

na tržišti

s italským kuchařem

TEXT MONIKA MICHÁLKOVÁ
FOTO AUTORKA A PETR HÁLA



Třetí sezóna farmářských trhů se blíží ke konci. Úroda čerstvé zeleniny a ovoce skončila, pole a stromy se chystají k zimnímu odpočinku a závěr sezóny láká k rekapitulaci. Dnes je již jisté, že české farmářské trhy získaly značnou popularitu a milovníci čerstvých lokálních potravin si je užívají ostošest. Ale jsou i tací, kteří na trh nikdy nevkróčí. Buď proto, že nevěří farmářům, nebo proto, že je tam prý drahé. Zajímalo nás, nakolik mají pravdu.



O tom, že si poctivé trhy i farmáře musíme umět najít, byla na našich stránkách řeč již minule. Otázka cen mi začala vrtat hlavou, když se mi můj průvodce Luigi Valenzano svěřil: „V Itálii chodíme nakupovat na trhy, protože tam je levněji, což tady neplatí.“ Vyprovokovalo mě to k malému průzkumu a dospěla jsem k následujícímu – u nás chodíme na trhy proto, že toužíme po čerstvých lokálních potravinách s jasným původem. Otázka ceny je až na druhém místě.

Průzkum ukázal, že ovoce a zelenina se pohybují v podobných relacích jako v supermarketu či v kamenných obchodech (viz tabulka). Kvalita převážné části zemědělských produktů se nedá srovnávat (trhy vítězí), o jasnosti původu ani nemluvě (trhy opět vítězí). Konkrétně mluvím o pražských trzích na Náplavce a na náměstí Jiřího z Poděbrad, které průběžně sleduji a mám s nimi dobré zkušenosti. Jejich organizátoři (občanské sdružení Arche-ty) se výběru farmářů soustavně věnují a dokonce zavedli

TABULKA SROVNÁNÍ CEN

	TRH	SUPERMARKET BILLA	OBCHOD
CUKETY	49 Kč/kg	49 Kč/kg	49 Kč/kg
CIBULE	15 Kč/kg	20 Kč/kg	13 Kč/kg
KVĚTÁK	25 Kč/kus	33 Kč/kus	30 Kč/kus
BRAMBORY	7 Kč/kg	8 Kč/kg	9 Kč/kg
ČESNEK	260 Kč/kg (český)	120 Kč/kg (čínský)	128 Kč/kg (čínský)
MRKEV	13 Kč/kg	17 Kč/kg	19 Kč/kg
JABLKA ČESKÁ	25 Kč/kg	25 Kč/kg	25 Kč/kg
ANGL. SLANINA	30 Kč/100 g	18 Kč/100 g	16,90 Kč/100 g
PÁREK	9 Kč/nožička	10 Kč/nožička	11 Kč/nožička
HOVĚZÍ ZADNÍ	292 Kč/kg	234 Kč/kg	195 Kč/kg
VEPŘOVÁ KYTA	179 Kč/kg	109,90 Kč/kg	114 Kč/kg
KRŮTÍ PRSA	156 Kč/kg	180 Kč/kg	
KUŘE	75 Kč/kg	58 Kč/kg	
MÁSLO	180 Kč/kg	199 Kč/kg	
VĚNEČEK	15 Kč	11 Kč	





certifikaci. Spočívá v tom, že farmáře osobně navštíví na jeho statku či ve výrobě a ověří si a zdokumentují původ výroby nabízených produktů. Certifikaci potom vyznačí u stánku a vyvěsí na webových stránkách (www.farmarsketrziste.cz), což je následováním příklad.

Méně přehledná a těžko srovnatelná je relace cen u řady produktů jako pečivo, masné výrobky, sýry či polotovary. Jedná se většinou o malé výrobce, kteří mají relativně vyšší náklady než velkovýroba, což může ospravedlnit vyšší cenu (ta není železným pravidlem, ale stává se to). Na druhou stranu přímý prodej na trhu přináší úsporu nákladů (na distribuci či marže pro obchodníka) a tím snad i kompenzaci výrobních nákladů. Případnou vyšší cenu by tak měla ospravedlnit vyšší kvalita (v tom smyslu by vyšší cena měla být dobrým znamením!). Rozpoznat kvalitu je pak na nás kupujících, stejně tak jako volba, zda si za ni připlatit. Zlaté pravidlo říká: méně, ale dobrého!

Na konci farmářské sezony tedy konstatujeme: farmářské trhy jsou nejen pro milovníky kvality, ale i pro její znalce. A náročný zákazník je dobrou motivací pro farmáře, aby nabízel dobrou kvalitu za dobrou cenu. Českým farmářským trhům nezbyvá než držet palce, ať jako zdroj kvalitních produktů přímo od pramene a za poctivé ceny obhájí svou reputaci i popularitu!



Na přelomu října a listopadu se sortiment na trhu z pochopitelných důvodů tenčí. Ale přestože končí nabídka čerstvého ovoce a zeleniny, je stále z čeho vybírat. A tak to bude prý až do Vánoc, pokud neuhodí třeskuté mrazy.

V duchu nadcházejících svátků jsme tentokrát zaostřili na uzeniny, maso, ryby a drůbež. Na trhu na Náplavce jsme objevili kupu **uzenářských výrobků**.

Úspěch tu slaví maďarský uzenář, v jehož sortimentu jsou i italské lahůdky, jako je sušená šunka pršut (obdoba prosciutta), pancetta či speck. Nově se objevil stánek Primož Škerjanec se specialitami od slovinských farmářů. Kromě pancetty a pršutu nabízí i výborné salámy, ovčí sýry, olivový olej a mořskou sůl. Dobrou domácí slaninu nabízí většinou čeští uzenáři.

Rybáři na trhu jsou ze Šumavy, z jižních Čech a z Chorvatska. **Ryby a plody z moře** by na sváteční tabuli po středomořsku neměly chybět a chorvatské moře je nám nejbližší. Ryby na pultě by tedy mohly být z výlovu před dvěma dny z Jaderského moře, stejně tak jako ústřice či krevety. Vše nasvědčuje tomu, že některé přijely z Chorvatska a některé z blízkých trhů z Itálie. Důležitá je čerstvost a kvalita, kterou potvrzuje jasné oko ryby, pevná a pružná konzistence a čerstvá mořská vůně. U Chorvatů nakupují nejraději sardinky, Luigi mě upozorňuje i na malé růžové parmice. Jsou náročnější na přípravu kvůli čištění, ale mají vynikající chuť a navíc jsou zaručeně čerstvé (malé ryby vydrží jen pár dní, proto mají i dobrou cenu). Výběr u chorvatských rybářů je široký a proměnlivý, podle výlovu a sezony: od tuňáka přes pražmy, mořského đasa a vlka až po kalamáry či ústřice. Luigi se rozhodl pro přípravu tuňáka.

Trhy nabízejí i **sortiment masa** od jehněčího přes hovězí a vepřové, z hygienických důvodů ve vakuovém balení. U stánku z jatek Rudolec se nabízí dobře porcované vyzrálé **hovězí maso** z volků a jaloviček, ne starších 2 let. Luigi zajásal, když tady našel dokonce i ossobucco (telecí kolena naporcovaná speciálním způsobem tak, že obsahují i kost s morkem) ze kterých se připravuje vyhlášená milánská specialita.

Bohatá je nabídka **farmářských hus, kachen i kuřat**. Osvědčila se nám kachnička z farmy Holýšov z Pacova. Vynikající je i krůtí maso z farmy, které předčí kvalitou i dobrou cenou běžnou nabídku v obchodech.

A ještě jsme udělali jeden báječný objev – **čerstvé plněné těstoviny** quadrucci z malé výroby rodiny Hornátových. Podle receptur, které objevili v Itálii, připravují širokou škálu druhů taštiček z italské semoliny s náplní dýňovou, z červené řepy, klasickou s ricottou a se špenátem či krůtím nebo hovězím masem...

Luigi je nadšen: malé masové quadrucci se budou hodit do vánoční polévky a k ostatním vymyslí rozmanité omáčky.

Z trhu odcházíme s plnými koši jako vždy a navíc s řadou poznatků o původu nabízených potravin – to je hned jiné vaření i pochutnání!