

Veganské recepty plavčíka Daniela

KŘENOVÁ OMÁČKA S POHANKOVÝM KNEDLÍKEM

Budeme potřebovat tyto ingredience:

500 g žutého pšleného loupáného hrachu, asi tak 20 cm dlouhý kořen křenu, mořskou sůl, celý kmín, lžici zastudena lisovaného oleje, 250 g pohankové a 200 g ječné biomouky, 400 g klasa.

Hrách přes noc namočíme do studené vody – druhý den ho propláchneme a společně s očištěným kořenem křenu dáme vařit ve větším množství vody na mírném ohni, mezitím z mouk, špetky soli, lžičky kmínu a vlažné vody vypracujeme hutné, nelepící se, přesto však tvárné těsto, ze kterého vytvoříme dva stejnoměrné knedlíky nebo noky – necháme na teplém místě alespoň půl hodiny odpočinout.

Zkontrolujeme vařící se hrách s křenem, vaříme do měkka jak hrách, tak křen – dáváme pozor na pěnu, která se tvoří a má tendenci utéct z hrnce. Vaříme-li na mírném ohni, hrách budeme vařit alespoň hodinu.

Mezitím ve vřící osolené vodě uvaříme knedlíky nebo noky – uvařené knedlíky budou plavat na hladině. Pokud chceme mít opravdu pevné knedlíky, tak je před vařením převážeme reznou bílou nití. Po uvaření knedle opatrně vytáhneme z vřící vody na plytký (mělký) talíř a necháme vychladnout. Máme-li je omotané nití, za tepla nit odstraníme.

Hrách z křenem by již měly být uvařeny do měkka – horký hrách společně s křenem (pokud je křen dřevnatý, tak ho opatrně oloupejme), lžící oleje a lžičkou soli rozmixujeme na řídký hladký krém. Na pařáčku ohřejeme plátky klasa a nakrájíme vychladlý knedlík na tenké plátky, které položíme na talíř, podlijeme horkou křenovou omáčkou a na korpus omáčky položíme ohřáté plátky klasa.

Toto hutné jídlo můžeme zapít silným černým čajem, nejlépe z FAIRTRADE produkce, můžeme do konvice, čajovniku vložit pár tenkých plátků biocitronu či grepu.

**Dobrou chuť vám přeje
DANEK**



Foto: archiv

Společnost Danone se omluvila za používání značky BIO

Po téměř deseti letech skončil smírným řešením spor mezi společností PRO-BIO s.r.o., která jménem všech subjektů činných v ekologickém zemědělství podala na společnost Danone, a. s. žalobu za neoprávněné používání značky BIO na výrobcích „BIO Bifidus Aktiv“ na konci 90. let, dnes nesoucích název ACTIVIA. Značka „BIO“ je ze Zákona o ekologickém zemědělství č. 242/2000 Sb. určena výhradně pro produkty ekologického zemědělství, kterým BIO bifidus aktiv nebyl. Danone se zavázala uveřejnit svou omluvu v ČTK a po dobu 30 dnů na svých internetových stránkách www.danone.cz.

V souvislosti se zavedením svého výrobku „BIO Bifidus Aktiv“ na trh v roce 1997 zahájila Danone masivní reklamní kampaň, která poukazovala na zdravotní prospěšnost výrobku. Na to reagovali i další konkurenti na trhu s mléčnými výrobky a začaly označení BIO taktéž používat (Olma, a.s. s jogurtem Dr. BIO a společnost Galas, a.s. s jogurtem Bio Aktiv). Společnost DANONE využila nedokonalosti ve vyhlášce Ministerstva zemědělství o označování potravin a tabákových výrobků č. 324/1997 Sb., která nedostatečným způsobem poskytovala ochranu označení „BIO“ a která se bohužel dala jednoduše obejít. Není pochyb o tom, že počínání společnosti Danone, a. s. nepřispělo k rozvoji ekologického zemědělství, potažmo stavu životního prostředí v České republice. Proto EPS (Ekologický právní servis) vyzval tuto společnost,

aby upustila od uvádění dalších výrobků na trh. Vzhledem k tomu, že společnost tuto výzvu neakceptovala, podala společnost PRO-BIO s.r.o. spolu s organizacemi hájícími práva spotřebitelů (EPS, KEZ o.p.s.) na společnost Danone, a. s. žalobu pro nekalosoutěžní chování.

Zakladatel a současný ředitel společnosti PRO-BIO s. r. o. Ing. Martin Hutař, který stál u zrodu českého ekologického zemědělství, k celému případu dodává: „Jsem rád, že po letech tato kauza skončila ve prospěch ekologického zemědělství a věřím, že pokud Danone splní svůj slib a veřejně se omluví, v očích spotřebitelů dojde k posílení důvěry v biopotraviny a ekologické zemědělství.“

PRO-BIO s. r. o. je v současné době největším výrobcem a zpracovatelem biopotravin v České republice (www.probio.cz). TZ