

Test

DNES Rady spotřebitelům | Peníze | Zdraví | Auto



Auto

16

První svezení v nové generaci Hyundai i20



Peníze

8

Kolik stojí povinné ručení a jaká je nabídka?



Zdraví

12

Angína, zánět středního ucha, chřipka - jak chránit děti před podzimními strašáky?



Test brambor z hypermarketů

2

Vysvědčení
pro brambory:
horší dvojka



Lepší, než jsme čekali. Horší, než bychom si přáli



Foto: Shutterstock

Pozitiva

Nechutnaly úplně špatně. Při loupaní jsme nemuseli polovinu z nich vyhodit.

Negativa

Nahnílé, zelené, naklíčené a pořezané hlízy. Ne vždy jsou v sáčku stejné odrůdy.

Hana Večerková
redaktorka Test DNES



Bramboráři si pochvalují, že letošní úroda byla velmi dobrá. Brambor se urodilo hodně a v dobré kvalitě. Proč se tedy měsíc po sklizni objevují v obchodech s vadami, přiměsí cizích odrůd a někdy i nevalnou chutí?

Dvě minus. Takové vysvědčení vystavil bramborám test MF DNES, do nějž jsme zahrnuli dvanáct vzorků pozdních konzumních brambor varného typu B, které se prodávají nejvíce.

Výsledek je lepší, než jsme po osobních zkušenostech s nákupem brambor v hypermarketech čekali. Ale také horší, než slibovala letošní dobrá úroda.

Úplně bez vad byly jen dva vzorky, všechny ostatní vykazovaly - v menší či větší míře - některou z vad definovaných ve vyhlášce. „Nebylo jich hodně, ale víceméně se opakovaly stejné - mechanicky poškozené, nahnílé, zelené a naklíčené hlízy,“ říká Iva Vrkočová z laboratoře Bureau Veritas, kde brambory posuzovali.

Za vady může i špatné skladování v obchodech

Nejhorší v tomto směru byly brambory značky Fine Food z Makra - téměř 40 procent hlíz bylo zelených a 29 procent naklíčených. „Od nás odešly brambory v pořádku,“ hájí se Roman Chroustovský z firmy Euro Agras, která je na trh dodala. „K zelenání a naklíčení hlíz dochází tehdy, když nejsou uskladněny v chladu a temnu. Pokud necháte vypranou bramboru v teple a na světle, tak za týden zezelená a za čtrnáct dní začne klíčit.“

Že mohly být vady způsobeny špatným skladováním, přiznává i Makro. „Pochybení je skutečně na naší straně, brambory jsme měli po patnácti dnech odstranit z prodeje,“ říká mluvčí řetězce Makro Romana Nýdrle. „Okamžitě jsme zjednali nápravu a věříme, že se to už nebude opakovat.“

Bramborám totiž nesvědčí nepřetrži-

Varné typy

A
(AB, BA)

Salátové. Mají pevnou, lojovitou dužninu, nerozvářejí se. Vhodné k přípravě salátů a jako příloha.

B
(BC)

Přílohové. Mají polopevnou, středně moučnatou dužninu. Vhodné jako příloha, do gulášů, polévek i na kaši.

C
(CB)

Na kaše. Mají kyprou, silně moučnatou dužninu, která se rozváří. Vhodné pro přípravu těst a kaší.

té osvětlení, kterému jsou v obchodech vystaveny. Zelené a naklíčené hlízy mohou být až nebezpečné, stoupá v nich totiž obsah solaninu, který ve větším množství škodí zdraví.

Třetina vzorků měla další závažnou vadu - nahnílé hlízy. Na druhou stranu ani jedny brambory neobsahovaly takzvané mechanické příměsi v podobě zeminy, drobných kamínků nebo odpadlých klíčků. Do obchodů se totiž dodávají umyté a vytríděné. To má ale i své nevýhody - brambory jsou náchylnější ke kažení a měly by se rychle spotřebovat.

60 procent cizí odrůdy

Prodávané brambory musí být také odrůdově jednotné. Je to důležité, každá odrůda se totiž vaří různě dlouho, a pokud se vám do hrnce dostane směska odrůd, může se stát, že některá brambora bude rozvařená a jiná nedovařená. Výskyt hlíz jiné odrůdy nesmí podle vyhlášky překročit dvě procenta. Podle

64 kg

brambor sní v průměru každý Čech ročně.

Zdroj: Výzkumný ústav bramborářský

potravinářské inspekce bývá tento požadavek často porušován.

V testu ho nedodržely dva vzorky. Ukázaly to analýzy Výzkumného ústavu bramborářského v Havlíčkově Brodě. Brambory z Lidlů, které mimochodem chutnaly nejlépe ze všech, obsahovaly dokonce dvě třetiny hlíz jiné než deklarované odrůdy Marabel.

„Jediná možnost je, že se na stejném poli vloni i předloni pěstovaly brambory jiné odrůdy. Dvakrát po sobě byla velmi mírná zima, mohlo se tedy stát, že hlízy, které zůstaly v půdě, dostatečně nevymrzly a objevily se v nepatrném množství v letošní sklizni,“ tlumočila vysvětlení dodavatele mluvčí sítě Lidl Jitka Vrbová.

Ať už se cizí odrůdy dostaly do jednoho sáčku jakkoliv, nic to nemění na věci, že inspekce považuje prodej „směsek“ za klamání spotřebitele a uděluje za něj velmi citelné pokuty.

Odpadu méně, než jsme čekali

Znáte to, přinesete si z obchodu sáček brambor a polovina z něj skončí v koši. Nechali jsme tedy v laboratoři zvážit množství odpadu z loupání.

Brambory loupali tak, jak by to udělala většina lidí doma - naklíčené a nahnílé části odstranili, zelenou vrstvu slupek oloupali, i když by správně měli vyhodit celé hlízy.

Výsledek nebyl tak hrozný, jak jsme čekali. Pohyboval se mezi deseti a osmiácti procenty.

Pozitivní je, že nás obchodníci nešidí. Všechny vzorky dodržely hmotnost uváděnou na obalech.

Lépe chutnaly vařené ve slupce

Určité nedostatky tu byly, ale celkově to nebyl žádný velký průšvih. Tak charakterizovali chuť vařených brambor odborníci, kteří je hodnotili. Zajímavé je, že někdy chutnaly lépe brambory vařené ve slupce než ty, které jsme uvařili oloupané. A někdy to bylo naopak.

Porota Jak hodnotíte testované brambory?



Jana Dostálová,
Vysoká škola
chemicko-
technologická

V obchodech jsou někdy brambory mnohem horší než ty, které jsme dnes hodnotili. Tady nebyly žádné přímo neděle, i když na některých by si člověk asi nepochutnal. Příjemně mě překvapil už vzhled syrových brambor. Nebyly u nich výraznější vady.



Jiří Fried,
manažer kvality sítě
obchodů Albert

Překvapilo mě, že některé brambory chutnaly výrazně hůř, když byly vařené oloupané, než když byly uvařeny ve slupce. Při škrábání dochází k uvolňování škrobu a cukru, a tím se část těchto látek vylouhuje do vody, vyváří se a chuť se pak mění.



Ondřej Vykusa,
lektor školy vaření
Chefparade

Až na dva vzorky, které se uvnitř rozsypany a byly hodně moučnaté, ale jinak je bylo těžké rozkrojit, mi brambory chutnaly. Určitě by se daly servírovat i v restauraci.



Jiří Faltys,
šéfkuchař

U některých brambor jsem měl pocit, přestože ještě není zima, že už stačily namrznout. Asi dva vzorky byly nasládlé, což je u brambor hodně špatné. U dalších dvou mi na jazyk padala jakoby nahořklá chuť. A jeden vzorek bych osobně zařadil k vašemu typu A než k „béčku“, které jsme testovali.



Petr Malík,
manažer kvality sítě
Globus

Brambory byly velice chutné. Ty, které mi nechutnaly, byly nasládlé, jako kdyby přešly chladem. Některé bych zařadil do jiného vašeho typu. V podstatě mě tenhle test trochu ovlivnil, našel jsem tu dva velice chutné vzorky, které bych u nás rád prodával.

Tři základní otázky o bramborách

1 Jak je vybírat?

Typ brambor volte podle toho, co chcete vařit. Pokud se chystáte na bramborový salát, sáhněte po bramborách varného typu A. Mají velmi pevnou dužninu, která se nerozváří. Dobré z nich budou i brambory „na loupáčku“, ale když z nich připravíte kaši, bude připomínat lepidlo. Na kaši, stejně tak i na bramboráky nebo bramborové placky, vyberte varný typ C s větším množstvím škrobu. „Béčka“ jsou univerzální, hodí se jako příloha, do guláše, na pečení... Pokud kupujete brambory na váhu,

vybírejte si hlízy stejné velikosti. V každém případě se vyhněte bramborám zeleným, naklíčeným nebo nahnílým. Pokud si je přinesete v sáčku domů, hned je vyhodte.

2 Jak je vařit?

Nejllepší chuť mají brambory připravené v páře. Pokud je vaříte ve vodě, nedávejte je do studené, nýbrž do horké vody. A nespěchejte na ně. Vařit by se měly pomalu, táhlým varem za nižší teploty.

Na přípravu kaše je brambory třeba oloupat, jinak je lepší vařit je ve slup-

ce. Všechny chuťové látky zůstanou uvnitř a nevylouhují se do vody. Rozhodně zapomeňte na mikrovlnku. Brambory sice uvaří rekordně rychle, ale také je parádně vysuší.

3 Jak je skladovat?

Kupovat si brambory na uskladnění má smysl jen tehdy, pokud máte tmavý a chladný sklep. Skladovací podmínky mají totiž na kvalitu brambor zásadní vliv. Pokud nejsou uchovávány při teplotě kolem pěti stupňů Celsia, 90procentní vlhkosti a v temnotě, začnou rychle klíčit a zelenat. (hve)

Test Konzumní brambory

Odrůdy brambor v testu

- **Adéla**
Vyšlechtěná v Česku. Hlízy středně velké se žlutou slupkou a tmavě žlutou dužninou. Slabě až středně moučnaté, po uvaření netmavnou, dobrá chuť. Varný typ B.
- **Marabel**
Vyšlechtěná v Německu. Hlízy oválné, středně velké, slupka hladká žlutá, dužnina tmavě žlutá, středně pevná, slabě moučnatá. Dobrá chuť, po uvaření netmavne. Varný typ BA-B.
- **Dali**
Vyšlechtěná v Nizozemsku. Hlízy oválné, slupka žlutá, dužnina světle žlutá. Po uvaření netmavne. Salátová odrůda vhodná pro skladování. Typ AB.
- **Laura**
Vyšlechtěná v Německu. Hlízy dlouze oválné s červenou slupkou a sytě žlutou pevnou, středně moučnatou dužninou. Velmi aromatická chuť. Vhodná na hranolky. Varný typ B.
- **Krone**
Vyšlechtěná v Německu. Hlízy oválné se žlutou slupkou i dužninou. Vhodná na loupání. Varný typ B.
- **Agata**
Vyšlechtěná v Nizozemsku. Hlízy oválné, slupka žlutá, dužnina světle žlutá, pevná. Varný typ BA.
- **Mozart**
Vyšlechtěná v Nizozemsku. Hlízy krátce oválné, slupka červená se žlutými očky, dužnina světle žlutá. Jemná chuť. Varný typ BC.
- **Tosca**
Vyšlechtěná v Rakousku. Hlízy oválné, slupka hladká žlutá, dužnina žlutá. Vhodná na skladování. Varný typ BA.

Vady testovaných brambor

- **Pořezané hlízy**
Pořezání se nelze úplně vyhnout, vzniká při sklizni na poli. Zářezby by ale neměly být hlubší než 5 mm, jinak začne brambora okamžitě chytat hnilobu.
- **Hniloba**
Časté a velmi závažné poškození. Nahnilou bramboru bychom neměli ani vykrajoval, ale okamžitě vyhodit, může totiž rychle nakazit i další hlízy. Vyhláška toleruje 1 % nahnilých hlíz.
- **Zelené hlízy**
Slabý nádech do zelena nemusí být ještě na závadu, v silně zelených bramborách se však zvýší obsah chalconinu a solaninu, látek škodlivých pro lidský organismus. U citlivých jedinců mohou způsobit zažívací potíže nebo i žaludeční křeče. Zelená nesmí pokrývat více než 1/8 povrchu.
- **Naklíčené hlízy**
I v nich se zvyšuje obsah solaninu. Za vadu jsou považovány klíčky delší než 3 milimetry.
- **Strupovitost**
Nesmí pokrývat více než 1/4 povrchu.

Tesco
odrůda Krone

1,7

★★★★★

cena za 1 kg	18 Kč
výrobce	Brop Senožaty
země původu	ČR
koupeno	v Tesku
cena za balení	54,90 Kč/3 kg

Analýzy
Brambory jsou odrůdově jednotné, pravost odrůdy nebyla testována. Výskyt vad je poměrně nízký – 3,8 procent nahnilých hlíz (viz vady).

Degustace
Uvařené brambory jsou polopevné, středně moučnaté, netmavnou, tenká slupka se při loupání trhá. Vůně je typická a chuť dobrá. Lépe chutnají brambory vařené ve slupce než oloupané.

V číslech

Známka za chuť	2
Odpad z loupání	12 %

Parmentine
odrůda Agata

2,4

★★★★★

cena za 1 kg	16 Kč
dodavatel	Parmentine F. Ch.
země původu	Francie
koupeno	v Kauflandu
cena za balení	39,90 Kč/2,5 kg

Analýzy
Jsou odrůdově jednotné, pravost odrůdy ale nebyla testována. Výskyt vad není vysoký (3,8 procenta zelených hlíz).

Degustace
Jsou to spíš brambory varného typu C – na kaši. Mají tendenci se rozvařit, jsou středně moučnaté, škrobnaté. Vůně je typická, ale nevýrazná, chuť jen průměrná, podstatně lépe chutnají brambory se slupkou než oloupané.

V číslech

Známka za chuť	3
Odpad z loupání	14 %

Česká farma
odrůda Dali

1,7

★★★★★

cena za 1 kg	12,50 Kč
výrobce	Euro Agras Havl. Brod
země původu	ČR
koupeno	v Bille
cena za balení	24,90 Kč/2 kg

Analýzy
Brambory jsou odrůdově jednotné a všechny v balení odpovídaly deklarované odrůdě. Výskyt vad je poměrně nízký – mechanicky poškozených bylo 4,6 procenta hlíz.

Degustace
Uvařené brambory jsou polopevné, středně moučnaté, po uvaření tmavnou. Mají typickou bramborovou vůni, jejich chuť je dobrá, ale poněkud málo výrazná.

V číslech

Známka za chuť	2
Odpad z loupání	11 %

Agrico
odrůda Adéla

2,5

★★★★★

cena za 1 kg	10 Kč
výrobce	Agrico Bohemia Tábor
země původu	ČR
koupeno	v Kauflandu
cena za balení	19,90 Kč/2 kg

Analýzy
Brambory jsou odrůdově jednotné a odpovídají deklarované odrůdě. Testovaný vzorek měl více vad, než povoluje vyhláška (5,7 procent pořezaných a 11,9 procent nahnilých hlíz).

Degustace
Konzistence poloměkka, středně moučnatá, nerozváří se, netmavne, vůně typická, ale slabá, chuť průměrná. Lépe chutnaly brambory uvařené ve slupce.

V číslech

Známka za chuť	2,8
Odpad z loupání	14 %

Nejllepší chuť měly brambory z Lidlu, ale dvě třetiny neodpovídaly deklarované odrůdě.

Bramko
odrůda Agata

1,8

★★★★★

cena za 1 kg	12,50 Kč
výrobce	Bramko CZ Semice
země původu	ČR
koupeno	v Intersparu
cena za balení	24,90 Kč/2 kg

Analýzy
Brambory jsou odrůdově jednotné, pravost odrůdy ale nebyla testována. Výskyt vad je nízký: 4,3 procenta hlíz je pořezaných.

Degustace
Brambory mají tenkou červenou slupku, jsou středně moučnaté, netmavnou, ale rozpadají se. Vůně slabá, chuť nevýrazná, jakoby spařená. Uvařené bez slupky chutnají lépe. Velké rozdíly v hodnocení.

V číslech

Známka za chuť	2
Odpad z loupání	14 %

Brambory příloho-
vé, odrůda Marabel

2,5

★★★★★

cena za 1 kg	10 Kč
výrobce	Blanická bramborářská
země původu	ČR
koupeno	v Lidlu
cena za balení	19,90 Kč/2 kg

Analýzy
Vzorek není odrůdově jednotný – 60 procent hlíz neodpovídá odrůdě Marabel. Spotřebitel je uváděn v omyl. Výskyt vad je poměrně nízký (5,3 procent pořezaných hlíz).

Degustace
Chutově nejlepší ze všech. Konzistence pevná, středně moučnatá, nerozváří se, netmavne, vůně výrazná bramborová, lépe chutnaly brambory vařené ve slupce.

V číslech

Známka za chuť	1,7
Odpad z loupání	15 %

1-5 známka testu

1 vítěz testu

výhodný nákup

propadák

Bramko odrůda Mozart**1,9**

★★★★★

cena za 1 kg	12,50 Kč
výrobce	Bramko CZ Semice
země původu	ČR
koupeno	v Intersparu
cena za balení	24,90 Kč/2 kg

Analýzy

Brambory jsou odrůdově jednotné a odpovídají deklarované odrůdě. Testovaný vzorek neměl žádné vady.

Degustace

Konzistence je po uvaření drobná, na povrchu polotuhá, uvnitř rozvařená. Vůně netypická, nasládlá, chuť nedobrá, s nahořklou pachutí. Trochu lépe chutnají brambory vařené bez slupky. Znamka za chuť je nejhorší ze všech.

**V číslech**

Znamka za chuť	3,7
Odpad z loupání	10 %

Bramko odrůda Marabel**2,2**

★★★★★

cena za 1 kg	10 Kč
výrobce	Bramko CZ Semice
země původu	ČR
koupeno	v Globusu
cena za balení	29,90 Kč/3 kg

Analýzy

Brambory jsou odrůdově jednotné a odpovídají deklarované odrůdě. Testovaný vzorek neměl žádné vady.

Degustace

Uvařené brambory jsou slabě až středně moučnaté, ale nerozváří se a netmavnou. Vůně je netypická, nasládlá, chuť nedobrá, trochu „zavání“ starobou. Chuťově se příliš neliší brambory vařené ve slupce a oloupané.

**V číslech**

Znamka za chuť	3,5
Odpad z loupání	16 %

Konz. brambory z Vysočiny (Dali)**2,3**

★★★★★

cena za 1 kg	12,50 Kč
výrobce	Euro Agras Havl. Brod
země původu	ČR
koupeno	v Albertu
cena za balení	24,90 Kč/2 kg

Analýzy

Brambory jsou odrůdově jednotné a odpovídají deklarované odrůdě. Více vad, než je přípustné (18,1 procenta zelených hlíz).

Degustace

Po uvaření polopevné, slabě moučnaté, nerozváří se, netmavnou. Vůně typická, chuť dobrá, s lehkou nahořklou pachutí. Brambory vařené ve slupce a oloupané chutnají stejně, v chuti není výrazný rozdíl.

**V číslech**

Znamka za chuť	1,9
Odpad z loupání	15 %

Agrico odrůda Tosca**2,8**

★★★★★

cena za 1 kg	8 Kč
výrobce	Agrico Bohemia Tábor
země původu	ČR
koupeno	v Penny
cena za balení	39,90 Kč/5 kg

Analýzy

Vzorek není odrůdově jednotný – 7 procent hlíz neodpovídá odrůdě Tosca a spotřebitel je uváděn v omyl. Měl víc vad, než povoluje vyhláška (12,2 procenta nahnilých a 12,7 pořezaných hlíz).

Degustace

Po uvaření konzistence polopevná, slabě moučnatá, nerozváří se, netmavne. Vůně typická, chuť slušná. Brambory vařené ve slupce chutnají lépe než vařené po oloupaní.

**V číslech**

Znamka za chuť	2,8
Odpad z loupání	11 %

Tesco odrůda Laura**3,4**

★★★★★

cena za 1 kg	15 Kč
výrobce	Brop Senožaty
země původu	ČR
koupeno	v Tesku
cena za balení	29,90 Kč/2 kg

Analýzy

Odrůdově jednotné, odpovídají deklarované odrůdě. Výskyt vad je vysoký (26,1 procenta hlíz je postiženo hnilobou a 19 procent strupovitostí).

Degustace

Brambory s červenou slupkou jsou po uvaření polopevné, středně moučnaté, špatně se olupou, vůně ani chuť nejsou dobré. Vařené bez slupky chutnají příšerně, vařené ve slupce jsou podstatně lepší.

**V číslech**

Znamka za chuť	3,5
Odpad z loupání	17 %

Fine food odrůda Dali**4,5**

★★★★★

cena za 1 kg	11 Kč
výrobce	Euro Agras Havl. Brod
země původu	ČR
koupeno	v Makru
cena za balení	17 Kč/1,5 kg

Analýzy

Brambory jsou odrůdově jednotné a odpovídají deklarované odrůdě. Výskyt vad v testovaném balení byl extrémně vysoký (téměř 40 procent hlíz je zelených a 29 procent naklíčených).

Degustace

Po uvaření jsou tyto brambory pevné, středně moučnaté a tmavnou. Jejich vůně je typická, nevýrazná. Lépe chutnají vařené ve slupce než oloupané.

**V číslech**

Znamka za chuť	2,7
Odpad z loupání	18 %

★★★★★

výborný

★★★★★

velmi dobrý

★★★★★

dobrý

★★★★★

podprůměrný

★★★★★

špatný

Protokol testu

- Testem prošlo 12 vzorků brambor z hypermarketů.
- Nakupovali jsme je 5. října, podle údajů na obalech by měly všechny pocházet z letošní sklizně.
- Všechny nakoupené vzorky byly označeny jako brambory konzumní pozdní, varný typ B.
- Ve Výzkumném ústavu bramborářském v Havlíčkově Brodě zjišťovali takzvanou odrůdovou jednotnost, u některých pak i odrůdovou pravost. To znamená, že prověřovali, zda jsou všechny hlízy v balení stejné odrůdy. U osmi vzorků, kde to bylo možné, ověřili také, zda deklarovaná odrůda odpovídá skutečnosti.
- V laboratoři Bureau Veritas Czech Republic posuzovali výskyt vad definovaných Vyhláškou Ministerstva zemědělství č. 291/2010Sb. Prověřili i hmotnost vzorků a to, kolik odpadu zůstane po oloupaní brambor při přípravě k vaření.
- Šestičlenná porota pak hodnotila školními známkami od jedničky do pětky vzhled, konzistenci, vůni a chuť vařených brambor, a to po uvaření ve slupce i u vařených po oloupaní.
- Porota pracovala ve složení: **Jana Dostálová**, VŠCHT Praha; **Jiří Faltys**, šéfkuchař; **Jiří Fried**, manažer kvality sítě obchodů Albert; **Petr Malík**, manažer kvality ovoce a zeleniny sítě Globus; **Lenka Vichnarová**, redaktorka MF DNES; **Ondřej Vykusa**, šéfkuchař a lektor školy vaření Chefparade.

Znamku testu tvoří:

- 35 %** vady brambor (pokud získal vzorek v tomto zásadním parametru známku 5, může být celková známka testu maximálně o půl bodu lepší).
 - 35 %** smyslové hodnocení chuti, vůně a konzistence porotou odborníků
 - 15 %** odrůdová jednotnost
 - 15 %** odpad po loupání
- Znamka se vztahuje jen k testovaným vzorkům. Foto: Lukáš Procházka, Mafra

Co musí být na obale

Kromě obvyklých údajů:

- **skupina** (konzumní rané, konzumní pozdní) a **odrůda**
- při dovozu **země původu**
- u pozdních brambor **varný typ** (A, B nebo C), který vychází z vlastností odrůd a určuje, k čemu se v kuchyni hodí
- u raných **barva dužniny**, **tvár hlíz** a popřípadě označení „drobné“