

Čerstvé vepřové maso z Oudoleně

Každý Čech, včetně kojenců, sní ročně 41 kilogramů vepřového masa a z toho plnou polovinu ve formě masných výrobků - nejčastěji uzenin. Prase je z fyziologického hlediska člověku nejpodobnějším domácím zvířetem.

Prasata jsou jedním z největších konzumentů obilí. Zatímco lidé spotřebují přibližně 2 mil. tun obilovin, hospodářská zvířata více než 3 mil. tun. Průměrná porážková hmotnost prasete se pohybuje mírně nad hmotností 110 kg. Z toho čistá hmotnost libového masa, po odečtu kostí a tuku, tvoří necelých 50 kg. Organizace spojených národů předpokládá, že se celosvětová spotřeba vepřového masa v průběhu příštích 20 let zvýší o 70 procent. Vepřové maso v některých partiích obsahuje jen 1,2 procenta tuku, což je obdobné jako u masa drůbežního.

Tradiční českou kuchyni si bez vepřového masa snad ani nelze představit. Vepřové maso samo o sobě rozhodně nezdravé není, nezdravé jsou jen kuchařské kejkle, které s ním provádíme. Zatímco na přelomu tisíciletí byla spotřeba masa z devadesáti procent pokryta z českých zdrojů, v současné chvíli tvoří dovozové vepřové již více než třetinu.

V roce 1995 otevřeli otec a synové Jiří a David Papstovi v Oudoleni jatka na porážku prasat. Předělali původní provoz, který byl malý. Dříve tu bývala hospoda a obecní krám, pak malá jatka a budova chátřala. Vše se muselo předělat. Nyní tu je moderní základní porážka, rozpra-

cování a úprava masa. Zpracovávají tu prasata výhradně z českých chovů vzdálených od Oudoleně do osmdesáti kilometrů.

„Spolupracujeme s firmou Agrofarm, Žďár nad Sázavou, ZD Horní Krupá, ZD Havlíčkova Borová a jinými regionálními producenty,“ říká spolujatel firmy Jiří Papst. „Bohužel hlavním problémem pro jatka je nedostatek suroviny. Pěstování prasat je u nás ekonomicky neefektivní. Malí producenti nemohou na trhu obstát a i velkochovy mají problémy.“

Nejchutnější maso je vždy maso čerstvé. Každý Čech si jistě vzpo-

me na zabijačku paní správcové z filmu Postřižiny. Tak čerstvé maso si však dnes již dopřeje málokdo. I tak by ale od porážky a bourání měla u čerstvého výsekového masa uplynout co nejkratší doba.

Jatka v Oudoleni nabízí jediné čerstvé maso a rozváží jej i do Prahy, Jihočeského kraje a na jižní Moravu.

„Zájemci si mohou koupit maso přímo na jatkách, nebo v naší prodejně v Havlíčkově Brodě,“ informuje Jiří Papst. „A o maso je velký zájem. Český zákazník má zájem o české maso a to je dobře.“

Na jatkách v Oudoleni je stálá veterinární kontrola. Veterinární do-

zor je přímo v místě. Expedice masa probíhá druhý den po porážce.

„Je stále větší tlak, co nás nutí snižovat náklady a to je velice obtížné. Rostou ceny elektřiny, plynu, pohonných hmot. Musíme dodržovat přísná veterinární opatření a to například bez elektřiny možné není,“ pokračuje Jiří Papst. „Administrativu si musíme dělat sami. Nejsou prostředky. A stále musíme investovat, zejména do chladicího zařízení.“

Pokud nejsme zatíženi předsudky a jde nám především o kvalitu, pak je důležité vybrat si takového prodejce s masem, jemuž nevdá, když si maso na pultech pořádně prohlédneme, případně nám dobře poradí, jaký kousek se hodí k pečení, jaký ke smažení nebo na gril. Vepřové maso se označuje jako potravina s vysokým obsahem tuku, ale ve skutečnosti obsahuje jen 2% lipidů, zbytek jsou glycidy, minerální látky, vitaminy a jiné nebilkovinné látky. Maso má všeobecně poměrně dobré zastoupení všech aminokyselin, a tak je dobré ho alespoň občas zařadit do svého jídelníčku. Je vhodné střídat zdroje bílkovin, abychom zabezpečili komplexní přísun aminokyselin. Vepřové maso může doplnit případnou nevyváženost aminokyselinového spektra. Vepřové maso obsahuje i vitaminy skupiny B nebo draslík. Za zmínku stojí i skutečnost, že část tuku vepřového masa je mononenasycený a tím není tak nebezpečný pro zdraví, jako tuky z masa hovězího.

Pokračování na straně 2



Na snímku je budova jatek a chladicí box v Oudoleni

Čerstvé vepřové maso z Oudoleně

dokončení ze strany 1

„Jiné, než čerstvé maso, nedodáváme. V naší prodejně, ale i přímo zde, na jatkách, si každý může maso prohlédnout a vybrat si to, které považuje za nejvhodnější,“ dodává Jiří Papst.

Česnek z Číny, cibule z Austrálie, rajčata ze Španělska, jablka z Nového Zélandu, máslo z Polska, drůbeží maso z Brazílie nebo vajíčka z USA – v dnešní době nic neobvyklého. Už jsme si zvykli na geografickou rozmanitost původu základních potravin, ale tato možnost je vykoupena celou řadou problémů. Obdobně to platí u masných výrobků a dalších

zemědělských komodit. Stejná situace v procentuálním vyjádření panuje například u másla. Pokud by těchto komodit byl v českém prostředí nedostatek, má jistě zesílený dovoz své opodstatnění. Statistické údaje však prokazují, že dovezené množství jednoho produktu prakticky vyvažuje jeho export. Potravinový svět se tak zdánlivě bezcílně potuluje napříč světem. Tím co řídí jejich směr je koupěschopnost obyvatelstva té které země a zájem maloobchodních řetězců. Problémem vepřového masa u nás ale je, že se pěstování prasat nevyplácí. sta