

Ford Puma a Kuga jsou vozi kategorie SUV, do kterých se dobře nasedá a řidič má přehled odění před sebou.

Ford Puma zaujme svou kompaktností a větší Kuga s variabilním zavazadlovým prostorem je navíc k dispozici s hybridním pohonem.

Rezervujte si dvoudenní testovací jízdu na Ford skladem CZ.

Vláda se rozhodla do toho projektu vstoupit.

Kladli jsme se zajímé na otázku, co by se stalo, kdybychom tu příležitost nevyužijeme, o co by přišla Česká republika.

Po měsících apelů ze strany restaurátora a zástupců cestovního ruchu, Česká vláda rozhodla o tom, že zaplatí společnosti Michelin desítky milionů korun za propagaci tu zemských restaurací.

Firma podminila poplatkem zařazení českých podniků do svého gastronomického průvodce.

V dobách úspor a šetření za to kabinet Petra Fjály ale sklidil kritiku. Od veřejnosti i opozice.

Teď kaberete lidem peníze a dáte 54 milionů lat někdo vyloboval na Michelinu.

Do tady potřebujem Michelinu. Nikdo ho tady nepotřebuje. Co to je tohle? To je to, co ty vaše úspory.

Přínoz dotace spohybují i někteří odborníci na gastronomii.

Odkud se požadavek na státní příspěvek za Michelinské hvězdy vzal,

jak vláda rozhodnutí podpořit restaurátory zdůvodňuje?

Mužejí delní průvodce pomoci českému turistickému ruchu nebo cesta mezi gastronomické velmoci vede jinudy. A je složitější.

Je 5.14. července. Tady je Lenka Kabrhelová a 5.59.

Spravodejský pokást se znam zpráv.

Novinářka Petra Tajovský pospěchová. Dobrý den, Petro.

Hezký den.

Petro, vysedloho roby zabýváte psaním o různých tématech. Včetně gastronomie v Česku, kterou sledujete dlouhá leta.

Teď po pár měsících ožila znovu debata o tom, zdaby měl stát uhradit francovské firmě Michelin desítky milionů korun za zařazení českých podniků do slavného Michelinského průvodce.

Vláda tenhle týden rozhodla, že na konektu částku opravdu uhradí. Je to podle vás dobrý nápad?

Já musím přiznat, že to rozhodnutí je pro mě velkým překvapením a povežuju to za velmi nesistémový krok.

Bavíme se o desítkách milionů, které bylo možné investovat do něco skutečně smysluplného.

V tomhle případě o té smysluplnosti opravdu pochybují.

Musím přiznat, že z mého pohledu tenhle způsob popisování světa je metvý.

Je to prostě, řeklíme, velmi tradiční průvodce a řekla bych, že jihovliv v 21. století už daleka není to, co býval.

A že většiné lidí se razhoduje podle něčeho úplně jiného, než je Michelin.

A podměnu připomenout, odkud se ten požadavek na ten státní příspěvek vzal?

S tím požadavkem přišla samotná firma Michelin, která vlastně toho průvodce původně vydával doplněk,

které své hlavní činnosti, a to už je vyrobat pneumatik,

oni to brali jako takovou službu těm svým zákazníkům a vydávali nejpre bezdárma průvodce po francouzských restauracích a hotelích

a potom je expandovali dál.

A před nějakou dobou se rozhodli, že by chtěli, aby vlády nebo nějaké regionální agentovy

se vlastně podílely na financování těch jejich komisářů, kteří ty restaurace obýždějí. Některé zeměna to přistoupili, a některé ne, a v téhle chvíli přišla ta otázka toho rozhodnutí na Česko.

Zároveň za to lobovala část české, ševkuchačské veřejnosti, ale obávám se, že to je spíšěková stavší generace, která stále ešte ten Michelin vnímá jako nějakou neodiskutovatelnou hodnotu,

kteou už, ale z mého pohledu, opravdu Michelinský provoci dneska nemá.

A jak to teď vláda vysvětluje, že se rozhodla ty peníze na projekt Michelinský chvist vyčlenit?

Minister Kupka jako hlavní argument uvedlo to, že útrata za gastronomické služby,

v mnohá případech představuje víc než 30% útraty tuvistů u nás,

ale podle mě ten argument vůbec nedává smysl.

To s tím myslí budeme nebo nebudeme v Michelinském provoci nesou vysí.

Některí říkají, že by nás to vymazalo z kulinární ebropské krajiny,

ale to bychom mluvili o nějakém váku, ve kterém existuje pouze Michelin ani z dalšího,

a ve světě digitalizovaném, kde jsou k desítky způsobu, jak informace najít.

Je prostě Michelin jedním z mnoha, a neexistuje důvod poč financovat,

hlavně takhle vysokou částkou zrovna jeho.

Díte, že Česká republika usuly v mnoha konkrétních krocích,

mnoha konkrétních projektech o to, aby se na naše územní turisté vrátili po covidové krizy,

a vyhodnotili jsme, že tohle je jeden z konkrétních nástrojů,

jak k tomu můžeme přispět za finanční prostředky,

které budou velmi, ale velmi rychle návratné.

Je to 10 miliónov korun ročně.

V dnešní době to není úplně dobré,

jakoby věčně, ale na druhou stranu dostane to do regionu možné turisti.

Máme zhruba příslib, že až 50 restaurací po celé České republice se do toho průvodce dostane,

a já si myslím, že je to rozumná podpora regionálního rozvoje.

Já nevím, jak můžou slíby 50 restaurací, když vím,

že na myšlinskou hvezdu musí proběhnout různé kontroly v té restauraci,

takže nemohou to slíbyt, to by museli do předů vědět,

jak na tom naši restauratéri jsou a vědět, jak je na tom ten region,

takže o tomu příslibu a já nemohu úplně dáva takovou váhu, jako kolegové.

Já sama nemám vůbec nic proti propagaci České republiky v zahraničí,

sama jsem to mhnáho krát podporovala, ale opravdu teď v této době,

kdy tady sněmovná jedná o každé koruně, brámci konsolidace veřejných financí,

sahá daněvým poplatníkům do KAPES, olupuje naše důchodce a tak dále,

máme teď na to, abychom platili gastroprůvodce mišlinského gastroprůvodce.

A víme, jaká částka nakonec na tu podporu skutečně poputuje?

To mle bylo docela dlouho nejasnou, ze začátku jsem mluvilo o 10 milionech na 3 roky,

minister pro místní rozvoj a vicepremier Ivan Bartosz,

potom uvedlo, že kdy o částku výrazně vyšší

a podle posledních informací je to něco přes 50 milionů za 5 let.

Myslím si, že taková částka by se opravdu dela

použít na něco mnohem praktičtějšího, užitečnějšího

a z mnohem větším zásahem, než má jeden povodce.  
A víme, proč myšeli na jednu žádá ostatní podporu?  
Mohl hrát roli i to, že jejich vydavatelský model  
s příchodem digitalizace postupně přestal být funkční a vyděleční?  
Je to tak. My nejsme teda první, koho takhle oslovili,  
v minulosti už úspěšně navázali spolupráci,  
třeba s některými ázijskými státy,  
vím, že Tajska nebo třeba jižní Korea  
platí veletivně velké sumy za to, aby měli svého vlastního průhodce.  
To samé platí o některých částech spojených států.  
Stejná debata jako se teď vede u nás zda platit nebo neplatit  
se před nějakými 4-5 lety vedla v Kalifornii  
a berla se ve Washington DC,  
kde probíhalo to samé co probíhá teď u nás,  
kdy jednak padala opravněná námídka,  
že ve chvíli, kdy nějaká místní turistická agentura  
nebo nějaká podobná instituce bude dávat toho myšelinu peníze,  
tak už opravdu nemůžeme tēkat,  
že to bude absolutně nezávislé,  
když to bude papírovi oddělené,  
že tam vždycky nějaká závislost bude,  
protože oni budou chtít ty peníze znovu a znovu.  
A zároveň je to podle mě taková zajímavá kauzákost  
třetů starého světa a nového světa.  
Ten, kdo jako by oslovil České ministerstvo  
pro místní rozvoj, byl myšelin sám,  
ale zároveň se k němu přidali českí ševku,  
a říkali, že je to pro nás opravdu dobře  
a že se ty peníze veratí v tuvezmu.  
Jde o rozvoji celé české kultury  
jenom celkové gastronomie v Čechách.  
Myšelin umí zaštitit jak hotely, restaurace,  
umí hodnotit i zelenou vězdou,  
což znamená udržitelnost, takže jsou i přes ekologii.  
Myšelen Gajt by mnou vymíl hodnotit  
celou českou republiku a tím je to všich krajů  
zhodnotit celou gastronomii v všich krajích.  
Z náho pohledu může být až 50 restaurací,  
které by mohli být uvedené v Myšelin Gajt.  
Já se, že si myslím, že jsou to drobní jako.  
Taky hodnak si chceme být na úrovně  
burkina, faso a podobně můžeme jít  
jako samozřejmě někdo tak rozhodné  
a já jenom doufám, že si někdo rozhodné rozumě

a hlavně fundovaně.

Myslím si, že to podpoří, podpoří hodně odvěti,  
podpoří to farmáře, podpoří to zaměstneno  
z podpoří to školství,  
že se budou nějakým způsobem snažit se státím, kucháře  
a budou vědět, že nemusí do Prahy  
a by získali Myšelinskou vězdu, že může ústav regionu.  
Platí ten argument?

No, nikomu se nikdy tohle nepojdařilo úplně verifikovat.

Dokážeme ten dopad, asi verifikovat  
na konkrétní restauracích, kdy se říká,  
že pokud dostanete jednu Myšelinskou vězdičku,  
zdvěhna vám to opravdu řeknimo o 20%,  
další vězdička přidává další procenta.

Pokud je o 3 vězdičky, tak to dokonce i dvojná sobí,  
pokud je o nějaký větší dopad, třeba na to město  
nebo na zemi samotnou, tak to nikdy nikdo nezměřil  
a ani si nemyslím, že by to změřitelné bylo  
a reklabych, že pokud pro někoho může by taková  
Myšelinská investice dobra, tak jsou to místa,  
která jsou opravdu kulinárně velmi silna  
dostanou vlastního průvodce  
a to pro nějaková nástavba.

Tady je to stavěné, takže jako je to nějaký základ,  
který musíme mít, ale to opravdu vení.

Tak vás píš jako třešnička k něčemu dalšímu,  
na čem bychom měli stavět nohem víc.

Pojďme seště podívat na ty argumenty ševkuchařů.

Ono tu debatu teď oživilo to,  
že část ševkuchařů nebo restaurátéru  
v čele se s deňkem Paul Reichem  
se psalo petici, aby stát zaplatil  
peníze požadované Myšelinem  
za to zařazení Českých podniků do průvodce.

Tak jaké jsou přesně jejich argumenty ve chvíli,  
kdy se pokud se nepletu tady týkají  
ty Myšelinské hvězdy za tím dvou restaurantů  
a obasou v Praze.

Oni vlastně argumentují především tím,  
že pokud nebudeme v tom průvodci,  
tak zmizíme z jaké si  
oficiální gastronomické mapy Evropy.  
Ale obávám se, že tohle argument  
pro 20. stolarí nebo 21.

My žijeme v době, kdy většinu informací  
nehledáme papírových bedekrech,  
ale hledáme úplně jinými kanály.  
Vy jste to změňovala, jak to řeší i jiné země?  
On tu zaznívá argument,  
že v případě České republiky je před nimenčím  
podezřením, že by z toho příspěvku  
mohlo těžit opravujeno několik top podniků.  
A tím pádem někteří kritikové namítají,  
že by se mohli složit restauratéri,  
sami na ten poplatek.  
Je to řešení, které se někde objevilo?  
Nevím o tom, že by to takhle někde dopadlo.  
Pokud vím, ta místa, která nějaký poplatek platí,  
tak tam to je právě za nějakými  
turistickými agenturami,  
nebo agenturami pro místní rozvoji.  
Ale ve všech případech, kde to dělají daloší dobu,  
tak jsou to míste Čátajsko, které má  
20% státního obrata turismus.  
Tak tam tomu rozumím,  
to samé Emiráty, nebo Dubai,  
případně Čáta Kalifornie,  
kde opravdu ten Michelin  
im dá něco ešte navíc  
k tomu velkému turistickému balíku,  
které oni sami dokážou nabídnout v sobě,  
tak to, že mají třeba vlastního  
Michelinského průvodce pro Taysko,  
tak to mi celkem dává smysl.  
Ale ve chvíli, kdyby Česko  
dostalo 20 stránek každý rok,  
já musím přiznat, že jsem se vytáhla  
z kněhovny posledního Michelinského  
průvodce, kterého jsem si pořídila,  
je to 2015, což podle mě  
tak je něco vypovídá o tom,  
jak moc se potřebují i lidi  
spornární branže.  
Mám, jsou to dvě mapy,  
je to seznam hotelů  
a potom velmi krátký seznam restaurací,  
který ale není opravdu ani pro tu domu  
vypovídající.

Některé bych dopojučila, ne?  
Některé jsou tam také jako  
vlastně ani nevím, co tam jsou.  
Na spořáku vám to dost necinka,  
kam z penězi, aby byly chráněné  
před inflací.  
Font monetika zhodnotí jakoukoliv částku  
ož 6,5 % a to firmám  
více na monetika CZ.  
Vy jste změňovala,  
že ten myšelincký průvodca,  
ty myšelincké hvězdy jsou nějaká nadstavba  
toho, co už musí být pod tím,  
pokud země chce být úspěšná,  
třeba v gastroturistice,  
když budeme mluvit konkrétně o Českém kontextu,  
jak výrazným trendem je gastroturistika  
v Česku.  
Kde je na té světové, nebo možná  
Evropské mapy?  
Já si myslím, že u nás to do cela  
píš po domácí publikum.  
Česko není země,  
která by měla nějakou  
superseksi kuchyni,  
jako třeba některé azijské státy,  
nebo řekněme Mexiko,  
kam Vysloveně, že by někdo jel  
a řekl, tak jdu do toho Česká,  
abych konečně ochutnal tu kyselicu  
nebo abych ochutnal  
tě fantastické ornamentální kola Českódska.  
Takových lidí asi moc není,  
to už jsou hodně finčmekři.  
Spíš si myslím, že většině lidí,  
a tímhle způsobem cestuje  
jsou domácí tovisť  
a ti už jsou v tomhle poměrně zběhlí  
a myslím si, že pro něj  
už je tady poměrně do zajímavých věcí.  
Takže předpokládám,  
že ten gastrotuvizmus cílený na to zahraničí,  
by mohla svým způsobem  
pokračovat tímhle směrem,

že to, co si ohmatají nejdřív tí domácí,  
protože je to pro něj tak nějak bližší,  
tak by potom mohli začít  
objevovat i tě zahraniční návštěvnice.  
Nemluvě o tom, že mám pocit,  
že municí pality neumí  
s tím zahraničním publikem moc  
pojacovat vlastně všechny projekty,  
které tady vidím,  
ať už zešli od státu nebo od regionu.  
Tak nejch jsou to žádný velký taháky.  
A kdy zminujete, že česká kuchyně  
není tak výrazná v tom mezinárodním srovnání,  
je to tím, že se nedokázala posunoutku  
předu a nebo je to prostě charakteristika  
toho dotičného kontextu,  
který prostě nijak zvláští ní nemůže být.  
Já si myslím, že to možná spíš  
o tom, že se nedokáže úplně dobrožat.  
Z mýho pohledu  
česká kuchyně má dvě velmi výrazná  
a zajímavá specifika  
a to jsou polévky  
a jsou to sladké věci.  
Koláče, buchty, knedlíky.  
To jsou dva opravdu velmi silné pilí,  
že na kterých by se dál vystavit  
úplně super gastronomický imič.  
Na víc jsou to oboje takové  
nevci říká comfort food,  
prostě věci, které nám připomínají  
k tomáckou stravu  
něco, co je hrozně příjemný.  
Dá se to snadno aprikovat bystrech,  
dá se to snadno aprikovat na snídaních.  
Je to vlastně strašně tět hlaví.  
Takže podle mě spíš  
problém to, že se to nedáží  
dobře konceptu realizovat a prodávat.  
Ve chvíli, kdybojeme Česko neustále  
prodávat jako zemi guláše a svíčkové,  
tak se vážně nemůžeme děvit,  
že jsem budou jezdit jenom lidi,  
kteří chtějí pít pivo a dáci guláš.

Jsou zajímavější.  
No a jak vlastně vypadá v tuhle chvíli  
české kulinární kucharské  
děditství, je to  
svíčková a guláš  
nebo je to nějaký komplex  
větší složitější  
věci, o kterém třeba mluví  
šev kuchaři v čele se s deňkem  
polréchem. Jaká je ta kultura  
v českém kontextu? Já sledu  
české kulináry poměrně podrobně  
hledem profesně jakých 15-20 let  
a můžu říct, že za poslední  
10 let jsme urazili obrovskou cestu  
pokud je o nějaký návrat  
ke kořenům a takový očištění  
od nějakého naneseného balastu  
a takových jalových novinek.  
Takže regionech je strašná spousta  
zajímavých bister, restaurací  
zároveň výrobců, regionálních  
potravin a produktů. Mám pocit,  
že českou v tomhle užlo obrovský krok  
a že vlastně už je to jenom otázka  
toho říct, halo, tohle všechno tady máme  
pojdte se podívat, ale říct  
to moderně, nemysleci, že to  
zachrání nějaký 20 stránek Michelinu  
nebo nemysleci, že to zachrání  
nějaký velmi nemotovný web  
ministerstva pomícní rozvoj  
nebo nějakého podagentuvi  
což je vlastně zatím to jediné, co ten stát  
dělám. A teď je otázka, kdo má být  
tím tahou neměl by to být tedy stát  
nebo by to měli být třeba i samotné podniky  
nebo případně by to měla být nějaká  
níšší úroveň typu těch municipali,  
od kterých jste mluvila. No upřímně řečenu,  
když podíváme na země, které jsou  
tak víme těmi evropskými kulinárními taháky,  
tak to jsou že o Francie, itálie  
a v obou případech tam byla



vždycky obrovská podpora  
legislativní i lokálních municipali.  
To znamená, že jak ten stát  
tak ty kraje nebo departmány  
tak vlastně ve všech případech  
oni si uvědomují,  
jak důležité je pro něto kulinární  
dědictví, jak velkým tahákem je to  
i pro tytovisty a opravdu  
neváhají nacházet ty zajímavé  
restauratéry, ty zajímavé  
producenty, inzervovatě  
a lákat na to lidi  
a já si právě myslím, že co jiného  
by vlastně agentově jako  
čekturizm, projekty jako čekspešlos  
nebo klasa měli dělat,  
než vyhledává to, co je opravdu  
kvalitní, jedinečné a zajímavé  
a lákat na to lidi  
domácí je zahraniční.  
To je jejich job.  
Klasa,  
odporujte svůj domov.  
No a kdy zmínujete některé z těchhle programů  
jak vlastně fungují v tuhle chvíli  
a mají smysl, dají se označit  
za smysl uplné?  
Uprímně, ne.  
Klasu a čekspešlos, tak bylo  
v obou případy na začátku výbovný nápad.  
Podme na jít jedinečné české produkty  
a certifikujme je.  
Když se podíváme na  
web klasited,  
kde jsme tam jedinečné české produkty  
najdeme tam věci, které jsou  
opravdu zajímavé, třeba  
lokální marmelády, nebo syrupy  
nebo třeba i výobky z brouků  
dneska už, ale zároveň  
jsou tam věci, které jsou  
jemně řečeno podprůměrné.  
Prostě ve chvíli, kdy

mezi těch mahle výmečným a věcma  
najednou mám nasekane  
dětské přesní dávky, které patří  
svoji kvalitou k tomu nejhoršímu natrhu,  
čestě měsíční děti  
obsahují cukr, tak protože  
tyhle výrobky  
konkrétní slovácké firmy  
Liná a Něvnice tam prostě nemají co dělat.  
Tohle je totální skvrna  
na celém tom projektu  
a takových věcí je tam samozřejmě víc,  
ale ty přesní dávky jsou takový nejkřiklavější  
příklad toho, jak  
dezorientující tenhle projekt  
třeba tak klasa konkrétně je  
ve chvíli, kdy  
ona má být tím průvodcem potom kvalitním  
ale zahránit do toho kvalitního mýcháto  
nekvalitní, tak co je výsledek?  
není to průvodce  
je to prostě stejný miš,  
když přijdu do obchodu a nevím se  
vady, protože je tam to dobré  
i to špatné a zase se ode mě chce  
příliš kvalifikované rozhodnutí  
ale to kvalifikované rozhodnutí  
přece má dělat ten, kdo mi to předtřídí  
což je tak klasa a obávám se,  
že to samé je těch spěšlos,  
kde v jednu chvíli tam byl takzvaně kde  
kdo, kdo vařil svíčkovou  
tedy je to hodně  
pročistěné, ale zároveň tam  
chybí je spousta míst, která by tam měla být  
takže je to zase prostě takové  
no, ani v jednom případě to  
nefunguje tak, jak by mělo  
podle mě by stačilo pár lidí,  
kteří by dokázali tu republiku  
tak nějak obět, mít trošku ordnung  
v tom, co je dobré a co je špatné  
a nebo a sponi lidi, kterým to dokážou říct  
v téhle chvíli ani jeden z těch

projektů, které vidím nefunguje  
a zároveň, když se podíváte  
na Czech Specialist, tak  
když pevnice vidíte je záložka  
certifikované subjekty,  
tak pardon máte chutí říct, když  
si lišíte, tohle jsou sloví, já ne.  
Co třeba oceňené podniky  
a sponi, takhle je to  
něco, co s tím kulinárními, co tím bude  
a sponi zavání, tady tohle vypadá  
jako, že někdo vypoňová kolonky  
nějakého operačního programu  
a ne, že se chystá navnadit lidi na to,  
aby šli říct.  
To je to, co mi na tom vlastně asi vadí  
že to vůbec nevypadá,  
že by to dělal někdo, kdo by měl rád jídlo  
a kdo by se o něho zajímal, a něco o něm věděl.  
Což je teda docela blbý, protože právě  
to je způsob, jak to jídlo  
prodat, že když se to přečtu, když se na to podívám,  
tak se řeknu, že řeš Maria, tohle chci sníst  
a začnou se mi spouštet sliny  
a ne, že se řeknu, že řeš Maria, co tím chtěli říct,  
co to je v Zapy depistrašný.  
Vy jste Petro zminovala,  
že Česká gastronomická scéna  
prošla v posledních z rba 10 letech  
velkou proměnou.  
Čím je to dané mění se České publikum,  
to, co lidé chtějí, nebo  
se začínají měnit  
i tisamutní producenti,  
kteří, třeba poskytu,  
já chtějí poskytovat i jiné služby.  
Myslím, že je to synergie víc věcí.  
Jednak, když začneme o těch restauraci,  
jsou to ovičitě ševkucháři, kteří  
se podívali ven a zažili,  
co je lokálnost, co je  
regionálnost, se udrožitelnost.  
Paradoxně, pro mě třeba  
jeden z takových věrozvěstů

návratu k těm českým kulinárním kořenům  
je právě zdeněk Polrech,  
který je jedním z iniciátorů  
té petice nepochopitelné.  
A přitom on sám je ménu, které  
bude táhnout vřdycky mnohem víc,  
než nějaký Michelin,  
protože má  
zase obrovský kus práce  
na objevování českých kulinárních  
kořenům, kulinární osvěty.  
Šievků cháři jsou jedni, kteří byli  
venku a nasáli tam inspiraci  
a zjistili, že návrat ke kořenům  
a k nějaké lokalnosti je  
důležitý.  
Zároveň je to i to publikum, které  
hodně cestuje a to, co vidí venku,  
tak chce doma. A potom je to  
podle mě taky další věc a to  
je to, že po roce 90  
tady byl tak jako velký hajp  
různých takových experimentů  
itálská, čínská,  
tajská, větnamská,  
všechno se kulární byl z tě všechny  
možné kuchyně světa a všichni  
možné pokusy světa. A když se to  
vlastně dvešku přejedli, tenhle trend  
následuje něco, co se děje i ve světě  
a to je návrat k jednoduchosti,  
lokalnosti, ke kořenům a k údržitelnosti.  
A je právě tohle trend  
toho, jak by měla vypadat gastronomie  
1.20. letí, když se vrátím  
k tomu, co jste říkala v úvodu,  
že ten požadavek samotný  
těch myšelinských věsts, trochu zaváním  
minulým 100 letím, co je  
hlavní osou gastronomie  
1.20. letí, je to právě  
lokalnost, údržitelnost?  
Je to tak. Já si myslím, že  
20. století bylo charakteristické

kousy stoupající  
opulencí, že ty ubrz museli  
být ještě bílejší a ešte naškolobanější  
a ty číšnicy, ešte  
rovnější jako pravítka, a to jídlo  
musela být ešte komplikovanější  
a sofistikovanejší a zdraších  
tohle dneska nikogo nezajímá.  
Dneska každý ho zajímá.  
Zajímavý postup, to, že ty věci  
jsou místní, že je  
udělal někdo.  
Našemeslně, ručně, v malé seri,  
že je to něco unikátního, ale místním  
způsobem. Dneska opravdu nikogo  
nebude zajímat špičkové  
čínské restaurace v Praze.  
Do čínské špičkové restaurace  
se zajde v té číne. Stejně jako v Česku  
půjde do špičkové valašské  
restaurace, nebo do špičkové  
chodské restaurace,  
nebo do zajímavého bystra,  
třeba kapřího někde na tábořsku.  
To přece dává smysl.  
Myslím si, že v době, kdy  
řešíme globální oteplování  
a zpusťu  
témac pětých z krajinou  
a se zemědělstvím, tak  
vlastně ani si nemůžeme myslet,  
že by ty kulináry je to nenásledovali.  
Protože to, co jíme,  
je od vás krajiny, od vás zemědělství  
a toho, jak se vchováme k tomu světu  
a toho, jak se vchováme,  
takže kuchyně  
21. století  
je protite držívější,  
lokálnější, udržitelnější  
a v rámci je to udržitelnost  
je ty mnohem bezmasejší,  
což si myslím, že  
naprosto legitimní a důležitý

prevek te udržitelnosti,  
který je potřeba vypichnout  
a paradox je ten,  
že spouště lidí říká, no to jsou nějaké novinky,  
ale když se podíváte  
a věřím, že tohle dokážu  
říct opravdu poučeně, protože  
jsem na tohle téma, jak se  
vážilo v jednotlivých regionech Česká  
a co byly ty typické  
suvověny a typická jídla, např. knížka  
a plasku ti Čechomoravy a Sleská  
tak když jsem procházel  
všetky ty staré zdroje  
bavila se s těma 90 letými  
babičkami o tom, co vážili i její  
babičky, tak každý vám řekl  
jedinou věc a to, že ve všední  
den má somožná tak jednou  
týdne a potom bylo o víkendu  
takže my teď nezavádíme nějaké  
jako supernovae vegetavianské pořádky  
my se jenom vrátíme  
k tomu, co bylo úplně normální  
prostě to přežívání se masem vůbec nedává  
smysl a opravdu  
byť to už skoro zní jako křiše  
přes o tom mluví vážně moc  
opravdu dává smysl na jíce  
třeba po okolí nějakého zemědělce  
od toho jednou týdne  
vzít kvalitního vězí, kvalitní dūbež  
nebo kvalitní rybu  
tak rád o týdne to udělat  
nic víc, žádná rodina nepotřebuje  
A z vašho pohledu, když jste mluvila  
o tom, jak se tedy broměňují  
pomalu i asi nároky  
a zvyky lidí, ale zároveň  
tu je nějaká se trvačnost  
toho, co jste teď popsala  
toho jistého konzervatismu  
v tom, jak spotřebováváme  
a co vlastně jíme a že to je stále

ještě hudně masa v těch českých poměrech  
co by měl vést ke změně  
nebok nějaké i synergii toho, aby  
lidince mluvili tej osvětové proudy  
stát a měnila se  
pozvolna třeba i ta nabídka  
kterou lidé dostávají  
Ja myslím, že ono už se to vlastně děje  
že v souběžně probíhá vliv  
dvěma směrama  
i tě dno jsou v postupné k restrikce  
které omezují třeba nehumání zacházení  
s nosnicemi nebo  
s hovézím dobyt看em  
a zároveň roste nabídka alternativ  
což je vlastně ideální stav  
protože tam máte souběžně  
i ten cukr i ten bič  
Já jsem teď kde dělala třeba rozhovor  
s majitelem jedné lokáním  
laikárny tady u nás na vysočině  
je to takový místo, který nemá  
biocertifikaci, ale myslím si,  
že kdyby oni požádali taky v pohodi dostanou  
ale je pevně prostě  
pohodlnější nemít  
a ten člověk mi říká, že  
si myslí, že v dohledu několika let  
budou emisní povolenky na každou krávu  
protože chápe, že krávy jsou největší záteží  
z pohledu zemědělství  
pro životní prostředí  
takže bude existovat něco jako emisní povolenka  
na každou krávu a že on je s tím smířený  
a že si myslí, že to je jediný možný bývoj  
takže mám pocit, že na věci, které  
jsou zatežující a zároveň  
by v to mídelničku měli být nějakým luxusem  
kofo agra taky nestojí  
20 korun za kilo  
je to prostě tak, že některé věci  
budou držší  
a držší, třeba ho vězí  
maso, nebo kvalitní maso

bude ubívat asi toho nekvalitního  
nevedukovaného, neeticky  
ve chvíli, kdy se s těma zvířatama  
bude zacházet líb, bude to logicky držší  
protože je to stojí pení zetapěč  
ve chvíli, kdy je tam nechám po sobě  
šlapat, pokloubávat se ty kůřata  
a chcípat v tom hyně  
tak je to samozřejmě levné, ale je to děsivé  
a mám pocit, že tohle  
hruku vůjdu se z nějakou osvětou  
proč vlastně ty zvířata  
musíme je opět čovávat lepe  
a zároveň z větší nabídkou  
těch vegetariánských alternativ  
a taky s nějakou osvětou  
co, jak používat, měl třeba, kdy jsme chystalité  
druhé vydání toho mého atlasu chutí  
tak jsme tam zařadili dvou stranu  
a kde vysvětlujeme, co čím nahradit  
co dát místo špeku, co dát místo úzeného  
co funguje místo mladého masa  
prostě normálně se o tom bavit  
netvářit se, že jsou to nějaké  
strašně cizí entity  
třeba ty náhražky masa  
a normálně mluvit o tom, na co se dejí použít  
a přistupovat k tomu maximálně bez předsudku  
spousta těch věcí opravdu  
může tu kuchyni obohatit  
a já třeba věřím, že kdyby naši předkové  
tady mohli věstovat soju  
taky užívají ve velkém  
protože je to prostě super věc  
pokud nějakou efektivitu  
a nutričnost a tak  
Petra tajovský pospěchová  
novináška, která se zapívá mimo jiné gastronomí  
děkujeme!  
Bylo mi potěšením, neschledenou!  
A to je  
z pátečního vydání  
podcastu 559 Vše  
Vredte se za námi



kdykoli i o víkendu  
všechny naše epizody  
najdete na seznám zprávách  
v podcastových aplikacích  
i na platformě podcasty CZ  
Pokud pro nás máte nějaký typ  
nepo komentář  
můžete nám psát na adresu za minuto 6  
za vynáč sz.cz  
najdete nás i na sociálních sítích instagram  
a Twitter na stejnou mených účtech  
za minuto 6  
To byl Lenka Kabrhelová  
Těším se v poměří!