmínit překlad wagyu, což znamená obecně japonský skot. V jednotlivých japonských prefekturách postupně docházelo k izolovanému šlechtění, z něhož vyvstalo několik základních linií. Každá se vyznačuje specifickými vlastnostmi, například intenzitou mramorování.

Kolik máte v současnosti kusů?

V současnosti máme 125 kusů, a to včetně letošních telat. Konkrétně 32 matek, z nichž je jedna třetina čistokrevná, a další jsou kříženky. Souběžně s čistokrevnou plemenitbou jsme začali i křížení plemen. Jako mateřský základ nám posloužil



simentálský skot a aberdeen angus, který jsme zkřížili s wagyu. Každou následnou generací jsme převodným křížením přecházeli na vyšší stupeň wagyu. Po 15 letech šlechtění jsme na 75 % a více podílu plemene wagyu. U vysokopodílových kříženců již většinou není výrazný rozdíl v porovnání s čistokrevným wagyu jak exteriérem, tak i kvalitou masa.

Maso z plemeno wagyu je označované jako „kaviár mezi hovézím masem“. Jakou má chuť?

Jde o gastronomický fenomén. Maso má nezaměnitelnou chuť, je mimořádně křehké se specifickou a jemnou chutí. Skutečně wagyu v podání například roštěnce se opravdu rozplývá na jazyku. Není možné správně vystihnout a popsat chuť wagyu masa, ale správným výsledkem je pocít štěstí a radosti z každého sousta.

Vyžaduje japonský skot nějakou zvláštní péči než ostatní plemena?

Japonský skot vyžaduje ve finální části výkrmu speciální krmnou dávku s vysokým obsahem energie s cílem dosažení správného zatučnění vykrmovaných kusů. Žádoucí je maximálně využít genetický potenciál zvířat ukládat tuk mezi svalová vlákna, fenoménu takzvaného mramorování. Platí zásada, že čím více je maso mramorované, tím je křehčí a šťavnatější. Dobře mramorované maso má i výrazný estetický efekt, je rozpoznatelné již na první pohled od klasického hovézího masa.

Co se týče pohody zvířat a obecně přístupu ke zvířatům, přirozenou samozřejmostí je pro nás přátelský a férový vztah. Velmi rád oslovuji své čtyřnohé svěřence „paní kolegyně, pane kolego“. Věříme, že na kvalitu masa má kromě výživy jistě výrazný vliv hygiena ustájení a celková pohoda zvířat.

V čem spočívá jeho výjimečnost a proč je tak drahé?

Důležitá je kvalita, ne kvantita. V porovnání s tradičními masnými plemeny roste wagyu pomaleji. Jde o jednoduchou matematiku, doba výkrmu je dvojnásobná, dále musíme připočítat horší výtěžnost, protože zvíře neukládá tuk pouze do masa, ale i do podkoží. Výsledná cena

tak kopíruje zvýšené náklady chovu a zpracování masa. Jde však o lahůdku vyhlášenou přinejmenším jako lanýže nebo kaviár, a za tu jsou, naštěstí pro chovatele wagyu, zákazníci připraveni zaplatit.

Na co se maso hodí? Co z něj lze připravovat?

Maso wagyu nemá žádné limity. Skvěle se hodí na steaky, rostbeef nebo například tatarský biftek. Vyhlášené a skvělé jsou třeba wagyu hamburgery. Zde by se jistě ne jeden kuchař dokázal dlouze rozepsat. Díky vysokému podílu mononenasyčených mastných kyselin se výborně hodí i při nízkocholesterolových dietách.

Traduje se, že součástí péče o wagyu je i každodenní masáž těla? Je to pravda?

Bylo by hezké, odpovědět ano, ve skutečnosti to ale tak úplně není. Samozřejmě je důležité udržovat čistou srst, dát zvířatům prostor, aby o sebe mohla pečovat tak, jak je to běžné například na špičkových mléčných farmách, kde jsou pro dojnice k dispozici elektrické samoobslužné kartáče. To má jistě velký efekt, ale obecně není možné tvrdit, že jedině každodenní masáže vedou k produkci autentickému wagyu masa. Na druhou stranu věřím proklamacím, že v Japonsku u elitních kusů, kde záleží na každém detailu, probíhá praxe pravidelných ručních masáží, jak je známe z oblíbených videonahrávek propagujících wagyu v prostředí internetu.

V Japonsku jim prý podávají rýžové víno saké, dostává ho váš skot také?

Zde je, dle mého názoru, situace podobná jako u zmíněného masírování. K chovu přistupujeme střizlivě podle našeho naturelu. Rád bych zmínil historicky danou špičkovou úroveň chovu a šlechtění skotu v Čechách, která navíc v kombinaci s vynikajícími podmínkami pro výrobu kvalitních krmiv v teplé oblasti Polabí, vytváří skvělé zázemí pro chov možná trochu exotického plemene wagyu v našem domácím prostředí s racionálním přístupem. Mohu však potvrdit že plzeňské pivo wagyu velmi chutná, saké jsme zatím u nich nevyzkoušeli.



Kolik chovatelů wagyu je v Česku, víte o sobě?

Chovatelská základna v Česku roste, vzájemně se známe a chovatelsky se podporujeme. Tak jako u všech chovaných masných plemen v Čechách a na Moravě jsme sdruženi v Klubu chovatelů, pod záštitou a odborným vedením Českého svazu chovatelů masného skotu. Aktuálně se Klub chovatelů wagyu těší účasti přibližně 10 chovatelů a registrujeme několik dalších aspirantů na členství. Kromě sdílení zkušeností a genetiky se pravidelně účastníme Národní výstavy hospodářských zvířat v Brně a máme mnoho plánů na další rozšiřování populace wagyu.

Na farmě vám pomáhají čtyři synové. Baví je to?

Baví. Ale jsou to mladí kluci, přirozeně jsou oblasti, které je možná momentálně přitahují víc. Někdy asi práci na farmě vnímají jako povinnou rodinnou výpomoc, přibývá však již situací, kdy mám pocit, že se na farmě seberealizují.

Doufáte, že některý ze synů převezme farmu?

Rád bych. Stejně tak si dokážu představit, že se vydají i jiným směrem. Jednoho adepta už ale máme. Druhý nejstarší syn bude maturovat na Střední zemědělské škole v Poděbradech. V chovu se orientuje velmi dobře. Zvířata zná ještě lépe než já. Je otázkou, co u něj zvítězí, jestli wagyu, nebo jiné zemědělské odvětví. Pokud se rozhodne pro první variantu, půjde zřejmě o obtížnější cestu, stále jde v prostředí tuzemských podmínek o průkopnickou činnost s mnoha riziky, vysokými nároky na odbornou připravenost a chovatelský cit.

Jaké máte plány do budoucna?

Rád bych farmu stabilizoval. Během následujících pětiletky navýšíme základní stádo ze současných 32 na 50 matek. Zabýváme se plány na vybudování vlastního zpracovatelského provozu – zrány masa a bourárny. Průběžně, dle možností, zlepšujeme ustájovací podmínky a mechanizační zázemí farmy.

VENKOV

MODRÁ JE I PRO JAPONSKO DOBRÁ

Oblečení našich sportovců pro slavnostní průvod při zahájení olympijských her v Tokiu je inspirováno jihomoravskou tradicí. Kolekce je zároveň spojená s tradicí japonskou, protože modře a bíle dekorované látky se používají v Japonsku už po staletí. Látka pro oblečení českého olympijského týmu, která prezentuje tradiční techniku modrotisku, byla vyrobena v rodinné dílně u Danzingerů v Olešnici na Moravě.



V České republice dnes fungují jen dvě modrotiskové dílny, a to ve Strážnici na Hodonínsku a v Olešnici na Blanensku, která patří dokonce mezi nejstarší modrotiskové dílny na světě. A díky ní modrotisk pojedje i na letošní olympiádu. Tradiční technika potisku je využita na vestách pro sportovce a jupkách pro sportovkyně.

„Velmi nás těší, že jsme se mohli podílet na prezentaci českého řemesla a venkova v zahraničí. Modrotisk nyní totiž opět prožívá renesanci. Krásně se ukazuje, že potisk nemusí sloužit jen k výrobě krojů, ale dokáže fungovat také v současné módě. Účast na olympiádě je pro modrotisk historickým milníkem. Myslím, že lidé, kteří uvidí, jak umí tradiční látka působit svěže, začnou uvažovat, že by si sami nějaký kousek z modrotisku pořídili. Jsou to veselé a nadčasové vzory,

kterým dobře svědčí i moderní střihy. Opět se ukazuje, že práce našich předků má co říci i současné době,“ říká majitel dílny Jiří Danzinger.

V čem je kouzlo výroby? Technologii se podařilo přenést do současnosti v nezměněné podobě. Základem je bavlněné plátno, které se barví modrou barvou. Dílna modrou barvu indigo nakupuje v Pákistánu. Dále se přimíchává arabská guma s kaolinem, kterou se na plátno tiskne. V první fázi se musí připravit plátno – naškrobit a vysrážet, aby se již neměnila jeho velikost. Potom se vysuší a vymandluje. Pomocí speciálních forem se vzory namočí do směsi kaolinu a arabské gumy a pak se tisk nanáší na látku. Jakmile je suchá, obarví se v modré lázni, která se opakuje někdy i sedmkrát v jednom dni. Po barvení se vše namočí do kyselého



roztoku, aby se barva ustálila a zároveň se rozpustila nanesená tiskařská směs, pod kterou vystoupí původní bílá barva plátna.

Rodina Danzingerových dílnu provozuje už několik generací. Ročně zde potisknou přibližně 4 kilometry plátna. Někomu by se to mohlo zdát málo, ale jelikož jde o ruční práci, není možné proces výroby urychlit. Modrotisk je známý po celém světě, takže dílnu díky tomu navštěvují

lidé například z Japonska, Austrálie, Číny nebo Spojených států amerických. Své výrobky také proto dříve v zahraničí stále více prodává. Zájem je především ze Slovenska nebo z Polska. Od Ministerstva kultury obdržela rodina Danzingerových titul Nositel tradice lidového řemesla. Před třemi lety se modrotisk dostal i na seznam nehmotného kulturního dědictví UNESCO.



Modrotisková dílna se datuje v Olešnici na Moravě již od roku 1816



Rodina se výrobou modrotisku zabývá už od o **16. století**

Modrotisk je jeden z **nejstarších způsobů potiskování lněného a později bavlněného plátna**

SPORT

ČESKÝ PARKUR SE VRACÍ NA OLYMPIÁDU

Po 85 letech se parkurových závodů na olympijských hrách zúčastní také tým České republiky. Jedním z reprezentantů je hřebec Warness ze Zemského hřebčince Písek, jehož jsme zřizovatelem. Do Warnessova sedla byl nominován jeden z nejlepších českých jezdců Kamil Papoušek.



„Účast hřebce Warnesse na Letních olympijských hrách v Tokiu je velkým úspěchem. Do píseckého hřebčince přišel jako dvouleté hříbě poté, co jsme ho vybrali v Nizozemsku. Nejprve se stal úspěšným plemeníkem a ve čtyřech letech odstartovala jeho sportovní kariéra. Jeho jezdcem a trenérem se stal vedoucí střediska našeho hřebčince Jakub Štěrba a po prvních umístěních začal vyhrávat, co šlo,“ řekl ředitel Zemského hřebčince Písek Karel Kratochvíle.

Jakub Štěrba Warnessovy schopnosti objevil a po dohodě s vedením hřebčince ho nabídl jednomu z nejzkušenějších a nejúspěšnějších českých parkurových jezdců Kamilu Papouškovi. O tom, že byla tato volba správná, svědčí například už jeho první nominace do družstva Poháru Národů při CSI***, kde loni Warness

potvrdil své kvality a díky svému výkonu dopomohl nejen týmu k pátému místu, ale splnil i kvalifikaci pro účast na olympijské hry.

„Warness je obrovský charakter, srdcař a klidás, je opravdu výborným koněm pro tuto soutěž. Za rok a půl, co ho jezdím, jsme ušli opravdu velký kus cesty a na olympiádě se chceme jako tým probjovat do druhého kola a dosáhnout co nejlepšího výsledku. Rozhodně tam nechceme být jen do počtu. Pravdou je, že jsem nikdy nepomyslel na to, že by něco takového mohlo přijít, proto účast na olympijských hrách beru jako takovou satisfakci za to, že se člověk čtyřicet let pohybuje kolem koní a dává tomu opravdu všechno. Jsem moc rád, že mám možnost tam jet, že mi to písecký hřebčinec umožnil,“ uvedl parkurový jezdec a olympionik Kamil Papoušek.

EKONOMIKA

ROBOT ROLNÍKEM, JEDLÉ OBALY, HMYZÍ POMOCNÍCI

Zajímalo vás někdy, jak vypadá japonské zemědělství a potravinářství? Díky naší zemědělské diplomatce Ireně Leopoldové v Tokiu se to nyní dozvíte. Přečtěte si zprávy, které hýbou vybraným sektorem.

JAPONSKO JE ZEMÍ AUTOMATŮ

Jde o zemi s největším počtem prodejních automatů na světě. Dokonce je spočítáno, že je v zemi jeden automat na 30 lidí. Japonské prodejní automaty nabízejí spotřebitelům zdánlivě nekonečnou škálu možností: desítky druhů čajů, vod, perlivých nápojů, džusů, káv a polévek. Nalézt lze i automat na palačinky, zmrzlinu, vejce, saké a mnoho dalších jídel.

BOJ S EMISEMI: ZMĚNA KRMENÍ KRAV

Podobně jako jinde ve světě se japonští vědci snaží snížit množství emisí produkovaných zemědělskou výrobou, speciálně pak metanu, který vypouští skot během svého trávení. Vědci z Univerzity Hokkaidó přidali do krmiva pro testovaný skot šťávu z lisovaných skořápek kešu oříšků a potvrdili, že vzniklá směs omezuje aktivitu bakterií způsobujících produkci metanu. Univerzita pokračuje ve vývoji levnějšího a výrobně jednoduššího preparátu.

MÉNĚ SOLI

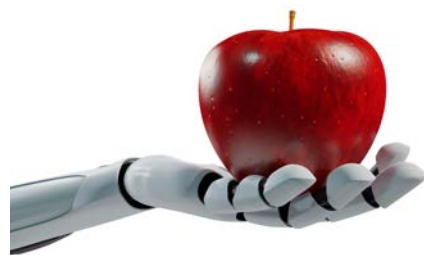
Potravinářský gigant Ajinomoto zveřejnil zprávu o nové nutriční strategii pro asijský region. Ta se zaměřuje na redukci množství soli v jídle a jejím nahrazením takzvanou pátou chutí umami (po sladké, slané, kyselé a hořké), která se dá přeložit jako „lahodná“. Ajinomoto je japonská potravinářská společnost, která vyrábí koření, glutamát, mražené potraviny, nápoje, sladidla, aminokyseliny a léčiva. Své výrobky prodává ve 130 zemích.

PTAČÍ CHŘIPKA

Od loňského listopadu do letošního května se v japonských prefekturách objevil vysoce patogenní kmen ptačí chřipky. Počet kuřat a kachen, které byly během tohoto období utraceny, aby se zabránilo dalšímu šíření infekcí, činil ke konci května téměř 10 milionů kusů.

PODPORA EXPORTU

Ministerstvo zemědělství Japonska v letošním roce začalo více podporovat vývoz zemědělských produktů. Během příštích deseti let chce vývoz více než zpětinasobit. Zřízením nového Exportního a mezinárodního úřadu si klade za cíl zvýšit vývoz zemědělských produktů z 912,1 miliardy jenů v roce 2019 na 5 bilionů jenů (47 miliard USD) do roku 2030.



ROBOT NA SKLIZEŇ

Japonsko vyvinulo robota na sklizeň ovoce. Důvod? Ubývající pracovní síla a stárnutí populace. Pro srovnání, utržení jednoho kusu ovoce trvá robotovi 11 sekund, což je přibližně stejná rychlost jako u člověka. Za hodinu natrhá 300 kusů ovoce. Robot využívá špičkovou technologii umělé inteligence, pomocí které dokáže rozpoznat zralost ovoce na základě jeho vzhledu.

BEZSACHARIDOVÁ PIVA

Dva ze čtyř předních pivovarů se rozhodly uvést na trh produkt zaměřený na milovníky piva, kteří dbají o své zdraví a štíhlou linii. Pivovar Suntory, jeden z hlavních odběratelů českého chmele, uvedl bezsacharidové pivo obsahující 5,5 % alkoholu s názvem Perfect Suntory Beer. Společnost Kirin, která také odebírá žatecký chmel, představila stejný druh piva loni na podzim, jen obsah alkoholu byl nižší (4 %).



GENETICKY VYLEPŠENÉ RAJČE

Japonské Ministerstvo zdravotnictví vydalo tokijské startupové společnosti Sanatech Seed Co. povolení k prodeji a distribuci nové odrůdy rajčat, která byla vyšlechtěna za pomoci technologie pro úpravu genomu. Nejdůležitější vlastností oproti standardním odrůdám je až šestinásobný obsah kyseliny gama-aminomáselné (GABA) v plodech. Tato aminokyselina v poslední době přitahuje pozornost vědců, jelikož má uklidňující účinky, podporuje zdravý spánek a snižuje krevní tlak. Nově vyšlechtěná odrůda rajčat není zdravá nebezpečná, protože neobsahuje žádný nový gen, který by byl přidán. Naopak jeden byl „vystřižen“. Navíc geny kódující vlastnosti kořenů, listů a stonků zůstaly nezměněny.

JEDLÁ BALENÍ POTRAVIN

Japonské společnosti vyvíjejí jedlé obaly na potraviny a nápoje, aby snížily množství plastového odpadu, plnily stále přísnější požadavky vyplývající z vládních předpisů a zároveň přitahovaly spotřebitele zájímající se o ochranu životního prostředí.

POMÁHAJÍ

Stále více pěstitelů ovoce a zeleniny používá k opylování květů svých rostlin namísto včel mouchy. Jaké jsou výhody používání mušek opylovaček? Mouchy vylétávají opylovat květy při teplotním rozmezí 10 až 35 °C, zatímco včely mezi 15 až 25 °C, takže jejich výkon je v zimě při nízkých teplotách i při omezeném slunečním světle vyšší. Mouchy jsou lehčí, a proto neublíží květům. A jaké mají nevýhody? Jejich životnost je asi dva týdny, musí se tedy doplňovat jednou za 10 dní. Nejsou ani vhodné pro opylování některých plodin jako např. melounů kvůli tvaru nebo vůni květů.

SÓJOVÁ SLOŽKA K PRODUKCI RYBÍCH SAMIČEK

Týmu japonských vědců se podařilo zvýšit podíl rybích samic sumce v potomstvu pomocí krmiva ze sójových bobů obsahujících látky podobné samičím hormonům. Vývoj nové metody slibuje zvýšení efektivity produkce tohoto i dalších druhů ryb, jejichž samice jsou na trhu s potravinami cennější než samci.



SOBĚSTAČNOST V PRODUKCI DŘEVA ROSTE

Míra soběstačnosti ve výrobě dřeva se v Japonsku zvýšila o 1,2 % oproti předchozímu roku na 38 %. Za posledních devět let došlo k růstu o 12 %. Zvýšení produkce dřeva je připisována stabilní dodávce domácího dřeva z lesů vysázených po válce a domácími cenám, které kolísají méně než u dováženého dřeva. Co se týče vývozu našeho dřeva do Japonska, vyvážíme především kulatinu v hodnotě 550 až 800 mil. korun ročně.

OTRAVNÉ MOUCHY

eAGRI www.eagri.cz

VÝBĚR ZPRÁV

STRUČNĚ V ČÍSLECH

Většina žateckého chmele míří do Japonska. Malofaremní hospodaření. Nízká potravinová soběstačnost. Češi budou moci vozit mléčné výrobky do Japonska.

115

let uběhlo od prvního vývozu žateckého chmele do Japonska, odběratelem byl pivovar Kirin. Mezi největší odběratele českého „zeleného zlata“ dnes patří právě velké japonské pivovary, které dlouhodobě odebírají 30 až 40 % tuzemské úrody chmele, především odrůdu Žatecký poloraný červeňák.

2

hektary zemědělské půdy je průměrná velikost japonské farmy, což je dvacetkrát menší výměra než evropský průměr. Na hornatém soustroví představuje výměra zemědělské půdy pouhých 12 %. Třetina zemědělské půdy (přibližně 7 milionů hektarů) se využívá pro pěstování rýže.

39

procent je potravinová soběstačnost Japonska. Více než 60 % potravin musí země dovézt, a je proto druhým největším dovozcem zemědělských produktů na světě. Tamní zemědělství je vysoce dotované a chráněné. Mezi nejvíce chráněnou plodinu patří rýže, která podléhá dovoznímu clu přes 700 %.

od 1. února 2021

mohou české firmy vyvážet mléko a mléčné výrobky do Japonska bez nutnosti registrace. Zdejší mlékárenský sektor není schopen v důsledku neustálého poklesu počtu mléčných farem udržet krok s rostoucí poptávkou po mléčných výrobcích.

V roce 2020 bylo Japonsko s 290 tisíci tunami druhým největším světovým importérem sýrů. Česká republika v minulosti vyvážela do Japonska velké množství sušeného mléka v hodnotě až 50 milionů korun ročně (rok 2000), v menších objemech pak sušenou syrovátku a tavené sýry až do roku 2015.

1 173 227 000

korun činila v roce 2020 hodnota vývozu zemědělských produktů z ČR do Japonska. Pro Českou republiku je Japonsko třetím nejvýznamnějším partnerem ze zemí mimo EU.

před 2

lety začala platit Dohoda o hospodářském partnerství mezi EU a Japonskem.

Poskytla spotřebitelům větší výběr a nižší ceny, chrání zeměpisná označení evropských výrobků v Japonsku a naopak, evropským firmám usnadnila rozšířit jejich podnikání na zcela nový trh. Dohoda zahrnuje také konkrétní závazky vyplývající z Pařížské dohody o klimatu.

RECEPTY

FANTASTICKÁ JAPONSKÁ CHUŤOVKA

Že nevíte, co jsou gyoza knedlíčky? Jde o nudlové, kulaté těstíčko, které se naplní masovo-zeleninovou směsí. A i když je to původně čínský pokrm, v Japonsku se staly tak populárními, že je mnozí považují za součást jejich kuchyně. Připravit si domácí taštičky je sice trochu náročnější, ale s receptem od Ivany Jindřichové alias [Cat & Cook](#) to zvládnete.

Suroviny (30 ks porcí)

Těsto:

- hladká mouka 240 g
- vařící voda 120–140 ml
- špetka soli
- kukuřičný/bramborový škrob na podsypávání

Náplň:

- vepřová plec/kýta 250 g
- čínské zelí 200 g
- hnědé žampiony 5 ks
- jarní cibulka 2 lžíce
- pažitka 2 lžíce
- zázvor 3 cm
- česnek 1 stroužek
- sezamový olej 1 lžíce
- japonská sójová omáčka 1 lžíce
- mořská sůl 1 lžička
- špetka čerstvě mletého pepře
- arašídový/slunečnicový olej na smažení

Zálivka a ozdoba:

- japonská sójová omáčka 50 ml
- sezamový olej/chilli olej
- sweet chilli omáčka
- zelená část jarní cibulky
- černý či světlý sezam



- 
- 1. Domácí těsto:** Prosejte mouku se solí do větší misky. Odměřte vařící vodu a za stálého míchání ji tenkým pramínkem lijte do mouky.
 - Voda se spojí s moukou a ochladí se, tudíž po chvíli můžete začít pracovat rukama s cílem vytvořit nepravidelné koule.
 - Poté těsto propracujte ještě tak 7–10 minut (můžete použít i robot s nástavcem hák), aby bylo krásně hladké. Misku přikryjte fresh fólií a nechte asi 45 minut odpočívat.
 - V asijských zemích těsto vždy postupně ukrajují a každé kolečko válí zvlášť, nicméně můžete vyválet těsto válečkem (podsypávejte škrobem) na 2–3 mm a vykrájet kolečka pomocí vykrajovátka/skleničky. Vykrajovátko by mělo mít průměr ideálně 8–9 cm.
 - Těsto by mělo být opravdu velmi tenké, až průhledné. V Asii používají vždy hodně škrobu, je to pro knedlíčky typické, takže se toho nebojte, hlavní je, aby se vám dobře pracovalo.
 - Hotová kolečka pokládejte na sebe (díky škrobu se neslepí) a uchovávejte v sáčku, aby neoschla.
 - 7. Náplň:** Čínské zelí nasekejte najemno – můžete použít i sekáček nebo stolní robot s noži. Žampiony ořete suchým hadříkem od nečistot a nakrájejte najemno nebo přihodte do sekáčku k zelí.
 - Cibuli nasekejte najemno, česnek prolisujte. Zázvor oloupejte pomocí lžičky – tak to jde nejlépe a nastrouhejte ho najemno. Bílou část jarní cibulky nasekejte najemno, stejně tak jako pažitku.
 - Do mísy s mletým masem vložte zelí, cibuli, česnek, zázvor, jarní cibulku, pažitku, olej, sójovku a přidejte sůl a čerstvě mletý pepř. Vše řádně smíchejte rukama a jako by se ze směsi snažte vytlačit vzduch, jako když připravujete sekanou.
 - 10. Balení:** Do mísy se směsí připravte dvě lžičky, malou mističku napusťte vodou, a pokud máte jinou mašlovačku než pěřovou (tou to moc dobře nejde), tak si ji k vodě také připravte.
 - Ze sáčku vytáhněte připravené kolečko a asi 1 cm kolem obvodu ho navlhčete pomocí vody a mašlovačky (nebo prsty). Pomocí lžiček vytvořte jakýsi nok, a ten položte doprostřed těsta.
 - Pomocí nožičku odchlípněte těsto od pracovní desky (je možné, že se vlhkostí trochu přilepí k povrchu) a vezměte knedlíček do ruky. Okraje přehněte přes náplň k sobě a těsto přitlačte, aby vám vznikl požadovaný tvar.
 - Hotové knedlíčky pokládejte do nějaké rovné nádoby přikryté utěrkou, aby neoschly.
 - 14. Příprava v pánvi:** Pokud doma máte litinovou pánev, určitě použijte tu, protože díky ní dosáhnete křupavější krustičky.
 - Pánev rozehejte nasucho na vyšší stupeň. Přidejte lžici až dvě oleje a položte knedlíčky. Je možné, že olej se bude držet vždy jen na jednom místě na pánvi, a tak každý knedlíček položte vždy do louže oleje a posuňte stranou, abyste si byli jistí, že pod každým knedlíčkem bude trocha oleje a orestuje se.
 - Zároveň pánev nepřepněte, zvolte množství tak, aby se navzájem nedotýkaly. Knedlíčky restujte jen z jedné strany do zlatohněda.
 - Bude to trvat asi 5 minut, záleží na hodně vlivech – na intenzitě ohně, na kvalitě a provedení pánve atd., proto knedlíčky kontrolujte. Chceme, aby se knedlíčky restovaly postupně, ne, aby byly hnědé do minuty, zároveň ale nechceme, aby se knedlíčky začaly dusit a maso pouštělo šťávu.
 - Až budou zlatohnědé, do knedlíčků v pánvi nalijte cca 60–80 ml horké vody z varné konvice. Okamžitě pánev přikryjte poklicí (nebo druhou pánví, pokud nemáte poklici) a počkejte, dokud se voda neodpaří.
 - Poznáte to tak, že opět uslyšíte typické prskání tuku a voda už v pánvi nebude. Bude to trvat asi 4–5 minut (je to rychlejší než na páře).
 - Po této době rychle vyndejte jeden knedlíček a rozkrojte ho. Knedlíčky budou takové průhlednější. Maso by mělo být již zcela hotové, ale pro jistotu zkontrolujte. Můžete se ujistit i pomocí digitálního vpichového teploměru, pokud ho máte v kuchyňské výbavě. Teplota uvnitř masa by měla mít 75 stupňů.
 - 21. Omáčka na namáčení:** Jako zálivku můžete podávat sójovou omáčku, ke které můžete volitelně přidat lžičku rýžového octa, sezamového nebo chilli oleje nebo třeba nasekanou chilli papričku.
 - Můžete je zkusit namáčet i do sweet chilli omáčky. Hotové knedlíčky posypte trochou sezamu a zelenou částí jarní cibulky.