

Cesta za pravým českým česnekem zn. Mihulková – Hradecký vede do Bělé u Libštátu



19. 12. 2014 13:07

Také chcete česnek, který pochází z českých odrůd, vyrůstá na českém území, je sušen, balen a nabízen s láskou českými hospodáři? Ano?

Není nic jednoduššího, než se vypravit do Bělé, č. p 105, u Libštátu na samotný okraj libereckého regionu. Zde Alena Mihulková se svým partnerem Janem Hradeckým pěstují několik odrůd česneku (česnek kuchyňský latinsky *Allium Sativum*). Vypěstovanou plodinu prodávají na okolních trzích či přímo ze dvora svého hospodářství.

„Tito pěstitelé se mohou pochlubit několika oceněními, mezi jinými rovněž Regionální potravina Libereckého kraje, Výrobek roku 2012 – Libereckého kraje, Krkonoše – originální produkt. Současně získali druhé místo v letošní soutěži Živnostník roku 2014 Libereckého kraje,“ prozradila radní Libereckého kraje, Ivana Hujerová, zodpovědná za resort regionálního rozvoje, evropských projektů a rozvoje venkova, proč se rozhodla tyto skvělé „česnekáře“ osobně navštívit.

Standardní český česnek zkoumají vědci

Hned po příjezdu radní s oběma hostiteli absolvovala „exkurzi“ v nové sušárně.,

„Česnek potřebuje dýchat,“ podotkla paní Alena.

Jan Hradecký poté předvedl, jak fungují netradičně vyhlížející zemědělské stroje konstruované pro potřeby zpracování česneku.

„Česnek je citlivá rostlinka, která nemá ráda stres,“ dodává téměř s něhou farmářka při názorné

ukázce odstraňování stonku na stroji dovezeném z Francie.

„Není to pouze o okopávání plodin, ale také o tvorbě propagačních materiálů, psaní žádostí o dotace, nebo také o aktivní spolupráci s ostatními pěstiteli česneku. Například s Vysokou školou chemicko-technologickou mapujeme specifika českého česneku tak, aby se podařilo definovat kvality česneku vypěstovaného v naší půdě. Chceme tím zaručit standard pro zákazníky, kteří vyhledávají české produkty na našem trhu,“ přibližuje reálný obsah farmažení Jan Hradecký s tím, že právě podvodníci, kteří pod hlavičkou „pravý český česnek“ prodávají méně kvalitní česnek zahraniční, dělají starosti nejednomu poctivému českému pěstiteli.

Na propagaci regionálního produktu přispívá Liberecký kraj

Pojedete-li Bělou u Libštátu, určitě nepřehlédnete výrazná loga lemující zahradu těchto pěstitelů: Výrobek roku 2012 Liberecký kraj, Originální produkt Krkonoše nebo Český (garantovaný) výrobek, Český česnek.

„Tyto reklamní poutače jsme nechali vyrobit s přispěním dotace Libereckého kraje,“ připomněla Alena Mihulková.

„Jde o dotační program, kterým se Liberecký kraj snaží finančně podpořit regionální producenty a řemeslníky,“ zdůraznila Ivana Hujerová.

To, že je propagace téměř stejně důležitá jako vlastní pěstění, si uvědomuje paní Mihulková velmi dobře. Ještě než si oblékla holínky a pracovní kalhoty, studovala v Praze marketing a propagaci. Ve chvílích volna, když zrovna neošetřuje pikantní plodinu, stará se o dvě malé dcerky a podílí se na správě obce – je totiž členkou zastupitelstva Bělé.

„Někteří lidé toho zkrátka zvládnou opravdu hodně,“ povzdechla si s úsměvem radní, která samozřejmě také česnek zn. „Mihulková-Hradecký“ ochutnala, a to s kousky špeku z Podkrkonošských uzenin, www.podkrkonoskauzeninabela.cz.

„Česnek měl takovou sílu, až se mi hlava točila,“ přiznala Ivana Hujerová a doporučuje kytice česneku „Havran“, ze které lze stroužky odtrhávat po celý rok, a stále bude chutný.

Tož hodně česneku – toho českého, v roce 2015!

.....

Proč je česnek úžasnou plodinou, a to nejen do kuchyně? (zdroj dokument VŠTCH - <http://fcht.vscht.cz/>)

Česnek obsahuje téměř 400 různých, lidskému organismu prospěšných, složek. Skutečným pokladem česneku je vzácná těkavá látka allicin. Pozoruhodná je jeho antibiotická aktivita,

která je padesátkrát vyšší než u penicilinu. Výhoda je, že oproti běžným antibiotikům si organismus na přírodní látky s antibiotickým účinkem nevytváří rezistenci. *"Jde o jeden z nejlepších preventivních prostředků všech dob,"* píše dr. Stephen Fulder, odborník na výzkum léčivých rostlin a alternativních léčebných metod ve své knize O česneku. Látky obsažené v česneku upravují hladinu cholesterolu v krvi, ředí krev a snižují krevní tlak. Tato aromatická rostlina se dá použít jak při nachlazení, zánětu sliznic, dýchacích potížích a ústních infekcích, tak i při mnoha jiných lehkých onemocněních. *"Česnek zvyšuje tělesnou imunitu a ničí bakterie a houby vnikající do těla. Je výborný na pročištění organismu, který zbavuje chemikálií, odpadních látek a toxinů,"* vypočítává doktor Fulder. *"Jeho konzumace je proto skvělou prevencí rakoviny."*

Teď už budete vědět, že Allium Sativum není čarodějnické zaklínadlo, ale spíše čarovný lék na mnohé zdravotní neduhy. Lék, který umí vyprodukovat čeští farmáři v nejvyšší kvalitě, při zachování tradičních odrůd a postupů. A to dává jejich práci ještě vyšší smysl.

Další informace zde:

Web Mihulková - Hradecký: <http://www.ceskydomacicesnek.cz/>

Web Občanské sdružení Český česnek: <http://www.sdruzeniceskycesnek.cz/>