

## 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 farmaření 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 příspěvím 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](http://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/>