

# BEZLEPKOVÉ TĚSTOVINY A OVESNÝ KOMPLET

**„Zatím je pro nás biokvalita doplňkem,“ říká Jan Kučírek**

Dej kobylám ... ovsa! Zpívá se v lidové písničce. Dávat oves jen kobylám, to je dnes opravdu škoda. Kučírkova rodinná firma – otec Jan, dcera Šárka a vnuk, budoucí plánovaný pokračovatel – vytvořila z ovesných produktů svůj program, aby měli „do žlabu“ něco hodnotného i lidé. Firma se musí diverzifikovat, rozhodli se před časem, proto nezůstali jen u původního prodeje sortimentu makrobiotiky, zdravé výživy a velkoobchodu, ale začali sami s výrobou toho, co trh žádal, zejména výrobky pro různé diety. V rekonstruovaných prostorách po zemědělské výrobě, kterým zůstalo sympatické dřevěné trámoví a stropy, jsme se zeptali Jana Kučírky, co vše ostatního vymýšlí, připravuje, peče, balí a rozváží firma Natural z Jihlavy.

**Co je „horkou“ novinkou firmy?**

My jsme se pustili do výroby bezlepkových těstovin, hlavně z toho důvodu, že poptávka po nich u prodejen, které zásobujeme, rostla. Bezlepkové těstoviny na současném trhu byly vyráběny převážně ze škrobu. My jsme si vědomi, že lidé s bezlepkovou dietou potřebují především vlákninu a tu můžeme dodat právě z celozrnných mouk. Tím, že konzumovali těstoviny jen se škrobem si tu svou nemoc jen udržovali. Sice nezhoršovali, ale také se stav nelepšil. Pro střeva potřebují zejména vlákninu, proto jsme začali s jejich výrobou z celozrnné mouky. Kukuřičnou mouku nám dodává mlýn v Mrzkovicích, pan Kolář. S každou dodávkou dostaneme atest, že není kukuřice geneticky modifikovaná. Další mouky z rýže, jáhla a pohanky si meleme sami. Koupili jsme si mlýn, kvůli tomu, abychom si zaručili, že suroviny nebudou kontaminované.

**Máte celý sortiment v kvalitě bio?**

Nemáme, bylo by to zatím příliš drahé. Česká republika bio konzumovat bude, je to záležitost, podle mě, dlouhodobější. My jsme obchod speciální, který je postaven pro makrobiotiku, racionální výživu, vegetariánství a diety. Bioprodukce je vyšší stupeň racionální výživy. Lidé, kteří se zabývají racionální výživou, až poté, co více proniknou do tajů racionální výživy, začínají hledat další zdroje vyšší kvality, pak ji teprve ocení. – Vše, co se na zemi



*Příprava výroby sezamových tyčinek, polévají se karobovou čokoládou – foto vpravo*

urodilo a je k jídlu, by měl člověk ochutnat. Je to vše věc míry. A když už udělá člověk výživovou chybu, měl by si večer dát mísu zeleninového salátu. Vlákna, která na sebe váže toxické látky je pak vyplaví z těla. Mluvit o jednotlivých dietách je sice krásné, ale je nesmysl říkat, že se něco nesmí. Logický a zdravý přístup k životu není asketismus.

**Myslíte, že se situace kolem biopotravin zlepší?**

Zatím nejsme speciálkou na bio, nikdy jí asi nebudeme. Ale platí u nás první podmínka, pokud se poptávka po bioproduktech zvýší, a zá-



*Pečení sušenek zázvork*



sobujeme kolem 350 prodejen, tak jsme schopni na ni bezprostředně reagovat. Vyrobit jde téměř všechno, ale jde o to prodat. Odmítli jsme spolupráci se supermarketem. Domníváme se totiž, že když si zákazník kupuje produkty racionální výživy, tak si zaslouží, aby k nim dostal i instrukci – jak se výrobek vyrábí, co obsahuje, proč za to ty peníze má dávat. Pokud by se tu začaly budovat supermarketu typu bio, tak jak je to v Rakousku, Německu, které by měly poradenské středisko, kde by zákazníci dostali kvalifikovanou informaci, pak by se náš přístup asi změnil. Za současnou situaci nevidíme nejmenší důvod, proč bychom supermarketům měli zboží dodávat. A mají zájem. Mají zájem o náš ovesný program nebo naše sušenky. Ale necítili jsme zatím nejmenší potřebu s nimi spolupracovat, protože bychom poškodili naše speciálky. Pokud přežijí speciálky, přežijeme i my. Myslím, že se spotřebitelé budou k malým obchodům vracet. Ta neosobnost supermarketu je přivede zpět. Některým supermarketem nevdá, ti kteří to vzali jako celodenní výlet a utrácení i za to, co vlastně nepotřebují, jen když je to levné. Lidé, kteří si váží svého času, tak jdou nakoupit, to co potřebují. Levné výrobky nezaručují vždy dobrou kvalitu. Naštěstí si dnes lidé mohou přečíst, co výrobek obsahuje. To byl velmi dobrý přínos vládního nařízení.

**Jak tedy s menší firmou přežít?**

Po roce 1993–94 jsme věci z dovozu nakupovali ve velkoobchodním balení, protože ba-

## Šílené nebo pohodové krávy?

**Zase roztál sníh a zase začalo jaro. A zase televize odvysílala záběry, jak nějaký zoufalý farmář zahrabal zdechlé krávy do hnoje. A zase se provalilo, že na ty krávy byly poskytnuty dotace. A zase jsou zemědělci považováni za požírače dotací a nečitlivce vůči zvířatům.**

**Naši předkové by se asi v hrobech obraceli. Vždyť jedna kráva dokázala kdysi uživit i celou rodinu. V dobách velkých mrazů si rodiny brávaly domácí zvířectvo do světnice. Náš skot mívá trojstrannou užítkovost: tažnou, masnou a dojnou. A právě ta tažná znamenala také poslušnost, ovladatelnost a důvěru v člověka. Je tady jiná genetika, nežli u kanadských pastevních plemen, která jsou schopna přežít i tvrdé zimní přírodní podmínky.**

**V dnešní hektické době již pohodovou a poslušnou kravku nikdo neocení. Jejich chov je spíše ekonomickou sebevraždou. Dnešní lidé bohužel dotují a sponzorují i šílenosti. Staré dobré pohodové soužití lidí i zvířat by mohlo být alternativou na různá speciální i společenské nepříjemnosti. Ale dnes již jen málo lidí to umí pohodově zvládat. Tady se totiž ta moudrost z internetu nevyčte. Ubývá zdravého selského rozumu i venkova.**

**Přežijí pohodové kravičky rok 2050? Inu, tady také záleží na nás samotných. Mrtvé krávy, které se nedožily jara, ukazují na určité systémové chyby a něco by se s tím mělo dělat. Někde zbytečně umírají z nedostatku péče a potravin děti a někde krávy. Není to jen o penězích, je to také o umění hospodařit.**

(jap)

Pokračování na str. 3



# BEZLEPKOVÉ TĚSTOVINY A OVESNÝ KOMPLET



Pokračování ze str. 2

lené výrobky ze západu byly velice drahé, tak jsme si je začali balit sami. Když se firma trochu vzpamatovala z té první fáze, kdy jsem se potýkal s úvěry, tak jsme dospěli k názoru, že se firma musí diverzifikovat. Diverzifikace znamenala, že se pustíme do výroby, do které se nikomu jinému nechce. Kdybychom produkovali výrobky, které mohou a chtějí vyrábět i jiní, tak bychom neuspěli. To jsme si mnohokrát ověřili.

**Jak jste se dostali k tomuto oboru zdravé výživy?**

Žena Jiřina v osmdesátých letech vážně onemocněla, po roce 1989 jsme se dostali do Rakouska, a tam jsme objevili obchody se zdravou výživou. Už dříve se seznámila s makrobiotikou prostřednictvím inženýrky Průchové. Já jsem byl ekonomem a pro ženu jsme začali hledat novou práci, takže jsme si uprostřed města pronajali sklep a ten jsme přeměnili na prodejnu. Manželka nakonec žila s nemocí ještě patnáct let. Makrobiotika i racionální výživa jí umožnila chodit každý den do práce a žít aktivně. Myslím, že by propracovaná západní medicína měla najít cestu k té východní a dobré zkušenosti propojit.

**Co tedy vše sami produkuje?**

Naše strategie je taková, co vyrobíme, to si zabalíme a rozvezeme. Dcera připraví recept, pak zkusíme různé varianty, vzorky dáváme ochutnávat „celé dědině“, na základě toho pak vybereme. Máme předem ověřeno, že po našem výrobku je poptávka, máme ověřeno, že jej nikdo jiný nechce vyrábět, a pak se do toho pustíme. Nakoupíme technologii, zabalíme,



dáme mu jméno a výrobek jde do světa. Samozřejmě musíme mít kontrolu hygienickou a také kontrolu vzorků v laboratoři. Ohlásíme výrobu na SZPI, také musíme zpracovat HC-CAP – kritické body pro kontrolu výrobního procesu a podobně. Mnoho hledíme na kvalitu veškeré činnosti, budovali jsme firmu, která by měla mít alespoň čtyřgenerační trvání. Chceme mít práci, pro sebe i desítku zaměstnanců, proto dbáme také na rozvoj a inovaci sortimentu výrobků. Ale zase nechceme kopírovat jiné firmy ve stylu obchodování. Proto nejen obchodujeme, ale vyrábíme celozrnné těstoviny, což je vcelku novinka, a pečeme sušenky – ovesné i zázvorové, místo Nutely nabízíme Sezamelu – pastu ze sezamových semínek, nabízíme také kypřicí prášek bez fosfátů nebo žitný kvásek pro pečení domácího chleba. Vyrábíme bezlepkové müsli tyčinky a bezlepkovou granolu. Sortiment doplňujeme dovozem z Izraele, Anglie a Německa.

**V čem spočívá váš ovesný program?**

Součástí firmy je také balení dovezených surovin. Nyní dovážíme ovesné vločky z Anglie, jsou i v biokvalitě. Máme ovesné vločky jemné s klíčky a další druhy, dovážíme také pět druhů praženého ochuceného mšlí. Vločky jsou všestranně použitelné jídlo – nasladko jako kaše, potom jako placku naslano. Dovážíme také polotovar na ovesné kaše, jen se nám nelíbí, že používají cukr. Zatím jsme je nepřesvědčili ke slazení něčím jiným. Ve vločkách jsou vitamíny, minerály, stopové prvky. Z této suroviny také vyrábíme ovesné sušenky – s meruňkami,



Čerstvě upečené ovesné sušenky – dukáty

oříškové, jablečné se skořicí a sladíme rýžovým sladem nebo kukuřičným sirupem. Sušenky neobsahují ani vejce, místo nich používáme jemně mletou sóju, která těsto spojí. Pořídili jsme si pekárnou, takže pečeme nejen sušenky, ale také celozrnné pečivo. Vše je to založeno na ruční práci.



Výroba celozrnných těstovin, kde se dbá na pomalé sušení

**V čem vidíte budoucnost bio a racionální výživy a biopotravin?**

Poptávka po bioproduktech není zatím dostatečná, je hlavně ve velkých městech – v Praze a Brně. Pro nás je biokvalita zatím doplňkem. Na jedné straně je trend, který směřuje lidi k ozdravení, nezávislosti na lékaři. Musí se rozhodnout k jinému stylu stravování sami. Nejprve musí přijít jejich rozhodnutí, potom následují logicky kroky další. Takže si přejeme, aby lidé, kteří se rozhodnou převzít odpovědnost za své zdraví, bylo co nejvíce.

Budete-li procházet prodejny zdravé výživy, můžete pátrat nejen po zelené „zebě“, která označuje potraviny v biokvalitě, ale také po zboží s etiketou s motýlem, který označuje produkty Naturalu od Kučírkových z Jihlavy. Často krát je motýl doplněn právě onou „biozebrou“ a můžete ten rozdíl chuti porovnat. Čím více budete nakupovat biosortiment, tím více pomůžete ke zvýšení produkce biozemělcům i rozšíření sortimentu ve speciálkách.

Miroslava VOHRALÍKOVÁ  
Text a foto autorka

## FOTO DO SOUTĚŽE PŘIŠLO Z PÍSTINY

**Zákoutí před hospůdkou na farmě Mia Songo v Pistině:**

Vlevo ode dveří je rozrostlé konopí seté – povolená odrůda Beniko, výška 4 m – na špalku lichořeřišnice, v okně afrikány.

Vpravo ode dveří: chmel japonský, na zdi sušené byliny, úplně vpravo vpředu rakytník řešetlákový, v korytě před lavicí jahody s cibulí, před korytem „okno“ vystlané polystyrénem potažené černou textilií – slouží jako vyhřívací pro kočky, vpředu venkovní gril.

Děkujeme za pohled do takového spíše permakulturního zákoutí, na rozdíl od těch



přepečlivě pěstěných, a tím také trochu osobnějších, vypadá trvale udržitelně.

Knižku posíláme Zdeňku Polanskému na ekofarmu do Pístiny u Stráže nad Nežárkou.  
vha