

ZDRAVÉ UZENINY

reklamština, nebo pravda skoro neuvěřitelná?

Málo platné, v téhle zemi se ohlupování stalo zvykem. Na jednu i druhou stranu. Když má být něco super, tak se marketing postará, aby na výrobku neupělo ani smítko závadnosti, nenašla jediná chybička, nebo, nedej bože, stigma podvodu. A tak si pochutnáváme na mumifikovaných jogurtech, co prospívají zaživacímu traktu, či prachobyčejné vodě, která regeneruje. Vybranými přátelům dokonce voláme zdarma, někteří mobilní operátoři zřejmě začali s charitou. Ano, v reklamštině může i zloděj volat, chyťte zloděje.

Když už máte v pohádce pojmenované dobro, označení současných marketingových triků pohádkovými jistě shledáte velice decentním, je potřeba najít i zlo. Protože to v oblasti uzenin ještě nevzaly do rukou nadnárodní společnosti, není problémem do nich kopat. Nepochybně i proto, že se najde dostatek sejdříů, schopných vyrábět buřtíky a paštiky z čehokoliv. Pro ně je důležité, že naplňují dnes již okřídlené „Levné a nyní ještě levnější“.

Teď si představte, že se našli takoví šílenci, kteří myslí jinak. Ano, mohli pro vás vyrobit levné fermentované uzeniny, ale oni řekli ne! Kdo? ZŘUD Masokombinát Písek. Že vám to připomíná reklamštinu? Tak čtěte dál. A hodně pozorně!

Rodinné stříbro

Písecký masokombinát, který je součástí skupiny ZŘUD, opravdu produkuje skupinu výrobků, nesoucí pracovní označení „Rodinné stříbro“. Zase příliš obecná chvála, že? Tak si je přesně vyjmenujme. „Písečan“, „Orlík“, „Tauro“, „Dračí klobása“, „Otavská klobása“, „Blanická klobása“. Co mají společného? Jsou vyráběny studenou cestou z nejkvalitnějšího hovězí a vepřového. Dílo je fermentováno probiotickými kulturami, po naražení do obalu umístěno do zrací komory, následně zasušeno a expedováno. Četli jste dobře? Žádné vaření, žádné uzení horkým kouřem! **Pracuje se totiž s živými probiotickými kulturami!**



Co na to lidský organismus?

Zde bychom měli dát prostor odborníkům. Bezesporu kapacitou v tomto oboru je docent MUDr. Petr Petr z českobudějovické Krajské nemocnice. Pro bio, rovná se pro život. Pro váš zdravý život! Tak by začal svoji přednášku. Ne na hodinu, nebo dvě. Nestačil by ani den, aby vám vypověděl historii fermentovaných uzenin a osvětlil jejich příznivý vliv na lidské zdraví. **(Vždyť na kongresu Klinické farmakologie, konaném v závěru roku 2006 právě v Českých Budějovicích, byla této problematice věnována celodenní samostatná sekce!) Především příznivý vliv na zaživací trakt**, abychom byli heslovitě struční a při tom ještě k pochopení. **Výzkumníci z mnoha zemí světa shromáždili důkazy o tom, že fermentované masné produkty působí proti průjemovým stavům při léčbě antibiotiky či při chemoterapii, také zbavují průjmů cestovatelských** (takže přibalit na cesty do exotických zemí – poznamenáno autorem článku). **Do určité míry působí i jako prevence proti vředům žaludku a dvanáctníku.** A teď dvojnásobný pozor! **Mimo jakoukoliv pochybnost prokázán pozitivní účinek protinádorový. Intenzivně se zkoumá zejména možný ochranný účinek proti metle naší doby, totiž rakovině tlustého střeva.** Nesmíme zapomenout na **příznivý vliv na metabolismus vápníku**, vždyť s pevností kostí také začínáme být na štíru. Skoro se člověk obává dodat, že jsou

zjištěny i **možné příznivé vlivy ve smyslu předcházení vzniku a rozvoje arterosklerózy**. Ne proto, že by to nebyla pravda, jenom z obavy, aby jste si nemysleli, že si páni výzkumníci vymýšlejí. Spolu s poděkováním za možnost označovat šest uvedených výrobků za probio potraviny si proto dovoluujeme odkázat na jeho práci „Nutraceutika“, **(přesná citace včetně ISBN)** kde se dozvíte mnohem více. Ještě doporučené dávkování těchto léků? **Z podnětu ministerstva zemědělství provedli jihočeští výzkumníci pod vedením doc. MUDr Petra Petra intervenční studii o vlivu pravidelné konz-**



mace fermentovaných masných produktů na obranyschopnost organismu u člověka. Výsledky ukazují, že 50 gramů (5 dkg) fermentovaného masného produktu má na posílení lidské imunity asi podobně příznivý účinek, jako konzumace 200 gramů (20 dkg) probiotického mléčného kysaného produktu. (Dalo by se i říci, kdo co snese – poznamenáno autorem článku)

Nejsou ty „léky“ hořké?

Co by nám bylo platné slovo odborníka, pokud by nechutnaly zákazníkům. A ony dokonce „**Chutnají hezky, jihočesky**“. Náš fermentovaný salám „**Písečan**“ se stal v kategorii masných výrobků **absolutním vítězem** letošního ročníku tohoto prestižního soutěžení. Soutěžení pod záštitou hejtmana Jihočeského kraje a Agrární komory. Konečně se totiž našel někdo, kdo pomáhá zviditelnit kvalitní a zdravé potraviny z jižních Čech. Tím i hájí zdejší jedinečnosti proti valící se masové produkci z EU. Takže díky za přínos pro zdraví.



Která mince z píseckého rodinného stříbra je nejstříbrnější?

To už necháme na vás, odpověděl by vám generální ředitel MVDr Ladislav Hájek, otec rodiny píseckých probiotických fermentů. **Orlík i Otavská klobása** jsou jemně kořeněné, takže nebudou vadit nikomu z vaší rodiny. O něco výraznější je **Blanická Klobása**, ještě o stupeň kořenitější pak král našich fermentů - **Písečan**.

Vyznavači ostré paprikové chuti maďarského typu dávají přednost především **Dračí klobáse**. Pikantní **Tauro** vám připomene domovinu fermentovaných salámů – Španělsko. Ano, nabídka **ZŘUD MK Písek** představuje ucelenou paletu chutí.

I vy jste se rozhodli posílit vlastní zdraví?

V tom případě zbývá poslední otázka. Kde si můžete nakoupit tyto **zdravé písecké uzeniny**? Přece u vašeho obchodníka. Že vám je nenabízí? Tak ho poučte, určitě je pro vás objedná. Nebo zavolejte přímo do Masokombinátu Písek. Samozřejmě na bezplatnou linku 800 187 654, tam vám určitě pomohou.

Rada Bohumil, PR

