

TEST



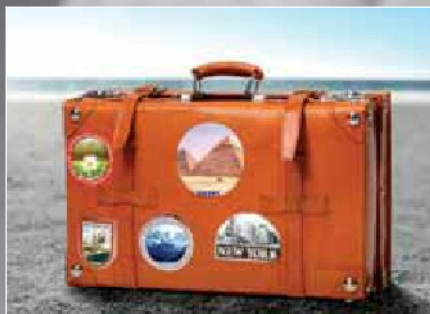
www.dtest.cz

7/2011

79 Kč

TESTY

Šlehačky ve spreji
Dětské chůvičky
Televizory



Cestovní
kanceláře
Složení potravin
Termínované
vklady

Šlehačky s éčky



KDYŽ si v druhé polovině minulého století našly kuchyňské strojky cestu do domácností, hospodyňky s nadšením využívaly jejich rozsáhlé příslušenství. Hnětly, míchaly, třely, mlely, lisovaly, šlehaly. I pro ušlehání smetany neváhaly „zaměstnat“ svého robota, aby šlehačka byla pěkně tuhá a po nazdobení dortů a zákusků držela tvar.



Mnohé současné hospodyňky šetří čas a nepřidělávají si práci a z obchodů si nosí šlehačky ve spreji. Chcete-li o šlehačkách vědět víc, přečtěte si náš test.

Slíbila jsme, že se na stránkách dTestu budou objevovat i potraviny. Po tresčích játrech a tuňácích jsme se podívali na oblíbené šlehačky ve spreji. Když otočíte list, tak už si o nich můžete číst. Nebude to až tak lehké čtení, za což se omlouvám. O potravinách i o tom, co v našich tělech probíhá, když je sníme, se příliš zjednodušeně psát nedá.

Ostatně jednoduchá není ani příprava testů potravin. Aby se daly udělat všechny zkoušky, které jsou pro jejich poznání nutné, nestačí koupit jeden kus od té které značky.

Tak třeba od každé šlehačky jsme kupovali kusů šest, vynásobeno dvaadvaceti testovanými výrobky rovná se 132 sprejů. Při výběru se musí hlídat, aby výrobky dané značky pocházely ze stejné šarže, a to je docela problém. A tak se občas přehrabujeme v regálech a hledáme

a samozřejmě tím vzbuzujeme pozornost. Kolemjdoucích a taky personálu prodejen, který nás zpozvzdálí i zblízka bedlivě a podezřívavě sleduje.

Zajímavá byla reakce kolemjdoucích nakupujících v jednom hypermarketu. Kdybych ve vozíku neměla haldu šlehaček, zřejmě by kolem jejich nabídky prošli bez povšimnutí. Příklady však táhnou. A tak někteří z nich do regálu nakonec taky sáhli. A nespokojili se s jednou šlehačkou, ale rovnou jich vzali několik...

V těchto dnech se v obchodech poohlížíme po kečupech a už začínáme nakupovat. A zase ve velkém. V jednom z obchodů, který jsem měla na starosti, jsem do vozíku naložila téměř sedmdesát lahví a dotlačila je k pokladně. Ti, kteří si se svými vozíky chtěli stoupnout za mě, raději přejeli k jiné pokladně. Nedivila jsem se. I já bych v takovém případě prchala.

Když na mě přišla řada, pokladní spráskla ruce a s obrovským údivem vykřikla: Proboha, co s tím budete dělat?! Popravdě jsem odpověděla, že v kečupech budeme hledat rajčata. Příliš mně nevěřila. A přitom je to pravda p

U Rozov



Naše testy na Radiožurnálu
KAŽDÝ ČTVRTEK
po 14 hodině



7. vydání měsíčníku dTest připravili: Ida ROZOVÁ, Václav BENEŠ, Jan HROUDA, Alice OLBRICHOVÁ, Martin VÁGNER (grafická úprava), PA (foto), Jiří NOVÁK (ilustrace).
dTest, vydavatel Občanské sdružení spotřebitelů TEST (ICO: 45770760) se sídlem Moskevská 415/1, 101 00 Praha 10-Vršovice. Šéfredaktorka JUDr. Ida Rozová. Technické zpracování Elena Salturiová, Revoluční 1575/2, Praha 4. Tisk: Svoboda Press, s.r.o., Praha 10-Malešice. Informace o předplatném podá a objednávky přijímá TEST, Moskevská 415/1, 101 00 Praha 10-Vršovice, tel.: 241 404 922, fax: 241 406 533, e-mail: dtest@dtest.cz. Distribuce: PNS, a.s. (ČR) a Magnet Press Slovakia (SR). Správa distribuce: STRAPER s.r.o. (straper.cz). dTest je zahrnut v monitoringu médií Anopress IT. Přetisk zapovězen. Podávání novinových zásilek povoleno Ředitelstvím pošt Praha čj. 3105/1994.

Na titulní straně použita ilustrační foto.
Toto vydání vychází 30. 6. 2011

© Občanské sdružení spotřebitelů TEST, Praha

Čím drtit?

Zahradní drtiče jsou mocná zařízení, která vás zbaví odpadu a přemění jej v účinné hnojivo. Ti, kdo se o ně zajímají, vědí, že mohou být vybaveny válcem, nožem nebo šnekem. V testu jsme do drtičů nacpali mnoho větví různých průměrů a prozradíme, která technologie v tomto souboji vítězí, jaké jsou plusy a mínusy každé z nich. A dozvíte se také, který model drtiče se vyplatí koupit a jak moc to pocítí vaše peněženka.



OBSAH

TESTY

Našlehané cokoliv (<i>šlehačky ve spreji</i>)	str. 4
Daylong actinica	str. 10
Velký bratr pro malé děti (<i>chůvičky</i>)	str. 12
Obraz jako z Louvru (<i>televizory</i>)	str. 17

INFORMAČNÍ SERVIS

Křivé zrcadlo světa kalorií	str. 22
Svět podle cestovek	str. 26
Pekař mrazí housky	str. 32

FINANČNÍ SLUŽBY

Bezpečné investování: termínované vklady	str. 29
--	---------

ZDRAVÍ

Žaludek a zažívání	str. 24
--------------------------	---------

Monitor

Testy dětských výrobků, zejména těch často využívaných, vyvolávají u čtenářů vždy velký ohlas. A když jsou mezi nimi i nebezpečné, je nasnadě, že se objeví i zvýšený zájem médií. Náš červnový test autosedaček splňoval obě zmíněná kritéria. V návaznosti na jeho uveřejnění proběhly českými médii více než dvě desítky článků, reportáží a příspěvků. Výsledky testu zaujaly významné zpravodajské weby jako například www.tyden.cz, řadu webů zaměřených na dětskou problematiku jako například www.9mesicu.cz, www.maminka.cz či www.babyonline.cz, a dále weby určené ženám jako www.zenapodnikatelka.cz, www.zenaaaauto.cz či www.prozeny.cz. Téma se objevilo i v Českém rozhlasu, na stanicích Radiožurnál a Praha, a v pořadu Černé ovce na ČT1. Podrobnou reportáž o výsledcích testu odvysílala také televize Nova.

Zpracováno s využitím monitoringu médií společnosti Anopress IT.

Objednávky a reklamace
časopisu dTest
www.dtest.cz
tel.: 241 404 922
fax: 241 406 533

Našlehané cokoliv

Seznam toxických látek obsažených v potravinách byl v nedávné době rozšířen o estery MCPD. Jde o toxické látky vznikající za určitých podmínek při zpracování potravin z neškodných sloučenin. Testované rostlinné šlehačky předčily v obsahu diesterů MCPD šlehačky mléčné. Zdrojem byly tuky použité pro jejich výrobu, zřejmě palmový a kokosový.

Připravit klasickou šlehačku znamená přidávat si práci. Se šlehaním smetany, zdobením a s mytím potřebného náčiní. Jednodušší je sáhnout po té ve spreji. Navíc si v tomhle sortimentu přijdou na své jak vyznavači smetany, tak její zapřisáhlí odpůrci. Přednost rostlinným šlehačkám dávají i ti, kteří touží zhubnout či si udržet štíhlou linii, mít zdravější jídelníček a také ti, kteří si chtějí pochutnat za co nejméně peněz. Buď jak buď, sprejové šlehačky jsou v kurzu nejenom doma, ale i v kavárnách, kávových stáncích a restauracích.

Zdalipak si někdo položil otázku, co se skrývá v jejich obalech, řekli jsme si a zahájili túru po obchodech. Odpověď jsme hledali ve 22 šlehačkách ve spreji, smetanových a rostlinných.

Nastavovaná kaše

Ze všeho nejdříve se podíváme na obaly šlehaček. Kdo je nečte, neví, o jak hodně přichází. Kdyby četl, tak by u mnohých výrobků užasl, z čeho všeho se šlehačky dají vyrobit. Stačí vzít vodu, ztužené rostlinné tuky (nejen z běžných olejů, ale i z těch exotických jako palmový či kokosový) nebo oleje (a taky obě), škrob, mléčnou bílkovinu, odstředěné mléko či sušené podmaslí a cukr. A protože by tahle směs nedržela pohromadě, musí se přihodit jedno či více „éček“ ze skupiny emulgátorů a navrch ještě jedno či více „éček“ ze skupiny stabilizátorů pro zachování stejnorodosti. Směs se taky musí lehce obarvit, aby ji oko neodmítlo, a navonět. Už zbývá dodat plyn, oxid dusný, který směs vyžene z obalu a patřičně nadýchne.

V několika rostlinných šlehačkách jsme napočítali osm „éček“, s barvivem devět, smetanové na tom byly o něco lépe.

Na obalech bylo vůbec zajímavé čtení.



Názvy – šlehačka z rostlinného tuku, rostlinná šlehačka, šlehačka na bázi z rostlinného tuku jsou dle našeho názoru zavádějící, neboť vedle rostlinných olejů či ztužených rostlinných tuků obsahují buď odstředěné mléko, nebo jinou formu mléčné bílkoviny. Jen jedna z jedenácti rostlinných šlehaček neobsahovala nic z mléka.

O šizení, smyslech a roztékání

Aby šlehačka byla šlehačkou, musí být tučná. Dá se jí to odpustit, protože se nejí či by se neměla jíst ve velkém množství a den co den. Klasická smetana ke šlehaní musí obsahovat nejméně 30 % tuku, aby byla po vyšlehaní dostatečně hustá a aby našlehaní drželo tvar. Ze sprejových šlehaček pouze jedna, Albert Quality, deklarovala 32 g tuku, u několika se deklarovaný tuk pohyboval mezi 25 a 28 g, u většiny jen 20 a méně gramů (11 g v Soyatoo!)

Přesvědčili jsme se, jak jsou výrobci šlehaček poctiví. Většina není. Největší hříšníci se našli mezi smetanovými šlehačkami – Spray Pan (jen 23,01 místo slibovaných minimálně 27 g tuku/100 g výrobku) a Banket (25,32 g místo 28,9 g tuku/100 g výrobku), pět dalších též hřešilo, ale méně. Mezi rostlinnými šlehačkami bylo o tuk ošizen osm výrobků, největší rozdíl jsme zjistili u značek Billa / Clever, COOP / Ranko, Kaufland / Vian a Spar.

A další důkazy o nedodržení deklarace se začaly množit, když na řadu přišlo aroma v podobě přírodní vanilky či přírodního identického vanilinu. Slibované aroma postřádaly Kaufland / Milblu, Aro, Globus, Milbona, Spray Creme, Vitala a Dorlay. Na obalu Tesco Value sice bylo uvedeno přírodní aroma, ale uvnitř jsme vanilin ani vanilku taktéž nenašli.

Smysly hrají u potravin velkou roli. U šlehačky se dokonce sleduje patnáct znaků, které vypovídají o tom, jak bude lahodit oku, nosu a chuťovým pohárkům na jazyku. Například do toho, jak šlehačka chutná, se promítá nejenom chuť jako celek, ale i intenzita a příjemnost sladké, intenzita vanilkové, žluklé a pískové chuti. V příjemnosti chuti nebyly mezi smetanovými a rostlinnými šlehačkami příliš velké rozdíly, nicméně prvenství si odnesla smetanová Laura a na opačném konci skončila sójová Soyatoo!; známku »uspokojivě« uhájila jen těsně.

Nastříkat šlehačku, hned servírovat a jíst. Tak zní naše rada, jinak hlavně oko přijde o požitky. Už zhruba po třech minutách se u některých testovaných výrobků začala uvolňovat tekutina, kolem nastříkané porce se tvořil vodnatý prstenec, který se s postupujícím časem zvětšoval. Výrobky, které si z téhle části zkoušky zaměřené na stabilitu odnesly »dobrou« známku, vytvořily jen malý prstenec, který se ani po 30 minutách nezvětšoval. Sledovali jsme i změnu tvaru nastříkaných kopečků a kupodivu zůstával vcelku zachován, přestože se kolem kopečků rozlévala tekutina. O něco výraznější kontury tvaru si udržely hlavně šlehačky rostlinné, ale rozdíl mezi nimi a smetanovými nebyl velký.

Do žaludku raději smetanové

Obecně se má mezi laickou veřejností za to, že rostlinné tuky jsou zdravější než ty živočišné. Jak které. Některé jsou totiž hodně bohaté na nasycené mastné kyseliny a jsou to právě ty tuky, které patří mezi nejlevnější.

Nasycené mastné kyseliny dodávají organismu energii a mimo jiné usnadňují



■ DOBRÁ RADA

Ze šlehaček ve spreji můžeme doporučit dvě smetanové: **Banket** (dobře, 40 Kč za 275 g) a **Lidl / Milbona** (dobře, 20 Kč za 250 g). Jako jediné z testovaných neobsahovaly rizikové diestery 3-MCPD a měly stejně jako ostatní smetanové příznivější skladbu mastných kyselin oproti rostlinným.

S ohledem na princip předběžné opatrnosti, kterým se řídíme, nelze s čistým svědomím doporučit žádnou z řady rostlinných šlehaček. Své sehrává buď nepříznivá skladba mastných kyselin, nebo zvýšená přítomnost diesterů 3-MCPD, či obé. Navíc většina těchto umělých šlehaček obsahuje větší počet »éček«.

Výrobci rostlinných šlehaček s výjimkou sójové neuvádějí, jaké konkrétní oleje či ztužené tuky používají. Nejenom proto, že je uvádět nemusí, ale zřejmě i proto, že dávají přednost levným, méně kvalitním olejům a tukům, aby cena výsledného produktu co nejvíce lákala.

vstřebávání v tukách rozpustných vitamínů A, D, E a K; tuto funkci zprostředkují i nenasycené mastné kyseliny. Nadbytek nasyčených kyselin ale není žádoucí, pro-

tože do krevního řečiště přivádějí i nevitáného hosta, „zlý“ LDL cholesterol. Mezi nasycenými mastnými kyselinami hrají negativní prim tři: laurová, myristová a také palmitová.

Smetanové šlehačky průměrně obsahovaly 60 % nasycených mastných kyselin, přičemž přibližně 40 % z nich tvořily kyseliny laurová, myristová a palmitová. U umělých rostlinných (až na tři s větším podílem živočišné složky – Dorlay, Tesco value a Albert / Euro Shopper) se obsah nasycených kyselin vyšplhal k 90 % a větší část v rozsahu 50 až 70 % tvořily ony tři negativní kyseliny.

V souboru šlehaček jsme měli i jednu sójovou. Značka Soyatoo! láká na ingredience v bio kvalitě (bio sójové mléko a 100% bio rostlinný tuk a další) a nešetří reklamními slogany: „Sen se stal skutečností pro každého, kdo se chce vyhnout mléčným výrobkům! „Soyatoo! je vrcholem tvůrčího know how a 25-ti leté zkušenosti s výrobou sójových produktů.“ Samochválou nešetří, ale šetří na jiném místě – výrobce sáhl po olejích, které z hlediska obsahu nasycených mastných kyselin patří k těm nejhorším, po kokosovém a palmovém. A kokosového je ve šlehačce dokonce 74 %.

Tuky živočišné a rostlinné obsahují i sympatičtější nenasycené mastné kyseliny, z nichž např. linolová či linolenová jsou kyselinami esenciálními; organismus si je neumí sám syntetizovat a musí mu být dodávány potravou. Nenasycené mastné kyseliny regulují mnohé životně důležité funkce a mají i nezastupitelnou úlohu při vzniku dalších významných biologicky aktivních sloučenin. Uplatňují se například při regulaci krevního tlaku, srážlivosti krve, přispívají ke snižování hladiny cholesterolu. Ceněné jsou omega-3 a omega-6 kyseliny, avšak za předpokladu dodržení vhodného poměru.

Smetanové šlehačky ve srovnání s rostlinnými byly v obsahu pozitivních mastných kyselin lepší: hlavní položku činily mononenasycené mastné kyseliny, cca 25 % z celkového zastoupení, polynenasycených obsahovaly do 3,5 %. Omega-3 a omega-6 byly zastoupeny přibližně 3 %; v žádném případě se však nejedná o významný výživový zdroj. U rostlinných šlehaček se podíl nenasycených mastných kyselin pohyboval na velmi nízkých hodnotách, často nepřekročil mez stanovitelnosti (0,1 %). Řečené platí i pro omega kyseliny.

Poslední zastavení patří problematickým trans-nenasyceným mastným kyselinám. Jejich intenzivní příjem může podporovat vznik nemocí arteriosklerotického charakteru, protože zvyšují hladinu

Nastříkat šlehačku a hned nazdobený zákusek, ovocný pohár či zmrzlinu jíst. V opačném případě se může stát, že se nadýchané šlehačkové zdobení začne bortit a roztékat.



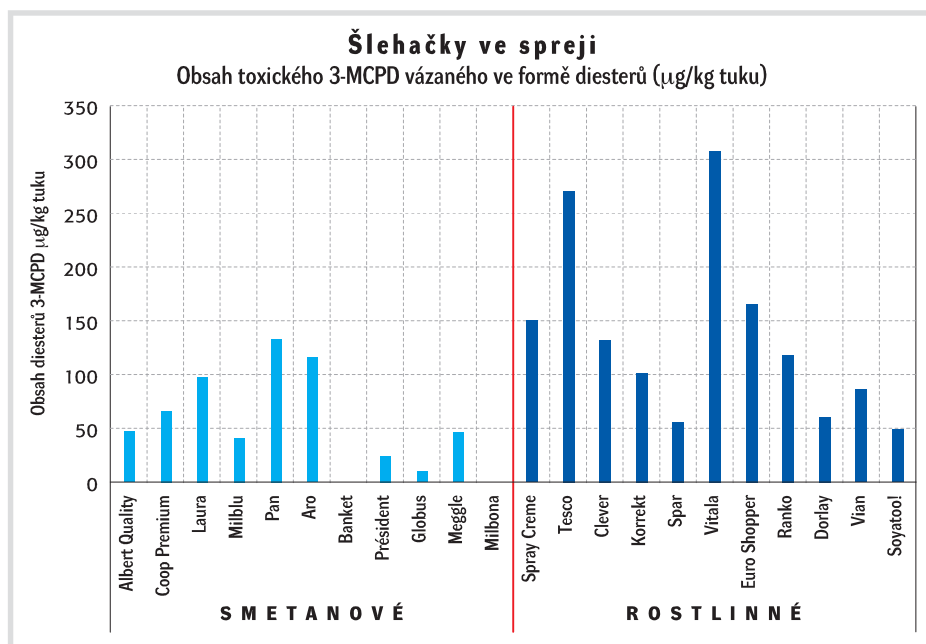


ŠLEHAČKY VE SPREJI, smetanové

	Banket šlehačka ve spreji	Lidl / Milbona šlehačka UHT ve spreji	Albert Quality šlehačka ve spreji	Président šlehačka ve spreji	Globus sprejová šlehačka smetanová	Meggle šlehačka UHT ve spreji	Kaufland / K Classic Milblu Milk Cream	Laura šlehačka UHT ve spreji
Obsah	275 g	250 ml	243 ml	244 ml	250 ml	250 ml	250 ml	250 ml
Cena (Kč)	40	20	27	50	25	32	20	32
CELKOVÉ HODNOCENÍ	DOBŘE (2,1)	DOBŘE (2,1)	DOBŘE (2,2)	DOBŘE (2,2)	DOBŘE (2,5)	DOBŘE (2,5)	USPOKOJIVĚ (2,6)	USPOKOJIVĚ (2,6)
VÝŽIVOVÉ HLEDISKO	velmi dobře (1,4)	velmi dobře (1,4)	dobře (2,0)	dobře (2,0)	dobře (2,0)	dobře (2,0)	dobře (2,0)	uspokojivě (2,7)
Skladba mastných kyselin	●	●	●	●	●	●	●	●
Škodlivé diestery 3-MCPD	●	●	●	●	●	●	●	○
SENZORICKÉ ZKOUŠKY	uspokojivě (2,7)	uspokojivě (2,7)	uspokojivě (2,7)	dobře (2,5)	uspokojivě (2,7)	uspokojivě (3,1)	uspokojivě (3,0)	dobře (1,8)
Chuť / vůně	○/○	○/○	●/○	●/○	○/○	○/○	○/○	●/●
Barva a vzhled	●	●	○	○	●	●	●	●
STABILITA ŠLEHAČKY	uspokojivě (3,0)	uspokojivě (3,0)	dobře (2,0)	dobře (2,0)	uspokojivě (3,0)	uspokojivě (3,0)	dostatečně (4,0)	uspokojivě (3,5)
Vyteká tekutina	⊖	○	●	●	○	○	⊖	⊖
Držení tvaru	●	○	●	●	○	○	⊖	○
DEKLARACE	dostatečně (3,7)	uspokojivě (3,5)	dobře (2,4)	dobře (2,5)	uspokojivě (3,5)	dobře (2,5)	dobře (2,0)	dobře (2,5)
Ověření pravosti (autenticita)	●	●	●	●	●	●	●	●
Skutečný obsah tuku	⊗	⊖	○	⊖	⊖	⊖	●	⊖
Přítomnost deklarovaného vanilinu	□	⊗	□	●	⊗	●	⊗	●
DEKLAROVANÉ ÚDAJE								
Složení ²⁾ základ	smetana, podíl neuveden	smetana, podíl neuveden	smetana 90 %	smetana, podíl neuveden	smetana, podíl neuveden	smetana, podíl neuveden	šlehačka, podíl neuveden	smetana 82 %
cukr	■	■	■	■	■	■	■	■
emulgátory	E471	E471, E472a	E471	E472b	E472a, E471	E471, E472a	estery mono a diglyceridů mastných kyselin s kys. mléčnou	E471, E472a
stabilizátory (zahušťovadla)	E407	fosforečnan sodný, karagenan, dextróza	E407	E407	E339, E407, dextróza	fosforečnan sodný, karagenan, dextróza	karagenan, guma guar, pektin	fosforečnan sodný, karagenan
aroma								
Hnací plyn	□	vanilin ³⁾	□	aroma	aroma vanilin ³⁾	aroma vanilin	přírodní aroma vanilka ³⁾	vanilin
Tuk: deklarovaný / změřený (g/100 g)	E942	oxid dusný	oxid dusný	oxid dusný	E942	oxid dusný	oxid dusný	oxid dusný
Energie (kcal/100 g, ml)	29 / 25	17 / 15	32 / 33	20 / 18	18 / 16	21 / 20	18 / 17	18 / 17
Datum spotřeby	29.08.11	04.11.11	06.07.11	20.08.11	03.10.11	05.07.11	18.07.11	09.11.11



Coop / Premium smetanová šlehačka	aro šlehačka, šlehaná smetana ve spreji	Spray Pan směs k přípravě šlehačky
250 ml	250 g	250 ml
27	20	50
USPOKOJIVĚ (2,9)	DOSTATEČNĚ (4,0)	DOSTATEČNĚ (4,0)
uspokojivě (2,7)	dostatečně (4,0)	dostatečně (4,0)
●	●	●
○	⊖	⊖
uspokojivě (2,8)	uspokojivě (2,9)	uspokojivě (3,3)
○/○	○/○	⊖/○
●	○	●
dostatečně (4,0)	uspokojivě (3,5)	dostatečně (4,0)
⊖	⊖	⊖
⊖	○	⊖
dobře (2,0)	uspokojivě (3,0)	dostatečně (3,7)
●	●	●
○	○	⊗
●	⊗	□
smetana 82 %	smetana, podíl neuveden	smetana 90 %
■	■	□
E471, E472a	□	E471
fosforečnan sodný, karagenan, dextróza	E407	E407
vanilin	přírodní aroma vanilkové ³⁾	□
oxid dusný	oxid dusný	oxid dusný
17 / 19	18 / 18	min. 27 / 23
05.08.11	10.08.11	19.07.11



PALMOVÝ A KOKOSOVÝ OLEJ

Do mýdla ano, do jídla ne

Lidé se vyhýbají živočišným tukům a nahrazují je rostlinnými v dobré víře, že tím prospějí svému zdraví. Ale tato představa může být klamná.

„Některé rostlinné tuky zvyšují hladinu cholesterolu v těle, ačkoli ho samy vůbec neobsahují. To je případ palmového a také kokosového oleje,“ uvedl Miloš Beran z Výzkumného ústavu potravinářského Praha. Na vině jsou nasycené mastné kyseliny. Těch oba zmíněné rostlinné tuky obsahují ještě více než vepřové sádlo. Konkrétně kokosový olej má ve srovnání se sádlem dvakrát více nasycených mastných kyselin.

Připomeňme, že cholesterol ucpává tepny a tím zvyšuje krevní tlak i riziko infarktu. Klíčovou roli v jeho regulaci hraje vhodně zvolená potrava. Kdo chce mít cholesterol v normě, měl by si všimnout, jaký podíl v tucích mají nasycené mastné kyseliny. Moderní vědecké poznatky totiž ukázaly, že stavebním kamenem pro tvorbu „nového“ cholesterolu v organismu jsou právě nasycené mastné kyseliny, odpovědné za syntézu tzv. zlého LDL cholesterolu. Vejce a živočišné tuky sice cholesterol obsahují, ten ale jeho stávající úroveň v organismu významně nezvyšuje.

Na nasycené mastné kyseliny bohatý kokosový, palmový a palmojádrový olej už si posvítila i Evropská komise. Jejich použití v potravinářství totiž přispívá mimo jiné k rozvoji obezity. Proto Evropský

úřad pro potraviny doporučuje příjem nasycených mastných kyselin minimalizovat a apeluje na členské státy unie, aby ho nahradily jiným zdrojem.

Obľiba palmového oleje vyplývá z toho, že snáší vysoké teploty, což ho předurčuje k fritování, pečení a také na biopaliva, navíc je levný. Varovný prst zvedají i ochránci přírody, protože zakládání palmových plantáží vede k mýcení pralesů, což decimuje stavy již tak ohrožených orangutanů. Předností kokosového a palmového oleje je odolnost proti oxidačnímu žluknutí. Nejenom z tohoto důvodu jsou přímo ideální surovinou pro výrobu saponátů a mýdla.

Nasycené tuky pod lupou

druh	nasycené mastné kyseliny (g/100 g tuku)
ztužený rafinovaný kokosový olej	88,50
kokosový olej	87,77
palmojádrový olej	83,46
palmový olej	48,38
vepřové sádlo	43,69
podzemnicový olej	19,34
sojový olej	15,40
olivový olej	14,90
kukuřičný olej	14,20
slunečnicový olej	11,54
řepkový olej	7,47

Zdroj: Potravinová banka dat SR

¹⁾ Použití vanilinu nebylo deklarováno, jeho přítomnost nebyla zkouškami prokázána.

²⁾ Úplné složení na www.dtest.cz

³⁾ zkouškami neprokázáno



ŠLEHAČKY VE SPREJI, rostlinné

	Dorlay natural šlehačka	Albert / Euro Shopper šlehačka z rostlinného tuku	Billa / Clever šlehačka	Coop / Ranko šlehačka s rostlinným tukem	Globus / Korrekt sprejová šlehačka rostlinná	Kaufland / Vian šlehačkový krém na bázi rostlinných tuků	Soyatool sojová šlehačka ve spreji	Spar směs k přípravě šlehačky na bázi rostlinného tuku
Obsah	242 ml	238 ml	244 ml	250 g	250 g	250 g	250 g	250 ml
Cena (Kč)	33	17	18	24	17	17	70	20
CELKOVÉ HODNOCENÍ	USPOKOJIVĚ (2,9)	DOSTATEČNĚ (4,0)	DOSTATEČNĚ (4,0)	DOSTATEČNĚ (4,0)	DOSTATEČNĚ (4,0)	DOSTATEČNĚ (4,0)	DOSTATEČNĚ (4,0)	DOSTATEČNĚ (4,0)
VÝŽIVOVÉ HLEDISKO	uspokojivě (3,0)	dostatečně (4,0)	dostatečně (4,0)	dostatečně (4,0)	dostatečně (4,0)	dostatečně (4,0)	dostatečně (4,0)	dostatečně (4,0)
Skladba mastných kyselin	○	○	⊖	⊖	⊖	⊖	⊖	⊖
Škodlivé diestery 3-MCPD	○	⊖	⊖	⊖	○	○	●	○
SENZORICKÉ ZKOUŠKY	dobře (2,4)	uspokojivě (2,7)	uspokojivě (3,2)	uspokojivě (2,8)	uspokojivě (2,6)	uspokojivě (2,7)	uspokojivě (2,7)	dobře (2,4)
Chuť / vůně	● / ○	○ / ●	○ / ○	● / ○	○ / ○	○ / ○	○ / ●	○ / ●
Barva a vzhled	●	●	⊖	○	●	●	●	●
STABILITA ŠLEHAČKY	uspokojivě (3,0)	dostatečně (4,0)	uspokojivě (3,0)	uspokojivě (3,0)	uspokojivě (3,0)	dobře (2,0)	uspokojivě (3,0)	dobře (2,0)
Vyteká tekutina	⊖	⊖	○	⊖	●	●	●	●
Držení tvaru	●	⊖	○	●	⊖	●	⊖	●
DEKLARACE	uspokojivě (3,5)	dobře (2,4)	uspokojivě (3,0)	uspokojivě (3,0)	velmi dobře (1,0)	uspokojivě (3,0)	velmi dobře (1,0)	uspokojivě (3,0)
Ověření pravosti (autenticita)	●	●	●	●	●	●	●	●
Skutečný obsah tuku	⊖	○	⊗	⊗	●	⊗	●	⊗
Přítomnost deklarovaného vanilinu	⊗	□	●	●	●	●	●	●
DEKLAROVANÉ ÚDAJE								
Složení ²⁾ základ	odstředěné mléko, rostlinný olej 15 %, ztužený rostlinný tuk 5 %	voda, rostlinný tuk 15 %, sušené podmásli	voda, ztužený rostlinný tuk 18 %, mléčná bílkovina	voda, ztužený rostlinný tuk 18 %, mléčná bílkovina	voda, ztužený rostlinný tuk 25 %, mléčná bílkovina	voda, ztužené rostlinné tuky 25 %, škrob, mléčná bílkovina	sojový nápoj, kokosový a palmový tuk	voda, rostlinný tuk 25 %, škrob, mléčná bílkovina
cukr	■	■	■	■	■	■	■	■
emulgátory	E471, E435	E 471	E322 (sojový lecitin), E472b, E472e	sojový lecitin, E472b, E472e	E 471, E 472b, E 472e	E471, E472b, E472e	□	E471, E472b, E472e
stabilizátory (zahušťovadla)	E407	E407	E420ii, E463, E401	E420ii, E463, E401	E460, E 466, E401, E 340, E331	E460, E466, E401, E340, E331	□	E460, E466, E401, E340, E331
barvivo	E160a	□	beta-karoten	beta-karoten	beta-karoten	beta-karoten	□	beta-karoten
aroma	přírodní aroma vanilka ³⁾	aroma ³⁾	aroma	aroma	aroma	aroma	přírodní aroma vanilky	aroma
Hnací plyn	oxid dusný	oxid dusný	oxid dusný	oxid dusný	oxid dusný	oxid dusný	oxid dusný	oxid dusný
Tuk: deklarovaný / změřený (g/100 g)	20 / 19	21 / 18	18 / 15	18 / 15	25 / 24	25 / 23	11 / 11	25 / 22
Energie (kcal/100 g, ml)	230	230	neuveďeno	neuveďeno	278	277	139	277
Datum spotřeby	03.09.11	07.07.11	26.07.11	22. 08.11	16.09.11	15.11.11	02.12.11	10.10.11



Spray Creme	Tesco value	Vitala
šlehačka ve spreji z odtučněného mléka, rostlinného tuku a cukru	Topping Spray	sprejový přípravek z odstředěného mléka, rostlinného tuku a cukru
250 ml	241 ml	250 ml
17	17	26
DOSTATEČNĚ (4,0)	NEDOSTATEČNĚ (5,0)	NEDOSTATEČNĚ (5,0)
dostatečně (4,0)	nedostatečně (5,0)	nedostatečně (5,0)
⊖	○	⊖
⊖	⊗	⊗
uspokojivě (3,4)	uspokojivě (2,9)	uspokojivě (3,0)
○ / ⊖	○ / ○	○ / ⊖
○	○	●
dobře (2,0)	dobře (2,0)	uspokojivě (3,0)
●	●	⊖
●	●	●
uspokojivě (3,5)	uspokojivě (3,5)	uspokojivě (3,5)
●	●	●
⊖	⊖	⊖
⊗	⊗	⊗
odtučněné mléko 70 %, ztužený rostlinný tuk 19 %	sušené odstředěné mléko 55 %, rostlinný olej 19 %	odstředěné mléko 70 %, ztužený rostlinný tuk 19 %
■	nuvedeno	■
E472b, E472e (ze soji)	mono a diacylglycerol mastných kys., polyoxyethylen-sorbitan monostearát	E472b, E472e (ze soji)
E460, E466, E331, E407	karagenan	E460, E466, E340, karagenan
beta-karoten	beta-karoten	karoteny
vanilin ¹⁾	přírodní aroma ³⁾	vanilkové aroma ³⁾
oxid dusný 20 / 18	oxid dusný 19 / 18	oxid dusný 20 / 18
240	233	240
06.11.11	12.11.11	26.08.11

K čemu jsou dobré?

● **Emulgátory** umožňují tvorbu stejnorodé, ale především stabilní směsi dvou nemísitelných kapalných fází (vodné a oleje / tuku) a zabraňují rozdělování, resp. rozsazování fází podle jejich hustoty. Používají se při výrobě řady potravin, konkrétně práškových náhrad mléka a smetany, emulgovaných tuků či zmrzlin.

● **Stabilizátory** (patří do stejné skupiny) pomáhají udržovat fyzikální vlastnosti potravin (konzistenci, strukturu...). Udržují stejnorodou směs dvou nebo více nemísitelných látek při výrobě zmrzlin, emulgovaných tuků, studených omáček,

dezertů apod. Kromě stabilizace potravin také slouží k udržování zbarvení potravin.

● **Barviva** propůjčují potravině barvu, kterou by sama o sobě neměla. Potravina tak získá lákavější vzhled. Rovněž znovuvracejí barvu, o kterou potravina při zpracování přišla. Ale například dětskou výživu, med, ovocné šťávy nebo nektary není povoleno dobarvovat. Máslo lze dobarvovat pouze karoteny (jde o látky s potenciálně příznivými zdravotními efekty, antioxidanty).

● **Hnací plyny** (propelanty) jsou nereaktivní plyny jiné než vzduch. Umožňují vytlačení potravin z obalu.

Přidatné látky použité v testovaných šlehačkách

Emulgátory

E435 polysorbát 60
(pouze do vybraných potravin)
E471 mono a diglyceridy mastných kyselin
(v nezbytném množství)
E472 estery monoglyceridů, a – s kyselinou octovou, b – s kyselinou mléčnou, e – s kyselinou mono- a diacetylvinnou
(v nezbytném množství, v omezeném pro dětské příkrmy)
E322 sojový lecitin
(v nezbytném množství, v omezeném i pro dětskou výživu)

E 466 karboxymethylcelulóza
(v nezbytném množství s výjimkou dětské výživy)

Barviva

E160a karoteny
(nepovoleno pro dětskou výživu)

Hnací látka (propelant)

E942 oxid dusný
(nepovoleno pro dětskou výživu)

Stabilizátory

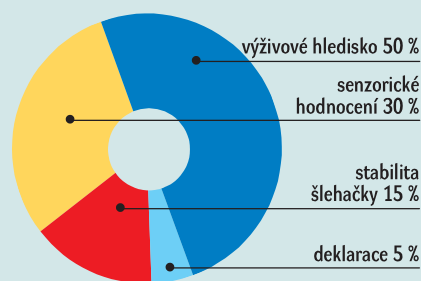
E331 citronany sodné
(v nezbytném množství, i pro dětskou výživu)
E339 fosforečnany sodné
(v nezbytném množství, lze použít i pro dětské příkrmy)
E340 fosforečnany draselné
(užití v potravinách a dětských příkrmech)
E401 alginát sodný
(v nezbytném množství, v omezeném i pro dětské příkrmy)
E407 karagenan
(užití v potravinách a dětské výživě)
E420ii sorbitol, sorbit, sorbol
(v nezbytném množství, není ohodný pro malé děti)
E460 celulóza
(v nezbytném množství s výjimkou dětské výživy)
E463 hydropropylcelulóza
(v nezbytném množství s výjimkou dětské výživy)

Jak testujeme

podrobný postup testu šlehaček ve spreji na www.dtest.cz/slehacky

Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení kvality šlehaček ve spreji



¹⁾ Použití vanilinu nebylo deklarováno, jeho přítomnost nebyla zkouškami prokázána.

²⁾ úplné složení na www.dtest.cz

³⁾ zkouškami neprokázáno

Z krávy i z trávy

Ačkoli se šlehačka vyrábí v mlékárnách, ještě to nemusí znamenat, že byla vyrobena z mléka. Pod společným názvem šlehačka se totiž skrývají naprosto dva rozdílné výrobky co do původu použitých surovin. Jak poznat, která šlehačka je výhradně z mléka a která z rostlinného tuku s přidavkem mléčné bílkoviny? Obarvit, ochutit a našlehat lze dnes cokoli, když je to jedlé a stravitelné.

Kdo se vyhýbá náhražkám, měl by na obalu hledat označení smetana ke šlehání. Tak zní přesný název, vyplývající z vyhlášky Ministerstva zemědělství o mléku, mléčných výrobcích, mražených krémech a jedlých tucích a olejích. Vyhláška současně říká, že smetana ke šlehání musí obsahovat nejméně 30 procent tuku. Když má takový výrobek 35 procent tuku a více, je to již smetana ke šlehání vysokotučná.

Název šlehačka nicméně není současnými předpisy nijak chráněn. Dochoval se ze zvyku z dob bývalého Československa, kdy se u nás šlehačka jinak než ze smetany ušlehat nedala. Pak s liberalizací trhu začaly na náš trh pronikat šlehané krémy z alternativních surovin. Poté, co se do jisté míry demonizovaly živočišné tuky, mělo použití rostlinného tuku budit u spotřebitelů pocit něčeho zdravějšího. Možná že své sehrává i to, že rostlinné tuky jsou oproti těm živočišným levnější surovinou.

Podle Státní zemědělské a potravinářské inspekce je slovo šlehačka vžitým lidovým označením, proto šlehačku z rostlinného tuku a dalších náhražek nelze považovat za klamání spotřebitele.

Šlehačka je vlastně zkratka, typicky české slůvko, které v zahraničí nemá obdobu. Němci pro ni mají výraz schlagsahne, Rusové vzbityje slivky a Britové whipped cream. V překladu do češtiny to vždy znamená šlehaná smetana. S termínem smetana pracují i právní předpisy Evropské unie. S návrhem zakázat název šlehačka pro nemléčné výrobky bychom tedy v Bruselu nejspíš neuspěli.

Kdo si chce koupit pravou smetanovou šlehačku a mít jistotu, že v ní nejsou žádná „éčka“, tedy přídatné látky, měl by obal výrobku studovat zvláště pečlivě. Součástí řady smetan ke šlehání je tzv. karagenan, který je na seznamu přídatných látek označen jako E407. Je to želírovací přípravek z irského mechu (druh mořské červené řasy), který slouží k zahuštění a stabilizaci našlehané smetany. Obdobný účinek mají i samostatně prodávané ztužovače šlehačky v prášku, jejichž podstatou je potravinářský škrob a cukr.

Pokračování ze str. 5

celkového cholesterolu a zejména jeho škodlivé formy LDL. Poznatky o negativních vlastnostech trans-kyselin postavily před časem do nepříznivého světla hydrogenací ztužené tuky a margariny a donutily výrobce k zásahům do technologií. Dobrou zprávou je, že v testovaných šlehačkách byly jen stopy trans-kyselin a že tedy výrobci těchto rostlinných ztužujících tuků vhodnějším způsobem.

Škodlivé diestery MCPD

Člověk je prostřednictvím stravy vystavován sloučeninám obsahujícím chlor. Jednou z nich je karcinogenní 3-MCPD. Poprvé byla identifikována na Vysoké škole chemicko-technologické v roce 1981 v kyselých hydrolyzátech rostlinných bílkovin, které se v potravinářském průmyslu používají zejména pro zlepšení chuti a aroma polévek, omáček, salátů, masových a zeleninových pokrmů a hotových pokrmů. Od roku 2002 existuje v EU a dalších zemích pro obsah této sloučeniny v sójových omáčkách a hydrolyzátech hygienický limit (0,02 mg/kg), kterému se výrobci přizpůsobili inovovanou, resp. správně vedenou technologií.

Výzkumy prováděné na Ústavu chemie a analýzy potravin VŠCHT však prokázaly, že 3-MCPD se v potravinách vyskytuje nejenom jako volná látka, ale i vázaná ve formě esterů. Nalezeny byly nejenom v řadě typů potravin a potravinových složek, zvláště pak v rostlinných olejích, zaznamenan byl i jejich přechod do mateřského mléka (koncentrace závisí na složení stravy kojících maminek).

Ačkoliv zatím neexistují přímé důkazy o negativním vlivu esterů 3-MCPD obsažených v potravinách na zdraví člověka, sílí obava z jejich nepřímého účinku, neboť působením enzymů v trávicím traktu se z nich uvolňuje volný 3-MCPD. Pro posouzení rizika probíhají četné výzkumy a studie (zejména v ČR, Německu a Velké Británii) a Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) vyzval členské státy EU, aby shromažďovaly údaje o výskytu těchto škodlivin v různých potravinách. Malou troškou tak přispíváme i my...

Ve dvaceti testovaných šlehačkách byly prokázány diestery 3-MCPD, jejichž koncentrace se pohybovaly v rozmezí 8 µg/kg (Globus, smetanová) až 309 µg/kg (Vitala, rostlinná). V rostlinných šlehačkách k celkovému vázanému 3-MCPD významně přispělo osm typů diesterů, naproti tomu u smetanových byly přítomny vždy maximálně dva typy těchto škodlivin. Pouze ve dvou smetanových šlehačkách, Banket a Lidl / Milbona, nebyly detekovány žádné diestery. ■

Daylong

Společnost Spirig uvádí na trh kromě opalovacích přípravků prodávaných v lékárnách i výrobek Daylong actinica, registrovaný jako zdravotnický prostředek. Deklaruje prevenci rakoviny kůže u rizikových pacientů a prevenci světelné dermatózy. Balení o hmotnosti 80 gramů stojí 440 korun. Splňuje Daylong actinica slibovanou velmi vysokou ochranu před UV zářením?

Daylong actinica je registrován jako zdravotnický prostředek. To výrobci umožňuje uvádět v reklamě jeho preventivní účinek vůči vzniku rakoviny kůže. Uvádět tato tvrzení na kosmetických výrobcích je zakázáno. Výrobek je samozřejmě dostupný pouze v lékárnách.

Výrobce představuje actinicu jako „první přípravek ochrany před UV zářením na světě, který je na základě klinicky dokázané prevence rakoviny kůže registrován jako zdravotnický prostředek“. Mezi rizikové pacienty, jimž je tento výrobek určen, jsou osoby s poškozenou pokožkou, ty, které již rakovinu kůže prodělaly, nebo se sníženo imunitou.

Velmi vysoká ochrana se nekoná

Podle údajů výrobce dosahuje tento zdravotnický prostředek „velmi vysoké ochrany před UV zářením“. V případě opalovacích přípravků je toto tvrzení povoleno

actinica

pouze pro ty, které mají naměřený ochranný faktor vyšší než 60 (viz tabulka). Test prokázal, že ochranný faktor Daylongu actinica je pouze 52. S přihlédnutím k doporučení Evropské komise by tedy měl být správně označen pouze jako „vysoká ochrana.“

Nedostatečná UVA ochrana

Ochrana před UVA zářením je nedílnou součástí kvalitního opalovacího přípravku a doporučení Evropské komise stanovuje ochranný faktor před UVA na minimálně jako jednu třetinu naměřeného UVB fak-

Kategorie uvedená na výrobku	Ochranný sluneční faktor uvedený na výrobku	Naměřený ochranný sluneční faktor
Nízká ochrana	6	6–9,9
	10	10–14,9
	15	15–19,9
Střední ochrana	20	20–24,9
	25	25–29,9
	30	30–49,9
Vysoká ochrana	50	50–59,9
	50+	60≤

Pramen: Úřední věstník Evropské unie, Doporučení Komise ze dne 22. září 2006 o účinnosti prostředků na ochranu proti slunečnímu záření a o uváděných tvrzeních, která s nimi souvisí.

- Kožní buňky fungují jako detektory ultrafialového záření. V jejich genetickém materiálu se shromažďuje údaj o pohlceném záření, tedy o celkové době, po kterou mu bylo tělo během života vystaveno.
- Ultrafialové záření se skládá z UVA a UVB záření.
- V závislosti na intenzitě záření a době působení mohou sluneční paprsky vyvolat akutní nebo chronické poškození organismu.
- Už malé množství UVB záření poškozuje strukturu DNA v zárodečných buňkách kůže. Při nadměrných dávkách způsobuje spálení pokožky, zvyšuje riziko

rakoviny kůže a narušuje imunitní systém. Oslabení imunity se projevuje v celém organismu.

- UVA záření proniká hlouběji do kůže, způsobuje její předčasné stárnutí a podílí se na vzniku rakoviny kůže.
- Jedním z typů rakoviny kůže je zhoubný melanom. Riziko melanomu úměrně narůstá s počtem pigmentových mateřských znamének, se slabou tvorbou pigmentu a s počtem spálení kůže sluncem v dětském věku.
- Pro vyváženou ochranu kůže je třeba, aby opalovací přípravek měl správný poměr UVA a UVB ochrany, zhruba 1:3.



toru. V případě testovaného Daylongu actinica je to méně; neposkytuje tedy dostatečnou ochranu před UVA zářením. Právě této části spektra se přičítá podíl na vzniku rakoviny kůže.

Zavádějící tvrzení

Stejně jako u ostatních výrobků značky Daylong, je již samotný název zavádějící – „celodenní, dlouhý den...“. Název svádí k falešné domněnce, že výrobek stačí aplikovat jednou denně, což má velice blízko k zapovězeným tvrzením o úplné ochraně před slunečním zářením. Aby

toho nebylo málo, výrobce se ani v příbalovém letáku ani na obalu výrobku o nutnosti opakované aplikace nezmiňuje. Na obalu je sice upozornění na nutnost opakované aplikace po delším pobytu ve vodě, avšak toto výrobcovo sdělení je nedostatečné. Opakovaná aplikace je vždy nutná po jakémkoliv, tedy i krátkém pobytu ve vodě.

I v lékárně buďte obezřetní

Výsledek testu ukazuje, že ani drahý výrobek, který je z kategorie zdravotnických prostředků, nemusí být nutně spolehlivý. Testovaný Daylong actinica nechrání dostatečně před UVA zářením. Výrobce by podle našeho názoru měl zajistit, aby i zdravotnický prostředek splňoval kritéria, která jsou stanovena pro opalovací přípravky.

Elektronické dětské chůvičky jsou od toho, aby pohlídaly dítě ve chvíli, kdy nemůžete být u něj. Kdo ale pohlídá samotné chůvičky? Mezi testovanými jsou modely, u nichž hrozí náhodné přepnutí nebo ztráta signálu a vy tak snadno můžete přijít o kontrolu.

Když chtějí rodiče mít přehled nad tím, zda jejich potomek klidně spí a zatím se v klidu dívá na televizi nebo si zajít k sousedům, připadá v úvahu babička a není-li dostupná, tak elektronická chůvička. Ta sice dítě sama nepohlídá, ani mu nepřečte pohádku (byť některé umí zahrát ukolébavku), ale na dálku vám ohlásí, když potomek začne plakat. Některé vám pak dovolí i kontrolu dítěte obrazem a takzvané dvoucestné umí přenést váš hlas do pokojíčku, takže můžete své dítě uklidnit i na dálku.

DECT je nejspolehlivější

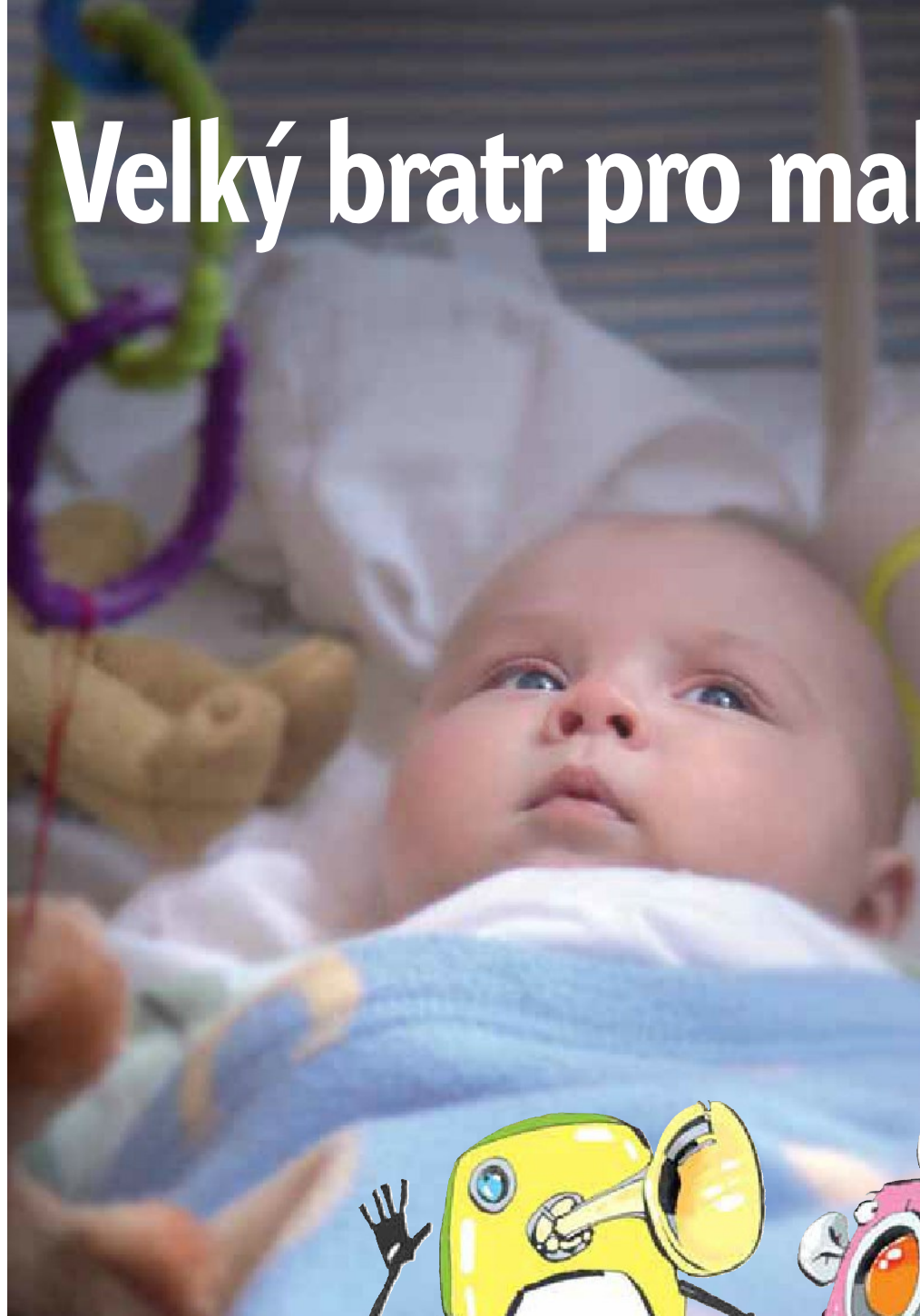
I oblast chůviček zasáhla digitalizace. Starší a jednodušší systém přenosu na velmi krátkých vlnách (FM) nahrazuje postupně digitální přenos na frekvenci 1900 MHz (DECT). Jeho hlavní výhodou je kromě kvalitnějšího zvuku, případně obrazu, vyšší odolnost vůči rušení. Pokud je v dosahu více chůviček nebo se sejde více rodičů s těmito přístroji, je riziko vzájemné interference výrazně nižší právě u přístrojů s technologií DECT, jak prokázal test. Chůvičky, u nichž je riziko rušení minimální, jsou v testu pouze dvě, a to Philips SCD 525/00 a Chicco. U ostatních dochází více či méně k vzájemnému rušení a je třeba si na něj dát pozor. Přístroje H + H, Vivanco a Reer jsou z tohoto hlediska zdaleka nejhorší. Jsou-li rušeny jiným přístrojem, nepokouší se nalézt volný kanál pro spojení a v nejhorším případě spojení prostě přeruší.

Když chybuji rodiče

Druhým problematickým místem chůviček je jejich obsluha. Mnohé modely přímo „nabádají“ k různým záměnám a chybám, které mohou mít za následek ztrátu spojení, aniž byste se o ní dozvěděli. Zdánlivý klid v dětském pokoji tak může být vystřídán nepříjemným překvapením po



Velký bratr pro malá



■ DOBRÁ RADA

Celkově nejlepší elektronickou chůvičkou v testu je **Philips SCD 525/00** (dobře, 2420 Kč). Vyniká spolehlivostí a snadnou obsluhou. Pro děti, které slabě pláčou, je vhodná chůvička **Chicco, dvoucestná** (dobře, 2290 Kč); dokáže zachytit a reagovat i na velmi tiché zvuky. Levnější, ale ještě »dobrý« model představuje analogový **Philips SCD 480/00** (dobře, 1550 Kč). Přístroj **Philips SCD 600/00** (dobře, 4310 Kč) kromě přenosu zvuku nabízí i poměrně kvalitní přenos obrazu; je ovšem poněkud náchylnější k rušení.



vašem návratu. Mezi největší hříšníky patří opět přístroje H + H a Vivanco, jenž vás neupozorní na náhodné přepnutí kanálu nebo v případě, že se pohybujete příliš daleko, na hrozbu ztráty signálu.

V porovnání s digitálními modely DECT mají analogové stanice relativně kratší dosah. Nejvyšší dosah, který můžete očeká-

dy a i k nim se váže jistá kontroverze. To, že někteří výrobci zdůrazňují úspory elektrické energie, nepřekvapí. Kontroverzní záležitostí je ovšem elektrosmog. Kritici dětských chůviček namítají, že jejich používání v blízkosti dětí je kvůli vyzařovaným rádiovým vlnám rizikové. I proto někteří výrobci hovoří o odstínění svých výrobků. Obavy jsou ovšem neodůvodněné.

Výkony jednotlivých přístrojů jsme změřili a ani výkonnější přístroje DECT nepřekročily hranici 6 procent maximálního povoleného výkonu 250 miliwatt ve vzdálenosti 1 metr od přístroje. Pro srovnání: u mobilních telefonů je povolen výkon až 1 watt. Eko režim, který funguje na principu snížení výkonu, tak nemá žádnou relevantní výhodu. Naopak někdy použití eko režimu způsobí vypnutí spojení dosahu a tím zvyšuje riziko nepozorované ztráty signálu.

Vezmeme-li v úvahu, že chůvička nepředstavuje jediný zdroj rádiových vln, ale že v domácnostech se dnes vyskytují například poměrně silné bezdrátové počítačové wi-fi sítě, je celá problematika vzhledem k naměřeným zanedbatelným hodnotám zbytečně nabubřelá. ■



iPhone chůvičkou?

Elektronickou chůvičku můžete udělat i z chytrého mobilního telefonu. Existují aplikace, které po instalaci do smartphonu fungují jako chůvička. Telefon se zapnutou aplikací necháte ležet u potomka a ten při překročení určité úrovně hluku zavolá na druhý telefon, který máte u sebe.

Pro test jsme vybrali aplikaci BabyPhone Deluxe; zkoušeli jsme ji na iPhone 4 a telefonu Samsung Galaxy S.

Nejprve je nutné aplikaci zakoupit (necelá dvě eura). To jde snadno u přístroje Apple – přes AppStore přímo v telefonu nebo pomocí iTunes na počítači. V případě Android Marketu je nutné aplikaci samostatně zaplatit, poté ji stačí stáhnout a nainstalovat.

Pro správnou funkci stačí, aby ve vašem domě dobře fungovala mobilní síť. Dejte si pozor, aby příchozí hovory na telefon dítě nerušily. Samsung se nastaví do tichého režimu automaticky, u iPhone je třeba toto udělat ručně. Aplikace na telefonu Samsung je velmi citlivá, což může vést k falešným voláním v případě celkově hlučnějšího prostředí.

● **výhody:** teoreticky neomezený dosah daný jen přítomností mobilní sítě

● **nevýhody:** nutnost mít druhý telefon pro příjem hovoru; zbavujete se mobilního telefonu, který můžete potřebovat; je nutné případně přesměřovat hovory apod.

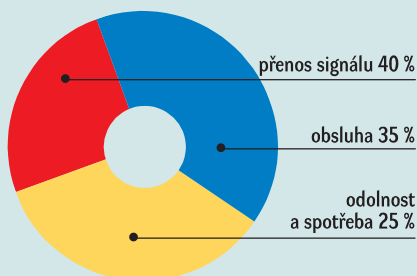


Jak testujeme

podrobný postup testu dětských chůviček na www.dtest.cz/chuvicky

Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení kvality dětských chůviček



vat u modelů DECT ve volném prostoru, je cca 300 metrů, v budovách je pochopitelně kratší. FM modely nemusí stačit ani na to, abyste se stavili na návštěvě u sousedů ve vedlejším bytě.

Rizikové a samozřejmě nepraktické je i provedení některých přístrojů, které mají konstrukčně shodnou jak vysílací, tak přijímací část, rozlišit je lze často jen podle písmenek. S vysílačem v ruce a přijímačem u dítěte toho příliš neuhlídáte. Nejpraktičtější se v tomto ohledu jeví Chicco. Má podobně jako domácí bezdrátový telefon vysílač v podobě základny pro rodičovský přístroj; ten se v ní zároveň dobíjí.

Elektrosmog se nebojte

Ani chůvičkám se nevyhýbají módní tren-



Philips SCD 525/00

cena: 2420 Kč

DOBŘE (1,8)

výhody: široké vybavení, velký dosah, nízká spotřeba, kvalitní zvuk

nevýhody: eko režim snižuje vysílací výkon

Chicco chůvička, dvoucestná digital, obj. č. 71800.10

cena: 2290 Kč

DOBŘE (2,3)

výhody: přijímač funguje jako nabíječka a základna pro vysílač, velký dosah, dodávaná sluchátka

nevýhody: pouze jeden stupeň nastavení citlivosti

Philips SCD 480/00

cena: 1550 Kč

DOBŘE (2,4)

výhody: jednoduchý přístroj

nevýhody: chybí optická signalizace, nefunguje jako nabíječka baterií

Philips SCD 600/00

cena: 4310 Kč

DOBŘE (2,4)

výhody: přenos obrazu, možnost nastavení směru kamery (magnetický podstavec)

nevýhody: malý dosah, horší čitelnost popisků na bočních tlačítkách

DĚTSKÉ CHŮVIČKY

	Philips SCD 525/00	Chicco chůvička dvoucestná digital obj. č. 71800.10	Philips SCD 480/00	Philips SCD 600/00	Ansmann Barcelona	Audioline BabyCare V100	Angelcare AC420
Průměrná cena (Kč)	2420	2290	1550	4310	1680	3490	2060
CELKOVÉ HODNOCENÍ	DOBŘE (1,8)	DOBŘE (2,3)	DOBŘE (2,4)	DOBŘE (2,4)	USPOKOJIVĚ (2,8)	USPOKOJIVĚ (2,8)	USPOKOJIVĚ (3,0)
PŘENOS SIGNÁLU	dobře (1,9)	dobře (2,1)	dobře (2,2)	uspokojivě (3,2)	uspokojivě (2,6)	uspokojivě (3,5)	uspokojivě (2,7)
Zvuk / obraz	● / □	○ / □	● / □	○ / ●	● / □	● / ○	○ / □
Odolnost vůči rušení	●	●	○	○	○	○	●
Dosah	●	●	●	○	○	○	○
OBSLUHA	dobře (1,7)	uspokojivě (2,9)	uspokojivě (2,9)	dobře (1,9)	uspokojivě (3,0)	dobře (2,4)	uspokojivě (3,5)
Návod k použití	●	○	●	●	○	○	●
Uvedení do provozu / běžný provoz	● / ●	● / ○	○ / ○	● / ●	○ / ○	○ / ●	○ / ○
Ukazatele a ovládání	●	○	○	●	○	○	○
Prevence chybné obsluhy	●	●	●	●	●	●	○
ODOLNOST A SPOTŘEBA	dobře (1,9)	dobře (1,9)	dobře (2,3)	dobře (1,8)	uspokojivě (2,8)	dobře (2,1)	uspokojivě (2,7)
Zpracování / pádové zkoušky	● / ●	● / ●	○ / ○	● / ●	● / ○	● / ●	○ / ○
Spotřeba elektrické energie	●	●	●	●	○	●	●
VYBAVENÍ							
Typ přenosu / frekvence (MHz)	Dect / 1900	Dect / 1900	FM / 40	FM / 2400	FM / 40	FM / 2400	FM / 864
Obousměrná komunikace	■	■	□	□	□	■	□
Kontrola spojení	■	■	■	■	■	■	■
Signalizace: vizuální / vibrační	■ / □	■ / ■	□ / □	■ / □	■ / □	■ / ■	■ / □
Nastavení citlivosti	5 stupňů	1 stupeň	3 stupně	1 stupeň	plynulé	5 stupňů	plynulé
Vhodná pro tiché plačící děti	□	■	■	□	■	□	□
Infrakamera pro noční vidění / noční světlo	□ / ■	□ / ■	□ / □	■ / ■	□ / ■	■ / ■	□ / ■
Kontrola teploty v místnosti	■	■	□	□	□	■	□
Vysílač							
rozměry: šířka x výška x hloubka (cm)	8×8,5×7,9	9,5×10×4,6	10,6×22×7,5	10,6×12,2×10,6	8×17,5×5	9,2×13,2×7,8	8,6×16,1×6,4
hmotnost (g) ¹⁾	155	150	180	255	175	150	135
počet a typ baterií / dobíjení baterií	AA / □	AA / □	AA / □	AAA / □	AAA / □	AAA / □	AAA / □
Přijímač							
rozměry: šířka x výška x hloubka (cm)	5,9×10×3,5	5,6×11,2×6,2	8,5×22×5,1	7×14,4×4	8×17,5×5	7,2×15,6×4,6	6,2×13,4×3,4
hmotnost (g) ¹⁾	130	165	140	160	155	185	165
počet a typ baterií / dobíjení baterií	AAA / ■	vlastní / ■	AA / □	vlastní / ■	vlastní / ■	vlastní / ■	AAA / ■



Ansmann Barcelona

cena: 1680 Kč

USPOKOJIVĚ (2,8)

výhody: výklopná anténa, dodávané akumulátory, nastavitelná citlivost

nevýhody: obtížná volba kanálu, nepraktická výměna baterií vysílače



Audioline BabyCare V100

cena: 3490 Kč

USPOKOJIVĚ (2,8)

výhody: přenos obrazu, dodávané akumulátory

nevýhody: na přijímači chybí ukazatel stavu baterie, krátká provozní doba vysílače, malý dosah, relativně horší obraz



Angelcare AC420

cena: 2060 Kč

USPOKOJIVĚ (3,0)

výhody: odolnější vůči rušení jinými přístroji

nevýhody: vypínač na přijímači je nevhodně řešený, riziko chybné obsluhy, lesklý displej



Reer 2004

cena: 1800 Kč

USPOKOJIVĚ (3,2)

výhody: jednoduchý přístroj, dodávané akumulátory

nevýhody: riziko záměny vysílače a přijímače (rozlišené pouze písmeny S a E), nekvalitní zpracování

Reer 2004	Hama BC-400D	H + H MBF 3133 Eko	H + H MBF 1213	Vivanco / Babyfon BM440 Eco Plus
1800	1590	2190	1270	1870
USPOKOJIVĚ (3,2)	DOSTATEČNĚ (3,6)	DOSTATEČNĚ (3,7)	DOSTATEČNĚ (3,9)	DOSTATEČNĚ (3,9)
uspokojivě (3,0)	uspokojivě (2,9)	uspokojivě (3,0)	uspokojivě (3,2)	uspokojivě (3,2)
○ / □	● / □	○ / □	○ / □	● / □
⊖	○	⊖	⊖	⊖
○	⊖	●	○	⊖
uspokojivě (3,1)	dostatečně (4,0)	dostatečně (3,8)	dostatečně (4,5)	dostatečně (4,5)
○	⊖	○	○	○
○ / ⊖	○ / ⊖	⊖ / ○	○ / ⊖	⊖ / ⊖
⊖	⊖	⊖	○	⊖
●	⊖	⊖	⊗	⊗
uspokojivě (3,5)	dobře (2,4)	dobře (2,5)	dobře (2,2)	dobře (2,2)
⊖ / ○	● / ○	○ / ●	● / ○	● / ●
○	●	●	●	●
FM / 40	FM / 2400	FM / 40	FM / 40	FM / 40
□	■	□	□	□
■	■	■	□	□
■ / □	■ / □	■ / □	■ / □	□ / □
plynulé	2 stupně	2 stupně	2 stupně	plynulé
□	■	□	□	□
□ / □	□ / □	□ / ■	□ / □	□ / □
□	□	□	□	□
5,6×11,9×3	6,9×11,2×5,4	7×17×5	7,6×18×5,5	9,4×14,7×4,8
105	110	115	115	135
AAA / ■	AAA / ■	AA / □	AA / □	AAA / ■
5,6×11,9×3	6,9×11,2×5,4	6×12×4	7,6×18×5,5	9,4×14,7×4,8
110	140	115	120	185
AAA / ■	AAA / ■	vlastní / ■	AA / □	AAA / ■

¹⁾ vč. dodávaných baterií



Hama BC-400D

cena: 1590 Kč

DOSTATEČNĚ (3,6)

výhody: zámek tlačítek

nevýhody: riziko záměny vysílače a přijímače, nevhodně umístěné tlačítko pro kontrolu spojení (riziko vzbuzení dítěte náhodným „propípnutím“)

H + H MBF 3133 Eko

cena: 2190 Kč

DOSTATEČNĚ (3,7)

výhody: jednoduchý přístroj

nevýhody: nejasný účel některých funkcí (např. deaktivace kontroly spojení), snížený výkon v eko režimu, vypínač světla a další tlačítka bez popisků



H + H MBF 1213

cena: 1270 Kč

DOSTATEČNĚ (3,9)

výhody: jednoduchý přístroj, velmi nízká spotřeba při provozu na baterie

nevýhody: vysoké riziko záměny vysílače a přijímače, riziko náhodného přepnutí kanálu bez upozornění, nemá varování při ztrátě signálu

Vivanco / Babyfon BM440 Eco Plus

cena: 1870 Kč

DOSTATEČNĚ (3,9)

výhody: jednoduchý přístroj, nízká spotřeba při provozu na baterie

nevýhody: riziko záměny vysílače a přijímače, riziko náhodného přepnutí kanálu bez upozornění, nemá varování při ztrátě signálu, malý dosah



Noční můra SIDS

Přichází náhle a neočekávaně. Navštěvuje dětské postýlky a vybírá si nejčastěji mezi dvou až čtyřměsíčními kojenci. Příčiny syndromu náhlého úmrtí kojenců (SIDS) dosud nejsou známy. Známý však jsou pravděpodobné rizikové faktory, které k němu mohou vést. A mnohým z nich lze snadno předcházet...

● **Spánek na zádech.** Spánek na bříšku je považován za hlavní rizikový faktor syndromu náhlého úmrtí. Nedoporučuje se ani ukládat dítě na bok.

● **Proudění vzduchu.** Dostatečnou cirkulaci vzduchu zabezpečují „celotyčkové“ postýlky, případně mřížkové, s roštem. Máte-li postýlku s plnými čely, tyčková bočnice by neměla přiléhat ke zdi či nábytku.

● **Tvrďší matrace.** Měkké matrace jsou zcela nevhodné. Při spánku má dítě ležet na tvrdší matraci, pokryté pouze napnutým prostěradlem.

● **Bez mantinelů a límců.** Ochranné mantinely a límce postýlek zabraňují cirkulaci vzduchu a zvyšují riziko syndromu náhlého úmrtí kojenců.

● **Teplota místnosti.** V místnosti, kde dítě spí, udržujte nízkou pokojovou teplotu.

● **Umístění postýlky.** Nikdy neumísťujte postýlku do blízkosti tepelného zdroje.

● **Pozor na přehřátí.** Příliš teplé oblečení, dvojité přeložené pokrývky či příliš teplá pokrývky vedou k nežádoucímu přehřátí dítěte. Signálem je pocení, horká kůže, zčervenání tváří.

● **Cestovní postýlka jen na cesty.**

Ke každodennímu používání je cestovní postýlka naprosto nevhodná. Důvodem je především neprodyšné dno a většinou příliš měkká matrace potažená nepropustným plastovým materiálem.

FEJETON

Chvála chůviček

Chůvičky jsou báječná věc. Já nikdy žádnou neměl, ani velkou, ani malou, rostl jsem jako dříví v lese, a takhle to dopadlo. Jako batole jsem se v noci nikoho nedovolal, a kdyby mě odnesla klekánice, mohlo být klidně o jednoho spisovatele mň.

Měl jsem sestru, to jo, jenomže byla o dva roky mladší a nemohla mi tedy dělat chůvičku – ona na to stejně nebyla. Zkoušeli jí svěřit mého o čtyři roky mladšího bratra, ale ségra ho odvěkla na louku k řece, tam ho přivázala šňůrou na prádlo k olši a odkmitala hrát nějaké ty debilní holčičí hry. Následkem toho se můj bráška naučil jíst travu a až do dvanácti byl jeho nejlepším kamarádem krtek.

Nevím, který génus poprvé přišel na to, že nespolehlivý lidský faktor se dá snadno nahradit baterií, a vymyslel elektronickou chůvičku, ale určitě by se mu měl postavit pomník. Můj přítel Tomáš to nebyl, i když v tomto oboru celkem úspěšně experimentoval. Vlastnil totiž rozsáhlou zarostlou zahradu a taky ročního synka, který se v ní soustavně ztrácel. Tomáš mu proto přivezl ze služební cesty do kapitalistické ciziny roztomilou hračku, na baterie samozřejmě, která po stisknutí tlačítka vydávala zvukové a světelné efekty věrně imitující zásahové vozy policie, záchranné služby a hasičů. Připevnil ji synkovi na záda, zmáčkl knoflík a vypustil ho na zahradu. Senzace! Od té chvíle přesně věděl, kde se malý lezavec nachází,

a mohl se tedy klidně povalovat na verandě a pít lahváče. Mělo to své mouchy, to se ví, pár lidí kolem se z toho zjančilo, ale synkovi se nikdy nic nestalo a dnes je z něho statný požární inspektor.

Doba samozřejmě pokročila. Dneska uložíte batole do postýlky, obložíte ho elektronickou chůvičkou, monitorem dechu, zvlhčovačem vzduchu, laserovým teploměrem a jste za vodou. V krajním případě můžete přidat i nějakou plyšovou hračku, ve které nic zabudované není a která nic nehlásí – pokud se tam ještě někde vejde. Pak si můžete dát v kuchyni lahváč, uši pochopitelně na stopkách. Pokud máte byt či dům strategicky umístěný, lze se s příslušnou elektronikou došourat až do hospody, kde se na vás budou koukat jako na blázna.

A zatím doma vaše milovaná chůvička s elegantním designem bude snímat mimino kamerou, abyste se nemuseli spoléhat jenom na boltce, bude mu hrát příšerné ukolébavky, zaznamenávat čas, teplotu a vlhkost vzduchu, vytí sousedova psa a cenu akcií na tokijské burze. (I když poslední zmíněnou vymoženost všechny chůvičky zatím ještě nemají.)

Jenomže nakonec stejně budete muset vstát a jít tomu nebožátku vyměnit plenky.

S tím by se taky mělo něco udělat.

● Zdeněk Rosenbaum



Obraz jako z Louvru



Kvalita televizorů se zvyšuje, ceny modelů, které byly ještě před několika měsíci horkou novinkou, klesají. LED displeje jsou standardem a ani 3D obraz už není ničím výjimečným. Z naší stále se rozrůstající databáze testovaných televizorů jsme vybrali 18 modelů s různými úhlopříčkami a přiblížíme vám, co všechno dnešní televizory umí.

Před rokem byly LCD televizory s LED podsvícením propagovány jako novinka, která měla vést k lepšímu obrazu a nižší spotřebě. Její přínos však nebyl vzhledem k vyšší ceně a výsledkům testu jednoznačný. Podle očekávání je dnes tato ekologičtější varianta LCD obrazovek neobsahující rtuť standardem. A valná většina LED televizorů je kvalitní. Oproti loňsku jsme zaznamenali jak průměrné snížení spotřeby televizorů, tak mírné zlepšení kvality obrazu. Ne každý televizor je ovšem úsporný a jak je vidět v tabulce, spotřeba elektrické energie se liší model od modelu a to i velmi výrazně.

Obraz na úrovni

I ty „nejhorší“ televizory jsou, co se obrazu týče, přinejhorším »uspokojivé« a vy-

ložené špatné modely v testu nenajdeme. Nejlepším obrazem se pyšní televizor Samsung UE32D6530, který vyšel z vizuálního testu, v jehož rámci se hodnotí kvalita zobrazení signálu ze všech možných zdrojů, dokonce s »velmi dobrou« známkou.

Obecně platí, že největší rozdíly najdeme hlavně v naměřených hodnotách dílčích obrazových parametrů. Některé televizory mají lesklé obrazovky a ve světlém prostředí mohou odrazy na jejich povrchu trochu rušit. To je případ modelů Samsung UE32D6530, UE40D5000, UE40D7000 a UE46D8000 i všech třech plazmových te-



250 otestovaných televizorů na www.dtest.cz

Na www.dtest.cz/televize naleznete výsledky dalších televizorů, detailnější hodnocení zkoušek a přehled jejich vybavení. Televizory lze třídit a řadit podle různých kritérií a vzájemně porovnávat.

levizorů. Mezi testovanými televizory už naštěstí nenacházíme modely, které se obtížně sledovaly z boku kvůli významnému poklesu kontrastu a zkreslení barev v souvislosti s rostoucím úhlem pohledu od osy obrazovky. Naopak velmi dobré rozpětí pozorovacích úhlů nabízí kromě plazem také LCD televizory Panasonic TX-L32E30E, TX-L32E3E a TX-L42E30E.

K mírnému snížení celkových známek za obraz vedla u části televizorů buď absence, nebo nižší kvalita technologie pro zlepšení plynulosti obrazu. Pokud vás hodnocení těchto dílčích parametrů zajímá, směřujte na naše webové stránky, kde naleznete mnohem detailnější výsledky zkoušek i podrobný přehled vybavení jednotlivých televizorů.

Velikost není vším

Většina na trh uváděných televizorů nese označení Full-HD, zobrazí tedy video i v nejvyšším rozlišení. Pokud však nepří-

jímáte programy ve vysokém rozlišení přes satelit, kabel nebo internet (IPTV) a nemáte blu-ray přehrávač, budete do televizoru často pouštět signál v rozlišení pouze běžném. I přesto, že některé volně naladitelné stanice v plné HD kvalitě vysílají, nejedná se zdaleka o všechny pořady. Při sledování signálu v běžném rozlišení působí obraz zvlášť na větších obrazovkách méně ostře, „měkce“ a obecně více vyniknou jeho nedokonalosti. Velikost obrazovky tedy není vždy tím nejdůležitějším parametrem, a pokud máte menší obývací pokoj, nejste filmový maniak s rozsáhlou sbírkou filmů na blu-ray discích, dobře si rozmyslete, jestli televizor s ohromnou úhlopříčkou skutečně potřebujete. Jestliže velikost pokoje a nedostatek obsahu ve vysokém rozlišení není váš problém, pak vězte, že největší televizor v našem výběru, Samsung UE46D8000 s úhlopříčkou 117 cm, patří mezi nejlépe hodnocené modely vůbec. S cenou bezmála padesát tisíc je však také televizorem s přehledem nejdražším. Tři velké plazmy naopak nabízejí jen »uspokojivý« obraz, nejsou Full-HD a jejich spotřeba je oproti LCD zhruba dvojnásobná.

Rozporuplný zvuk

Větší rozdíly než v kvalitě obrazu se projevují v hodnocení vestavěných reproduktorů. Snaha o co nejtenčí televizory kvalitnímu podání zvuku příliš nesvědčí a o »dobrém« zvuku můžeme mluvit jen u pěti modelů. Nejhuře dopadl televizor Samsung UE32D6530, jehož reproduktory vyluzují plochý, ostře řezavý a zašuměný zvuk. O moc lépe si nevede ani Toshiba

■ DOBRÁ RADA

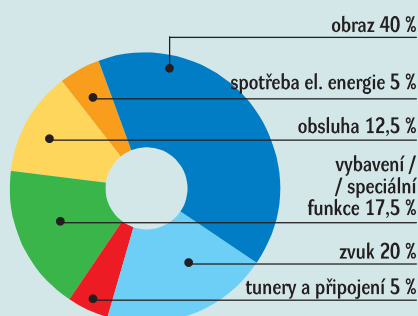
Nejlépeším televizorem s úhlopříčkou 81 cm je **Samsung UE32D6530** (dobře, 19 550 Kč), pyšící se nejlépe hodnoceným obrazem v testu. Jeho široká výbava zahrnuje připojení k internetu, možnost záznamu vysílání na externí pevný disk či kvalitní 3D efekt. Jediným nedostatkem jinak kvalitního televizoru je horší zvuk. Pro méně náročné televizní diváky představuje zajímavou volbu **Panasonic TX-L32C3E** (dobře, 8220 Kč), cenově dostupný model s dobrým obrazem, uspokojivým zvukem, ale pouze základním vybavením. Mezi televizory s úhlopříčkou 102 cm dosáhl na nejvyšší hodnocení **Samsung UE40D7000** (dobře, 35 310 Kč). Má kvalitní obraz, zvuk, který neurazí, a bohatou výbavu včetně připojení k internetu, záznamu na externí pevný disk a působivé 3D funkce. O poznání levnější **Sony KDL-40EX720** (dobře, 22 870 Kč) nabízí srovnatelný obraz i zvuk, ale méně pohodlnou obsluhu a 3D efekt, který se však při naklonění hlavy ztrácí.

Největší model ve výběru, **Samsung UE46D8000** (dobře, 48 180 Kč) s úhlopříčkou 117 cm, patří po všech stránkách mezi nejkvalitnější televizory a oproti mnohým jiným nabízí i dobrý zvuk. Plná a kvalitní výbava je při vysoké ceně tohoto televizoru samozřejmostí. Z větších televizorů lze doporučit také **Panasonic TX-L42E30E** (dobře, 19 450 Kč) s úhlopříčkou 107 cm a méně rozsáhlou, přesto zajímavou výbavou.



Jak testujeme
podrobný postup testu televizorů
naleznete na www.dtest.cz/televize

Jak hodnotíme
grafická skladba celkového hodnocení
kvality televizorů



40WL768G s poněkud dutým a řinčivým zvukem a LG 32LV2500, jehož reproduktory vydávají zvuk ztlačený.

Nicméně problémy s kvalitou zvuku lze vždy vyřešit připojením televizoru k soustavě domácího kina nebo ke stereo soupravě. Ale pozor na to, jakými výstupy je televizor vybaven. Majitelé starších zvukových systémů by měli zpozornět, protože ne každý model má klasický analogový výstup.

Multimediální využití

Dnešní televizory dávno neslouží jen ke sledování televizního vysílání nebo záznamů z video přehrávačů, ale mohou plnit roli všestranného multimediálního centra. Z USB disků či paměťových karet přehrají video i hudbu, můžete si na nich prohlížet fotografie. Rozdíl jsou v šíři podporovaných formátů videa i hudby, ne každá televize přehraje správně všechny existující typy souborů a jejich varianty. Před nákupem je proto vhodné, nahlédnout do podrobných technických specifikací.

Pokud je televizor vybaven přípojkou pro síťový (ethernetový) kabel nebo wi-fi připojením, můžete relativně snadno přehrávat hudbu, filmy a fotografie sdílené v domácí počítačové síti. A samozřejmostí je také možnost napojit televizi přímo k počítači namísto monitoru. Pouze modely Panasonic TX-L32C3E a TX-P42C3E nemají standardní VGA přípojku a k počítači je připojíte jedinečně přes HDMI konektor – pokud to váš počítač umožňuje.

Rostoucí počet televizorů je možné připojit také k internetu. Tím získáte v první řadě přístup k tzv. portálovým stránkám, které nabízejí řadu online služeb a aplikací, jejíž rozsah závisí na výrobci toho kterého modelu. Ke standardním možnostem patří pro představu například přehrávání videa z YouTube, přístup k sociálním sítím a tak dále. V druhé řadě najdeme televize vybavené navíc internetovým prohlížečem.



Maximální hlasitost televizorů je měřena ve vzdálenosti 2 metrů hlučkoměrem ve zvukově odstíněné, částečně bezodrazové (semi-anechoické) komoře.

Ale při brouzdání přes obrazovku televizoru je třeba se smířit s určitými omezeními oproti surfování na počítači. Zadávání webových adres přes číselné klávesy dálkového ovládání (stejně jako u mobilního telefonu) je poněkud zdoluhavé a těžko budete tímto způsobem například odpovídat na emaily. Také ovládání a reakční doba některých prohlížečů by mohly být lepší. Problematické je prohlížení internetu u obou modelů Philips – často zobrazují webové stránky jinak, než bylo zamýšleno, a ovládání může působit větší problémy nejen proto, že není vidět kurzor. ■

Nahrávání pořadů přes USB

Lépe vybavené televizory dovolují nahrávat digitální vysílání na externí pevný disk přes USB. Ač jde o funkci bezpochyby užitečnou, nečekejte, že dokáže zcela nahradit samostatný videorekordér.

Kamenem úrazu je jedno poměrně významné omezení: zaznamenané pořady lze přehrávat jen v televizoru, kterým byly pořízeny a na žádném jiném, byť by se jednalo o shodný model. Nahrané video nepřečte ani počítač, takže zapomeňte na to, že byste si uložené filmy nebo pořady archivovali třeba na DVD nebo blu-ray discích. Navíc je třeba nechat pevný disk před použitím v televizoru naformátovat, čímž dojde ke ztrátě na něm uložených dat. Stejně tak, pokud budete chtít disk opět používat s PC, bude nutné jej naformátovat znovu. Odpadá tedy možnost ukládat na pevný disk zároveň data z počítače a z televizoru a nejspíš tak budete muset k televizi pořídit disk nový. Je třeba dát si pozor také na to, jaké typy a velikosti pevných disků televizor „skousne“.

Přes tato omezení není funkce nahrávání k zahoezení, funguje a bude se hodit zejména ve chvílích, kdy z jakéhokoli důvodu nemůžete pořad sledovat v době vysílání. Nahrávka má stejnou kvalitu jako původní signál a rozdílná hodnocení tohoto parametru odráží snadnost obsluhy a v případě modelů Sony také další omezení a to, že nahrávat lze pouze vysílání z DVB-T tuneru (tedy jen klasické pozemní digitální vysílání).



Vysílání ve formátu side-by-side ještě před zpracováním 3D televizorem. Při sledování ve 3D dojde k rozdělení snímků na záběry pro levé a pravé oko, které se zobrazují střídavě roztažené přes celou obrazovku. Horizontální rozlišení je tedy oproti 2D signálu poloviční.

3D obraz od desíti k pěti

Televizorů schopných zprostředkovat 3D obraz přibývá a stávají se cenově dostupnějšími. Přestože výběr 3D obsahu je stále omezený, nabídka filmů a dokumentů na blu-ray discích se přece jen pomalu rozrůstá. Mimoto lze 3D televizory využít k hraní některých videoher nebo sledování 3D domácího videa či fotografií - pokud patříte mezi hrstku lidí, která si ne zrovna laciné 3D videokamery nebo fotoaparáty pořídila. Jakou kvalitu lze od 3D funkce televizorů očekávat?

Nejdříve několik upozornění. Významné procento lidí, trpících očními vadami, nemusí být schopno 3D efekt vnímat. Podle odhadů se jedná až o třetinu populace. Sledování 3D obrazu je znemožněno také lidem s tupozrakostí. A přestože se našim hodnotitelům 3D efekt vesměs velmi zamlouval, často pozorovali rychlejší únavu očí, mírný nekomfort a v některých případech i tlak či bolest hlavy. Doporučujeme proto nechat si před nákupem televizor v 3D režimu předvést.

Současná generace televizí s 3D vyžaduje použití tzv. aktivních brýlí, které jsou bezdrátově spojeny s televizorem. Střídavě zatemňují sklíčko levého a pravého oka a také televizor ve stejné frekvenci střídá obraz pro jedno a druhé oko. Vzhledem k nedokonalosti smyslů a vysoké rychlosti střídání obrazů vnímá mozek výsledný sled snímků

jako trojrozměrný. Ne vždy jsou ale brýle součástí balení, a pokud budete sledovat filmy ve více lidech, budete nuceni pořídit si brýle další. A to se může prodrazit, jedny stojí i několik tisíc korun.

V testu jsme vyzkoušeli dva formáty 3D signálu: film z blu-ray disku, na kterém bývá obraz pro každé oko uložen v plném rozlišení. A dále sportovní záznam ve formátu side-by-side, což je standard 3D vysílání, který pracuje s polovičním rozlišením, neboť obraz pro obě oči je umístěn v jednom snímku a televizor ho rozděljuje až při přehrávání. Použili jsme brýle dodávané v balení anebo výrobcem doporučené.

3D efekt zprostředkovaný modely Samsung byl při sledování filmu z blu-ray disku kvalitní a bez slabých míst, lehké nedostatky se projeví jen u formátu side-by-side a to u modelu UE46D8000 (mírné zdvojení obrazu v místech ostrých kontrastních přechodů) a UE32D6530 (3D efekt byl slabší). Televizory Sony už tak dobré výsledky neukázaly. Model KDL-32EX720 je velmi citlivý na i jen mírné naklonění hlavy, při kterém se efekt ztrácí a dochází ke zkreslení barev. Televizor KDL-40EX720 je

k náklonu hlavy citlivý trochu méně, ale zdvojení obrazu bylo patrné u obou testovacích scén.

Toshiba 40WL768G je někde na půli cesty, obraz z blu-ray disku je kvalitní a stabilní, nicméně zdvojení obrazu se silně projevilo u formátu side-by-side.





Panasonic TX-L32E30E



Samsung LE32D550



LD 32LV2500



Panasonic TX-L32E3E



Sony KDL-40EX720



Samsung UE32D6530



Philips 32PFL6606H/12



Sony KDL-32EX720



Panasonic TX-L32C3E

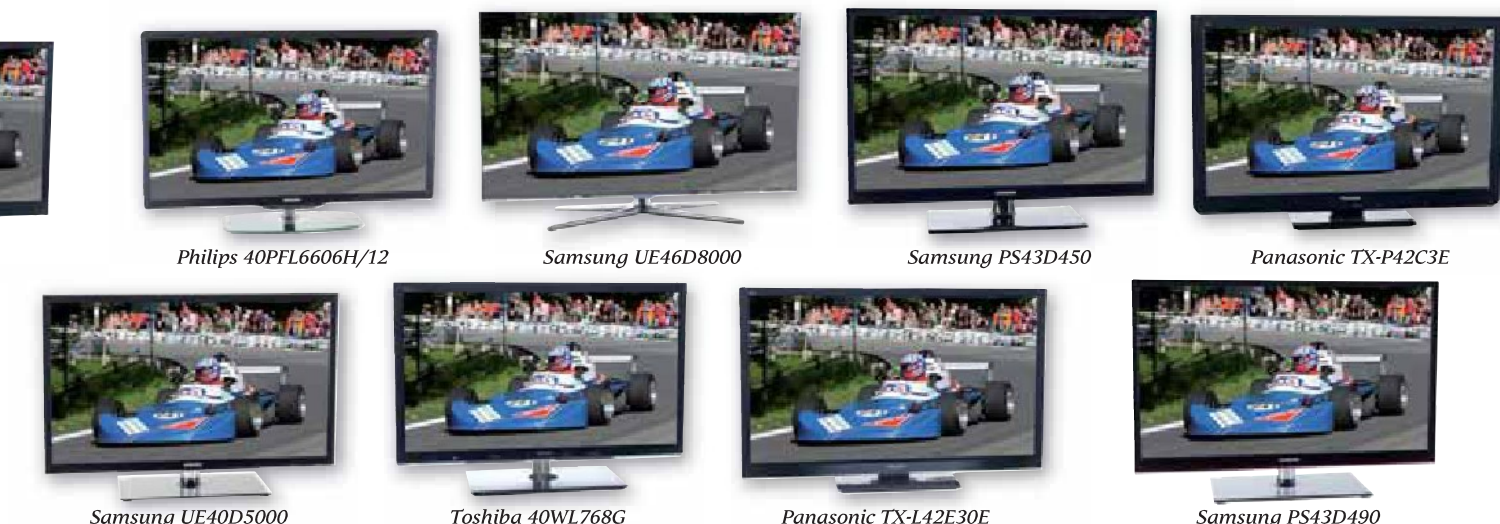


Samsung UE40D7000

TELEVIZORY

úhlopříčka 81 cm (32 palců)

	Samsung UE32D6530	Panasonic TX-L32E30E	Philips 32PFL6606H/12	Samsung LE32D550	Sony KDL-32EX720	LG 32LV2500	Panasonic TX-L32C3E	Panasonic TX-L32E3E
Technologie	LCD (LED)	LCD (LED)	LCD (LED)	LCD	LCD (LED)	LCD (LED)	LCD	LCD (LED)
Průměrná cena (Kč)	19 550	13 710	14 670	10 480	18 080	10 370	8220	13 350
CELKOVÉ HODNOCENÍ	DOBŘE (2,1)	DOBŘE (2,2)	DOBŘE (2,2)	DOBŘE (2,2)	DOBŘE (2,3)	DOBŘE (2,5)	DOBŘE (2,5)	USPOKOJIVĚ (2,6)
OBRAZ	dobře (1,6)	dobře (2,3)	dobře (2,2)	dobře (2,3)	dobře (1,9)	uspokojivě (2,7)	dobře (2,4)	uspokojivě (3,0)
Měření / vizuální test	● / ●	● / ●	● / ●	○ / ●	● / ●	○ / ○	● / ●	○ / ○
ZVUK	dostatečně (4,0)	uspokojivě (2,7)	dobře (2,2)	dobře (2,5)	uspokojivě (3,4)	dostatečně (3,7)	uspokojivě (3,2)	uspokojivě (3,1)
Měření hlasitosti	●	○	○	●	○	○	●	○
Poslechový test	⊖	○	●	○	○	⊖	○	○
TUNERY A PŘIPOJENÍ	velmi dobře (1,1)	velmi dobře (1,5)	dobře (2,0)	dobře (1,7)	velmi dobře (1,5)	dobře (2,1)	dobře (2,3)	dobře (2,2)
VYBAVENÍ / SPECIÁLNÍ FUNKCE	velmi dobře (1,4)	dobře (1,7)	dobře (2,1)	velmi dobře (1,4)	dobře (2,0)	velmi dobře (1,5)	dobře (2,2)	dobře (1,8)
Teletext	●	●	●	●	●	●	●	●
Prohlížení fotografií	●	●	●	●	●	●	●	●
Použití jako PC monitor	●	●	●	●	●	●	○	●
Připojení k počítačové síti	●	●	●	●	●	□	□	□
Portál, stránky / prohl. internetu	● / ●	○ / □	● / ⊖	□ / □	● / ○	□ / □	□ / □	□ / □
Nahrávání ¹⁾ / pause live TV	● / ●	● / ●	□ / □	□ / □	● / ●	□ / □	□ / □	□ / □
Elektronický program, průvodce	●	●	○	●	●	●	●	●
3D obraz	●	□	□	□	⊖	□	□	□
OBSLUHA	dobře (1,7)	dobře (2,4)	uspokojivě (2,7)	dobře (2,3)	uspokojivě (2,6)	dobře (2,0)	dobře (2,4)	dobře (2,4)
Instalace a uvedení do provozu	●	●	●	●	●	●	●	●
Běžné použití	●	●	●	●	●	●	●	●
Menu	●	●	○	●	○	●	●	●
Ovládání: dálkové / na přístroji	● / ●	● / ○	○ / ○	● / ⊖	● / ○	● / ○	● / ○	● / ○
Návod k použití	○	⊖	○	○	○	⊖	⊖	⊖
Připojení audio-video přístrojů	●	●	○	○	○	○	○	●
SPOTŘEBA ELEKTRICKÉ ENERGIE	dobře (2,0)	velmi dobře (0,8)	velmi dobře (0,8)	dobře (1,9)	dobře (1,7)	velmi dobře (1,0)	dobře (1,6)	velmi dobře (0,5)
TECHNICKÉ ÚDAJE								
Úhlopříčka (cm)	81	81	81	81	81	81	81	81
Rozlišení (Px) ²⁾	1920 x 1080	1920 x 1080	1920 x 1080	1920 x 1080	1920 x 1080	1366 x 768	1366 x 768	1920 x 1080
DVB-T / DVB-T MPEG4	■ / ■	■ / ■	■ / ■	■ / ■	■ / ■	■ / ■	■ / ■	■ / ■
DVB-C / DVB-C MPEG4	■ / ■	■ / ■	■ / ■	■ / ■	■ / ■	■ / ■	■ / ■	■ / ■
DVB-S / DVB-S MPEG4	■ / ■	□ / □	□ / □	□ / □	□ / □	□ / □	□ / □	□ / □
Zvukový výstup analogový / optický / elektrický	□ / ■ / □	■ / ■ / □	□ / □ / ■	□ / ■ / □	■ / ■ / □	□ / ■ / □	□ / ■ / □	■ / ■ / □
Spotřeba za rok (KWh) ³⁾	104	67	66	99	95	75	93	58



Philips 40PFL6606H/12

Samsung UE46D8000

Samsung PS43D450

Panasonic TX-P42C3E

Samsung UE40D5000

Toshiba 40WL768G

Panasonic TX-L42E30E

Samsung PS43D490

úhlopříčka 102 cm (40 palců)

úhlopříčka 107–117 cm (42–46 palců)

Samsung UE40D7000	Sony KDL-40EX720	Samsung UE40D5000	Philips 40PFL6606H/12	Toshiba 40WL768G	Samsung UE46D8000	Panasonic TX-L42E30E	Samsung PS43D450	Samsung PS43D490	Panasonic TX-P42C3E
LCD (LED)	LCD (LED)	LCD (LED)	LCD (LED)	LCD (LED)	LCD (LED)	LCD (LED)	plazma	plazma	plazma
35 310	22 870	18 390	20 990	35 470	48 180	19 450	11 560	14 850	11 370
DOBŘE (1,9)	DOBŘE (2,2)	DOBŘE (2,3)	DOBŘE (2,4)	USPOKOJIVĚ (2,8)	DOBŘE (1,9)	DOBŘE (2,3)	USPOKOJIVĚ (2,6)	USPOKOJIVĚ (2,7)	USPOKOJIVĚ (2,8)
dobře (1,7)	dobře (1,9)	dobře (2,5)	dobře (2,4)	uspokojivě (2,6)	dobře (1,8)	dobře (2,3)	uspokojivě (2,6)	uspokojivě (2,6)	uspokojivě (3,1)
● / ●	● / ●	○ / ●	● / ●	○ / ●	● / ●	● / ●	○ / ●	○ / ○	○ / ○
uspokojivě (2,9)	uspokojivě (2,8)	uspokojivě (2,7)	dobře (2,5)	dostatečně (3,9)	dobře (2,4)	uspokojivě (3,2)	dobře (2,3)	uspokojivě (2,7)	uspokojivě (2,9)
●	●	○	○	●	●	●	●	●	●
○	○	○	●	⊖	●	○	●	○	○
velmi dobře (1,1)	velmi dobře (1,5)	dobře (1,7)	dobře (2,0)	velmi dobře (1,2)	velmi dobře (1,1)	velmi dobře (1,5)	dobře (2,4)	dobře (2,1)	dobře (2,3)
velmi dobře (1,5)	dobře (2,0)	velmi dobře (1,5)	dobře (2,1)	dobře (2,4)	velmi dobře (1,5)	dobře (1,8)	uspokojivě (2,8)	uspokojivě (2,7)	dobře (2,2)
●	●	●	●	○	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	⊖	⊖	●
●	●	●	●	●	●	●	●	●	⊖
●	●	●	●	●	●	●	□	□	□
● / ●	● / ○	□ / □	● / ⊖	⊖ / □	● / ●	○ / □	□ / □	□ / □	□ / □
● / ●	● / ●	□ / □	□ / □	□ / □	● / ●	● / ●	□ / □	□ / □	□ / □
●	●	●	○	○	●	●	●	●	●
●	⊖	□	□	○	●	□	□	●	□
dobře (1,7)	uspokojivě (2,7)	dobře (2,2)	uspokojivě (2,7)	uspokojivě (2,8)	dobře (1,8)	dobře (2,4)	dobře (2,3)	dobře (2,3)	dobře (2,5)
●	○	●	●	●	●	●	●	●	○
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
●	○	●	○	●	●	●	●	●	●
● / ●	● / ○	● / ⊖	○ / ○	○ / ○	● / ●	● / ○	● / ⊖	● / ⊖	● / ○
○	○	○	○	⊗	○	⊖	○	○	⊖
●	○	●	○	●	●	●	●	●	○
uspokojivě (2,6)	dobře (1,7)	dobře (2,2)	velmi dobře (1,1)	dostatečně (3,7)	uspokojivě (2,7)	dobře (1,7)	dostatečně (3,9)	dostatečně (3,8)	dostatečně (3,7)
102	102	102	102	102	117	107	109	109	107
1920 x 1080	1920 x 1080	1920 x 1080	1920 x 1080	1920 x 1080	1920 x 1080	1920 x 1080	1024 x 768	1024 x 768	1024 x 768
■ / ■	■ / ■	■ / ■	■ / ■	■ / ■	■ / ■	■ / ■	■ / ■	■ / ■	■ / ■
■ / ■	■ / ■	■ / ■	■ / ■	■ / ■	■ / ■	■ / ■	■ / ■	■ / ■	■ / ■
■ / ■	□ / □	□ / □	□ / □	■ / ■	■ / ■	□ / □	□ / □	□ / □	□ / □
□ / ■ / □	■ / ■ / □	□ / ■ / □	□ / □ / ■	□ / ■ / □	□ / ■ / □	■ / ■ / □	□ / ■ / □	□ / ■ / □	□ / ■ / □
125	93	110	75	202	130	94	220	216	199

¹⁾ Záznam vysílání na externí pevný disk přes USB.

²⁾ Televizory s rozlišením 1920 x 1080 jsou Full-HD, tzn. dokážou zobrazit obraz v nejvyšší kvalitě.

³⁾ Průměrná doba sledování 4 hodiny denně a 20 hodin denně v režimu stand-by.

Křivé zrcadlo světa kalorií

Různých databází složení potravin je na internetu jako hub po dešti. Některé slouží jako plášť pro reklamu na konkrétní zboží, jiné uvádějí zkreslené hodnoty.

Kdybychom se chtěli hnát za lacinými senzacími, poradili bychom příznivcům zdravé výživy, aby si kupovali máslo na Slovensku. Má proti českému jedenáctkrát méně cholesterolu, ačkoli je vyrobeno ze stejných surovin a stejnou technologií jako u nás. Potravinová banka dat Slovenské republiky uvádí, že sto gramů másla obsahuje 24 miligramů cholesterolu. Podle Centra pro databázi složení potravin ČR je ve sto gramech másla 266 miligramů cholesterolu. Obě pracoviště jsou řízena ministerstvy zemědělství, což jim dává punc seriózních zdrojů.

Chtěli jsme přijít cholesterolové záhadě na kloub, a tak jsme oslovili tvůrce bratislavské banky dat. Ukázalo se to, co jsme tak trochu předpokládali – při přepisu tabulky se ztratila jedna nula. Z 240 miligramů bylo rázem jen 24. Monika Morochovičová z Bratislavy slušně poděkovala za zájem českých spotřebitelů a slíbila, že údaj bude aktualizován.

Cholesterolu se bratislavské pracoviště věnuje také v publikaci Cholesterol v potravinách. U másla se tam uvádí, že ho ve sto gramech obsahuje 120 miligramů. Tady už telefonní linku do Bratislavy nežhavíme. Vydáváme se po internetu do Brna, kde Centrum hygieny potravinářských řetězců Státního zdravotního ústavu zpracovalo samostatnou databázi nutričního složení

potravin. V ní stojí černé na bílém, že ve sto gramech másla je 240 miligramů cholesterolu. Lékaři z Brna tedy připsali českému máslu méně cholesterolu než zemědělský výzkum v Praze.

Komu věřit? Rozsoudit by to mohly USA, které vydávají na vědu a výzkum nejvíc peněz na světě a tamní spotřebitelé jdou po cholesterolu jako protiteroristické jednotky po Al-Káidě. Na webových stránkách americké Národní nutriční databáze potravin, provozované ministerstvem zemědělství USA, zjišťujeme, že ve sto gramech másla je 215 miligramů cholesterolu. Kdyby to nebylo tak daleko, doporučili bychom spotřebitelům jezdit si pro máslo za velkou louží. Konkrétní americké máslo, které jsme vyhledali, a že jich v USA mají spoustu různě obohacených či ochuzených, do puntíku splňuje požadavky české vyhlášky pro mléčné výrobky. Je v něm 81,5 procenta mléčného tuku, zbytek je voda.

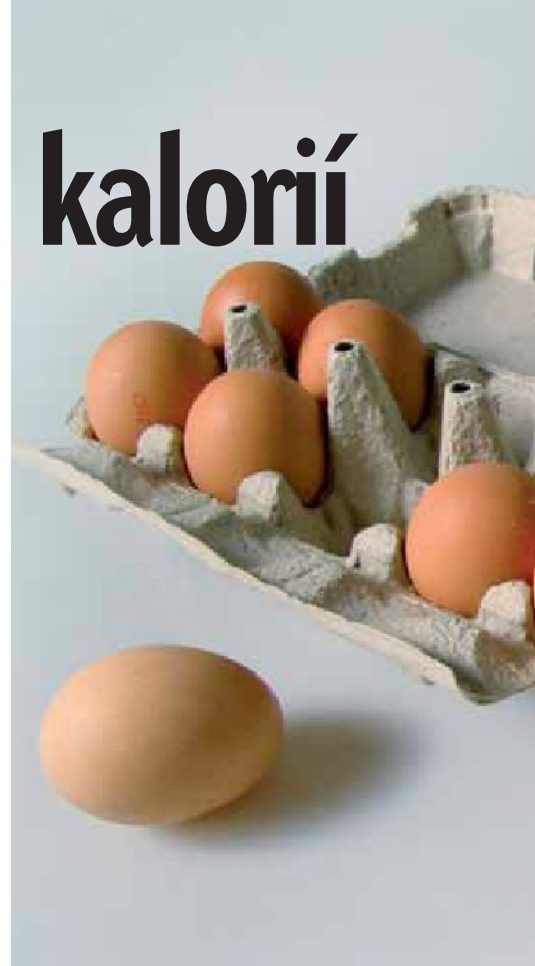
Čtyři vědecké instituce a každá z nich hlásá něco jiného! A to je jenom obyčejné máslo a nikoli potravinářský výrobek, který má v každé zemi jinou recepturu, vycházející ze stravovacích zvyklostí tamních obyvatel. Kdo si hlídá kvůli cévám chole-

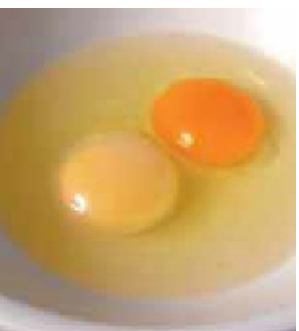
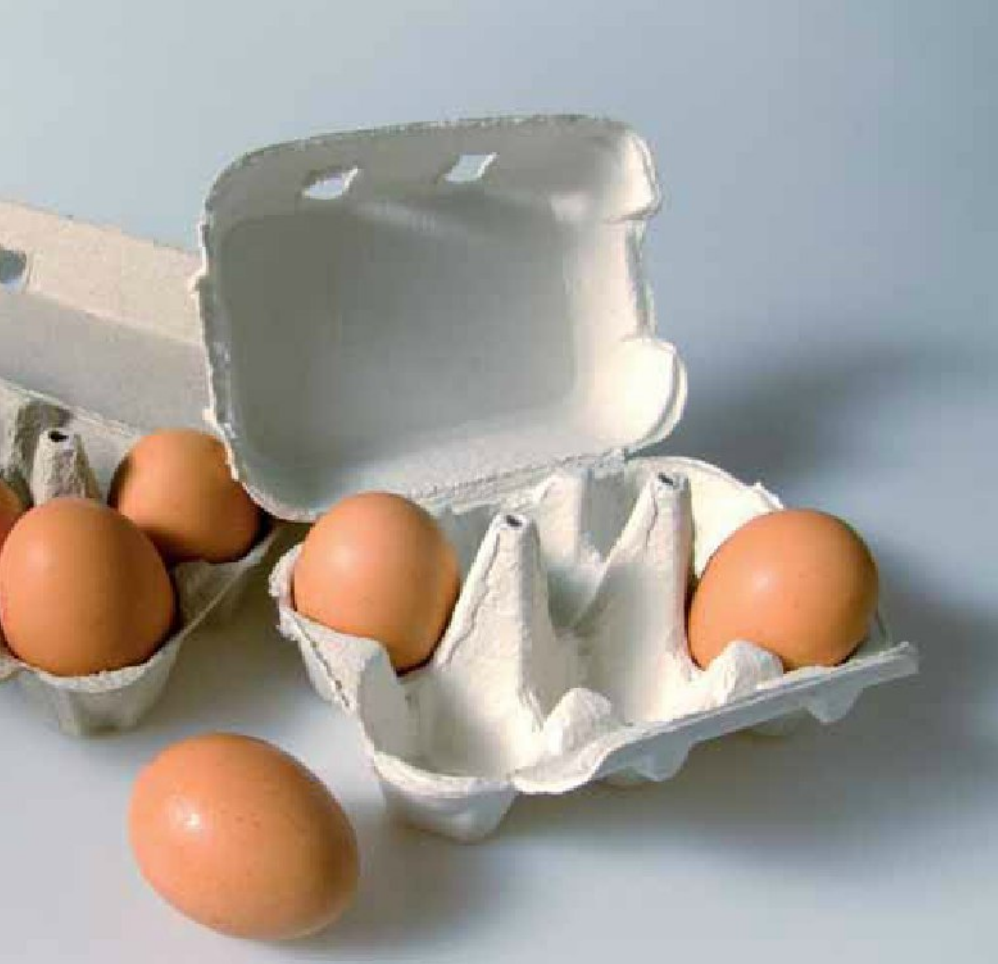
sterol, neměl by ho v potravě přijmout víc než 300 miligramů denně, jak to doporučuje slovenská publikace Cholesterol v potravinách.

Vejce čtyřikrát jinak

Miligramy sem, miligramy tam, řeklo by se. Zmíněné databáze ovšem slouží nejen pro poučení spotřebitelů, ale vycházejí z nich výrobci potravin při stanovení výživových hodnot, uváděných na obalech výrobků. Dietologové podle nich sestavují jídelníčky pro pacienty, o instruktorech kursů pro hubnutí nemluví.

Obdobně jsme v těchto čtyřech databázích porovnali údaje pro mouku, vajíčka a mléko. Zvolili jsme základní potraviny bez jakýchkoli přísad nebo sníženého obsahu živin. Při tomto srovnání se ukázala řada nepřesností v uváděných údajích. Praha měla chybně přepočítané kalorie na jouly. Brno se neshodovalo s Prahou co do energetického obsahu daných potravin, ačkoli ten by měl být na celém území stejný. Všechny čtyři databáze měly energetické hodnoty pro základní potraviny jiné (viz tabulka). V čem jsou Američané rozhodně přesní, to jsou přepočty kalorií na jouly. Vždy to bylo 4,19. Jinak řečeno jedna kalorie představuje 4,19 joulů. Pikantním zjištěním při prohlížení americké databáze je to, že u nás mýty tolik opředaná křepelčí vajíčka obsahují dvakrát více cholesterolu na jednotku hmotnosti než slepičí a jsou i kaloričtější.





VEJCE POD LUPOU

vejce slepičí, čerstvá, 100 g, čistá hmotnost bez skořápky	cholesterol	energie
Centrum pro databázi složení potravin ČR (www.czfcdb.cz)	431 mg	629kJ/151kcal
Databáze nutričního složení potravin SZÚ (www.chpr.szu.cz)	400 mg	505kJ/120kcal
Potravinová banka dat Slovenské republiky (www.pbd-online.sk)	431 mg	629kJ/150kcal
Národní nutriční databáze potravin USA (www.nal.usda.gov)	372 mg	599kJ/143kcal

Obsahy energie, vlákniny, cukru, tuku a soli jsou vděčnými marketinkovými nástroji potravinářského průmyslu. A je to i živná půda pro nové a nové databáze se složením potravin, které vznikají na internetové síti. Odkud čerpají své informace?

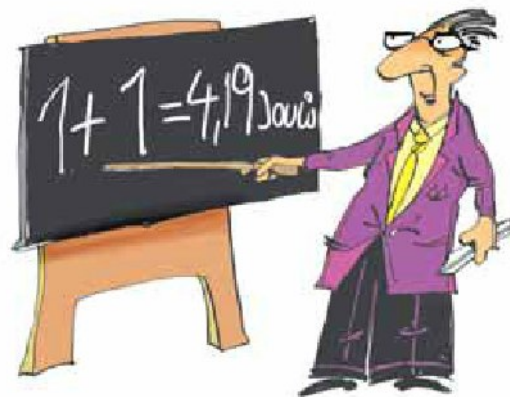
Stanovení energetické hodnoty je docela složitý výpočet, jak nám řekla dietoložka Iva Málková ze sdružení STOB obezitě. Existují na to dvě metody. Přesná, ale drahá spočívá v tom, že se potravina spálí a změří se uvolněné teplo. Levnější je metoda nepřímá, kdy se do matematického vzorce dosadí hodnoty cukrů, tuků, bílkovin a dalších složek konkrétní potraviny. Výsledkem je množství obsažené energie.

Kopírují i s chybami

Svépomocné databáze se takovou analýzou vůbec nezabývají. Jednoduše údaje kopírují jeden od druhého i s chybami. „Jednou se nám do výpočtu vloudila určitá chyba a s překvapením jsem po čase zjis-

tila, že se objevuje na mnoha autorských serverech. Kolovala i v době, kdy už jsme ji měli dávno opravenou,“ podotýká Málková. Sama zjišťuje údaje přímo od výrobců potravin, srovnává je s důvěryhodnými zdroji vědeckých institucí a na základě letitých zkušeností jim dává konečnou hodnotu. Že si zdroje protiřečí, to už Ivu Málkovou dávno netrápí. Upozorňuje i na další úskalí. „Třeba složení uvedené na malém balení výrobku se liší od složení téhož výrobku ve větším balení. Ukáže se to při přepočtu na sto gramů,“ říká Málková.

Na webu existuje řada databází, které se tváří jako nezávislé, ale ve skutečnosti



jsou šité na míru určitým potravinářským společností. Návštěvník tam dostane osvětu, co všechno mu škodí a co naopak jeho srdci nebo zažívacímu ústrojí prospívá. A jaká náhoda, právě ty nejhodnější potraviny pocházejí z dílny onoho potravinářského koncernu. Ale dá se tomu věřit? Skutečně důvěryhodná, vědecky podložená databáze potravin v Česku teprve na své vytvoření čeká.

Chudá, ale naše

Centrum pro databázi složení potravin ČR zatím vydalo seznam pouze 289 potravin. Jsou sice prozkoumané podle americké metodiky, ale je jich málo. Tvorbou databáze se zabývá pouze jedna pracovnice, jak zjistil dTest. Databáze je ve vývoji, probíhá její testování a za těchto okolností se v ní mohou ještě vyskytovat nepřesnosti.

Centrum hygieny potravinářských řetězců Státního zdravotního ústavu má v databázi nutričního složení potravin 530 položek. Naposledy byla aktualizovaná koncem roku 2003. Operuje s nejčastějšími položkami spotřebního koše, stanoveného Českým statistickým úřadem v roce 1997 a domácnosti je uvedly v rodinných účtech.

Potravinová banka dat Slovenské republiky, od níž údaje často přebírají i naše firmy, má takřka 1500 položek. Základ vznikl v sedmdesátých letech ještě za společného státu v rámci státního výzkumného úkolů. Po rozdělení Československa se databáze dál rozvíjela pouze v Bratislavě. U nás se s tím začalo teprve před dvěma lety. Američané mají zpracované údaje pro 7500 potravin.

„I v Bruselu už si všimli, že Česko nemá oficiální databázi potravin, kterou by přispělo do vyvíjené centrální unijní databanky s názvem Eurofir,“ dělí se Iva Málková o svůj poznatek z nedávné cesty do Bruselu. Cílem Evropské unie je, aby každý spotřebitel měl svobodný přístup k těmto informacím. V rámci boje s obezitou navíc EU požaduje na provozovatelích restaurací, aby strážníci na jídelním lístku vždy našli alespoň jedno dietní jídlo. Kuchaři se často vymlouvají na nedostatek informací o výživovém složení nakupovaných potravin.

● Alice Olbrichová

Je až s podivem, kolik nejrůznějších nemocí a zdravotních komplikací nás sužuje. Některé vyžadují vysoce odbornou pomoc, jiné můžeme ovlivnit více či méně sami. Někdy si ovšem takovou svépomocí nepomůžeme vůbec, nebo si dokonce zdraví ještě více poškodíme. Příčinami, projevy nejčtenějších lidských neduhů, jejich domácí léčbou, odbornými i lidovými radami a mnohými dalšími věcmi se budeme zabývat v tomto seriálu.

Žaludek a zažívání

Hned z kraje nutno podotknout, že česká tradiční kuchyně společně s neustávajícím zájmem o fastfoody v podobě hamburgerů a podobných pochoutek rozhodně nepatří k ideální stravě. A to nejen co se rizika nadváhy a obezity týče, ale také co do snadné stravitelnosti a bezproblémového zažívání. S přihlédnutím k faktu, že alkohol a cigarety u nás také rozhodně nestrádají počtem přívrženců, se nelze divit, že nouze není ani o četné žaludeční obtíže a o problémy spojené s trávicím traktem obecně.

Není třeba listovat odbornými lékařskými knihami a pátrat po vzácných onemocněních trávicího systému. S minimálně jednou zdravotní komplikací tohoto druhu pocházející z klasického čtyřlístku: pálení žáhy – zvracení – průjem – zácpa se jistě většina lidí již setkala. Ač zdánlivě triviální, jde mnohdy o silně obtěžující a v některých případech i život ohrožující stavy.

Pyróza

Pálení žáhy se projevuje se jako palčivý, bolestivý pocit v oblasti za hrudní kostí, někdy pálení zasahuje i do krku nebo nadbřišku a může být doprovázeno pocitem kyselosti v ústech. Často se objevuje, případně stupňuje v době po jídle, po konzumaci tučných nebo výrazně kořeněných jídel, obdobně například po česneku, cibuli, sladkých pokrmích apod., po konzumaci alkoholu, zejména bílého vína, ale i nealkoholických nápojů (káva, džusy aj.). Výskyt potíží můžeme pozorovat také v závislosti na poloze těla, častěji se objevuje vleže nebo při předklonu.

Příznaky se objevují v závislosti na proniknutí žaludečního (event. dva-

náctníkového) obsahu zpět do jícnu. Povaha žaludečních látek pak způsobuje dráždění jícnu a výskyt příznaků pálení žáhy.

Co s tím? První pomocí je poloha vsedě a vypití sklenice vlažné vody. Volně dostupné přípravky (žvýkací pastilky, rozpustné prášky atd.), které zmírňují příznaky pyrózy a působí proti „překyselení“, pomáhají velmi dobře, vhodná je však předchozí porada s lékařem či alespoň s lékárníkem. Významná je změna stravovacích návyků a to i v rovině preventivní. Časté pálení žáhy by mělo být konzultováno s lékařem pro vyloučení vážnější příčiny (žaludeční vředy, nádorová onemocnění, aj.)

Zvracení

Podnětem může být přejedení, konzumace dráždivých látek (např. kořeněná jídla, silná káva, alkohol, ale i kouření cigaret), průběh infekce. Krom toho může podnět ke zvracení vycházet i z oblasti vnitřního ucha (rovnovážný systém), např. při cestovní nevolnosti, „mořské“ nemoci (hou-pavé pohyby, pouťové atrakce), četné je

i zvracení v průběhu těhotenství. Epizody vícečetného zvracení s delším průběhem mohou výrazně narušit příjem živin a podobně jako u průjemových onemocnění hrozí dehydratace organismu.

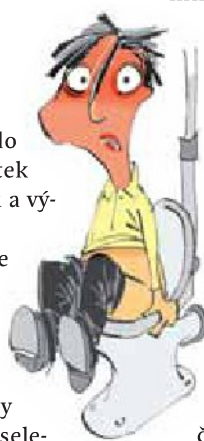
Co s tím? V rámci prevence úprava stravovacích návyků. Jako první pomoc příjem vody či černého mírně oslazeného čaje po lžičkách. Doporučuje se i malé množství kokakoly, opakovaně na lžičce.

Pokud organismus již akceptuje tekutiny a nedochází po jejich požití ihned k opětovnému zvracení, klade se důraz na dostatečný příjem vhodných tekutin (čaj, voda, minerální voda neperlivá) a na prevenci dehydratace.

Průjem

Při průjmu je porušeno vstřebávání vody a některých dalších látek ze střeva zpět do krevního oběhu, navíc dochází k nenormálnímu vylučování vody do střeva. Projevem je časté nucení na toaletu (více než 3x denně), její vodnatý či kašovité charakter. Jde o doslova „zničující“ zdravotní komplikaci, dvojnásob pokud se připojí i epizody zvracení. Extrémní důraz je třeba klást na pitný režim, protože úporný průjem odvádí z organismu značné množství vody a hrozí dehydratace. Dvojnásobný problém nastává při kombinaci průjmu a zvracení, kdy žaludek není prakticky schopen udržet jakoukoliv potravu ani tekutiny.

Co s tím? Úporné průjmy konzultovat s lékařem, sledovat možný výskyt krve ve stolici. Užívání lékařem doporučených léků, striktní dietní strava, dostatečný příjem tekutin pro vyrovnání vodních ztrát organismu. Při projevech středně těžké a těžké dehydratace převoz do nemocni-





ní péče. Stupeň dehydratace se hodnotí v závislosti na věku dle procenta ztráty tělesné hmotnosti a dalších klinických příznaků (zapadlé oči, nízké napětí kůže, méně četné močení, tmavá barva moči, zástava močení, aj.).

Zácpa

Příčiny zácpy mohou být různorodé. Od snížené pohyblivosti tlustého střeva, přes metabolické poruchy, účinky některých léků, anatomické příčiny (např. zúžení střeva) až po samozřejmě tradiční nevhodné složení stravy a nedostačkový pitný režim.

Co s tím? Prvotně je třeba lékařským vyšetřením zjistit příčinu zácpy a zvolit odpovídající léčbu. Projímadla jsou sice často účinným prostředkem, nutno však podotknout, že často používaným zcela nevhodně (nadužívání). Co se lidové moudrosti týče, jsou za přírodní projímadla považovány např. švestky, jablka, či jahody.

Nadýmání

Nadýmání, či lidověji řečeno plynatost v odborné terminologii označujeme výrazem meteorismus. Definováno je nadměrným hromaděním plynů v trávicím ústrojí, zejména ve střevě, a to z důvodu jejich nadměrné tvorby či vinou poruchy jejich distribuce a odchodu z organismu. Přítomnost hromadících se plynů vede k rozepnutí tlustého střeva, které zvětšováním svého objemu může utlačovat orgány uložené v dutině břišní, což se mimo jiné projevuje nepříjemnými bolestivými stavy.

Zvýšení množství plynů v trávicím traktu může mít několik různých příčin. Do žaludku se plyny dostávají například v průběhu konzumace potravy, kdy společně s jednotlivými soustami dochází i k polykání vzduchu. Svůj podíl má také příjem

nápojů sycených oxidem uhličitým. Zmiňuje se i riziko tvorby plynů v žaludku v souvislosti s reakcí žaludečních kyselin a jedlé sody, která je stále často užívaným prostředkem proti pálení žáhy. Do střev se dostává část spolýkaného vzduchu z žaludku, kromě toho zde však dochází i k samotné tvorbě plynů. Ty mohou jednak vznikat v souvislosti s poruchami trávení (dyspepsie), kdy se plyny uvolňují během procesu hnití či kvašení přijaté potravy.

Významné množství plynů vzniká zejména v tlustém střevě v případech, kdy se do této oblasti dostávají špatně stravitelné nebo nestravitelné složky potravy. Jde zejména o obtížně stravitelné cukry (např. oligosacharidy) a jejich následnou reakci s bakteriální flórou tlustého střeva. Při tomto procesu vzniká oxid uhličitý, vodík a v některých případech také metan. Kromě těchto plynů je ve střevě a v zažívacím traktu všeobecně přítomný také kyslík a dusík.

Další příčinou nadýmání pak může být nadměrné pronikání plynů z krevního řečiště do střeva, nebo naopak snížené vstřebávání plynů ze střeva do krevního oběhu.

Kromě výše uvedených možností se může nadýmání projevovat v závislosti na průběhu rozličných onemocnění zažívacího traktu (dráždivý tračník, střevní neprůchodnost).

Co s tím? Nejčastěji jsou nadýmání i zvýšená plynatost způsobeny konzumací určitého druhu potravin. V tomto ohledu jsou reakce trávicího systému jednotlivých lidí individuální, stejně jako míra obtíží, které „nadýmavé“ potraviny způsobují.

Krácenno, plná verze na www.dtest.cz

● Filip Kopecký

Trávicí systém

Ústní dutina: Že trávení počíná již v ústech, ví asi každý. Zuby rozmělní potravu, chuťové pohárky na jazyku rozlišují její chuť a slinné žlázy produkují sliny složené z vody a enzymů, které již počínají štěpit některé látky (např. škrob).

Trávicí trubice: Již nabízí nepoměrně složitější problematiku. Zahrnuje hltan, jícen, žaludek, tenké střevo a tlusté střevo.

● **Hltan** tvoří přechod mezi ústní dutinou a jícnem. Představuje společnou část trávicích a dýchacích cest. V tomto ohledu je významná funkce hrtanové přiklopky v dýchacím systému, která se za normálních okolností uzavře při každém polknutí. Tím je zajištěno zamezení vstupu potravy z hltanu do hrtanu. V případě průniku potravy či jiného tělesa do hrtanu (vdechnutí) hrozí vážné komplikace s rizikem smrti.

● **Jícen** je 25 až 30 centimetrů dlouhá trubice tvořená hladkou svalovinou, jejíž pravidelné pohyby posouvají každé sousto přijaté potravy směrem do žaludku.

● **Žaludek** je rozšířením trávicí trubice. Jeho objem je asi 1 až 2,5 litru, někdy je uváděno až 5 litrů. Probíhá zde jak trávení mechanické, zajištěné stahy žaludku, tak trávení chemické, na němž se podílí zde přítomná kyselina chlorovodíková a některé enzymy (zejména pepsin). Vnitřní stěny žaludku jsou chráněny před poškozením hlenovou vrstvou, jejíž porušení vede zpravidla k rozvoji zdravotních komplikací (zejména žaludeční vředy).

● **Tenké střevo** má délku 3 až 6 metrů a průměr okolo 3 centimetrů. Probíhá zde zejména chemické trávení potravy za pomoci střevních šťáv, šťáv slinivky břišní a žluči.

● **Tlusté střevo** je místem, kde dochází k zahušťování natrávené potravy (vstřebávání zbylé vody, soli a vitamínů). Silné bakteriální osídlení zajišťuje průběh kvasných a hnilobných procesů, společně s tvorbou některých vitamínů.

Žlázy trávicího systému: Zejména játra, kde dochází ke tvorbě žluči, a slinivka břišní, která mimo jiné produkuje řadu významných enzymů nosných pro proces trávení.

● **Žluč** neutralizuje kyselou tráveninu ze žaludku, umožňuje lepší vstřebávání tuků, stupňuje peristaltiku střeva, umožňuje vstřebávání vitamínů rozpustných v tucích a odvádí některé škodlivé látky a toxiny. Žluč je žlučovodem odváděna do žlučníku, kde se ukládá a dále upravuje, a také do tenkého střeva.

Pamatujte...

... Při uzavírání smlouvy s cestovní kanceláří dbejte na to, aby všechny její důležité závazky byly začleněny do cestovní smlouvy. Nikdy se nespolehejte na to, co vám prodejce slíbí ústně.

... Cestovní kancelář je odpovědná za to, že zájezd bude odpovídat uzavřené cestovní smlouvě bez ohledu na to, zda závazky plynoucí z této smlouvy má plnit ona sama nebo jiný smluvný dodavatel.

... Nejste-li se zájezdem spokojeni, vždy se přímo obraťte na cestovní kancelář, se kterou máte podepsanou cestovní smlouvu. Pokud je uzavření cestovní smlouvy zprostředkováno jinou cestovní kanceláří či agenturou, je možné právo uplatňovat i zde.

... Právo je potřeba uplatnit takzvané bez zbytečného odkladu, nejpozději do tří měsíců od skončení zájezdu. Pokud se zájezd nekonal, máte rovněž lhůtu tří měsíců, a to ode dne, kdy měl být zájezd ukončen.

... Plynutí lhůty pro uplatnění práva hlídejte, protože jejím uplynutím právo zaniká.

... Pokud vás na zájezdu nečekalo to, co podle nabídky v katalogu a cestovní smlouvy čekat mělo, máte nárok na poskytnutí slevy z ceny zájezdu.

... Sleva se odvíjí od toho, co všechno neodpovídalo nabídce. Veškeré vytýkané nedostatky je potřeba doložit či prokázat (fotografie, videozáznamy, svědectví např. dalších účastníků). Je dobré upozornit delegáta či průvodce, pokud je taková osoba na zájezdu přítomna, na to, že situace je odlišná od uzavřené smlouvy a požadovat nápravu, nebo alespoň žádat vystavení písemného dokladu.

... Otázkou je, na jak velkou slevu budete mít nárok. Vodítkem může být Frankfurtská tabulka slev – sazebník s různými druhy nedostatků, které mohou klienta na zájezdu postihnout, a k nim je uveden způsob výpočtu náhrady. Frankfurtská tabulka slev je nezávazným dokumentem, je však používána u soudů v řadě vyspělých zemí.

... Neuspějete-li u cestovní kanceláře s reklamací, můžete se svého práva domáhat u soudu, případně využít mimosoudní řešení spotřebitelských sporů.

Zdarma si můžete na www.dtest.cz/reklamacezajezdu stáhnout vzor pro Reklamaci zájezdu a Frankfurtskou tabulku slev.

S nastávajícím obdobím letních dovolených jsme se rozhodli probrat se smluvními podmínkami sedmi velkých cestovních kanceláří, které jsou součástí cestovních smluv pro zájezdy k moři. Není to úplně lehké letní čtení: přestože v katalogu se podmínky s pomocí miniaturního písma a obrátěného uspořádání textu do několika sloupců směstnají většinou na dvě strany, po převedení na tzv. normostrany mohou nabobtnat až na rekordních 33 stran jako v případě CK Fischer.

Odcestujete-li na zvolenou destinaci a hotel, doprava i stravování budou přesně odpovídat vašim představám zakomponovaným ve smlouvě, smluvní podmínky a tím spíš náš průzkum pro vás zůstanou – a to bychom vám samozřejmě jen přáli – jen čirou teorií. Pokud však z nějakého důvodu nebudete moci odcestovat či na místě naleznete namísto pětihvězdičkového hotelu s přílehlou pláží zalešený kutloch s přílehlou magistrálou, rychle zjistíte, jak moc jsou pro vás právě podmínky, které jsou součástí cestovní smlouvy, důležité. Z našeho průzkumu se jako rizikové ukazují především čtyři oblasti.

První kámen úrazu: storno poplatky

Kamenem úrazu číslo jedna jsou nepřekvapivě tzv. storno poplatky. Od cestovní smlouvy můžete kdykoli do zahájení zájezdu odstoupit. Na druhou stranu si cestovní kancelář právě pro tyto případy může s vámi sjednat odstupné, v praxi známé spíše jako storno poplatky. Na tom není nic nezákonného, problémem je částka, kterou si cestovní kanceláře v těchto situacích nárokují. Podle judikatury Evropského soudního dvora totiž tyto poplatky nesmí být stanoveny v takové výši, která v zásadě nečiní rozdíl mezi tím, zda zájezd absolvujete

či ne. Cestovními kancelářemi tolik oblíbené poplatky ve výši blízké se 100 % ceny zájezdu jsou tedy v rozporu se zákonem! Dodejme, že dnes již není problém uvolněný zájezd znovu prodat, což se cestovce ve lhůtě 10 či 14 dnů před odjezdem



Svět po

Pasti přímo ďábelské

- Storno poplatky ve výši 100 % z ceny zájezdu při odstoupení dokonce až 9 dní před zahájením zájezdu (Alexandria).
- Vysoké storno poplatky obecně. V kombinaci s nemožností zájezd převést na dalšího účastníka méně jak 30 (FIRO-tour) či 10 dní (EXIM Tours) před jeho zahájením jsou pro neinformovaného spotřebitele opravdu ďábelskou pastí.
- Paušální poplatek 1000 Kč za změnu každého účastníka zájezdu (EXIM Tours).
- Zprošťování se odpovědnosti za služby vyplývající ze smlouvy za účelem „usnadnění“ následných reklamací.
- Častá jednostrannost smluvních podmínek; mnohdy jde o kopie pasáží z občanského zákoníku ochuzené o zmínky o právech spotřebitele.



Podle cestovek

(kdy většina při odstoupení chce storno poplatek ve výši minimálně 80 % ceny zájezdu) s trochou snahy nemůže nepodařit.

Vhodnější než odstupovat a pak cestovní kanceláři dokazovat, že jí vyžadované storno poplatky jsou v rozporu se zákonem, je vždy lepší zájezd na někoho převést. Toto právo můžete písemně uplatnit až do zahájení zájezdu. Oznámení musí obsahovat prohlášení nového zákazníka, že souhlasí s uzavřenou cestovní smlouvou; spolu s ním ručíte za zaplacení ceny zájezdu. Toto právo ale ne všechny cestovky respektují: např. EXIM Tours dává možnost změnit účastníka jen do 10 dnů před odjezdem, po vás a novém zákazníkovi navíc vyžaduje za změnu paušální poplatek 1000 Kč. „Od 9. dne před odletem se zákazníkem požadovaná změna knihování považuje za odstoupení zákazníka od smlouvy a zákazník je v tomto případě povinen uhradit odstupné.“ FIRO-tour zákazníkovi ve svých podmínkách umožňuje změnit účastníka dokonce jen do 30 dnů do zahájení zájezdu! „Po uplynutí této lhůty předmětné právo zákazníka zaniká.“ Náš názor? Tato ustanovení jsou neplatná, uplatní se výhodnější úprava v zákoně –

„... až do zahájení zájezdu“ (viz výše). Na úhradu nákladů spojených se změnou účastníka cestovní kancelář sice nárok má, jejich výši ale musí prokázat, nikoli paušalizovat.

Druhý kámen úrazu: zvýšení ceny zájezdu

Zájezd již máte zakoupený, dokonce to vypadá, že jej ani nebudete rušit. Myslíte, že vás před odjezdem již nemůže nic překvapit? Omyl! V některých případech (zejména zvýšení ceny pohonných hmot, letištních tax či směnného kurzu) může cestovní kancelář nejpozději 20 dní před odjezdem jednostranně zvýšit cenu zájezdu. Rozhodně ale ne tak často, jak si myslí. Za prvé si toto právo musí cestovní kancelář ve smlouvě či podmínkách vyhradit, což jí pochopitelně nečiní – na rozdíl od dalšího kroku – větší problémy. Za druhé musí tamtéž stanovit přesný způsob výpočtu ceny, a to tak, abyste vy sami byli schopni si na základě uvedených informací novou cenu zájezdu spočítat. V tom cestovky často selhávají, pouhé velmi rozšířené sdělení typu „Přesný výpočet zvýše-

né ceny bude v oznámení zaslaném nejpozději 21 před zahájením zájezdu“ považujeme za nedostačující.

Třetí kámen úrazu: cestovní kancelář zruší zájezd

Na rozdíl od svých představ cestovní kanceláře nemají tak širokou možnost zrušit zájezd jako vy, spíš právě naopak. Učinit tak mohou jen v případě porušení povinností zákazníka stanovené smlouvou nebo podmínkami či v případě nedosažení minimálního počtu zákazníků, je-li realizace zájezdu podmíněna právě dosažením onoho minimálního počtu. Přesto se ve smluvních podmínkách můžete setkat s takovými perlami jako „FIRO-tour je oprávněna zrušit zájezd a jednotlivé služby před zahájením jejich čerpání, jestliže z jakýchkoli důvodů nemůže dodržet podmínky smlouvy“ (FIRO-tour), s možností zrušení zájezdu pro „případy, kdy je zákazník prokazatelně pod vlivem omamných a návykových látek“ (Fischer) či je-li zájezd pro cestovní kancelář „ekonomicky neakceptovatelný“ (Blue Style).

Zajímavým pokusem je i výhrada možnosti odstoupení od cestovní smlouvy až v průběhu zájezdu, a to v případě závažných porušení právních předpisů českých i místních či programu zájezdu (Neckermann, Alexandria), někdy i v případech závažného porušení hotelového či ubytova-



cího řádu (Alexandria). Tato ustanovení je nutno hodnotit individuálně, a to mimo jiné v kontextu s povinností cestovní kanceláře poskytnout zákazníkovi v nesnázích rychlou pomoc.

Čtvrtý kámen úrazu: něco není, jak má být

Asi nejzásadnější ustanovení z občanského zákoníku týkající se cestovní smlouvy uvádíme doslovně: „Cestovní kancelář odpovídá zákazníkovi za porušení závazků vyplývajících z uzavřené cestovní smlouvy bez ohledu na to, zda tyto závazky mají být splněny cestovní kanceláří nebo jinými dodavateli služeb cestovního ruchu poskytovaných v rámci zájezdu.“ Velmi tedy samozřejmě záleží na tom, co vše máte zakotveno ve smlouvě, spoléhat se na



A trocha legrace

Cestovní podmínky nejsou vždy jen neproniknutelnou zmetí nutných, nudných a často i neplatných ustanovení. Přesvědčte se sami...

- Ve většině ubytovacích zařízení není v koupelnách mýdlo. (EXIM Tours)
- Většina pláží je veřejná a přístupná i místnímu, pro naše představy často hlučnému obyvatelstvu. (EXIM Tours)
- Úroveň a rychlost služeb poskytovaných personálem hotelů a ostatních ubytovacích zařízení odpovídá místním zvyklostem a mentalitě obyvatelstva. Proto je nutné počítat mnohdy s menší zkušeností a určitou ležérností, ale na druhou stranu často s velmi přátelským a milým přístupem. (EXIM Tours)
- K exotickým zemím patří i všudypřítomný hmyz. Přes intenzivní snahy hoteliérů a místních úřadů se může v určitých obdobích hmyz vyskytovat i v prostorách hotelu. Nedoporučuje se ponechávat v pokoji volně ležet potraviny. (EXIM Tours)
- Z přepravy však mohou být vyloučeni i zákazníci, kteří ruší veřejný pořádek (slovně napadají jinou osobu, nebo se vulgárně a hrubě vyjadřují, dělají schválnosti, atd.) (Alexandria)
- Vezměte, prosím, také na vědomí, že úroveň a rychlost služeb poskytovaných

ve vašem ubytovacím zařízení odpovídá zvyklostem a mentalitě obyvatelstva dané země. (Alexandria)

- Přeprava dětských kočárků: v souladu s Přepravními podmínkami musí být přepravovaný kočárek v obalu. Obaly na kočárky se prodávají a jejich cena je rozhodně oproti ceně kočárku zanedbatelná. (Alexandria)
- Při jakékoli probíhající komunikaci mezi zákazníkem a pracovníky FIRO-tour je nezbytné oboustranné dodržování nejen etických norem, ale i odpovídajících zákonů. Musí být vyloučeny jakékoli projevy neslučující se s právem na ochranu osobnosti (zejména § 11 občanského zákoníku) i ustanovením zákona o přestupcích (zejména § 49). Konkrétně naprosto nepřipustné jsou projevy dotýkající se občanské cti, lidské důstojnosti, soukromí, osobního jména atd. Zcela vyloučen je rovněž jakýkoli posměch, urážka na cti, vyhrůžky újmou na zdraví, či jiné hrubé jednání odporující zmíněným právním předpisům. V případě, že dojde k výskytu těchto nežádoucích projevů, FIRO-tour i zákazník mohou bez dalšího veškerou vzájemnou komunikaci ukončit. Výše popsané jednání je považováno za podstatné porušení cestovní smlouvy. (FIRO-tour)

Cestovní smlouvy: přehled storno poplatků

Podle judikatury Evropského soudního dvora storno poplatky (odstupné) nesmí být stanoveny v takové výši, která v zásadě nečiní rozdíl mezi tím, zda spotřebitel zájezd absolvuje či nikoliv. Cestovními kanceláři tolik oblíbené poplatky ve výši blížící se 100 % ceny zájezdu jsou v rozporu se zákonem.

to, co vám v cestovce řekli, se mnohdy nevyplácí.

Pokud vám tedy třeba chybí slíbený bazén, hotelu hvězdičky a navíc vás krmí nepestrá strava, můžete se domáhat nápravy, a to nejlépe hned na místě. Po návratu můžete reklamovat do tří měsíců, vše si tedy na místě řádně zdokumentujte, popř. nechte potvrdit od delegáta či místního personálu a ostatních cestujících. Velmi propracovaný návod ohledně výše požadované slevy obsahuje tzv. Frankfurtská tabulka slev, kterou si spolu s dalšími informacemi o reklamaci zájezdu a příslušným vzorem můžete stáhnout na www.dtest.cz/reklamacezajezdu.

Zprošťování se této odpovědnosti je snad nejčastějším nešvarem námi zkoumaných podmínek. Typickým příkladem nedostatků, které cestovní kanceláře často neoprávněně neuznávají, je nadměrný hluk v okolí, kvalita stravování, rekonstrukce hotelu, přítomnost hmyzu, vypuštěný bazén či potíže a zdržení spojené se změnou hotelu z důvodu obsazenosti objednaného. ■

	Storno poplatky požadované při odstoupení 20/10 dnů před odjezdem	Nejvyšší požadované storno poplatky
Alexandria	60 % / 80 % z celé ceny zájezdu	při odstoupení ve lhůtě od 9 dnů a méně před zahájením zájezdu (platí i pro případ nenastoupení zájezdu): 100 %
Blue Style	50 % / 80 % z celé ceny zájezdu	v případě odstoupení v době kratší než 4 dny před odjezdem: 100 %
Čedok	„skutečně vzniklé náklady“, min. ale 30 % / 70 % z celé ceny zájezdu u zájezdů po Evropě či Středomoří; „skutečně vzniklé náklady“, min. ale 70 % / 80 % z celé ceny zájezdu u zájezdů mimo Evropu či Středomoří	při odstoupení do 2 dnů (3 dnů u zájezdů mimo Evropu a Středomoří) před odjezdem: 100 %
EXIM Tours	„skutečně vzniklé náklady“, min. ale 70 % / 80 % z celé ceny zájezdu	Při odstoupení od 2. dne před odletem a dále v případech, kdy zákazník nenastoupí na zájezd, zruší zájezd v den odletu, nedostaví se k odletu, nebo odlet zmešká (...) skutečně vzniklé náklady, nejméně však 100 % z předem stanovené ceny zájezdu.
FIRO-tour	„skutečně vzniklé náklady“, min. ale 30 % / 70 % z celé ceny zájezdu	při odstoupení 3 dny a méně před zahájením zájezdu: 100 %
Fischer	50 % / 70 % z celé ceny zájezdu	při odstoupení 5 dnů před odjezdem a méně: 100 %
Neckermann	25 % (nejméně ale 1000 Kč) / 50 % z celé ceny zájezdu	při odstoupení 2 až 1 den před započítáním zájezdu či čerpáním služeb: 100 %

Bezpečné investování (2)

Investování se v dnešních dnech podobá spíše hazardní hře. Nikdo neví, zda zítra trhy porostou, nebo zda je čeká další propad. Kam tedy vložit peníze? Před měsícem jsme probrali spořicí účty, dnes se zaměříme na další způsob bezpečného investování – termínované vklady.

Ulož a nech být!, tak se dá jasně a stručně definovat klasický termínovaný vklad. Neslouží k platebnímu styku, nelze na něj posílat peníze, nelze z něj odesílat platby. Zřizuje se výhradně kvůli zhodnocení peněžních prostředků, které na něj vložíme. Výnos termínovaného vkladu se stejně jako u spořicího účtu odvíjí od výše úroků. A platí, že s vyšší částkou a delším časovým horizontem roste i výše úroku. Vklady se rozlišují na krátkodobé (7 dní až 12 měsíců), střednědobé (2 až 4 roky) a dlouhodobé (doba vkladu 5 a více let).

V praxi se můžeme setkat s modifikacemi klasického termínovaného vkladu – místo pevné úrokové sazby sazba variabilní či možnost částečného výběru peněz ještě před samotnou splatností. Pro naše srovnání však zůstaneme u jeho původní

podoby – termínovaný vklad s fixní (pevnou) sazbou.

Mince o dvou stranách

Proti spořicíům účtům jsou termínované vklady s fixní sazbou lépe úročeny, neboť

se v čase nemění. Vložené prostředky se zhodnocují úrokovou sazbou platnou za období, v kterém se vklad zřizoval. To je dobrá strana mince a ta horší?

Budeme-li potřebovat peníze, zaplatíme za předčasný výběr pokutu. Výše sankce se stanovuje nejrůznějšími metodami, nejčastěji procentuálním vyjádřením z vybírané částky či z celkového vkladu. V některých případech tak můžeme kvůli předčasnému výběru přijít až o 5 procent z celkového vkladu. Dalším možným negativem je minimální počáteční vklad. Většinou se pohybuje kolem 10 000 Kč, některé ústavy ale mají minimum nastaveno až na 100 000 Kč.

Danění a pojištění

Z výnosu termínovaného vkladu, který je představován úrokovou sazbou, si stát (stejně jako u spořicíh účtů) strhává patnáctiprocentní daň. V praxi nám je odečte rovnou banka či družstevní záložna. Naproti tomu jsou veškeré vklady ze zákona pojištěny na 100 procent do výše 100 000 eur. Tato právní úprava je platná u bank a záložen, které mají sídlo v České republice, u zahraničních institucí se může lišit.

● Ondřej Vrána, člen think-tanku TANK



Revolving = automatická obnova

Nevypovíte-li ve stanovené lhůtě smlouvu, která se váže k termínovanému vkladu, nastoupí u většiny bank revolving. Vklad bude bez nutnosti vašeho souhlasu obnoven za stejných podmínek, kromě úrokové míry; ta se změní podle aktuálních tržních podmínek.

Pokud jste uzavřeli revolvingový vklad a nestojíte o obnovu a chcete peníze, musíte včas termínovaný vklad ukončit. Zpravidla to bude několik týdnů před doběhnutím cyklu, kdy bance musíte své další záměry oznámit. V opačném případě banka produkt obnoví a budete jí za předčasný výběr platit penále.



Srovnání termínovaných vkladů

Termínované vklady porovnáváme na třech modelových situacích. První investor investuje částku 100 000 Kč na dobu šesti měsíců, druhý 300 000 Kč na dobu jednoho roku a třetí investuje 1 000 000 Kč na tři roky. Primárním porovnávacím hlediskem, které jsme zvolili, je výše připisovaného úroku. Tabulka obsahuje čtrnáct nejvýnosnějších termínovaných vkladů, které jsou v současné době k dispozici.

TERMÍNOVANÉ VKLADY

Termínovaný vklad 100 000 Kč, doba 6 měsíců

Banka	Metropolitní spořitelní družstvo	UNIBON spořitelní a úvěrní družstvo	Evropsko-ruská banka, a.s.	WPB Capital, spořitelní družstvo	Artesa, spořitelní družstvo	Wüstenrot hypoteční banka a.s.	Banco Popolare Česká republika, a.s.
Produkt	jednorázový termínovaný vklad – pevná úroková sazba	termínovaný vklad KLASIK pro fyzické osoby – nepodnikatele	termínovaný vklad	termínovaný vklad	termínovaný vklad artesa standard	revolvingový vklad bez rozlišení vkladu	termínovaný vklad
Úroková sazba	3,30 %	3,05 %	2,50 %	2,10 %	2,00 %	1,90 %	1,55 %
Minimální vklad	100 000 Kč	50 000 Kč	10 000 Kč	20 000 Kč	20 000 Kč	50 000 Kč	10 000 Kč
Poplatek za předčasný výběr	nezjištěno	5 % z vybrané částky + nezaúčtované úroky	nezjištěno	2 % z vkladu	1,5 % z vybrané částky, minimálně však 1000 Kč	5 % z vkladu	0,3 % z celkové uložené částky

Termínovaný vklad 300 000 Kč, doba 1 rok

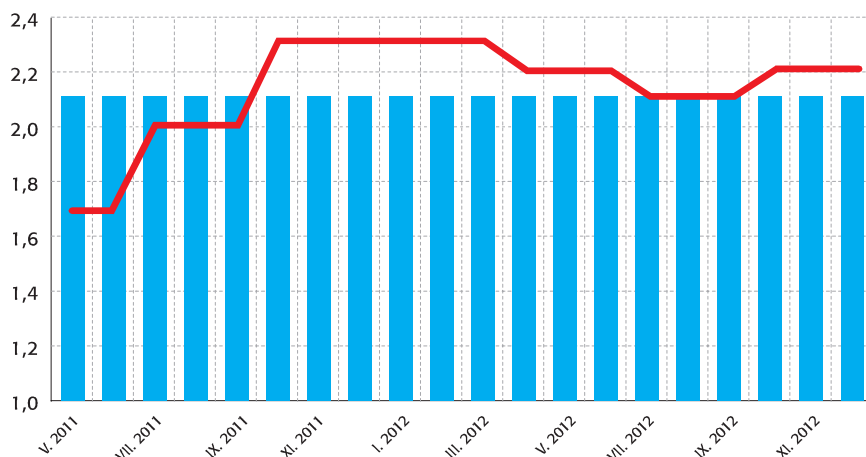
Banka	Metropolitní spořitelní družstvo	Evropsko-ruská banka, a.s.	UNIBON spořitelní a úvěrní družstvo	WPB Capital, spořitelní družstvo	Artesa, spořitelní družstvo	Záložna CREDITAS, spořitelní družstvo	Wüstenrot hypoteční banka a.s.
Produkt	jednorázový termínovaný vklad – pevná úroková sazba	termínovaný vklad	termínovaný vklad KLASIK pro fyzické osoby – nepodnikatele	termínovaný vklad	termínovaný vklad artesa standard	termínovaný vklad	jednorázový termínovaný vklad
Úroková sazba	3,80 %	3,50 %	3,30 %	3,00 %	2,80 %	2,80 %	2,00 %
Minimální vklad	100 000 Kč	10 000 Kč	50 000 Kč	20 000 Kč	20 000 Kč	5000 Kč	50 000 Kč
Poplatek za předčasný výběr	nezjištěno	nezjištěno	5 % z vybrané částky + nezaúčtované úroky	2 % z vkladu	1,5 % z vybrané částky, minimálně však 1000 Kč	nezjištěno	5 % z vkladu

Termínovaný vklad 1 000 000 Kč, doba 3 roky

Banka	Metropolitní spořitelní družstvo	UNIBON spořitelní a úvěrní družstvo	WPB Capital, spořitelní družstvo	Artesa, spořitelní družstvo	Evropsko-ruská banka, a.s.	AKCENTA, spořitelní a úvěrní družstvo	Peněžní dům, spořitelní družstvo
Produkt	jednorázový termínovaný vklad – pevná úroková sazba	termínovaný vklad KLASIK PLUS pro fyzické osoby – nepodnikatele	termínovaný vklad	termínovaný vklad artesa standard	termínovaný vklad	termínovaný vklad	termínovaný účet
Úroková sazba	4,30 %	4,30 %	4,00 %	3,90 %	3,70 %	3,60 %	3,30 %
Minimální vklad	100 000 Kč	50 000 Kč	20 000 Kč	20 000 Kč	10 000 Kč	0 Kč	100 Kč
Poplatek za předčasný výběr	nezjištěno	5 % z vybrané částky + nezaúčtované úroky	2 % z vkladu	1,5 % z vybrané částky, minimálně však 1000 Kč	nezjištěno	5 % z vybrané částky	10 % z vybrané částky ¹⁾

Inflace útočí

Předvídat vývoj inflace do budoucna je velmi obtížné a výsledky často neodpovídají ekonomické realitě. Experti odhadují průměrnou inflaci do konce letošního roku ve výši 2 %. Za rok 2012 by inflace měla dosahovat průměrně 2,2 %. Výnos průměrného termínovaného vkladu dnes dosahuje 2,1 %. Jak se vývoj inflace promítne do zisku z termínovaných vkladů, přibližuje graf. Jestliže se předpovědi naplní, investor bude dosahovat zisku do podzimu tohoto roku, následující měsíce však inflace převyší výnosy a bude „inkasovat“ ztrátu.



Fio banka, a.s.	Všeobecná úverová banka a.s.	Komerční banka, a.s.	Peněžní dům, spořitelní družstvo	Citibank Europe	Poštová banka, a.s.	Volksbank CZ, a.s.
termínovaný vklad	termínovaný vklad	KB garantovaný vklad	termínovaný účet	online termínovaný vklad	termínovaný vklad	termínovaný vklad
1,50 %	1,07 %	1,00 %	0,85 %	0,78 %	0,75 %	0,75 %
3000 Kč	100 000 Kč	5000 Kč	100 Kč	50 000 Kč	10 000 Kč	30 000 Kč
platná úroková sazba x (počet dní do splatnosti / 365), nejméně však 1000 Kč	stanovuje se s ohledem na zbytkovou splatnost vkladu, minimální 50 Kč	zdarma	10 % z vybrané částky ¹⁾	⁴⁾	³⁾	nezjištěno

sazba průměrného termínovaného vkladu
 inflace



Banco Popolare Česká republika, a.s.	Peněžní dům, spořitelní družstvo	Poštová banka, a.s.	Fio banka, a.s.	LBBW Bank CZ a.s.	AKCENTA, spořitelní a úvěrní družstvo	Komerční banka, a.s.
termínovaný vklad	termínovaný účet	termínovaný vklad	termínovaný vklad	IQ maxi vklad	termínovaný vklad	KB garantovaný vklad
1,90 %	1,80 %	1,80 %	1,65 %	1,65 %	1,50 %	1,50 %
10 000 Kč	100 Kč	10 000 Kč	3000 Kč	100 000 Kč	0 Kč	5000 Kč
0,3 % z celkové uložené částky	10 % z vybrané částky ¹⁾	³⁾	platná úroková sazba x (počet dní do splatnosti / 365), nejméně však 1000 Kč	1,25 % z vkladu	5 % z vybrané částky	zdarma

Záložna CREDITAS, spořitelní družstvo	Banco Popolare Česká republika, a.s.	Raiffeisenbank a.s.	Poštová banka, a.s.	Waldviertler Sparkasse von 1842 AG	UniCredit Bank Czech Republic, a.s.	Wüstenrot hypoteční banka a.s.
termínovaný vklad	termínovaný vklad	termínovaný vklad	termínovaný vklad	vklad s bonusem	termínovaný vklad	jednorázový termínovaný vklad
3,30 %	3,00 %	2,80 %	2,70 %	2,70 %	2,50 %	2,50 %
5000 Kč	10 000 Kč	10 000 Kč	10 000 Kč	30 000 Kč		50 000 Kč
nezjištěno	0,3 % z celkové uložené částky	2 % z předčasně vybrané částky, min. 1000 Kč	³⁾	2 % z vybrané částky	0,5 % minimálně však 300 Kč ²⁾	5 % z vkladu

WYSVĚTLIVKY

¹⁾ U vkladových účtů s délkou trvání vkladu nad 1 rok (včetně) je možno během kalendářního roku provést předčasný výběr z vkladu až do výše 25 % jeho aktuální hodnoty bez smluvní pokuty.

²⁾ Poplatek se počítá za každých započatých 30 kalendářních dní ode dne výpovědi do dne původní splatnosti termínovaného vkladu.

³⁾ Sankční poplatek za předčasné ukončení termínovaného vkladu je určen počtem neúročených dní v závislosti na době vázanosti termínovaného vkladu. Maximální výše sankce je do výše vypočítaného úroku za období do předčasného ukončení termínovaného vkladu.

⁴⁾ On-line termínovaný vklad lze zrušit částečně nebo úplně. Při částečném zrušení musí být zrušená část vkladu vyšší než 10 000 Kč a zbývající uložená část vkladu vyšší než minimální částka pro uložení termínovaného vkladu v příslušné měně. Je-li vklad zrušen do 28 dnů (včetně) od jeho založení, není vyplacen žádný úrok. Při zrušení po více než 28 dnech náleží klientovi úrok, který je odvislý od částky vložené při založení, bankovní úrokové sazby a příslušné srážkové daně. Zbýlá část termínovaného vkladu je úročena sazbou platnou v den vytvoření vkladu odpovídající výši zbylé části a původní době splatnosti.

Neptejte se ženy na věk a potravinářů na datum výroby jejich zboží. Informační mlhu by pomohl rozptýlit navrhovaný dodatek vyhlášky o značení potravin.

Sáček s nakoupenými houskami příjemně hřeje v dlani, ale jak staré je těsto, ze kterého byly právě upečeny? Možná den, možná až několik měsíců. Housky, kaiserky, raženky či jak se všechno to pečivo jmenuje, máme v zásadě dvojí – pečené a dopékané. Vypadá to jako nepodstatné slovíčkaření. Rozdíl je ovšem stejný jako mezi čerstvě uvařeným jídlem a tím, které je pouze ohřáté ze zmrazeného polotovaru.

Věřili byste tomu, že v pekárnách se dá dnes zmrznout? Těsto se tam sice dělá jako dřív, ale pak se vytvarované a poloupečené kousky zchladí a zamrazí. Samotné dopečení, v pekařské hantýrce se tomu říká regenerace, probíhá v místech vzdálených až stovky kilometrů. V tom spočívá tajemství horkého pečiva v supermarketech i malých krámcích, kde je nám spotřebitelům k dispozici „sedm dní v týdnu 24 hodin denně.“

Pekárny, které chtějí jít s dobou, se postupně zbavují pecí a nahrazují je chladicími a mrazíci komorami. Významní producenti mraženého pekařského zboží svým odběratelům pece dokonce rozdávají, jak jsme si přečetli v propagačním letáku jednoho z výrobců chladicí a mrazicí techniky v pekařské výrobě. V jeho po-



Pekař mrazí housky



dání je mražení faktorem úspěchu pekárny. A to nejlepší, co mohou pekaři svému pečivu dát, je právě mrazicí systém od dotyčné firmy. Před upečením se běžně zmrazují i cukrářské výrobky, třeba koblihy. U ledu je lze skladovat týdny až měsíce.

Propagační letáky mohou někdy být docela nadmíru inspirativní četbou. Poodhalují zákulisí a receptury potravinářské výroby, které jsou nám běžným spotřebitelům skryté. O přízeň českých pekařů se uchází mnoho jiných dodavatelů. Nabízejí nejen mrazáky, ale třeba také již hotovou sypkou směs pro přípravu nejrůznějšího pečiva. Základ je pokaždé stejný, liší se jen v detailech přidanou ingrediencí. Trocha mleté papriky vykouzlí z běžného kousku pečiva maďarskou specialitu. Jednotné receptury propůjčují výrobkům jednotnou chuť od Šumavy k Jablunkovu. Sen Václava Havla po listopadu 1989 o malých pekárničkách v každé ulici se splnil. Pravdou je, že v poněkud jiné podobě, než jsme si představovali.

Teplé kaiserky z Polska

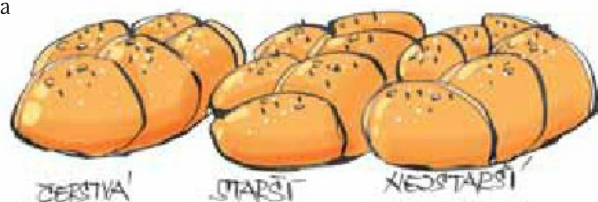
Oklikou přes mrazírny putuje na české pulty asi 15 procent pečiva, jak odhadl předseda Podnikatelského svazu pekařů a cukrářů ČR Jaromír Dřížhal. Pouť od mrazáku k peci je daleká, protože větši-

na rozpěkaných zamražených pekařských polotovarů pochází ze zahraničí. Přesto se to obchodníkům vyplatí. Například zmrazenou kaiserku v Polsku kupují podle Dřížhala za korunu a na pultě ji prodají za 4,50 Kč. Do zmrazování polotovarů se postupně pouštějí i čeští pekaři.

Nastoupený trend nelze zastavit. V USA se rozpěkají tři čtvrtiny pečiva, v Dánsku třetina, uvedl pro ilustraci Dřížhal.

Je dobré uvědomit si, že spolu s teplými dopečenými housičkami si také kupujeme voňavou iluzi. Jen co doma na stole pečivo vychladne, jeho chuť už za moc nestojí. V pekárně přerušovaný proces kynutí těsta následným zamražením si nutně vybere svou daň. Trvanlivost těchto výrobků se dvojím pečením zkracuje. Dřížhal tomu říká retrogradace škrobu.

Zakázat dopékání nikdo nechce. Měla by však existovat pravidla, jak na pultech odlišit upečenou kaiserku od dopečené, když obě vypadají stejně. Informační mlhu chtějí pomoci rozptýlit sami pekaři ve spojení s Potravinářskou komorou ČR. Na ministerstvu zemědělství leží návrh do-





datků k několika potravinářským vyhláškám. Je v nich definováno, za jakých okolností lze potraviny označit přívlastkem čerstvé. Potraviny, které před dokončením výroby prošly rozmrazením nebo jsou přepraveny z mrazeného polotovaru, by už na pultech napříště nesměly nést označení čerstvé. Kromě pečiva a cukrářských výrobků by stejné zásady měly platit také při prodeji masa a ryb.

Návrh dodatků k vyhláškám z pera Potravinářské komory má dTEST k dispozici a vyplývají z něj i pravidla, jakými se má řídit prodej čerstvého ovoce a zeleniny.

Věčné mládí s otazníkem

Legislativní iniciativa Potravinářské komory o označování čerstvých výrobků, jak zní oficiální název dodatků k vyhláškám, je pozoruhodnou četbou. Lze z ní odvodit, jaké praktiky na nás obchodníci zkoušejí podle zásady, co není zakázáno, to je dovoleno.

V návrhu stojí, že za čerstvé výsekové maso by už napříště nesmělo být označené maso, které prošlo zmrazením. Jinak řečeno, i když nám řezník před našima očima porcuje kus hovězí, nemáme jistotu, zda ho přivezl čerstvě z jatek, anebo k nám zmrazené putovalo letecky ze zahraničí.

Zpřísnit by se měla pravidla pro čerstvé drůbeží maso. Za něj by směla být vydá-

vána pouze drůbež chlazená na jatkách proudem studeného vzduchu. Někteří zpracovatelé v zahraničí chladí drůbeží maso ve studené vodě. To ovlivňuje výslednou hmotnost – s masem kupujeme i nasáklou vodu. Navíc se takové maso rychleji kazí.

Pro milovníky ryb by mohlo být dobrou zprávou, že jako čerstvé produkty rybolovu by směly být označeny pouze ryby celé nebo zpracované za předpokladu, že od ulovení do nabídnutí spotřebiteli nebyly vystaveny procesu zmrazení. Dalším návrhem je, aby potraviny, v jejichž složení jsou vejce, masné výrobky nebo studené omáčky včetně majonéz, byly označeny za čerstvé pouze v případě, že mají datum použitelnosti do pěti dnů od zpracování.

Čerstvou zeleninu by bylo možné prodávat pouze s uvedením data sklizně, a to nejpozději do pěti dnů po sklizni, dodávanou včetně natě nebo listů. Slovem čerstvá smí být navíc označena jen zelenina sezónní, tedy typická pro dané roční období a klimatickou oblast. Obdobné by to mělo být se značením ovoce. Také v tomto případě by se za čerstvé považovalo ovoce sezónní, uváděné na trh nejpozději do 60 dnů od sklizně, skladované bez použití povrchového ošetření nebo skladů s řízenou atmosférou. Také sezónní ovoce by mělo být označeno datem sklizně.

Moderní technologie a technika dokáže potravinám propůjčit punc věčného mládí. Spotřebitelé však mají právo vědět, která svěžest je nefalšovaná a která se za ni jen vydává.

● Alice Olbrichová

Kvalitní při poklepu zazvoní

Doba trvanlivosti nebaleného chleba je dnes pekaři deklarována na 24 hodin od splnění dodávky. Ale jak zjistit, kdy to bylo? V minulosti byla vodítkem na bochníku vytlačena číslice, označující příslušný den v týdnu. O chléb s jedničkou v úterý už nikdo nestál, protože byl z pondělka. Pekaři nás ujišťují, že dobře vyrobený nebalený chléb by měl vydržet při správném skladování nejméně týden. Shodují se však v tom, že kvalitu lze poznat až po rozkrojení.

Není-li chléb řádně nakynutý a upečený, střídka se při krájení drobí a maže, výrobek je náchylný k plesnivění. Dobře upečený chléb má střídku pórovitou a elastickou, po zmáčknutí se okamžitě vrátí do původního tvaru. Vůně by měla být lahodná, aromatická po použitých surovinách. Kůrka chleba by měla být jiskrně kaštanová, pozvolně přecházející do střídky a čistá. Samotná barva kůrky není ještě kritériem správné propečenosti střídky. Laicky se dá správně propečený chléb poznat podle toho, že při poklepu na spodní stranu „zazvoní“.

Cennější na živiny je chléb z tmavších, tedy hrubších druhů mouky. Někdy si v dobré víře koupíme tmavý chléb, který je pouze přibarvený, nejčastěji praženým žitným nebo ječným sladem. Jsou to sice přírodní barviva, ale nutriční hodnotu a tím i kýženu vlákninu chlebu nepřidají. Syntetickými barvivy se podle zákona o potravinách pečivo přibarvovat nesmí. Za výrazně tmavou střídkou je zpravidla karamel.

Každopádně většinou platí: čím měkčí, pórovitější a nadýchanější chléb, tím vyšší má podíl hladké pšeničné mouky. Vyhláška o pekařských výrobcích říká, že názvem staročeský nebo tradiční chléb smí být označen pouze chléb kypřený vitálním žitným kvasem s podílem 70 a více procent žitné mouky. Chléb nikdy nedáváme do lednice. Zabalíme ho do čisté utěrky a vložíme do vhodné nádoby.



Příběhy k smíchu i pláči

Vyhlásili jsme pátrání po absurdnostech a kuriozitách ze života spotřebitelů. Pobavte se příběhem pátým.

Skříň s tlumiči

Stavěli jsme rodinný domek a rozhodli vybavit jej novým nábytkem. Při výběru skříní byl rozhodujícím kritériem vzhled a praktičnost. V obchodním domě XXXLutz jsme si vyhlédli skříň, na které nás zaujaly tlumiče. Líbilo se nám strčit do dveří a ony se samy v tichosti zavřely. Objednali jsme dvě skříně, uvedli rozměry a barvu, a taky jsme objednali dopravu a montáž.

Na montáž přijeli dva mladí pánové, kteří působili dojmem, že skříně montují poprvé. Montáž trvala celý den, pánové stihli na několika místech ušpinit čerstvě vymalovanou zeď, poškrábat strop i omítku. Nicméně skříně dali dohromady a zdálo se, že fungují. Až na maličkost. Skříň u zdi se v podstatě nedala normálně otevřít. Prstem jsem musela „vypáčit“ kraj dveří od zdi nebo na ně zatlačit uprostřed. Pánové uznali, že to takto nejde a navrhli opravu poté, co se domluví na pobočce. Po pár dnech mi ze společnosti volali, že za tři týdny přijede pán, který dveře prohodí.

Demontáž a opětovná montáž trvala celý den. A zase mě čekalo překvapení. Montér oznámil, že nemůže tlumiče namontovat, protože musí objednat tlumiče na správnou stranu a tím, že se dveře prohodily, tak tam ty nynější nefungují. Na tlumiče jsme čekali skoro dva měsíce. Dva montéři

však přivezli tlumiče totožné s těmi, které jsme měli doma. Proběhlo několik dlouhých telefonátů na pobočku. Dozvěděla jsem se, že nám zřejmě tlumiče kvůli prohození dveří fungovat nebudou. Pánové nám nechali skříň bez tlumičů a odkázali nás na osobní návštěvu pobočky.

Do pobočky jsme s manželem cestovali přes 80 km tam i zpět, abychom se dozvěděli, že její personál nemá tušení o tom, co prodává. Nabídl nám, abychom si koupili jiné tlumiče, ale že neví, zda nenastane stejný problém. Poté jsem několikrát telefonicky i mailem reklamovala montáž skříně. Odpověděli mi jen jednou, že se nemůže jednat o reklamaci a že prohození dveří bylo na naše přání. Jenže žádný ze tří techniků, kteří montáž prováděli, nás

na nic neupozornil. Požadovala jsem tedy vrácení skříně do původního stavu i za cenu obtížnějšího otevírání dveří, ale se správnou funkcí dovírání a tlumení.

Uběhlo sedm měsíců, volání o nápravu jsme vzdali, manžel na bok skříně našrouboval háček, aby její dveře nevyjízděly do prostoru. Měli jsme oželet slavné tlumiče, které nám stejně u jedné skříně nefungují, a těch několik desítek tisíc dát firmě, která své práci rozumí.

Lucii Zemanové posíláme zprávu, že za svůj příběh získala předplatné časopisu dTest. Může si buď prodloužit to své stávající, nebo někomu udělat radost.

I pro vaše příběhy je připravena mailová adresa pribeh@dtest.cz



Kupujete vzduch?

Pokud jste nedobrovolně vedle samotného výrobku zaplatili i za přibalené vzdušné „nic“, nenechte si to pro sebe. Podělte se o svou zkušenost, kterou budeme publikovat na stránkách časopisu dTest. Napište nám název výrobku, jeho výrobce či dovozce, cenu, počet kusů, resp. množství v balení. Dokumentační fotografie jsou vítané, nejsou však nezbytné.

E-mailová adresa vzduch@dtest.cz je cestou k upozornění na nešvar, který by si spotřebitelé neměli nechat líbit.

Název výrobku:
Raid Night & Day,
el. odpařovač
proti mouchám
a komárům
Cena: 150 Kč
Distributor:
S.C. Johnson



K videokameře Canon HF M406

V červnovém vydání bylo nedopatřením uvedeno, že videokamera Canon HF M406 je vybavena hledáčkem. Tento model hledáček nemá. Celkové hodnocení videokamery zůstává stejné, známka za obsluhu se mění z »uspokojivě« (2,6) na »uspokojivě« (2,7) a známka za vybavení z »uspokojivě« (3,0) na »uspokojivě« (3,2). Za uvedené nedopatření se redakce časopisu dTest omlouvá.

Pro zájemce uvádíme, že hledáčkem je vybavena videokamera Canon HF M41 (dobře, 17 900 Kč), vyšší model stejné řady, navíc osazený vnitřní flash pamětí s kapacitou 32 GB a vstupem pro mikrofon. Ostatní parametry jsou shodné s modelem Canon HF M406. Detailní hodnocení této videokamery naleznete na adrese www.dtest.cz/videokamery.

Kombinované mikrovlnné trouby

Konec horkých povrchů

Poslední test mikrovlnných trub (dTest 9/2010) přinesl zjištění o příliš vysoké teplotě, kterou jsme naměřili na povrchu některých trub kombinovaných s grilem. Výrobci namítali, že neporušili žádné normy. Test ovšem prokázal, že tímto problémem trpí jen některé modely a že se zřejmě jejich výrobci snažili šetřit na úkor bezpečí spotřebitelů.

Problém s příliš horkými povrchy by se u výrobků nově uváděných na trh již neměl opakovat. I díky tlaku spotřebitelských organizací a výsledkům testu publikovaným v mnohých evropských zemích došlo ke změně normy ČSN EN 60335-2-25, která se zabývá bezpečností mikrovlnných trub; byly do ní doplněny požadavky na maximální teploty jejich povrchů.

Telefonická poradna pro spotřebitele je k dispozici ve všední dny od 9 do 17 hodin na telefonním čísle 299 149 009.

Z nabídky časopisu dTest. Podrobný obsah starších vydání naleznete na www.dtest.cz

Auto + doprava

GPS navigace	7/10; 2/11
Letní pneumatiky	3/09; 3/10; 3/11
Zimní pneumatiky	10/10

Děti

Autosedačky	6/10; 6/11
Dětská jízdní kola	3/11
Dětská odrážedla a odrážecí kola	7/10
Dětské melaminové nádoby	3, 4/08
Dětské nočníky	9/08
Dětské postýlky	12/09
Dětské sportovní kočárky	4/09
Dětské vysoké židle	9/07
Opalovací přípravky pro děti	6/10

Domov + zahrada

Domácí pekárny	1/09
Chladničky	9/09
Kávovary	11/09; 12/10
Kombinované mikrovlnné trouby	9/10
Úsporné zdroje světla	6/09; 2/11
Kuchyňské kráječe	2/09
Kuchyňské roboty	10/10
Myčky nádobí	3/09; 3/10
Napařovací žehličky a parní stanice	4/11
Odstraňovače skvrn	3/09
Prací prostředky	5/09
Pračky s předním plněním	5/11
Pračky s vrchním plněním	8/09
Příklepové vrtačky	2/10
Přimočaré pily	5/11
Sekačky benzínové a robotické	4/11
Sekačky elektrické a aku	7/09
Schůdky do domácnosti	4/09
Sklokeramické varné desky	10/09
Sušičky prádla	8/09
Šicí stroje	2/11
Tablety do myček nádobí	3/08
Vysavače	6/09; 5/10
Zahradní nůžky	9/10

Obraz + zvuk

Baterie a nabíječky	12/10; 1/11
---------------------------	-------------



Čtečky elektronických knih	1/11
Digitalizace zvukových nosičů	8/10
Digitální fotoaparáty	11/10; 4/11
Digitální fotorámečky	1/10
Digitální videokamery	9/10; 6/11
Domácí kino	4/10; 11/10
DVD přehrávače	2/10
DVD rekordéry	11/09
3D televizory	10/10
Externí pevné disky	9/10
Hi-fi soupravy mini a mikro	8/10
LCD televizory	5/10
Monitory	1/11
MP3 přehrávače	2/11
Multimediální přehrávače	2/11
Ochrana počítače	3/11
Sluchátka	8/09
Smartphony	10/10
Tiskárny	5/11

Telefony + počítače

Mobilní telefony	4/10
Mobilní telefony pro seniory	4/10
Ochrana počítače	3/10

Volný čas + dovolená

Carvingové lyže	11/10
Cyklocomputery	4/10
Chrániče zad	11/10
Lyžařská střediska	1/11

Lyžařské brýle	1/11
Spací pytle	5/11
Sporttestery	4/11

Zdraví + kosmetika

Barvy na vlasy	8/09
Elektrické holicí strojky	1/10
Elektronické teploměry	11/08
Holicí strojky a holítko	12/10
Krémy na ruce	10/10
Měřiče krevního tlaku	1/11
Noční krémy proti vráskám	5/07
Oční krémy proti vráskám	7/07
Opalovací přípravky	6/11
Pánské elektrické holicí strojky	1/08
Šampony pro regeneraci	8/10
Šampony pro zvětšení objemu	1/09
Tělová mléka	11/10
Univerzální pletové krémy	7/10
Ústní vody	2/10

Jídlo + pití

Balené vody a pitná voda z kohoutku	10/09
Dětská menu ve fastfoodech	10/09
Dětské snídaňové cereálie	11/08
Tresčí játra	2/11
Tuňák v konzervě	3/11

Právo + finance

Běžné účty	2/10
Cestovní pojištění	5/11
Havarijní pojištění	3/10
Hypotéky	4/10
Kreditní karty	10/10
Kupte si levnější plyn	4/11
Penzijní připojištění	7/10
Pojištění odpovědnosti za škodu	8/09
Pojištění nemoci a úrazu	2/11; 3/11
Spotřebitelské úvěry	12/10
Spořicí účty	1/10; 6/11
Stavební spoření	12/09
Termínované vklady	8/10
Změna bankovního ústavu	6/10
Životní pojištění	1/11

**Nepřicházejte o peníze,
raději se s dTestem**

Předplatné časopisu dTest

ČR: 790 Kč SR: 32,90 EUR

Cena zahrnuje 12 vydání, přístup k výsledkům všech testů od r. 2005 a do on-line poradny na www.dtest.cz zdarma. Předplatné nyní s dárkem »85 vzorů pro řešení spotřebitelských problémů« (původní cena 200 Kč).

Způsob objednání

- elektronicky: vyplněním objednávky na www.dtest.cz
- SMS: 731 789 110 ve formátu dtest jméno příjmení ulice číslo popisné PSČ obec e-mail
- telefonicky: 241 404 922, faxem: 241 406 533
- poštou: vyplněním objednáčského lístku a zasláním na adresu dTest, Moskevská 415/1, 101 00 Praha 10-Vršovice
- jednotlivé testy lze získat přes SMS v max. ceně 79 Kč.

Informace u jednotlivých testů na www.dtest.cz.

Pošlete na adresu: **dTest, Moskevská 415/1, 101 00 Praha 10**

OBJEDNACÍ LÍSTEK

Objednávám roční předplatné časopisu dTest v ceně 790 Kč, včetně přístupu na www.dtest.cz zdarma.

Jméno a příjmení:

Ulice:

PSČ, obec:

IČO, DIČ:

e-mail / tel.:

Osobní údaje jsou zpracovávány podle zákona č. 101/2001 Sb., o ochraně osobních údajů. Všechny poskytnuté informace slouží výhradně pro potřeby evidence předplatitelů časopisu dTest a nebudou bez výslovného souhlasu poskytnuty třetím subjektům. Souhlas s poskytováním osobních údajů je poskytován na dobu neurčitou a lze jej kdykoliv písemně odvolat.

Podpis:

TESTY PRO DOBRÉ NÁKUPY

OBJEKTIVNĚ

Výrobky nakupujeme anonymně v běžné obchodní síti.

Testy zadáváme osvědčeným zkušebnám a laboratořím v ČR a v zahraničí. Výrobky jsou testovány podle stejných kritérií a výsledky umožňují objektivní srovnání kvality.

NEZÁVISLE

Náklady spojené s testováním a vydáváním časopisu hradíme z jeho prodeje a veřejných zdrojů. Spolupracujeme s největšími zahraničními spotřebitelskými organizacemi, které jsou zárukou naší důvěryhodnosti.

BEZ REKLAM

Reklama je v rozporu s objektivitou a nezávislostí. dTest je jediným časopisem, který reklamy nepublikuje, aby inzerenti nemohli ovlivňovat výsledky testů.

Nahlédnutí do dTestu 8/2011

Zahradní drtiče

Sluníčko a občasný déšť zahradě prospívají. A po létu bude zapotřebí stromy i keře ostříhat. Ostříhané větve a větvičky zabírají spoustu místa. Řešením je buď je spálit, nebo pomocí zahradního drtiče proměnit v praktické a zcela přírodní hnojivo.

Bezpečnost automobilů EuroNCAP

Bezpečnost automobilů je rok od roku vyšší, posledním trendem jsou systémy

aktivní bezpečnosti, které umí nehodu předvídat nebo jí účinně předcházet. Poslední novinky na poli aktivní i pasivní bezpečnosti automobilů představíme v srpnu.

Mobilní telefony

Téměř každý telefon je dnes „chytrý“. Od jednoduchých mobilů nikdo neočekává víc než telefonování a esemeskování; oboje zvládají bez potíží. V případě telefonů, které přehrávají multimédia, brouzdají na internetu nebo mají kancelářské funkce, jsou rozdíly větší.

Změna vyhrazena.



Získejte více s předplatným dTestu

- Dvanáct vydání za 948 korun, nebo za 790 korun? Roční předplatné se vyplácí, protože je oproti stánkovému prodeji levnější.
- S předplatným navíc získáváte zdarma přístup na webové stránky www.dtest.cz.
- Řada aktuálních testů na www.dtest.cz zahrnuje i výrobky, které se do časopisu nevešly.
- Na www.dtest.cz budete moci využívat unikátní databázi tisíců testovaných výrobků a interaktivní databáze věnované televizorům a bezpečnosti automobilů.
- Investice do předplatného se může vrátit již při prvním nákupu. Nejdražší výrobky nemusí být nejlepší.
- Naši odborníci pomohou vyřešit vaše spotřebitelské problémy.



**S dTestem netratíte.
S dTestem získáváte.**

www.dtest.cz