

**Lískooříškové
kakaové
pomazánky**
Oříšková odysea

**Zimní
pneumatiky**
Bezpečně za všech
podmínek

**Menstruační
vločky
a tampóny**
Ryze ženská
záležitost

**Překapávací
kávovary**
Když jeden šálek
nestačí

Vestavné trouby
Zapeklité pečení

96 Kč



Probuzení vůní kávy

Jak se vyznat v řeči značek a symbolů?

Katalog spotřebitelských značek

Co znamenají značky Klasa nebo Česká kvalita na obalech výrobků, asi tušíte. Ale co přesně zaštiťují značky Pro-Bio, ESČ či Energy Star? Odpověď na to naleznete v **katalogu spotřebitelských značek** na našich webových stránkách, který obsahuje popis a vysvětlení významu více než 130 symbolů, piktogramů a značek z obalů výrobků.

Na adrese **www.dtest.cz/znacky** provozujeme přehledný katalog používaných spotřebitelských značek s podrobnostmi o jejich významu a užívání. Katalog zahrnuje nejen **české**, ale i **zahraniční spotřebitelské značky**, které se vyskytují na výrobcích dovážených do České republiky.

Pro lepší navigaci mezi položkami můžete využít **filtr** a nechat si vypsát relevantní značky označující například vegetariánské výrobky, výrobky vhodné pro diabetiky, výrobky zaručující ekologickou šetrnost výroby a služby nebo značky týkající se hraček pro děti, elektroniky, internetových obchodů či kosmetiky.

Snadno tak můžete zkontrolovat, zda daná značka zaručuje splnění speciálních podmínek, či **pouze dobře vypadá při propagaci výrobku v médiích**.



Pokud vám v katalogu spotřebitelských značek chybí nějaká značka, která informuje o kvalitě, původu nebo jiných vlastnostech výrobku, napište nám na dtest@dtest.cz a my značku do katalogu rádi přidáme.



Obsah

Testy

Lískooříškové kakaové pomazánky

Tři oříšky pro nutelku
10

Zimní a celoroční pneumatiky

Bezpečně za všech podmínek
18

Menstruační vložky a tampóny

Ryze ženská záležitost
26

Překapávací kávovary

Když jeden šálek nestačí
34

Vestavné trouby

Zapeklité pečení
42

Minitest

Zázrak jménem HDR?
50

Informační servis

Spotřebitel ve světě

6

Nebezpečné výrobky

8

Bramborové kaše v prášku

52

Označování potravin

56

Píšete nám

4

Novinky

4

Finance

Spoření: vyplatí se ještě?

60

Právo

Jak ukončit nájem bytu

63

Milí čtenáři



Téma tzv. dvojí kvality výrobků je stále aktuální a zajímavé, proto jsme na něj nezapomněli ani při přípravě tohoto vydání. V rámci testu lískooříškových kakaových pomazánek jsme v laboratoři nechali porovnat pět různých Nutell určených pro trhy v Itálii, Německu, ČR, Polsku a Slovinsku. Jak to dopadlo, si můžete podrobněji přečíst na straně 14, ale můžu vás rovnou uklidnit – žádné šizení českých konzumentů jsme nezjistili.

Mezi produkty, jejichž testy publikujeme s železnou pravděpodobností, patří pneumatiky. Spolu se zimními jsme tentokrát nechali prověřit i šest celoročních modelů. Ukázalo se, že vyrobit univerzální pneumatiku, která by stejně dobře obstála na horkých letních silnicích jako v zimě na sněhu, vůbec není jednoduché. Podobně jako u mnoha jiných víceúčelových nebo univerzálních produktů, i tady platí „něco za něco“ a nejlepší z celoročních pneumatik si odnesla pouze uspokojivé celkové hodnocení a 43 %.

Co jsme naopak letos testovali vůbec poprvé, jsou dámské menstruační vložky a tampóny. Pro účely testu jsme dokonce nechali vytvořit anatomicky věrné modely pánevní oblasti ženského těla. Díky nim bylo možné porovnávat tyto hygienické potřeby skutečně objektivně. S výsledky testu můžou být čtenářky a spotřebitelky spokojené. Z uživatelského hlediska i co do výskytu nežádoucích látek bylo vše více méně v pořádku a rozdávali jsme převážně velmi dobrou nebo dobrou hodnocení.

Nestává se často, že by v našich tabulkách byl v dílčích kategoriích vidět 0% výsledek. V tomto vydání ovšem jednu nulu najít můžete. Za nestabilitu a velké kolísání vnitřní teploty ji dostala jedna z testovaných pečících trub. Přesné nastavení teploty a její následné udržení činilo ale větší či menší problémy většině z 13 otestovaných trub.

Stabilní teploty už nemůžeme čekat ani venku, i tak vám ale přeji příjemné říjnové dny.

Hana Hoffmannová

d
Test

XXIII. ročník

10. vydání měsíčníku dTest připravili:

Hana Hoffmannová, Jan Hrouda, Ondřej Jánoška, Olga Šiesingrová, Michal Mikoláš, Jana Šulcová, Jan Maryška, Lukáš Zelený, Petr Opršal, Soňa Libigerová, Martin Vágner, neoznačené fotografie Petr Neubert a archiv časopisu, Jiří Novák (ilustrace).

dTest, o.p.s. (IČ: 45770760)

se sídlem Černomořská 419/10, 101 00 Praha 10–Vršovice.

Šéfredaktorka: Hana Hoffmannová. Vedoucí testování: Jan Hrouda.

Grafická úprava a zlom: Akcent s. r. o.

Grafický koncept a layout: Side2

Informace o předplatném podá a objednávky přijímá dTest,

tel.: 241 404 922, e-mail: dtest@dtest.cz.

Distribuce: PNS a.s. Správa distribuce: STRAPER s.r.o.

dTest je zahrnut v monitoringu médií Anopress IT. Přetisk zapovězen.

Podávání novinových zásilek povoleno Ředitelstvím pošt Praha

č. 3105/1994.

MK ČR E 6876 Na titulní straně použita ilustrační foto.

ISSN 1210-731X

Toto vydání vychází 30. 9. 2016

© dTest, o.p.s., Praha

Každý den nám prostřednictvím e-mailu, facebookového profilu a dalších komunikačních médií přicházejí vaše podněty, dotazy a názory na časopis dTest a na informace, které v něm publikujeme. Všechny si velmi vážíme a na všechny se snažíme v rámci našich možností reagovat. V této rubrice vám přinášíme odpovědi na ty nejzajímavější nebo nejčastěji se opakující.

Geneticky modifikované organizmy

Můžete mi prosím poradit, jak je to v současné době s GMO v Evropě? Jsou povolena/zakázána, smí/nesmí se prodávat? Mají výrobci v EU povinnost značit, že se jedná o GMO?

Daniela P.

V EU platí jedny z nej přísnějších právních předpisů pro oblast GMO na světě, které se starají o zdravotní bezpečnost potravin. Nepovolují produkci geneticky modifikovaných živočichů (hospodářských zvířat) pro potravinářské účely. Ne setkáte se tedy s masnými nebo mléčnými výrobky od geneticky modifikovaných živočichů. Nejčastěji se můžete setkat s GM kukuřicí a sójou, ale také řepkou a bavlníkem. Často jsou takové potraviny určeny jako krmivo pro zvířata. Hodnocení rizik provádí Evropský úřad pro bezpečnost potravin a navzdory některým zprávám žádná z dosavadních studií neprokázala negativní účinky

schválených GMO na lidské zdraví. Co se týká označování potravin, pak podle Nařízení ES č. 1829/2003 musí být GM potravina či krmivo jasně označeno, což spotřebiteli usnadní informovanou volbu, zda si GM potravinu či krmivo koupí. Označení se provádí například slovy: „Tento produkt obsahuje geneticky modifikovanou sóju.“ Pokud produkt není takto označen, GMO neobsahuje.

Skutečná kapacita paměti u mobilů

Dnes a denně se člověk setkává s mobilními telefony. Jako zákazník se cítím ne zrovna podveden, ale minimálně zmaten, a to deklarovaným obsahem paměti. Výrobci slibují třeba 8 GB, ale nikde není uvedeno, jaká je skutečná paměť, protože část zabírá systém. Tím je pak snížena kapacita například o cca 3 GB. K dispozici pak mám jen 5 GB z osmi.

Daniel K.

Stejně jako vy považujeme uvádění kapacity mobilních telefonů, které ve skutečnosti nelze zcela využít, za vůči zákazníkovi neférové. V našich testech mobilních telefonů i tabletů proto zjišťujeme skutečně využitelnou vnitřní paměť a uvádíme ji v hodnotící tabulce hned vedle údaje o deklarované kapacitě. Zvlášť velkou pozornost doporučujeme této věci věnovat, pokud se chystáte pořídit telefon s kapacitou 8 a méně GB nebo telefon s nižší kapacitou nepodporující paměťové karty.

Proč se u džusů netestovaly mykotoxiny?

Zaujal mě test pomerančových džusů, ale překvapilo mě, že se netestoval obsah mykotoxinů a pesticidů, který mě jako spotřebitele zajímá nejvíce.

Veronika S.

Před realizací každého potravinového testu konzultujeme s odborníky a laboratorii, jakým zkouškám bychom mohli výrobky podrobit. Běžně volíme takové, kterými ověříme dodržování výrobních procesů podle legislativních požadavků nebo takové, které jsou pro spotřebitele zajímavé či přínosné. Laboratoř však také často z vlastní zkušenosti doporučí analýzy, které v minulosti odhalily zajímavá zjištění, nebo naopak některé nedoporučí, protože nejsou zcela relevantní či například dlouhodobě nevykazují u daného výrobku problém. Právě to je i případ pomerančových džusů a jejich testu na mykotoxiny a pesticidy. Dlouhodobé analýzy kontrolních orgánů jako jsou SZPI, USDA nebo RASFF nepoukazují na to, že by pomerančové džusy v tomto ohledu představovaly zdravotní riziko. V případě mykotoxinů je to nejspíš zapříčiněno skutečností, že kyselé prostředí v pomerančích není ideální pro množení plísní. Pesticidy se pak drží zejména ve slupce, která do styku s džusem přichází pravděpodobně nevýznamně. ✕

Nové testy elektroniky

Na našem webu nabízíme téměř každý měsíc nové výsledky vybraných typů výrobků. V online databázích najdete také dříve otestované modely, včetně mnoha, které se nevešly do časopisu. V uplynulém měsíci jsme aktualizovali následující kategorie.

■ Na www.dtest.cz/mobily přibýlo 11 chytrých telefonů v čele s modely Huawei P9 Plus, Alcatel OneTouch Idol 4S, OnePlus 3 či Lenovo Moto G4 Plus. V příštím vydání se pak můžete těšit na velký přehled telefonů otestovaných v uplynulém půl roce, spolu s výsledky aktuálních top modelů Apple iPhone 7 a 7 Plus či Samsung Galaxy Note 7.

■ V kategorii tabletů na adrese www.dtest.cz/tablety najdete sedm čerstvě otestovaných zařízení. Nejlépe hodnocenými mezi nimi jsou Huawei MediaPad M2 10 a Samsung Galaxy Tab A 10.1.

■ Test televizorů jsme vám přinesli v předchozím vydání časopisu. Od té doby se naše databáze výsledků na www.dtest.cz/televize rozrostla o dalších deset přístrojů značek HiSense, LG, Panasonic a Samsung, z nichž tři podporují Ultra HD.

■ Otestovali jsme také pět aktuálních navigací TomTom a Mio i novou verzi mobilní aplikace iGo Navigation pro operační systémy iOS i Android. Pro podrobné výsledky zamiřte na www.dtest.cz/navigace. ✕

Evropské spotřebitelské centrum

Nepovedená oprava auta



Porucha vlastního auta na dovolené v zahraničí je noční můrou každého řidiče. Řešení nabízí většinou návštěva nejbližšího servisu, o jehož kvalitě člověk nemá potuchy. Když mechanici něco pokazí, může jít v první řadě o život a v druhé o peníze při pozdější reklamaci.

Pokud se člověku v zahraničí porouchá vůz, musí věc řešit okamžitě, aby mohl pokračovat v cestě. Ale co si počít, když se oprava nepovede a je pak nutné vadu nechat opravit jinde za další peníze? Řada spotřebitelů by si možná myslela, že si na autoservisu z jiné země nic nevezme. To by byl ale omyl, protože i v takových případech se může houževnatost a pečlivost vyplatit.

Během loňské letní dovolené měl český spotřebitel poruchu brzdové trubky pravého předního kola. Zá vadu nechal opravit v nejbližší opravně, kde mechanik nemohl povolit šroubení mezi trubkou a hadicí, a nahřál tedy pro uvolnění spoj autogenem. Udělal to neopatrně a spoj ohřál příliš, což způsobilo zkorodování a následné poškození brzdové hadice. Přibližně po týdně brzdová hadice při silnějším brzdění úplně praskla, což se naštěstí obešlo bez nehody. Opravu však zákazník považoval za neodbornou a velice nebezpečnou.

V tu chvíli se nacházel 600 km od daného autoservisu. Dodání nové hadice trvalo dva dny a vzniklá prodleva znemožnila vrátit se do servisu a opravu reklamovat. Spotřebitel u banální opravy neočekával problém a v jejím průběhu hlídal své dvě okolo pobíhající děti, nicméně byl pečlivý a jak má podle svých slov ve zvyku, vše si průběžně fotil – původní stav hadice před opravou, činnost mechanika i stav hadice po namontování nové trubky.

Po návratu domů se snažil kontaktovat servis e-mailem. Teprve

na druhou výzvu se dočkal reakce, a to odmítavé. Následná komunikace ve francouzštině vážla, až zcela ustala.

Proto se obrátil na Evropské spotřebitelské centrum, které případ předalo partnerskému centru ve Francii, a to za něj v mateřském jazyce podnikatele vyjednávalo smírné řešení sporu. Na základě faktury, fotodokumentace, e-mailové komunikace a účtenek od skutečně vynaložených nákladů se podařilo přimět autoservis k uznání chyby a zaplacení částky 120 eur, zahrnující cenu nové brzdové hadice a kapaliny, včetně dvou hodin práce dle ceníku francouzského autoservisu.

Bez pečlivého přístupu tohoto spotřebitele by bylo zřejmě obtížné přimět autoservis k finančnímu vyrovnání za chybně provedenou opravu. Proto je dobré i na cestách či dovolené myslet na zadní vrátka a následně se nenechat odbýt. ✕



Kontakty na ESC ČR
Štěpánská 15, 120 00 Praha 2
e-mail: esc@coi.cz; telefon: 296 366 155
www.evropskyspotrebitel.cz

Monitor

Pozor na úskali při skončení nájmu bytu

Na ukončení nájmu bytu se může nájemce s pronajímatelem dohodnout a společně podepsat dohodu o skončení nájmu. To je nejsnazší způsob, jak ukončit nájem, ale přesto je třeba si pohlídat, aby byla taková dohoda podepsána oprávněnými osobami. V případě společného nájmu bytu musí být podepsána oběma manžely, případně všemi společnými nájemci nebo zástupci, kteří k tomu mají souhlas. Pokud je byt ve vlastnictví právnické osoby, pak musí dohodu za pronajímatele podepsat oprávněná osoba, proto chtějte raději vidět třeba plnou moc.

Další možností je podat jednostrannou výpověď z nájmu bytu. Tu může podat jak nájemce, tak i pronajímatel, ale na každého se vztahují odlišná pravidla. V každém případě by měla mít písemnou podobu, musí obsahovat informaci, kdo ji podává, komu je určena, projev vůle nájem bytu ukončit, odůvodnění a musí být doručena druhé straně.

Nájemce může smlouvu uzavřenou na dobu neurčitou vypovědět bez udání důvodu, ale smlouvu na dobu určitou jen v případě, že se podstatně změnily okolnosti, z nichž strany při vzniku smlouvy vycházely. Pronajímatel musí mít k výpovědi vždy zákonný důvod. To může být například hrubé porušení povinností nájemce vyplývajících z nájmu, jeho odsouzení za spáchání trestného činu proti pronajímateli či osobám, které bydlí ve stejném domě, vznik potřeby naložit s bytovým domem tak, že jej nebude možné užívat, případně i z potřeby uvolnit byt pro sebe, manžela či příbuzného.

Více informací o problematice nájemních vztahů naleznete v tomto vydání na straně 63 nebo na naší speciální webové stránce www.dtest.cz/najmy. Naše rady ohledně skončení nájmu bytu se objevily například na serverech Novinky.cz, Hypindex.cz nebo Měsíc.cz. ✕

Informační servis Spotřebitel ve světě

Každý všední den najdete na webu spotrebitele.dtest.cz nové zprávy týkající se spotřebitelské problematiky v ČR i v zahraničí. Výběr těch nejzajímavějších vám přinášíme na této stránce.

Šmejdi šmejdi po e-mailech

■ **Je legální používat „špionovací programy“, které umožňují sledovat a nahrávat obrazovku a úhozy na klávesnici v téměř reálném čase?** Je provozovatel takové aplikace za její případné zneužití trestně odpovědný? Tyto otázky si pokládá spotřebitelský server Consumerist a také mnohé americké soudy. Federální odvolací soud totiž rozhodl, že za zásah do soukromí nemusí být odpovědný pouze žárlivý manžel, který své ženě nainstaloval do počítače sledovací program WebWatcher, ale i výrobce tohoto programu, společnost Awareness. Použitý program umožňuje na dálku sledovat obrazovku počítače, na němž je instalován. Vývojáři se brání, že vzhledem ke zpoždění, s jakým program odesílá obrazovku, se nejedná o odposlech v pravém slova smyslu. Žalující, který s ženou po internetu udržoval přátelský vztah, ovšem namítal, že program manželovi umožňoval číst i smazané e-maily a konverzace. Program navíc data neskladoval jen na vlastním PC, ale zasílal je také vývojářům softwaru.

■ **Interpol slaví úspěch. Při zátahu proti významným internetovým podvodníkům se mu podařilo zadržet provozovatele jedné z významných phishingových sítí.** Nigerijec, kterého server Consumerist identifikuje pouze pod nickem „Mike“, je údajně zodpovědný za podvody a krádeže osobních údajů s celkovou škodou přesahující 60 miliónů dolarů. On a jeho společníci kradli přístupové údaje k e-mailovým schránkám e-shopů. Zákazníkům pak zasílali faktury, na nichž byl uveden bankovní účet některého z podvodníků. Druhý typ podvodu, kterého se „Mike“ dopouštěl, byl takzvaný CEO fraud, kdy ovládl e-mailovou schránku členů managementu společnosti a po jejich podřízených vyžadoval převody částek na svůj soukromý účet. Z jedné společnosti se mu takto podařilo vylákat 15,4 miliónu amerických dolarů.

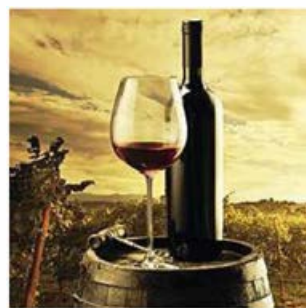
Ze starého nové, z nového staré

■ **Do boje proti plýtvání potravinami se zapojily další společnosti.** Americký řetězec supermarketů Walmart spouští program „I'm perfect“, v němž bude prodávat zlevněná jablka s kosmetickými vadami. Americká spotřebitelská organizace Consumer Reports uvádí, že využití zboží druhé jakosti podporuje řada amerických celebrit, obchodních firem i nevládních organizací napříč celým spektrem americké

společnosti. Svůj program pro záchranu potravin má asociace jezdců Nascar, řetězec kaváren Starbucks, podporu boji proti plýtvání vyjádřil i populární televizní komik John Oliver. Jídlo zachraňují také dva další projekty. V rámci akce „Move for Hunger“ stěhovací firmy sbírají potraviny, které zapomněli majitelé při stěhování ve starém domě, a zasílají je na charitu. „Food Cowboy“ se zase stará o přebytky či nedoručitelné zásilky z doků a překladišť.

Ve Francii vypukla velká aféra s vínem z Bordeaux.

Prokázalo se, že majitel jedné z největších vinařských společností, Belgičan Roger Geens, nechal dlouhodobě falšovat přívlastkové víno a jeho etikety. Víno navíc doslazoval nemrznoucí směsí. Aféra, o níž informuje spotřebitelská organizace UFC Que Choisir, se týká 36 miliónů hektolitrů vína, které se mohlo dostat k obchodníkům po celém světě. Geensovi zaměstnanci vydávali za kvalitní Bordeaux víno nižší kvality i z jiných oblastí, kromě vinic falšovali i ročníky. V některých případech víno doslazovali



© stokkete / Fotolia



nemrznoucí směsí s glycerinem. UFC kritizuje zvláště to, že ačkoliv byla všechna fakta známá již od roku 2002, kdy aféra vypukla, soudy vynesly verdikt až po 14 letech. Vzhledem k tomu, že takřka osmdesátiletý Geens je po mrtvici již deset let upoután na lůžko, nehrozí, že by si vyměřený trest odseděl za mřížemi. Jeho společnost má zaplatit pokutu ve výši půl miliónu euro, Geens však podle UFC na falšovaném víně mezi lety 1999 a 2002 utržil více než 20 miliónů euro.

Chytrost nejsou žádné čáry

■ **Další výrobce produktů „chytré domácnosti“ ukončil technickou podporu a odpojil servery.** Žárovky na dálkové ovládání Connected od výrobce TCP se rázem proměnily v o něco lepší světelné baňky za několikánásobně vyšší cenu. Americký spotřebitelský server Consumerist se pozastavuje nad tím, jak je podobný přístup nepřátelský vůči zákazníkům. Uvádí, že pokud by výrobu ukončil například nábytkář, nehrozí, že v tu samou chvíli přestanou jít u skříně otevírat šuplíky. U klasické techniky sice může nastat problém s náhradními díly či autorizovaným servisem, výrobek však většinou funguje bez ohledu na poskytovanou technickou podporu. Avšak „chytré“ spotřebiče ukončením podpory v lepším případě ztrácejí většinu inzerovaných funkcí, v horším se mění na pouhý těžítka.

Tak tomu bylo například u systému pro řízení domácnosti Revolv. Americká vládní agentura Federal Trade Commission proto pracuje na legislativě, která by řešila funkčnost „chytrých“ spotřebičů i poté, co jejich výrobce odpojí servery.

■ **Společnost FitBit, jež vyrábí chytré náramky pro fitness, čelí žalobě kvůli klamavé reklamě.** Podle žalujících je totiž inzerovaná funkce měření kvality spánku u náramku FitBit Flex zcela nedostatečná a slibuje zákazníkům nemožné. Zatímco výrobce garantuje přesné ukazatele kvality spánku a počítadlo probuzení, náramek obsahuje pouze akcelerometr sledující pohyb spící osoby. Podle žalující strany je takové měření zcela nedostatečné, náramek pouze zjišťuje, jak sebou spáček hází. Pro skutečné měření kvality spánku by bylo třeba sledovat EEG, EKG, pohyb očí a svalovou aktivitu spícího člověka. Takové funkce však náramek nenabízí. Klamavá reklama je podle žalujících zřetelnější, pokud si spotřebitel porovná model Flex s některým z levnějších náramků FitBit, které funkci měření kvality spánku

nenabízejí. Důvod, proč si připlatit za dražší model Flex, je tak pouhým klamavým lákadlem.

V zemi neomezených možností

■ **Pokus americké spotřebitelské organizace Consumer Reports (CR) ukazuje, že potravinový doplněk si může namíchat kdokoli s přístupem na internet.** Stačí si jen u čínských obchodníků objednat suroviny, prázdné kapsle a obaly, v domácích podmínkách namíchat směs stimulantů a nahřívací fólii nalepit etikety. CR však varuje, že takové doplňky málokdy naplní sliby výrobců a nezdídky mohou být i zdraví nebezpečné. Samotná spotřebitelská organizace do svého přípravku pro hubnutí namíchala extrakty ze zeleného čaje a pepřovníku kava, které mohou při nevhodném dávkování škodit játrům. Při míchání směsi a plnění do kapslí pak výzkumníci cíleně ignorovali veškeré předpisy o hygieně. Uvést takovou směs do prodeje by vůbec nebyl problém. Výzkumníci z CR se při svém experimentu postavili těsně před zasláním jednoduchého formuláře pro

vládního regulátora Food and Drug Authority, kterým by informovali o uvedení výrobku na trh.

■ **Řetězec obchodů s oblečením a módními doplňky Zara čelí žalobě kvůli klamání spotřebitelů.** Při nákupu v USA totiž uváděl ceny oblečení v eurech a personál používal neodpovídající a přemrštěný kurz pro převod eura na dolary. Nákup se mohl americkým spotřebitelům prodražit téměř dvojnásobně. Devonu Roseovi, který Zaru zažaloval, prodáváč tvrdil, že na převod měn řetězec používá speciální převodník, který však neexistoval. Trička za 10 euro řetězec nabízel za více než 17 dolarů, i když podle převodního kurzu by správně měla stát okolo 11 dolarů. Žalující proto žádá, aby Zara upustila nejen od nevýhodných převodů, ale také od uvádění cen výhradně v eurech.

Británie na vidličku

■ **Britský spotřebitelský server Bitterwallet přináší špatné zprávy milovníkům zdravé výživy a blízko kuchyně.** Oblíbená cizrnová pochoutka hummus totiž může ve srovnání se solenými brambůrkami obsahovat až čtyřnásobné množství soli. Týká se to hummusu zakoupeného v obchodech Tesco a Marks & Spencer, konkrétně varianty s karamelizovanou cibulkou. Nezisková organizace Consensus Action on Salt and Health, která průzkum prováděla a porovnávala



obsah soli v různých dypech, doporučuje zájemcům o zdravé mlsání spíše zeleninové salsy. V nich bylo soli nejméně, oproti cizrnové pochoutce pouhá třetina. Hummus však nebyl nejslanější potravinou testu, tou se stala řecká specialita taramasalata, pomazánka z cibule a rybích jiker.

■ **Tamní unie farmářů NFU si stěžuje na užívání klamavých obchodních praktik řetězcem Tesco.** Ten prodává své prémiové zboží pod hlavičkou různých britských farem, které však neexistují. Dvě pětiny takových produktů navíc nepocházejí z Británie, ale z jiných evropských zemí. Na pultech Tesco je možné najít nizozemské či dánské maso s označením Boswell Farm. Podobnou praktiku Tesco používá také u dalších čerstvých potravin. I když se na obalu nachází údaj o skutečném původu zboží, balení dominuje obchodní značka odkazující na údajný britský původ. Nejedná se o první případ v Británii, podobných prohřešků se v minulosti dopustily například řetězce Aldi, Lidl a Marks & Spencer. ✖

spotřebitele.dtest.cz

Portál přináší aktuální zprávy ze zahraničí i z České republiky. Jeho smyslem je nabídnout informace, které se v médiích obvykle neobjevují a které přispívají k lepší orientaci v oblasti spotřebitelské problematiky. Články jsou přehledně tříděny podle sledovaných kauz, nejčastějších problémů, zákonů, institucí a spotřebitelských organizací.

Informační servis

Nebezpečné výrobky

Databáze nebezpečných výrobků na www.dtest.cz/nebezpecne-vyroby nabízí pravidelně aktualizované informace o rizikovém zboží mnoha kategorií od potravin až po automobily. Na uvedeném stránce je možné přihlásit se k odebrání novinek e-mailem. Zde vám přinášíme výběr nebezpečných výrobků určených pro děti.

U každého výrobku uvádíme tyto informace:

1. typ/číslo modelu
2. upřesňující popis
3. riziko
4. popis nebezpečí
5. země původu
6. čárový kód



KARO panenka s kočárkem „My Lovely baby“

1. 2012B
2. Panenka s kočárkem v plastovém obalu.
3. Udušení, zachycení prstů, zranění
4. Výrobek představuje nebezpečí udušení, protože obsahuje malé části (např. držadlo dudlíku, srdce, které toto držadlo upevňuje). Tyto části lze snadno oddělit a děti je mohou vložit do úst. Kryt

na baterie je snadno oddělitelný a hrozí, že dítě baterie vloží do úst a uduší se, nebo utrpí poškození trávicího traktu. Navíc není vyhovující zajištění kočárku a kočárku se pod zatížením může zhroutit. To by mohlo vést ke zranění dětí, především zachycení jejich prstů mezi pohyblivé části.

5. Čína
6. 7460745268166



Kross/bg dětská sedačka na jízdní kolo „BABY SEAT - HANDY“

1. BG-5
2. Plastová dětská sedačka, která se montuje na zadní nosič nebo na rám jízdního kola. Max. zatížení: 22 kg.
3. Zranění
4. Upevňovací systém je nedostatečný. V důsledku nemusí sedačka zůstat správně upevněná a hrozí nehoda.
5. Čína
6. 5904993218594



Baby tender vlhčené ubrousky pro děti „Baby wipes, fresh scented“

1. OUU-0270
2. 80ks vlhčených ubrousků k péči o dětskou pokožku v růžovém plastovém obalu
3. Chemické
4. Výrobek obsahuje methyloisothiazolinon (MI) a methylchloroisothiazolinon (MCI). Kontakt kůže s výrobky obsahujícími MCI/MI může způsobit citlivým osobám alergickou kontaktní dermatitidu. MI a MCI jsou povoleny pouze ve výrobcích, které se smývají z kůže.
5. Čína
6. 6419773807244



CHILD Wood bezpečnostní zábrana „OPTIMO“

1. Model: White Ref.: VHOOW, série 15000008
2. Dřevěná bezpečnostní zábrana s tlakovými víčky. Zábrana je nabarvená na bílo. Nastavitelný otvor (78,5cm až 83,5 cm).
3. Zachycení prstů
4. Otvory mezi tyčkami jsou příliš velké a dítě by jimi

mohlo prostrčit hlavu, která by v otvoru mohla zůstat uvězněna. To by mohlo vést k problémům s dýcháním.

5. Belgie
6. 5420007132439



VD FASHION dívčí mikina

1. TL-21
2. Mikina pro dívky do 7 let se šňůrkami na kapuci. Velikosti 110 a 116.
3. Uškrcení
4. Výrobek představuje nebezpečí uškrcení kvůli šňůrce na kapuci, která se může během různých aktivit zachytit za předměty.
5. Čína
6. Neznámý



Sada hraček s plastovými panenkami „Our Favourite“

1. Č. 536
2. Sada obsahuje velkou

a malou panenku a různé doplňky. Dodává se v kartonové krabici s průhledným oknem.

3. Chemické
4. Výrobek představuje chemické nebezpečí, protože hlava malé panenky obsahuje di(2-ethylhexyl)ftalát (DEHP) v nadměrném množství (naměřeno 22 % hm.) a dibutylftalát (DBP) (naměřeno 0,39 % hm.). Tyto ftaláty mohou způsobit poškození zdraví dítěte a mohou představovat riziko pro vývoj pohlavních orgánů a plodnost.
5. Čína
6. Neznámý



ANJANTO švihadlo „Skakanka kolorowe skrety / skipping rope“

1. PLU 236760
2. Barevné švihadlo
3. Chemické
4. Výrobek představuje chemické nebezpečí, protože obsahuje di(2-ethylhexyl)ftalát (DEHP) v nadměrném množství (naměřeno 36,7 % hm.). Tento ftalát může způsobit poškození zdraví dítěte a může představovat riziko pro plodnost a vývoj pohlavních orgánů.

5. Čína
6. 5907551030492



Bopita postýlka „Ledikant Finn“

1. 148011
2. Bílá lakovaná dětská postýlka. Části jsou zabalené v kartonovém obalu.
3. Uškrcení
4. Postýlka má čtyři přístupné výstupky/výčnělky, za které se může zachytit dětské oblečení. Hrozí uškrcení.
5. Nizozemsko
6. 8712657019152



Timgro vysoká židle „YORK HICHAIR“

1. 72000292
2. Dřevěná skládací židle s nastavitelným sedadlem, vybavená měkkým podsedákem a opěrkou zad. Zabalená v kartonové krabici.

3. Zranění, zachycení prstů
4. Vysoká židle není dostatečně stabilní a mohla by se snadno převrhnout dozadu, což by mohlo způsobit dítěti zranění. Mezi zajišťovací mechanismem a nohou vysoké židle jsou navíc přístupné otvory, kde by mohlo dojít k zachycení prstů mezi pohyblivé části.
5. Vietnam
6. Neznámý



Toi-Toys bublifuk s rukavicí „Magic Bubbles“

1. sériové číslo 110773
2. Hračka obsahuje láhev s mýdlovou tekutinou a rukavici. Zabalená v pastovém a kartonovém obalu.
3. Mikrobiologické
4. Mýdlový roztok, který je součástí hračky, obsahuje mezofilní aerobní bakterie (naměřené množství až 735000 cfu/ml). Pokud se roztok dostane do kontaktu s ústy, rukama a očima, hrozí infekce.
5. Čína
6. 8714627612301 ✗



Zařazení výrobku do evropské databáze rychlého varování neopravňuje českého spotřebitele rovnou k odstoupení od uzavřené kupní smlouvy. Jinak řečeno, pokud zjistíte, že máte některý z nebezpečných výrobků uvedených v databázi doma, nestačí jej odnést do obchodu a požadovat okamžité vrácení peněz. Pokud jste ovšem přesvědčení, že je výrobek nebezpečný, je možné uplatnit reklamaci, případně také podat podnět českým dozorovým orgánům, což je v případě spotřebního zboží nejčastěji Česká obchodní inspekce a v případě potravin Státní zemědělská a potravinářská inspekce. Teprve tyto úřady mohou výrobek závažně označit za nebezpečný a nařídit nějaká opatření, například stažení výrobku z trhu. Je-li výrobek takto označen za nebezpečný, prodejce by reklamaci vyhovět měl.

Test

Lískooříškové kakaové pomazánky

Jak vypadá ideální kakaová lískooříšková pomazánka? V legislativě ani jinde se nedočtete, co by správně měla obsahovat, přesto lze poměrně přesně určit, co v ní být nesmí. Nenacházejí se v ní nežádoucí látky? Je Nutella z Německa stejná jako Nutella z Polska nebo Itálie? Vzorky jsme odeslali do laboratoře, abychom to zjistili. Drtivá většina obstála s přehledem, jednomu vzorku snížil známku nález kadmia a atypická chuť.



Tři oříšky pro n

d dobrá rada

Na první pohled vypadají stejně, ale rozdíly se mezi nimi najdou. Víceméně však stojí na senzoric-
kých preferencích spotřebitelů. V našem testu zvítězila **Ferrero Nutella německé produkce** (velmi dobře, 18,40 Kč/100g), která je v Česku k dostání v obchodní síti Lidl. Po senzorické stránce je na tom velmi podobně jako druhá u nás dostupná **Ferrero Nutella z polské výroby** (dobře, 18,90 Kč/100 g), která body ztratila kvůli nižšímu obsahu kakaa. Jako výhodný nákup můžeme doporučit výrobky **Choco'la Lískooříšková pomazánka** z Penny Marketu, **K-Classic Nussano** z Kauflandu a **Choco nussa** z Lidlu (všechny 11,30 Kč/100 g), které hodnotitelům chutnaly i voněly. Na opačném konci tabulky se mezi běžnými výrobky umístila pomazánka **Billa Hazelnut Chocolate Spread** (dobře, 15 Kč/100g). Celkově však nejméně hodnotitele nadchla čistě rostlinná pomazánka **De Rit Chocoreale** (uspokojivě, 45,40 Kč/100 g).

utelku

Ačkoliv o zdravé pochoutce nemůže být řeč, najdou se mnozí, kteří se bez lísko-
oříškové pomazánky neobejdou. V Německu se jejich vyznavači dělí na ty, kteří si pod ní na bílý chléb mažou máslo, a na ty, kteří máslo odmítají. U nás je pravděpodobně rozděluje spíš otázka: na lžičku, nebo namazat? V každém případě však za jejich konzumaci stojí touha po sladké a lahodné kakaovo-oříškové chuti. Každá pomazánka se však nemusí trefit do chuťových buněk každému, existují totiž mezi nimi až propastné rozdíly. Z pohledu výživového je zřejmě na pochybách málokdo. Jak zmiňuje výživová expertka a pedagožka Ing. Hana Strátecká, Ph.D. ze sdružení Zdravá potravina: „Stále platí, že sladké, průmyslově velmi zpracované potraviny by neměly v našem, natož dětském jídelníčku převažovat.“

Když jsme rozhodovali, které necháme podrobit laboratorním rozborům, stáli jsme před hromadou skleniček a kelímků se zdánlivě stejným obsahem. V Německu, kde se tyto výrobky těší velké a dlouhodobé oblibě, je situace jasná. Pokud se na sklenici objeví nápis Nugatkrem nebo Nougatcreme, jde podle tamějšího potravinového kodexu o pomazánku, k jejíž výrobě bylo použito alespoň 10 % oříšků. U nás však tyto výrobky legislativa nijak neupravuje, proto je třeba pátrat na vlastní pěst. Při podrobnějším průzkumu etiket vykristalizovalo několik škatulek, do kterých lze pomazánky z českého trhu roztrdit.

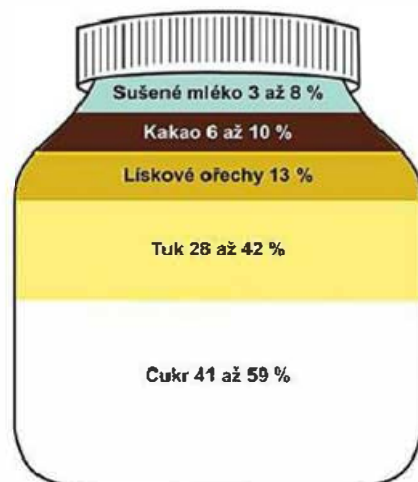
Když zcela pomineme dvoubarevné kakaovo-mléčné, které lze odlišit na první pohled, jsou tou první kategorií kakaové výrobky, jež lískové ořechy neobsahují vůbec. V té druhé, hojně zastoupené, používají výrobci buď lísko-oříškové aroma, nebo ořechy ve skromném zastoupení do 0,1 %. O stupínek výš stojí pomazánky s podílem ořechů či lískooříškové pasty kolem 2 %. Další skupinu pak tvoří výrobky s oříškovým obsahem okolo 10 %. Do našeho testu jsme však nakonec z důvodů vzájemné porovnatelnosti zvolili pouze výrobky s 13 % obsahem ořechů. Mezi ně patří i matka všech lískooříškových pomazánek Nutella, kterou jsme zároveň použili jako vzor optimální chuti. V obchodech však narazíte i na výrobky s 30 % či 45 % podílem ořechů, jsou to však spíše výjimky.

Oblíbená i po šedesáti letech

Senzaci s oříškovou „čokoládou“, kterou lze namazat na chleba, rozpoutala



Jaké jsou hlavní složky?



italská cukrářská rodina Ferrerových z Piemontu, která v padesátých letech vyrazila na trh s tzv. supercremou. Recepturu pomazánky dovedl k dokonalosti Michele Ferrero. V roce 1964 jí vetkl do názvu ořech (nut) a začal prodávat pod názvem Nutella. Se stejným jménem se prodává dodnes, a po celé zeměkouli. Protože nás zajímalo, zda si v různých evropských zemích koupíte stejnou Nutellu, nechali jsme pět jejich vzorků podrobit speciálnímu testu (více se dočtete na straně 14).

Nutelle podobných výrobků jsme v českých obchodech našli celkem 11. Všechny jsme nechali podrobit laboratorním zkouškám. Věnovali jsme se zejména jejich senzoric-
kým kvalitám, zjišťovali jsme ale také obsah kakaa nebo kvalitu tuku. V neposlední řadě jsme hledali nežádoucí látky v podobě mykotoxinů, kadmia a polycyklických aromatických uhlovodíků (PAH).

Na zjišťování skutečného podílu lískových ořechů bohužel v současné době neexistuje spolehlivá metoda,



Jak testujeme

podrobný postup testu
lískooříškových pomazánek najdete
na www.dtest.cz/liskooriskove

Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení
lískooříškových pomazánek

senzorické hodnocení 50 %
kakao 30 %
tuk 10 %
nežádoucí látky 10 %





Umíme to také?

Do našeho testu se kvůli nižšímu podílu lískových oříšků nedostala Nugeta známá spíše jako pomazánka s arašídami. Nugeta od Nestlé se prodává pod značkou Orion a vedle klasické verze se 30 % arašídů existuje ještě 10% lískooříšková. Ořechy, které v ní tvoří desetinový hmotnostní podíl, nejsou však jediným rozdílem mezi ní a pomazánkami v našem testu. Zatímco testované výrobky se většinou skládají jen z cukru, oleje, ořechů, syrovátky nebo odtučněného mléka, případně lecitinu, složení Nugety slibuje delší čtení. Olejů obsahuje hned šest a vedle běžných surovin v ní lze narazit i na problematický emulgátor E 476 a „práškovou náhradu mléka“. Ta se vyrábí z glukózového sirupu, kokosového oleje, laktózy, mléčné bílkoviny, nechybějí ani stabilizátor E 340, emulgátory E 471, E 472c a protispékavé látky E 341. Na rozdíl od ostatních není k dostání ve skleničkách, ale jen v tubě nebo malé plastové vaničce.

proto jsme se při výběru vzorků museli spolehnout na pravdomluvnost výrobců.

Chutnější a méně chutné

Jak je vidět z tabulky, nejlepší známky jsme udělovali zejména za „krémovost“, tedy dobrou roztíratelnost a jemnou, hladkou texturu pomazánky. Vyložený průšvih ve smyslu na jazyku drhnoucích krystalků cukru nebo uvolněného tuku jsme neobjevili u žádné z nich.

Ovšem v hodnocení zbývajících parametrů to pomazánky na lepší známky než na dobré a uspokojivé až na jednu výjimku nedotáhly. K některým výrobkům, například Nuss-Nougat Bio z drogerie dm a Hazelnut Chocolate Spread z Billy hodnotitelé připsali poznámky o málo výrazné chuti ořechů, u poma-

zánky Alnatura Nuss-Nougat Bio zmiňovali atypickou chuť. Výše uvedenou výjimkou je italská Nutella s dvojitým plusem za celkový dojem.

Nejlepší smyslové posouzení ze všech si nepřekvapivě vysloužily Nutelly z Itálie, Německa a Polska, které se navzájem nejvíce podobaly. Hned za nimi skončily Choco'la Lískooříšková z Penny Marketu a K-Classic Nussano z Kauflandu. Našlo se i pár dostatečných známek, všechny však posbírala jediná pomazánka – De Rit Organics Chocoreale Hazelnoot z Country Life, která se hodí i pro vegany. Při zkoušce svou chutí v žádném ohledu neoslnila, z toho důvodu skončila v hodnocení smyslových vlastností celkově nejhůř. Přestože by takové výsledky mohly svadět k plošnému odsouzení čistě rostlinných pomazánek, je třeba mít na paměti, že další výhradně rostlinný výrobek (dm Nuss-Nougat Bio) skončil o poznání lépe. Dokazuje tak, že i bez sušeného mléka a syrovátky lze chutnou pomazánku vyrobit.

Kakao a ořechy

Když prý Pietro Ferrero tvořil předchůdkyni dnešní světoznámé pochoutky, tedy kompaktní hmotu po-

dobnou českému nugátu, která se krájela nožem, byl údajně zcela posedlý myšlenkou přijít s dokonalou recepturou. Dokonce tak moc, že v noci budil svou manželku, aby jeho dílčí výtvoř ochuťovala a hodnotila.

Jednou z přísad, které chuť bezesporu dovedou výrazně ovlivnit, je obsah kakaa. My jsme hodnotili podle klíče: čím více této drahé suroviny, tím lépe. Pro zajímavost – byl to právě poválečný nedostatek kakaa, který vedl ke vzniku Nutelly. Jeho nahrazení pastou z lískových ořechů totiž výsledný produkt zlevnilo, čímž se „čokoláda“ stala dostupnější. V testovaných pomazánkách jsme naměřili od 6 do 10 % kakaa, nejvíce jej obsahovala Alnatura Nuss-Nougat Bio (9,8 %), nejméně pak Lískový oříšek a kakao značky Albert Quality (6,1 %), o žádné překvapení však nejde, obě kakaové podíly uvádějí na svém obalu.

Před půl stoletím si výroba vystačila se zásobováním lískovými oříšky z piemontského regionu, který jich nabízel hojnost. Dnes je ovšem pomazánek, které ke své výrobě potřebují lískové ořechy, daleko víc. Jenom Nutella spolkně čtvrtinu jejich světové produkce. Ačkoli v současné chvíli nelze





deklarované množství ořechů laboratorně ověřit, jedno je jisté: lidský jazyk se ošálit nedá. Pokud má lískooříšková pomazánka ambici srovnávat se s originálem, měla by 13% podíl ořechů dodržet.

Zdravější verzi nehledejte

„Při výběru pomazánek bych dbala hlavně na to, aby v nich bylo co nejméně cukru a co nejvíc oříšků a kakaa. Také bych se dívala, zda neobsahují glukózo-fruktózový sirup,“ popisuje svá kritéria nutricionistka Střítecká. U lískooříškových pomazánek se nezřídky propírají hlavně použité tuky, zejména pak vhodnost nebo nevhodnost diskutovaného palmového oleje, který používají všichni výrobci testovaných produktů. Většina z nich v kombinaci se slunečnicovým nebo řepkovým olejem.

Glukózo-fruktózového sirupu se u těchto výrobků obávat nemusíme, cukr ovšem zůstává jejich hlavní složkou. I proto jsou otázky ohledně použitého tuku a jeho vlivu na zdraví přinejmenším diskutabilní. „Jakékoliv tuky dohromady s velkým množstvím cukru představují problém,“ potvrzuje Ing. Anna Jermářová, nezávislá výživová poradkyně. A dodává: „Samy

o sobě slunečnicový a řepkový olej podporují zánět, protože v nich převažují omega-6 nenasycené mastné kyseliny, a problematická je i jejich průmyslová výroba. Já osobně doporučuji ve výživě i nasycené, tedy exotické a živočišné tuky, ovšem pokud k nim nebudeme přidávat cukry.“

Co se týká čistoty tuku, analýzy neprokázaly, že by bylo třeba se obávat žluklosti nebo přítomnosti škodlivých transmastných kyselin. Ze všech testovaných pouze jediná Nulacta z Normy uvádí na svém obalu zkratku RSPO gemischt (viz box V řeči zkratk a značek na této straně), která značí, že část použitého palmového oleje pochází z udržitelných zdrojů. K palmovému tuku z odpovědného zemědělství se hlásí i výrobky z dílny Ferrero, byť tak činí pouze na svém webu. Obsah tuku jsme vyhodnocovali s ohledem na italský originál.

Malé nepatříčnosti

Rizika časté a vysoké konzumace cukru spolu s tukem si dokáže mnoho lidí uvědomit a přizpůsobit jim frekvenci nakupování a požívání sladkých pomazánek. Co lze však těžko posoudit skrze stěny sklenice, je obsah škodli-



V řeči značek a zkratk

■ **RSPO** – Roundtable

on Sustainable Palm Oil znamená, že palmový olej použitý při výrobě pochází z udržitelného zemědělství, které splňuje požadavky na ochranu životního prostředí a zohledňuje i sociální podmínky. Pokud vám vadí negativní ekologické aspekty spojené s konvenční těžbou palmového oleje, pak se poohlédněte po výrobcích, které nesou toto označení. Někdy je logo doplněno slovem „mixed“ nebo „gemischt“, v takovém případě pochází z udržitelného zemědělství pouze část použitého oleje.



■ **UTZ Certified** –

Představuje udržitelné pěstování kávy, kakaa, čaje a lískových ořechů. Certifikace zahrnuje jak zemědělskou praxi, tak management, sociální a životní podmínky zaměstnanců a životní prostředí. Lepší život zemědělských dělníků při zpracování surovin na jiném konci světa by mělo značit právě toto logo.



■ **Fair Trade** – Předsta-

vuje spravedlivý obchod. Jde o značku, při jejímž udělení se zohledňuje splnění několika principů. Jsou to například spravedlivá cena při výkupu surovin, ochrana přírody a s tím spojené udržitelné zemědělství, zákaz dětské práce nebo dlouhodobé obchodní vztahy. Hlavním cílem je zlepšit životní úroveň znevýhodněným producentům a pracovníkům z rozvojových zemí.



■ **Bio** – Potraviny

označené jako bio a opatřené „biolístkem“ pocházejí podle legislativy z produkce ekologického zemědělství a podléhají dohledu jedné z kontrolních organizací. V ČR se kontrolou biopotravin zabývají organizace ABCert, Biokont, KEZ a Bureau Veritas.





Srovnání výrobků Ferrero Nutella



	Ferrero Nutella ¹⁾	Ferrero Nutella	Ferrero Nutella	Ferrero Nutella	Ferrero Nutella
cena (Kč)	81	60	66	83	70
hmotnost (g)	450	350	350	450	400
prodejce	Ferrero, Itálie	Ferrero Polska Sp. z o.o., Polsko	Ferrero Česká s.r.o., Praha	Ferrero, Německo	Ferrero Polska Sp. z o.o., Polsko
země výroby	Itálie	Polsko	Polsko	Německo	Polsko
cílový trh podle etikety	Itálie	Polsko, ČR	ČR, Slovensko	Německo, ČR, Slovensko	Slovensko, Chorvatsko
obsah tuku deklarovaný / změřený (%)	31,6 / 31,2	31,6 / $\times$ ²⁾	31,6 / 30	31,8 / 31,2	31,6 / 30,2
obsah kaka a deklarovaný / změřený (%)	7,4 / 7,6	7,4 / $\times$ ²⁾	7,4 / 7,6	neuveдено / 9,2	7,4 / 7,6
deklarovaný podíl ořechů (%)	13	13	13	13	13
deklarovaný podíl cukru (%)	55,2	56,8	56,8	55,9	56,8
intenzita čokoládové chuti a vůně ³⁾					
intenzita oříškové chuti a vůně ³⁾					
preferenční zkouška chuti ³⁾					

poznámky:

¹⁾ standard kvality

²⁾ Nebyly provedeny chemické analýzy.

³⁾ V porovnání se standardem – na rozdíl od tabulky na straně 16, kde se porovnávaly všechny výrobky mezi sebou.

vysvětlivky:

Levá polovina sklenice vždy představuje italský standard, pravá porovnávaný jiný výrobek. Tmavší barva znamená větší intenzitu nebo lepší než standard, světlejší barva znamená menší intenzitu nebo horší než standard.



Jak se vyrábí?

Základem jsou kvalitní suroviny.

K tomu, aby se proměnily ve sladký, hladký a lahodný krém, je zapotřebí jejich správné zpracování. V prvním kroku se většinou **praží ořechy**, které se posléze drtí na hladkou kaši, případně výrobce použije rovnou **lískooříškovou pastu**. Zbylé suroviny se přesně odvažují podle receptury, rozemílají nejedno a dlouze mixují dohromady. Tomuto kroku se říká **konšování**. Je to proces, při kterém se kakaová pomazánka několik hodin nepřetržitě promíchává za teploty okolo 60 °C. Dochází při tom k odpařování vody a vyprchávání nepříjemných zápachů, vzniká hladká hmota se **správnou texturou**. Vychladlým krémem se plní sklenice nebo kelímky, které pak míří do **distribuce**.

vin, proto jsme se na některé z nich zaměřili.

Karcinogenní polycyklické aro-matické uhlovodíky (PAH), které by se mohly do výrobků dostat během pražení kakaových bobů nebo spolu s přidaným tukem, jsme neobjevili v žádném z nich. Výjimkou nebývá kad-mium v kakau, jeho přítomnost je spo-jena zejména s vulkanickými půdami, na kterých kakaovníky v Jižní Americe rostou. Maximální limit pro jeho výskyt v kakau by však měl vejít v platnost až na počátku roku 2019. My jsme se při hodnocení drželi tohoto limitu už nyní a z tohoto důvodu snížili známky dvěma výrobkům (De Rit Organics a Al-natura).

Na mykotoxiny, které by mohly pou-kazovat na použití zaplísňených oříšků,

jsme narazili u šesti pomazánek. Sice ani jedna z naměřených hodnot maxi-mální limit pro sumu takzvaných afla-toxinů v kakau nepřesáhla, tři z nich však překročily jeho polovinu, a proto si od nás vysloužily snížené známky.

Jako vejce vejci

Testování kakaových lískooříškových pomazánek probíhalo ve spolupráci s našimi slovenskými kolegy. Protože podezření na dvojí kvalitu rezonuje nejen u nás, ale i ve Slovensku, rozhodli jsme se podrobit slepému srovnávacímu testu pět výrobků značky Nutella. Výchování hodnotitelé v laboratoři porovnávali senzorické vlastnosti



Jak testujeme

Senzorické hodnocení

Pro senzorické hodnocení příslušných deskriptorů (roztíratelnost, textura, příjemnost chuti, intenzita oříškové chuti a vůně, intenzita čokoládové chuti a vůně, celkové hodnocení) byla použita profilová metoda, kdy hodnotitelé jednotlivým deskriptorům přisuzovali známky na stupnici od jedné do pěti. Zjištěné odchylky se zaznamenávaly formou slovního popisu. Při pořadové a preferenční zkoušce pěti výrobků Ferrero Nutella stanovovalo devět hodnotitelů stupně odlišnosti v intenzitě čokoládové a oříškové chuti a vůně od standardu.

Kakao

Obsah kakaa jsme zjišťovali výpočtem z dílčích měření alkaloidů, které jsou typické pro kakao (theobromin a kofein). Ke zjištění jejich hodnot jsme použili vysokoúčinnou kapalinovou chromatografii se spektrofotometrickou detekcí (HPLC-UV/VIS).

Tuk

Obsah tuku se stanovoval pomocí Soxhletovy extrakce, peroxidové číslo jako indikátor čerstvosti tuku bylo stanoveno titračně. Zastoupení mastných kyselin jsme zjišťovali po hydrolýze a zmýdelnění plynovou chromatografií s plamenově ionizační detekcí (GC/FID).

Nežádoucí látky

Ke stanovení hodnot kadmia byla použita metoda atomové absorpční spektrometrie AAS-ETA. Mykotoxiny jsme zjišťovali a měřili vysokovýkonnou kapalinovou chromatografií s hmotnostně spektrometrickou detekcí (HPLC-MS/MS). Polycyklické aromatické uhlovodíky byly stanoveny za použití vysokoúčinné kapalinové chromatografie s fluorescenční detekcí (HPLC-FLD).

Nutelly vyrobené v Itálii, v Německu a tři Nutelli z Polska, z nichž jedna byla určena pro slovinský, druhá pro český a třetí pro polský trh. Vzorky byly porovnávány s italskou Nutellou, kterou jsme považovali za standard kvality, a bodovány na pětibodové škále. Naším cílem bylo zjistit, zda se některý z pěti zkoumaných vzorků významně liší od ostatních.



Výsledky jsme barevně znázornili v tabulce na protější straně. Pokud však nespátřujete významný rozdíl, pak ji čtete správně. Při zkoušce se průkazné rozdíly mezi pomazánkami nenašly. Nejvýrazněji se odlišovala Nutella vyrobená v Německu, která má na rozdíl od výrobků z Itálie a Polska vyšší podíl kakaa (9,2 %, respektive 7,6 %). Její čokoládová chuť byla podle očekávání intenzivnější oproti standardu, na druhou stranu u ní hodnotitelé

posoudili intenzitu oříškové chuti jako méně výraznou. V preferenční zkoušce vyšla Nutella z německé výroby trochu hůř než všechny ostatní. Pokud však patříte mezi ty, kterým německá pomazánka chutná víc, máme pro vás dobrou zprávu: Za hranice kvůli tomu nemusíte. Ve své české prodejní síti nabízí německou Nutellu řetězec Lidl. Pro tu italskou také do Itálie nemusíte, nijak se totiž neliší od té ze závodu v polském Belsk Duży. ✖



Test Lískooříškové kakaové pomazánky



lískooříškové pomazánky

	Ferrero Nutella (vyrobena v Německu)	Ferrero Nutella ¹⁾ (vyrobena v Itálii)	Ferrero Nutella (vyrobena v Polsku)	Penny Market/ Choco'la Lískooříšková pomazánka	Piacelli Haselnuss-Nougat-Creme	Albert Quality Lískový oříšek a kakao	Alnatura Nuss-Nugat Bio
cena (Kč)	83	81	66	45	80	54	85
hmotnost balení (g)	450	450	350	400	300	400	400
cena za 100 g (Kč)	18,40	18	18,90	11,30	26,70	13,50	21,30
celkové hodnocení	velmi dobře 84 %	velmi dobře 81 %	dobře 78 %	dobře 74 %	dobře 74 %	dobře 70 %	dobře 70 %
senzorické hodnocení ²⁾	dobře 77 %	velmi dobře 81 %	dobře 75 %	dobře 73 %	dobře 70 %	dobře 72 %	uspokojivě 56 %
roztíratelnost / textura	+ / ++	++ / ++	++ / ++	+ / +	++ / ++	+ / ++	+ / +
příjemnost chuti	+	+	+	+	+	+	+
intenzita oříškové / čokoládové chuti a vůně	+ / +	++ / +	+ / +	+ / +	+ / +	+ / O	O / +
celkový dojem	+	++	+	+	+	+	O
obsah kakaa	velmi dobře 92 %	dobře 76 %	dobře 76 %	dobře 69 %	dobře 73 %	dobře 61 %	velmi dobře 98 %
kvalita a obsah tuku	velmi dobře 88 %	velmi dobře 88 %	velmi dobře 87 %	velmi dobře 84 %	velmi dobře 84 %	dobře 65 %	dobře 67 %
peroxidové číslo	+	+	++	+	+	+	O
transmastné kyseliny	++	++	++	++	++	++	++
obsah tuku	++	++	++	++	++	+	+
nežádoucí látky	velmi dobře 93 %	velmi dobře 95 %	velmi dobře 95 %	velmi dobře 88 %	velmi dobře 89 %	velmi dobře 95 %	dobře 63 %
těžké kovy	++	++	++	++	++	++	+
mykotoxiny	++	++	++	++	++	++	+
polycyklické aromatické uhlovodíky	++	++	++	++	++	++	++
informace o výrobku							
deklarovaný obsah lískových ořechů (%)	13	13	13	13	13	13	13
deklarovaný obsah cukru (%)	55,9	56,8	56,8	58,5	neuveдено	52	47,9
deklarovaný / změřený obsah kakaa (%)	neuveдено / 9,2	7,4 / 7,6	7,4 / 7,6	7 / 6,9	7 / 7,3	6 / 6,1	8,5 / 9,8
deklarový / změřený obsah tuku (%)	31,8 / 31,2	31,6 / 31,2	31,6 / 30	30 / 29,4	neuveдено / 29,5	37 / 41,1	36,4 / 36,7
použitý tuk	palmový	palmový	palmový	palmový, řepkový	řepkový, palmový	řepkový, palmový	slunečnicový, palmový
certifikace na obalu	×	×	×	×	×	UTZ	bio
zakoupeno v (ČR)	Lidl	×	Globus	Penny Market	Iceland	Albert	Globus
země výroby	Německo	Itálie	Polsko	Itálie	Itálie	Belgie	Nizozemsko
výrobce/prodejce	Ferrero Deutschland GmbH, Německo	Ferrero Commerciale Italia S.r.l., Itálie	Ferrero Česká s.r.o., Praha	Penny Market s.r.o., Radonice	Gunz, Rakousko	Ahold Czech Republic, Praha	Globus ČR k.s., Praha
minimální trvanlivost	6/4/2017	8/1/2017	7/1/2017	9/5/2017	19/4/2017	1/12/2016	3/2017

klíč:

++	+	O	-	--
velmi dobře 100–80 %	dobře 79–60 %	uspokojivě 59–40 %	dostatečně 39–20 %	nedostatečně 19–0 %

vysvětlivky:

✓ ano × ne

Některá hodnocení mohou být limitována. V tomto případě limitovalo celkovou známku hodnocení nežádoucích látek a intenzity lískooříškové chuti. Při shodném hodnocení kvality pořadí podle abecedy. Procenta vyjadřují míru splnění kvalitativních požadavků, nikoliv obsah jednotlivých složek.



Kaufland/ K-Classic Nussano	Tesco Hazelnut	Lidl/ Choco nussa	Norma/ Nulacta Nuss Nougat Creme	Billa Hazelnut Chocolate Spread
45	64	45	45	60
400	400	400	400	400
11,30	16	11,30	11,30	15
dobře 70 %	dobře 68 %	dobře 67 %	dobře 66 %	dobře 65 %
dobře 73 %	dobře 61 %	dobře 65 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 56 %
++ / ++	+ / +	+ / +	+ / ++	+ / ++
+	+	+	○	○
+ / +	○ / +	+ / +	○ / ○	○ / +
+	+	+	○	○
dobře 68 %	velmi dobře 82 %	dobře 73 %	dobře 70 %	dobře 70 %
velmi dobře 88 %	velmi dobře 81 %	dobře 72 %	velmi dobře 83 %	dobře 79 %
++	+	+	++	++
++	++	++	++	++
++	++	+	++	+
uspokojivě 44 %	uspokojivě 53 %	dobře 62 %	velmi dobře 91 %	velmi dobře 85 %
++	++	++	++	++
○	○	+	++	++
++	++	++	++	++
13	13	13	13	13
53	51,8	51,1	50,1	51
7,5 / 6,8	7 / 8,2	7,5 / 7,3	7,5 / 7	7 / 7
33 / 28,3	36,5 / 34,6	35,6 / 37,9	35,6 / 35,8	37 / 37,4
řepkový, palmový, slunečnicový	řepkový, palmový	řepkový, palmový	řepkový, palmový	řepkový, palmový
UTZ	×	UTZ	UTZ, RSPO	×
Kaufland	Tesco	Lidl	Norma	Billa
Německo	Nizozemsko	Německo	Německo	Německo
Kaufland Česká republika v.o.s., Praha	Tesco Stores ČR a.s., Praha	Lidl Česká republika v.o.s., Praha	Wilhelm Reuss & Co., Německo	Billa s.r.o. Říčany u Prahy
3/6/2017	1/2017	15/3/2017	18/4/2017	30/1/2017

pomazánky bez mléka	
dm Nuss-Nugat Bio	De Rit Organics Chocoreale Hazelnoot Bio
90	159
400	350
22,50	45,40
dobře 68 %	uspokojivě 51 %
dobře 63 %	dostatečně 33 %
++ / +	○ / ○
+	—
○ / +	○ / —
+	—
velmi dobře 82 %	dobře 70 %
dobře 68 %	dobře 78 %
+	++
++	++
+	+
uspokojivě 55 %	dobře 61 %
++	+
○	++
++	++
13	13
46	41
7,5 / 8,2	8 / 7
39 / 39,4	38,8 / 39
slunečnicový, palmový	slunečnicový, palmový
bio	bio, fair trade, vegan
dm drogerie markt	Country Life
Nizozemsko	Nizozemsko
dm drogerie markt s.r.o., České Budějovice	De Rit Organics, Netherlands
12/6/2017	17/5/2017

¹⁾ Výrobek nebyl zakoupen na českém trhu.

²⁾ Při slepém sensorickém hodnocení nebyly výrobky porovnávány se standardem (Nutella z Itálie), ale mezi sebou.

★ vítěz testu
🎯 výhodný nákup

Test

Zimní a celoroční pneumatiky

V letošním testu jsme prověřili a porovnali celkem 32 pneumatik. Přinášíme vám výsledky 14 modelů o rozměru 185/65 R15 a 12 modelů o velikosti 225/45 R17. Otestovali jsme také šest celoročních pneumatik s označením 205/55 R16. V dostatečném předstihu před povinným přezouváním tak opět máte v ruce jedinečný balík informací, který vám pomůže při výběru pneumatik vhodných pro váš vůz.



Bezpečně za každých pod

d

dobrá rada

Nejlepší zimní pneumatikou z kategorie 185/65 R15 je **Goodyear UltraGrip 9** (dobře, 1470 Kč). Jízdu na mokru, suchu, sněhu i náledí zvládá dobře. Vyvážené jízdní vlastnosti má také v pořadí druhá **Michelin Alpin A4** (dobře, 1600 Kč). V rozměru 225/45 R17 je vítěznou zimní pneumatikou **Dunlop Winter Sport 5** (dobře, 3100 Kč). Jako jediná z testovaných v tomto rozměru nezaváhala a za každých klimatických podmínek předvedla jistou jízdu. Mezi celoročními pneumatikami podle očekávání žádná není přesná a jistá za každého počasí. Z pohledu konstrukce dezénu a složení směsi to téměř není možné. Povedeným výrobkem je však **Michelin CrossClimate** (uspokojivě, 2100 Kč), který má dobré jízdní vlastnosti na všech površích za jakéhokoliv počasí vyjma zasněžené vozovky.

Ve skupině 15palcových pneumatik vhodných pro menší vozy (185/65 R15) jsme porovnali jízdní vlastnosti 14 modelů různých značek. Ve výběru chybějí Continental, Fulda a Sava, protože v době nákupu do testu ještě nebyly v prodeji novinky pro letošní sezónu. Zařazení konkrétních pneu do testu probíhalo na základě jednoduchého kritéria: na energetickém štítku mohla být přílnavost na mokré vozovce označena nejhůře písmenem C.

Hledají se vyvážené patnáctky

Zatímco v létě vás čekají jen suché, nebo mokré silnice, v zimě se budete setkávat i se zasněženými nebo ledem pokrytými vozovkami. Zimní pneumatika to tak nemá vůbec jednoduché, protože se během jízdy musí vypořádat s různými povrchy. Nejčastěji asi s mokrou vozovkou, poté se sněhem, suchou vozovkou a nejméně s ledovitou. Tomu odpovídá i naše hodnocení, potažmo tabulka, ve které jsou seřazeny výsledky zkoušek podle důležitosti.

Netvrdíme, že pro všechny řidiče platí stejný scénář cest v zimním období. Kdo bydlí ve výše položených oblastech nebo v horách, bude se asi častěji setkávat se sněhem a náledím. Takovým doporučujeme věnovat více pozornosti právě výsledkům zkoušek jízdních vlastností na sněhu, ledu a mokré vozovce.

Goodyear UltraGrip 9 a Michelin Alpin A4, tyto pneumatiky se jako jediné z patnáctipalcových mohou pochlubit dobrými jízdními vlastnostmi na všech zmiňovaných površích. Jsou to vyvážené pneumatiky bez slabín, a proto jim patří nejvyšší příčky v testu. Vítězem kategorie 185/65 R15 jsou Goodyear těsně následované Michelinkami. UltraGrip 9 jsou nejlepší z pohledu spotřeby paliva, respektive jejich vliv na spotřebu paliva je minimální. Testovací vozidlo Renault Clio s nimi dosáhlo hodnoty 5,5 litru na 100 kilometrů. Zmíněné Michelinky byly v tomto směru naopak nejhorší. S nimi mělo Clio spotřebu 5,8 l/100 km. Rozdíl sice není na první pohled nijak výrazný, ale pokud i v zimním období najedete tisíce nebo desetitisíce kilometrů, už se to v peněženke může projevit.

Druhým Michelin Alpin A4 patří prvenství ve zkoušce životnosti (opotrebení) – odhadovaný kilometrový nájezd v ideálních podmínkách je přes 52 tisíc kilometrů. Ve srovnání s nejrychleji se

opotřebovávající pneumatikou Dunlop SP Winter Response 2 vám bude sloužit o dvacet tisíc kilometrů déle. Ovšem samozřejmě bude záležet i na vašem jízdním stylu, který dokáže životnost výrazně ovlivnit.

Menší či větší nedostatky

Pneumatiky s celkovým uspokojivým hodnocením stále patří mezi ty, které doporučujeme ke koupi. Nemají však vyvážené jízdní vlastnosti, protože na některých površích se při jízdních zkouškách ukázaly určité slabiny. Například Dunlopy jsou složením a konstrukcí dezénu zaměřeny na mokrou vozovku a sněh. Na mokru jsou vůbec nejlepší z testovaných. Zato na suchu jim to jde hůř – Clio se s nimi hůře ovládalo a nebylo tak stabilní. Velmi schopné na mokru jsou také Pirelli Cinturato Winter. V tuzemsku oblíbené Barumky to bohužel na mokru moc neumí, za ovladatelnost a brzdění dostaly čtyřku.

Na sněhu se předvedly pneumatiky Uniroyal MS plus 77 a jen těsně za nimi skončily Viking SnowTech II. Obě značky jsou dceřinými společnostmi Continentalu. Zkoušky na suchu ovládla dvojice Hankook i*cept RS2 W452 a Nexen Winguard Snow'G WH2 s nejlepšími jízdními vlastnostmi. Krok s nimi dokážou držet jen zmiňované Michelinky.

Dvojici pneumatik Firestone Winterhawk 3 a Kleber Krisalp HP2 odsunuly na poslední místa v tabulce velké slabiny při zkouškách na mokru. Obzvláště velké nedostatky se objevily v ovladatelnosti. Modelu Krisalp HP2 patří i nelichotivé označení nejhlučnější pneumatika.



Jak testujeme

podrobný postup testu pneumatik najdete na www.dtest.cz/pneumatiky

Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení pneumatik

mokrá vozovka 30 %
sněh 20 %
suchá vozovka 15 %
náledí 10 %
opotrebení 10 %
vliv na spotřebu paliva 10 %
hlučnost 5 %



mínek

Ať je zima, nebo léto

V letošním testu jsme srovnali také jízdní vlastnosti šesti celoročních pneumatik o rozměrech 205/55 R16. Testování celoročních modelů není tak snadná záležitost jako v případě zimních nebo letních pneumatik. Cílem testu totiž není jen vzájemné porovnání jízdních vlastností jednotlivých modelů, ale zároveň se snažíme zjistit, jestli jsou vhodnou alternativou pro dvě sady letních a zimních pneu. Celoroční modely proto testujeme na sněhu i náledí při stejných podmínkách jako zimní. Při zkouškách na mokru srovnáváme jízdní vlastnosti v chladném počasí se zimními pneumatikami a za teplejších podmínek s letními. Na suché vozovce musejí celoroční modely obstát za vysokých teplot při srovnání s letními pneumatikami. A test životnosti je prováděn z části společně se zimními a z části společně s letními pneumatikami.

Celoroční pneu to proto vůbec nemají jednoduché. Dobrou celkovou známku nedostal žádný model, dva jsou uspokojivé – konkrétně Vredestein Quattrac 5 a Michelin CrossClimate. Zatímco Vredestein dostal dobrou známku pouze za jízdu na náledí a na ostatních površích už tak jistý nebyl, Michelin má kromě jízdy na sněhu dobré vlastnosti na mokru, suchu i náledí, a dostal tak tvrzení výrobce, že jde o letní pneumatiku se zimní homologací. Obě pneumatiky se pomalu opotřebovávají – odhadovaná životnost Michelinek je zhruba 46 tisíc a u Vredesteinů bezmála 40 tisíc kilometrů. Zároveň mají malý vliv na spotřebu paliva.

Tyto raději ne

Ostatní čtyři modely v testu se na suché vozovce v létě chovají stejně špatně jako dobrá zimní pneu. Mají tedy špatnou přilnavost, a kvůli tomu



jim chybí rezerva při jízdě na limitu. Zároveň neposkytují řidiči potřebnou zpětnou vazbu, na povel volantu reagují se zpožděním a řízení vozu je za sucha nepřesné. Při jízdě po rovině navíc nelze podvědomě nalézt středový bod volantu, což vyžaduje mírnou korekci směru. Nokian Weatherproof a Goodyear Vector 4 Season Gen 2 kvůli tomu nelze doporučit na vozidla, která slouží v rodině jako první auto, tedy to, se kterým se v létě jezdí na dovolené, chalupy, prostě na delší cesty mimo město. Hodí se spíš na druhé auto, které jezdí s dětmi do školy, na nákup nebo do práce, tedy krátké cesty.

Při jízdách na mokré vozovce měly všechny pneu kromě značky Nokian tendenci k aquaplaningu, tedy ke ztrátě přilnavosti s podkladem a skluzu na vodní ploše. Stejně chování jako na vodě pak čeká na řidiče i při jízdě na sněhové břečce. Všechny testované celoroční modely navíc s rostoucí teplotou ztrácely přilnavost. Michelinky a Goodyeary se však udržely v mezích dobré známky.

V pořadí předposlední pneumatiky Bridgestone A001 jsou zcela nevhodné pro jízdu na sněhu. Už ve 30kilometrové rychlosti mělo auto dlouhou brzdnou dráhu a tendenci k nedotáčivosti a kvůli

velmi špatné trakci se trápilo při stoupání na zasněžené silnici. Na chvostu tabulky skončil model Hankook Kinergy 4S H740 kvůli velmi špatným výkonům na mokré vozovce – konkrétně kvůli dlouhé brzdné dráze a pomalým reakcím na změnu směru jízdy. Poslední dvojici kvůli velkým nedostatkům nemůžeme doporučit ke koupi.

Jedinou otestovanou celoroční pneumatikou, na kterou se lze dívat jako na alternativu pro letní i zimní sadu pneu, je tedy Michelin CrossClimate. Pokud máte možnost se v zimě obejít bez auta, když jsou silnice pod sněhem, je to dobrá volba.

V široké stopě

Testovacím vozidlem pro široké nízko-profilové sedmnáctky o rozměru 225/45 byl Volkswagen Golf 7 GTI, typický zastupce vozidel pro tento typ pneumatik. Výkonné motory s vysokým točivým momentem a sportovní tlumiče požadují dobrý grip neboli přilnavost pneumatik k vozovce, aby mohly využít svůj potenciál. Možná i to může být důvodem, proč pouze jediný model v této velikostní kategorii nabídne dobré jízdní vlastnosti na všech površích.

Vítězem testu je Dunlop Winter Sport 5. Pouze on dostal ve všech dílčích



205/55 R16 – celoroční pneumatiky

	Vredestein Quatrac 5	Michelin CrossClimate	Nokian Weatherproof	Goodyear Vector 4 Season Gen 2	Bridgestone A001	Hankook Kīnergy 4S H740
průměrná cena (Kč)	1910	2100	2100	2140	2000	1750
celkové hodnocení	uspokojivě 43 %	uspokojivě 42 %	dostatečně 35 %	dostatečně 33 %	nedostatečně 16 %	nedostatečně 10 %
mokrá vozovka	uspokojivě 43 %	dobře 61 %	uspokojivě 52 %	dobře 61 %	uspokojivě 54 %	nedostatečně 10 %
ovladatelnost	O	+	O	+	O	—
brzdění	O	+	O	+	O	—
aquaplaning: rovná vozovka	O	O	+	O	+	O
aquaplaning: zatáčky	O	O	+	O	O	O
směrové vedení	O	+	O	O	O	—
sníh	uspokojivě 55 %	uspokojivě 42 %	dobře 74 %	dobře 69 %	nedostatečně 16 %	uspokojivě 57 %
rozjezd	O	O	+	+	—	O
brzdění	O	—	+	+	—	O
trakce, směrové vedení	O	O	+	+	—	+
suchá vozovka	uspokojivě 43 %	dobře 67 %	dostatečně 35 %	dostatečně 33 %	dostatečně 26 %	dostatečně 30 %
ovladatelnost	O	+	—	—	—	—
brzdění	O	+	O	O	O	O
jízdní stabilita	O	+	—	—	—	—
náledí	dobře 62 %	dobře 64 %	uspokojivě 53 %	dobře 65 %	uspokojivě 53 %	uspokojivě 59 %
brzdění	+	+	O	+	O	O
směrové vedení	+	+	O	+	O	+
opotřebení	dobře 70 %	velmi dobře 80 %	dobře 60 %	dobře 70 %	dobře 60 %	dobře 60 %
vliv na spotřebu paliva	dobře 74 %	dobře 78 %	dobře 66 %	dobře 68 %	uspokojivě 54 %	dobře 74 %
hlučnost	uspokojivě 52 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 55 %	uspokojivě 57 %	uspokojivě 44 %	uspokojivě 47 %
vnitřní	+	+	+	+	O	O
vnější	O	O	O	O	—	O
rychlostní zkouška	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %
index nosnosti	91	94	94	94	91	94
hmotnostní index	V	V	V	V	V	V
údaje na energetickém štítku						
valivý odpor	C	C	C	C	F	C
přilnavost na mokré vozovce	C	A	B	B	B	C

klíč:

++	+	O	—	—
velmi dobře 100–80 %	dobře 79–60 %	uspokojivě 59–40 %	dostatečně 39–20 %	nedostatečně 19–0 %

vysvětlivky:

✓ ano X ne

Uspokojivé a horší hodnocení ve zkoušce jízd na mokré vozovce, sněhu, suché vozovce a náledí limituje celkové hodnocení. Při shodném celkovém hodnocení se výrobky řadí podle abecedy.

Test

Zimní a celoroční pneumatiky



225/45 R17 – zimní pneumatiky

	Dunlop Winter Sport 5	Pirelli Winter SottoZero 3	Firestone Winterhawk 3	Goodyear UltraGrip Performance Gen-1	Hankook i*cept evo2 W320	Nokian WR D4	Uniroyal MS plus 77
průměrná cena (Kč)	3100	3480	2560	3140	2440	3000	2580
celkové hodnocení	dobře 67 %	uspokojivě 52 %	uspokojivě 51 %	uspokojivě 51 %	uspokojivě 51 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 47 %
mokrý vozovka	dobře 62 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 51 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 51 %	uspokojivě 59 %	dobře 65 %
ovladatelnost	+	o	o	o	o	o	+
brzdění	+	+	+	o	o	+	+
aquaplaning: rovná vozovka	+	+	+	+	+	+	+
aquaplaning: zatáčky	+	o	o	+	o	o	+
směrové vedení	+	o	–	o	o	+	o
sníh	dobře 73 %	uspokojivě 57 %	dobře 62 %	dobře 77 %	dobře 60 %	dobře 67 %	dobře 61 %
rozjezd	+	o	+	+	o	+	+
brzdění	+	o	+	+	+	+	o
trakce, směrové vedení	+	+	+	++	+	+	+
suchá vozovka	dobře 63 %	uspokojivě 52 %	uspokojivě 53 %	uspokojivě 51 %	dobře 66 %	dobře 63 %	uspokojivě 47 %
ovladatelnost	+	o	o	o	+	+	o
brzdění	o	+	o	+	o	+	o
jízdní stabilita	+	o	o	o	+	+	o
náledí	dobře 66 %	uspokojivě 58 %	dobře 70 %	dobře 70 %	dobře 63 %	dobře 68 %	uspokojivě 59 %
brzdění	+	+	+	+	+	+	o
směrové vedení	+	o	+	+	+	+	+
opotřebení	dobře 70 %	dobře 60 %	dobře 70 %	dobře 70 %	dobře 60 %	uspokojivě 50 %	dobře 60 %
vliv na spotřebu paliva	dobře 78 %	dobře 66 %	dobře 66 %	velmi dobře 80 %	dobře 64 %	dobře 70 %	dobře 72 %
hlučnost	uspokojivě 54 %	uspokojivě 48 %	uspokojivě 55 %	uspokojivě 46 %	uspokojivě 41 %	uspokojivě 48 %	uspokojivě 48 %
vnitřní	+	o	o	o	o	o	o
vnější	o	o	o	o	o	o	o
rychlostní zkouška	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %
index nosnosti	91	91	91	91	94	94	91
hmotnostní index	H	H	H	H	H	H	H
údaje na energetickém štítku							
valivý odpor	C	E	E	C	E	C	E
přilnavost na mokré vozovce	B	B	C	B	C	A	C

klíč:

++	+	o	–	--
velmi dobře 100–80 %	dobře 79–60 %	uspokojivě 59–40 %	dostatečně 39–20 %	nedostatečně 19–0 %

vysvětlivky:

✓ ano ✗ ne

Uspokojivé a horší hodnocení ve zkoušce jízdy na mokré vozovce, sněhu, suché vozovce a náledí limituje celkové hodnocení. Při shodném celkovém hodnocení se výrobky řadí podle abecedy.



Bridgestone Blizzak LM001	Viking SnowTech II	Yokohama W.drive V905	Matador MP92 Sibir Snow	BF Goodrich g-Force Winter
2920	2050	2760	1790	2590
uspokojivě 44 %	uspokojivě 42 %	uspokojivě 40 %	dostatečně 36 %	dostatečně 33 %
dobře 61 %	uspokojivě 42 %	uspokojivě 44 %	dostatečně 36 %	dostatečně 33 %
○	○	○	—	—
○	○	○	—	—
++	○	○	○	○
+	○	○	○	○
○	—	—	—	—
uspokojivě 44 %	dobře 62 %	dobře 68 %	dobře 66 %	dobře 67 %
○	+	+	+	+
○	+	+	+	+
○	+	+	+	+
dobře 69 %	uspokojivě 47 %	dobře 61 %	uspokojivě 58 %	uspokojivě 59 %
+	○	+	+	+
○	○	+	○	○
+	○	+	+	+
dobře 63 %	uspokojivě 57 %	uspokojivě 52 %	dobře 61 %	dobře 67 %
+	○	○	○	+
+	+	○	+	+
dobře 70 %	dobře 70 %	uspokojivě 40 %	dobře 70 %	velmi dobře 80 %
dobře 68 %	dobře 62 %	dobře 62 %	dobře 72 %	dobře 74 %
dostatečně 37 %	dostatečně 28 %	dostatečně 30 %	uspokojivě 46 %	dostatečně 39 %
—	—	—	○	—
○	—	—	○	○
velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %
91	91	91	91	91
H	H	H	H	H
E	F	E	F	E
B	C	C	C	C

★ vítěz testu

zkouškách na mokru, tedy v ovladatelnosti, brzdění, aquaplaningu a směrovém vedení, dobré známky. Na sněhu předvedl Golf obutý na Dunlopech druhou nejlepší jízdu ohodnocenou také samými dobrými známkami. Na suchu a náledí skončil mezi průměrnými. Potěšující také je, že patří mezi pneu s nejmenším vlivem na spotřebu paliva a nejnižší hlučnost.

V pořadí druhé Pirelli Winter SottoZero 3 mají sice také vyvážené vlastnosti, ale v jejich případě to znamená, že ve srovnání s Dunlopy mají na každém povrchu drobné nedostatky. V pořadí třetí Firestone Winterhawk 3 a čtvrté Goodyear UltraGrip Performance Gen-1 jsou dobré na sněhu a náledí, ale na mokré a suchém povrchu tak jistě nejsou. Mimochodem Goodyear jsou na sněhu vůbec nejlepší z testovaných a zároveň mají nejmenší vliv na spotřebu paliva. Golf s nimi jezdil za 5,4 l/100 km. Stejně jako u menšího rozměru byl rozdíl mezi nejlepší a nejhorší pneumatikou 0,3 l/100 km.

Pneumatiky Uniroyal MS plus 77 dostaly svému reklamnímu sloganu „pneumatika do deště“. Na mokru byly nejlepší. Ovšem na suchu vykazují větší nedostatky v jízdních vlastnostech. Z pohledu rychlosti opotřebení skončily na chvostu Yokohama W.drive V905, kterým se nesouměrně opotřebovával dezén. Bylo to patrné obzvláště na krajích pneumatik, které tak oproti středu vydrží pouze třetinu odhadované životnosti.

Nebýt špatných jízdních vlastností na mokré vozovce, byly by pneumatiky Matador MP92 Sibir Snow a BF Goodrich g-Force Winter docela dobrými produkty. Bohužel čtyřky za ovladatelnost, brzdění i směrové vedení na mokru limitovaly celkovou známku na dostatečnou. ✗



Test Zimní a celoroční pneumatiky



185/65 R15 – zimní pneumatiky

	Goodyear UltraGrip 9	Michelin Alpin A4	Nokian WR D4	Vredestein Snowtrac 5	Hankook i*cept RS2 W452	Bridgestone Blizzak LM001	Pirelli Cinturato Winter
průměrná cena (Kč)	1470	1600	1380	1340	1140	1300	1450
celkové hodnocení	dobře 67 %	dobře 65 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 54 %	uspokojivě 52 %	uspokojivě 52 %
mokrý vozovka	dobře 67 %	dobře 62 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 54 %	uspokojivě 54 %	dobře 69 %
ovladatelnost	+	+	o	o	o	o	+
brzdění	+	+	o	o	o	o	+
aquaplaning: rovná vozovka	+	+	+	+	+	+	++
aquaplaning: zatáčky	++	+	+	o	+	+	+
směrové vedení	o	o	+	+	o	o	+
sněh	dobře 74 %	dobře 63 %	dobře 63 %	uspokojivě 59 %	uspokojivě 59 %	dobře 72 %	dobře 69 %
rozjezd	+	+	+	o	o	+	+
brzdění	+	+	+	+	+	+	+
trakce, směrové vedení	+	+	+	+	+	+	+
suchá vozovka	dobře 60 %	dobře 70 %	dobře 63 %	dobře 64 %	dobře 72 %	uspokojivě 59 %	uspokojivě 52 %
ovladatelnost	o	+	+	+	+	+	o
brzdění	+	+	+	+	+	o	+
jízdní stabilita	+	+	+	+	+	+	o
náledí	dobře 60 %	dobře 63 %	dobře 60 %	uspokojivě 58 %	uspokojivě 55 %	uspokojivě 52 %	dobře 66 %
brzdění	+	+	+	+	o	o	+
směrové vedení	+	+	+	o	o	o	+
opotřebení	dobře 70 %	velmi dobře 90 %	dobře 60 %	dobře 60 %	dobře 60 %	dobře 60 %	dobře 70 %
vliv na spotřebu paliva	velmi dobře 80 %	dobře 60 %	dobře 70 %	dobře 62 %	dobře 64 %	dobře 70 %	dobře 62 %
hlučnost	uspokojivě 52 %	uspokojivě 40 %	dostatečně 35 %	dostatečně 38 %	dostatečně 30 %	dostatečně 39 %	uspokojivě 46 %
vnitřní	o	o	–	o	–	–	o
vnější	o	o	o	–	o	o	o
rychlostní zkouška	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %
index nosnosti	88	88	88	88	88	88	88
hmotnostní index	T	T	T	T	T	T	T
údaje na energetickém štítku							
valivý odpor	C	E	C	E	E	E	C
přilnavost na mokré vozovce	C	C	A	C	C	C	B

klíč:

++	+	o	–	– –
velmi dobře 100–80 %	dobře 79–60 %	uspokojivě 59–40 %	dostatečně 39–20 %	nedostatečně 19–0 %

vysvětlivky:

✓ ano ✗ ne

Uspokojivé a horší hodnocení ve zkoušce jízdy na mokré vozovce, sněhu, suché vozovce a náledí limituje celkové hodnocení. Při shodném celkovém hodnocení se výrobky řadí podle abecedy.



Dunlop SP Winter Response 2	Nexen Winguard Snow'G WH2	Uniroyal MS plus 77	Barum Polaris 3	Viking SnowTech II	Firestone Winterhawk 3	Kleber Krisalp HP2
1500	1080	1230	1050	1230	1150	1150
uspokojivě 50 %	uspokojivě 48 %	uspokojivě 45 %	uspokojivě 42 %	uspokojivě 40 %	nedostatečně 18 %	nedostatečně 18 %
dobře 75 %	uspokojivě 48 %	uspokojivě 57 %	uspokojivě 42 %	uspokojivě 40 %	nedostatečně 18 %	nedostatečně 18 %
+	o	o	—	—	—	—
+	o	o	—	—	o	—
++	+	+	+	+	+	+
++	o	+	o	+	+	+
+	o	o	o	—	o	o
dobře 68 %	uspokojivě 57 %	dobře 77 %	dobře 68 %	dobře 76 %	uspokojivě 55 %	dobře 64 %
+	o	+	+	+	+	+
+	o	+	+	+	o	+
+	+	++	+	+	o	+
uspokojivě 50 %	dobře 72 %	uspokojivě 45 %	dobře 66 %	uspokojivě 55 %	dobře 64 %	dobře 66 %
o	+	o	+	o	+	+
+	+	o	+	o	+	+
o	+	o	+	o	+	+
uspokojivě 56 %	uspokojivě 58 %	uspokojivě 52 %	uspokojivě 54 %	uspokojivě 57 %	uspokojivě 58 %	uspokojivě 57 %
+	+	o	o	o	+	o
o	o	o	+	+	o	+
dobře 60 %	dobře 60 %	dobře 60 %	velmi dobře 80 %	dobře 60 %	dobře 70 %	velmi dobře 80 %
dobře 70 %	dobře 70 %	dobře 70 %	dobře 70 %	dobře 68 %	dobře 74 %	dobře 70 %
uspokojivě 51 %	uspokojivě 54 %	dostatečně 36 %	dostatečně 38 %	dostatečně 36 %	uspokojivě 51 %	dostatečně 23 %
o	+	—	o	—	o	—
o	o	—	—	—	o	—
velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %
88	88	88	88	88	88	88
T	T	T	T	T	T	T
C	E	F	F	F	E	C
B	C	C	C	C	C	C

★ vítěz testu



© HappyAlex / Fotolia

Test

Menstruační vložky a tampóny

V minulosti se pro zadržování menstruační krve používaly vložky látkové, dnes za tímto účelem sahá většina žen po těch jednorázových nebo po tampónech. Nabídka na trhu je velmi široká. Jaká je ale kvalita? Jak dobře dámské hygienické potřeby absorbují tekutinu? Neobsahují nežádoucí látky nebo potenciální alergeny? Odpovědi na tyto i další otázky jsme hledali v laboratoři, kam jsme poslali celkem 17 balení vložek a tampónů.



Ryze ženská zá

d dobrá rada
Nejllepšími testovanými vložkami jsou **dm/Jessa Normal** (velmi dobře, 2,10 Kč/ks). Mají velmi dobrou absorpční schopnost a kvalitní lepicí pásky. Díky poměru cena/kvalita si odnesly i označení výhodný nákup. Uživatelské ostatních testovaných vložek potěšíme zprávou, že až na dvoje průměrně hodnocené obstály všechny velmi dobře nebo dobře a můžeme je doporučit. V kategorii tampónů skončily na společném prvním místě hned tři výrobky, a to **Kotex Normal** (velmi dobře, 2,70 Kč/ks), **Naturella Normal** (velmi dobře, 2,50 Kč/ks) a **O.B. Original** (velmi dobře, 3,10 Kč/ks). Všechny velmi dobře absorbují tekutinu, během používání zachovávají strukturu a jsou bezpečné i z hlediska obsahu nežádoucích látek a alergenů. Označení výhodný nákup si odnesly druhé jmenované tampóny, které lze pořídit ze zmíněné trojice nejlevněji.

ležitost

V dávných dobách ženy při menstruaci používaly nejrůznější savé materiály – od mechu přes papýrus až po zvířecí kožešiny. Některé kultury považovaly krvácející ženy za nečisté, takže se během „svých dnů“ uchýlovaly do speciální menstruační chýše. U hinduistických skupin v Nepálu či Indii je dodnes běžnou praxí, že menstrující žena obývá vyhrazené části domu, kam ostatní nevstupují.

Jednorázový luxus

Postupem času se ženám nejvíce osvědčily látkové vložky, které si k tělu připevňovaly různými pásy nebo popruhy, případně používaly speciální košile, jejichž konce svázaly mezi nohama (více o historii v infoboxu na straně 29). Ve srovnání se svými předchůdkyněmi žijí současné ženy v luxusu. Mohou se spolehnout na průmyslově vyráběné jednorázové hygienické potřeby, které se po použití vyhodí. Fanyanky vložek vyzdvihují zejména nenáročnost používání – stačí je rozbalit, přilepit na spodní prádlo, odlepit, vyhodit a nahradit novým kusem. I tampóny však mají své výhody, například „neviditelnost“ nebo možnost používání při sportovních aktivitách (více v anketě mezi odborníky na straně 29).

Z Eiffelovky do laboratoře

Průměrná žena v současnosti menstruuje necelých 38 let, což obnáší asi 450 menstruačních cyklů. Vycházíme-li z pětidenní délky cyklu a spotřeby šesti hygienických potřeb denně, dostaneme finálních 13 500 kusů. Pokud by žena používala celý život pouze tampóny, postavené na sebe by měřily přibližně tři čtvrtě kilometru. To je více než dvojnásobek výšky Eiffelovy věže. My jsme tampóny ani vložky na sebe nestavěli, ale odvezli je do laboratoře, abychom se dozvěděli, jak dobře plní svoje funkce a zda neobsahují nežádoucí látky.

Výběr je pestrý

Na trhu je dostupná řada vložek – od tenkých, slípkových, které se hodí pro slabší krvácení a jsou navrženy tak, aby seděly jak v klasickém prádle, tak v kalhotkách typu tanga, přes běžné vložky až po ty slibující ultra absorpční schopnost. Široký výběr je i mezi tampóny, u nichž se kromě různých typů savosti dají zvolit s aplikátorem i bez něj. Ženy mohou používat také menstruační kalíšek, který zachytává krev přímo uvnitř těla. Jedná se o téměř

150 let starou metodu, ale kvůli dřívějším společenským předsudkům získává na popularitě až v posledních letech (více v infoboxu na straně 31).

Výběr konkrétní hygienické potřeby je kromě praktického hlediska také otázkou osobních preferencí, a tak jsme nechali otestovat vložky i tampóny. U obou jsme vybírali klasické varianty pro středně silné krvácení a přidali jsme i tři zástupkyně slípkových vložek.

V hlavní roli absorpce

Nejprve se zastavme u vložek. Jejich nejdůležitějším úkolem je absorpce, proto jsme nechali změřit kapacitu absorbentu, což je vnitřní část vložky se svou schopností. Vůbec největší kapacita (133 g) byla naměřena u vítěze testu, výrobku Jessa Normal z drogerie dm. O pouhých 8 g méně dokázal pojmout absorbent vložek Facelle z Rossmannu. Nejmenší kapacitu (40 g) jsme z klasických vložek naměřili u Naturella Ultra Camomile normal. Slípkové vložky zastoupené v našem testu výrobky Hartmann Ria Classic, Siempre normal z Lidlu a Carefree flexiform mají vzhledem ke svým subtilnějším rozměrům kapacitu absorbentu nižší (u testované trojice se pohybovala od 21 do 26 g). Na začátku nebo ke konci cyklu, kdy je krvácení slabší, mohou ale ženám hůře hodnocené tenké slípkové vložky vyhovovat.



Jak testujeme

podrobný postup testu vložek a tampónů najdete na www.dtest.cz/vlozky-tampony

Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení kvality vložek

absorbce 45 %
stabilita během používání 20 %
aplikace a odstraňování 10 %
nežádoucí látky 25 %

grafická skladba celkového hodnocení kvality tampónů

absorpce 35 %
zachování struktury 25 %
odolnost šňůrky 15 %
nežádoucí látky 25 %

Při testování absorpce vložek jsme se kromě prostého laboratorního měření chtěli co nejvíce přiblížit používání v praxi, a tak jsme ve spolupráci s lékaři nechali vyrobit modely anatomicky přesně odpovídající dolní části ženského trupu a pánevní oblasti (viz foto na straně 33). Průběh menstruace jsme simulovali dodáváním tekutiny z vnitřku modelu. Nejlépe se osvědčily vložky Albert Quality Normal a Always Classic Normal. Nejméně tekutiny opět absorbovaly slipové vložky, ale vzhledem k jejich účelu dosáhly dobrých výsledků i ty.

Zůstat na svém místě

Absorpce je sice hlavní funkcí vložky, pokud ale během používání nedrží na svém místě, je i ta nejlepší sava schopnost k ničemu. Stabilitu během používání ovlivňují lepitka na spodní straně, případně na křídélkách. Jejich efektivitu jsme testovali v laboratoři na speciálním přístroji, dynamometru. Nejlépe dopadly vložky Jessa Normal z drogerie dm a Facelle Ultra z Rossmannu. Mezi nejlepší trojici se tentokrát probíjval jeden zástupce slipových vložek, Hartmann Ria Classic.

Bez chemie, prosím

Vložky i tampóny přicházejí do přímého kontaktu s velmi citlivou pokožkou a sliznicí, a tak by měly obsahovat co nejméně potenciálně rizikových látek. Do testu jsme po diskuzi s odborníky zařadili zkoušky na přítomnost několika z nich. První jsou halogenované organické sloučeniny, jejichž hlavním zdrojem v prostředí je průmyslová výroba papíru a celulózy. Mohou být toxické a/nebo karcinogenní. Ve vložkách a tampónech jsme hledali také glyfosát, herbicid, který je jedovatý nejen pro rostliny, ale i pro zvířata. Jeho negativní vliv na lidské zdraví dosud nebyl prokázán, vzhledem k pravděpodobné karcinogenitě však řada uskupení, například Světová zdravotnická organizace (WHO) nebo Greenpeace, prosazuje zákaz jeho používání. Ve výrobcích s barevným vzorkem a/nebo v těch obsahujících vnější plastové části jsme hledali také těžké kovy, například antimon, olovo nebo chrom. Tyto látky mohou být toxické pro člověka i pro životní prostředí. Samostatně jsme hodnotili též přítomnost dvou vonných esencí a dalších 26 látek, které direktiva EU označuje za potenciální alergenů v kosmetice.



Pokud jsme u testovaných výrobků některé z těchto látek našli, šlo jen o jejich stopy, nikoliv nebezpečná množství. Protože ale hygienické potřeby tyto látky obsahovat nemusejí, snížili jsme některým hodnocení v závislosti na nalezeném množství.

V testu na obsah alergenů jsme se inspirovali doporučeními mezinárodní asociace sdružující producenty hygienických výrobků, netkaných textilií a přidruženého sortimentu (EDANA). Pro skupinu potenciálních alergenů uvádí limit 1 mg/kg, který nepřesáhly ani z hlediska alergenů nejhůře hodnocené vložky Naturella Ultra Camomile normal. U těch jsme – byť v minimálním množství – našli tři potenciální alergenů eugenol (5,37 µg/g), hexylcinnamaldehyd (40,80 µg/g) a linalool (42,80 µg/g). I přesto, že nejde o závratná čísla, v rámci předběžné opatrnosti jsme jim udělili pouze dostatečné hodnocení. Zastáváme totiž postoj, že pokud někteří výrobci dokážou produkovat dámské hygienické potřeby bez těchto látek, pak nejsou nezbytné ani v ostatních.

„Čím více, tím lépe“ u tampónů neplatí

Z různých výzkumů vyplývá, že 60–80 % žen dává přednost vložkám.

Najde se ale i řada těch, které kvůli diskrétnosti nebo třeba většímu pohodlí při sportu alespoň občas použijí tampóny. Také zde je hlavní funkcí absorpce, a tak jsme jí stejně jako u vložek přikládali nejvyšší důraz. Pět ze šesti testovaných tampónů absorbovalo zhruba 10–11 g tekutiny. Vzhledem k deklarované střední savosti jde o odpovídající množství, a tak dostaly velmi dobré známky. Necelých 7 g vstřebaly tampóny Tampax Compak Regular a vysloužily si průměrné hodnocení. I když je důležité, aby byl tampón z hlediska absorpce funkční, neplatí, že čím více, tím lépe. Podle odborníků je s ohledem na riziko syndromu toxického šoku (více viz infobox na straně 33) lepší používat výrobky se střední savou schopností a měnit je častěji, než kupovat ty s vysokou a mít je v těle déle.

Od tampónů nečekáme jen dobrou absorpci, ale také komfort při používání. K vyjmutí z vaginy slouží šňůrka. Zda u testovaných produktů nehrozí její vytržení, jsme zjišťovali na již zmíněném dynamometru. Ten ověřil, že šňůrky všech modelů jsou odolné. K aplikaci tampónů může kromě rukou sloužit i aplikátor, který ocení třeba ženy s dlouhými nehty. Z testovaných produktů jím disponují pouze Tampax Compak Regular.



Historie dámských hygienických potřeb

Prapředkyně dnešních žen to měly v něčem těžší a v jiném zase jednodušší. Neměly sice tak pohodlné vložky či tampóny, začínaly ale menstruovat o dost později a končily dříve než ty současné. V minulosti ženy déle kojily, měly více dětí a ve srovnání s těmi dnešními často více fyzicky pracovaly. Zatímco současná žena menstruuje zhruba 450krát za život, u pravěké to bylo prý až devětkrát méně. Ženy si v minulosti během svých dnů vkládaly mezi nohy kožešiny, mech nebo vlnu. Středověké dámy při práci na poli dokonce nepoužívaly vůbec nic. Odkapávání krve prý nikomu nevadilo a navíc symbolicky zúrodněovalo půdu. Často však byla menstruace považována za něco nekalého. Mayové nebo Židé vnímali krvácení jako trest za ženskou neposlušnost. Naopak jiné kultury, třeba severoameričtí indiáni z kmene Cherokee, si krvácejících žen vážili. Menstruační krev považovali za mocnou tekutinu, která mohla ničit nepřátele. Římané zase věřili, že menstrující ženy dokážou zahnat kroupy nebo nepřijemný hmyz.

Ve středověku se během menstruace používaly různé hadříky, krvácelo se ale také do oblečení, případně do speciálních košil. Až do první světové války ženy používaly pratelné vložky, které si doma pletly či šily ze starých kusů oblečení nebo hadrů. S jednorázovými vložkami přišly francouzské zdravotní sestry, které se inspirovaly obvazy používanými ve válečných

Tampóny jsou ekologičtější

V souvislosti s jednorázovými hygienickými potřebami se často skloňuje i téma vlivu na životní prostředí. Pro hodnocení jsme brali v úvahu celý jejich životní cyklus od procesu těžby surovin přes dopravu a výrobu finálního produktu až ke zpracování odpadu. V „ekosouboji“ prohrály vložky. Při výrobě se mimo jiné používají i plasty petrochemického původu, polyethylen (PE) nebo polypropylen (PP). Z hlediska ekologie nelze pochválit ani fólii chránící lepicí pásky tak i samotné vložky. Problém není ale ani tak v samotných plastech jako spíše v jejich zpracování jako odpadu. Použití hygienické potřeby patří do toho

bitvách. Protože tehdy neexistovala „lepítka“, k připevňování na spodní prádlo se používaly různé pásky. O první vložce moderního typu lze hovořit až v 70. letech 20. století. Tampón je zhruba o 50 let starší.

I když jsou látkové vložky přežitkem, v současné době se k nim řada žen znovu vrací. Jsou vhodnou alternativou pro ty, kterým používání jednorázových hygienických potřeb způsobuje třeba alergie. Navíc jsou dobrou službou životnímu prostředí, jemuž tuny použitých menstruačních potřeb, které ročně míří na skládky, rozhodně nesvědčí.

Ekologičtější alternativu k běžným tampónům představují produkty z mořských hub, které jsou navíc citlivé k ženskému tělu. Nejsou žádnou novinkou, kmeny žijící u moře je používají prý už tisíce let. Údajně mají desinfekční a antibakteriální vlastnosti, a tak je mohou používat i ženy trpící vaginálními infekcemi.



směsného, takže pravděpodobně skončí ve spalovně, kde shoří a do ovzduší uvolní škodliviny, nebo na skládce, kde se rozloží až za několik let.

Tampóny vyšly ze srovnání jako šetrnější, protože jejich hlavní částí je relativně snadno rozložitelný savý celulózový materiál (bavlna nebo viskóza). Ve vztahu k životnímu prostředí je méně náročná i jejich výroba.

Anketa mezi odborníky

Několik otázek ke správnému používání vložek a tampónů jsme položili odborníkům z řad gynekologů.

Jaké jsou z odborného zdravotního hlediska výhody a nevýhody používání tampónů a vložek?

MUDr. Jaroslav Mach, Litomyšl: Tampóny důrazně nedoporučuji ženám s poruchami imunity, alergiemi, opakovanými záněty pochvy, změnami na děložním čípku, se zavedeným nitroděložním tělískem, eventuálně gravidním.

MUDr. Vladimír Mulač, Beroun: U vložek je výhodou snadná kontrola intenzity krvácení, jsou vhodné pro mladé dívky, u nichž není zavedení tampónu možné nebo se obávají potíží s jeho zavedením a vyjmutím. Nevýhodou je možné podráždění pokožky genitálií či viditelnost vložky přes oblečení. U tampónů je výhodou, že jsou „neviditelné“, nedráždí sliznici a pokožku zevního genitálu, mají vysokou savou schopnost a jsou vhodné při sportovních aktivitách. Zmíním ještě jednu (pro někoho výhodnou, pro někoho naopak) věc související s používáním tampónů. Protože je stále více používají i úplně mladé dívky před zahájením sexuálního života, dochází u nich opakovaným zaváděním k rozšíření otvoru v hymenu (panenské bláně), takže následně při prvním pohlavním styku nejenže nedochází ke krvácení, ale zpravidla styk není ani bolestivý.

MUDr. Jana Palásková, Unhošť: Dle hygienických návyků pacientek necháváme na jejich rozhodnutí. Výhody a nevýhody jsou z mého pohledu srovnatelné.

Jak oba typy těchto hygienických potřeb správně používat, například jak často je měnit?

MUDr. Jaroslav Mach, Litomyšl: Jsem proti primárnímu používání tampónů místo vložek, tampón jen příležitostně, na pár hodin.

MUDr. Vladimír Mulač, Beroun: Z medicínského hlediska nejsou tampóny vhodným prostředkem v době silnějšího krvácení. Stanovit dobu, po níž má být tampón vyměněn, je velmi nesnadné,
➤ str. 31

Test Menstruační vložky a tampóny



vložky s křídélky

	dm/ Jessa Normal	Billa/Clever Ultra Wing	Rossmann/ Facelle Ultra Normal	Albert Quality Normal	Always Classic Normal	Kaufland/ K-Classic Solena ultra towels normal	Tesco/ Ultra super plus towel ¹⁾
cena balení (Kč)	67,90	19,90	37,90	33,90	27	34,90	41,50
průměrná cena za kus (Kč)	2,10	2	2,40	3,40	2,70	1,70	2,60
celkové hodnocení	velmi dobře 89 %	velmi dobře 87 %	velmi dobře 86 %	velmi dobře 82 %	velmi dobře 81 %	velmi dobře 80 %	velmi dobře 80 %
absorpce	velmi dobře 86 %	velmi dobře 95 %	velmi dobře 88 %	velmi dobře 96 %	velmi dobře 84 %	velmi dobře 94 %	velmi dobře 84 %
stabilita během používání ²⁾	velmi dobře 100 %	dobře 62 %	velmi dobře 100 %	dobře 66 %	dobře 70 %	uspokojivě 42 %	uspokojivě 54 %
aplikace a odstraňování	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 86 %	velmi dobře 88 %	velmi dobře 92 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %
nežádoucí látky	velmi dobře 82 %	velmi dobře 87 %	dobře 71 %	dobře 67 %	velmi dobře 81 %	dobře 77 %	velmi dobře 86 %
halogenové organické sloučeniny	++	++	O	O	++	+	++
glyfosát	++	++	++	++	++	++	++
těžké kovy ³⁾	++	x	x	++	++	x	++
alergeny ⁴⁾	velmi dobře 80 %	velmi dobře 80 %	velmi dobře 80 %	velmi dobře 80 %	velmi dobře 80 %	velmi dobře 80 %	velmi dobře 80 %
dopad na životní prostředí	dostatečně 30 %	dostatečně 30 %	dostatečně 30 %	dostatečně 30 %	dostatečně 30 %	dostatečně 30 %	dostatečně 30 %
informace							
počet kusů v balení	32	10	16	10	10	20	16
tloušťka (mm)	2,4	2,4	1,7	3,8	6,1	3,1	3
deklarovaný typ	normal	ultra	normal	normal	normal	normal	super
deklarovaná absorpční schopnost ⁵⁾	4/6	4/5	3/5	3/5	4/6	3/5	5/neuvedeno
superabsorbent (SAP)	✓	✓	✓	✓	x	✓	✓
povrchový materiál	polyethylen	polyethylen	polypropylen	polyethylen	polyethylen	polyethylen	polyethylen
parfemace	x	x	x	x	x	x	x

klíč:

++	+	O	-	--
velmi dobře 100–80 %	dobře 79–60 %	uspokojivě 59–40 %	dostatečně 39–20 %	nedostatečně 19–0 %

vysvětlivky:

✓ ano x ne

Některá hodnocení mohou být limitována.

Při shodném celkovém hodnocení pořadí podle abecedy.



Naturella Ultra Camomile normal
57
2,90
dobře 69 %
dobře 77 %
velmi dobře 88 %
dobře 78 %
dobře 76 %
+
++
++
dostatečně 30 %
dostatečně 30 %
20
1,9
normal
4/6
✓
polypropylen
✓

slipové vložky (bez křidélek)			
Hartmann Ria Classic	Lidl/ Siempre normal	Carefree flexiform	
34	18,90	79	
1,40	0,40	1,40	
dobře 61 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 54 %	
uspokojivě 41 %	uspokojivě 41 %	dostatečně 36 %	
velmi dobře 96 %	dostatečně 34 %	dostatečně 38 %	
velmi dobře 90 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	
uspokojivě 58 %	velmi dobře 83 %	velmi dobře 82 %	
++	++	++	
O	++	++	
x	x	x	
velmi dobře 80 %	velmi dobře 80 %	velmi dobře 80 %	
dostatečně 30 %	dostatečně 30 %	dostatečně 30 %	
25	45	58	
3,2	2,2	2,3	
neuvedeno	normal	regular	
2/neuvedeno	2/4	2/4	
x	✓	✓	
polypropylen	polypropylen	polyethylen	
✓	✓	✓	

★ vítěz testu
⊙ výhodný nákup



Menstruační kalíšek

První menstruační kalíšek byl patentován už v roce 1867. Původně nebyl tak jako ty dnešní vyroben z lékařského silikonu, ale z gumy. Příliš popularity si ale během konce 19. ani v průběhu 20. století nezískal a jeho boom přišel až po roce 2000.

Kalíšek si ženy zavádějí přímo do pochvy a vyprazdňují ho ideálně čtyřikrát denně. Může se používat ve dne i v noci, při sportu či jakékoliv jiné aktivitě. Jedná se o ekologičtější a levnější variantu jednorázových hygienických potřeb. Investice do kalíšku nevýjde na více než pár stovek a používat ho lze opakovaně. Začátečnicím může činit lehké potíže aplikace a vyjímání kalíšku, a tak je dobré si na tyto úkony vyhradit dostatek času.

My jsme prověřili Mooncup A, který je vhodný pro ženy nad 35 let nebo pro ty, které již mají za sebou porod. Rozdali jsme jej třiceti ženám, z nichž většina s jeho používáním neměla zkušenosti. Používaly kalíšek během jednoho měsíčního cyklu a zhruba 65 % z nich uvedlo, že by jej použily znovu. Většině z těch, které si nezískal, vadila relativně obtížná aplikace a vyjímání. Do tabulky jsme kalíšek nezařadili kvůli obtížné porovnatelnosti s vložkami a tampóny.

protože záleží zejména na síle menses. Každopádně není vhodné používat tampóny přes noc. Ve vaginálním prostředí se běžně vyskytuje řada mikroorganismů, které normálně ženě nezpůsobují žádné obtíže, tedy ani výtok nebo pocity pálení či svědění. S prodlužující se dobou zavedení tampón nasáklý krví funguje jako živná půda, a protože teplota lidského těla je optimální pro množení všech mikroorganismů, stoupá riziko zánětů sliznice poševní.

MUDr. Jana Palásková, Unhošť: Dle hygienických zvyklostí pacientek ponecháváme na laskavém rozhodnutí pacientek.

Pro jakou příležitost se hodí ta která hygienická potřeba, jaká jsou specifika jejich použití?

MUDr. Jaroslav Mach, Litomyšl: Pokud nejsou obtíže, nechť si žena vyzkouší, co jí vyhovuje. Mám ale zkušenost, že

- ¹⁾ V době vydání časopisu už nemusí být v prodeji.
- ²⁾ Hodnocení kvality lepicího mechanismu, který zabráňuje nežádoucímu pohybu vložky během používání.
- ³⁾ Přítomnost těchto látek byla testována pouze v produktech s barevným vzorkem a/nebo v těch obsahujících vnější plastové části.
- ⁴⁾ Test přítomnosti 26 látek a dvou vonných esencí, které jsou direktivou EU označeny za potenciální alergen.
- ⁵⁾ Číslo před lomítkem uvádí absorpční schopnost konkrétního produktu, číslo za ním nejvyšší absorpční schopnost, kterou výrobce u vložek tohoto typu uvádí.

Test Menstruační vložky a tampóny



	tampóny					
	Kotex Normal	Naturella Normal	O.B. Original	Hartmann Ria Normal	Lidl/ Sempre	Tampax Compak Regular
cena balení (Kč)	87	40	49	69,90	39,90	81
cena za kus (Kč)	2,70	2,50	3,10	2,20	1,70	5,10
celkové hodnocení	velmi dobře 82%	velmi dobře 82%	velmi dobře 82%	dobře 79%	dobře 77%	dobře 63%
absorpce	velmi dobře 80%	velmi dobře 80%	velmi dobře 80%	velmi dobře 80%	velmi dobře 80%	dobře 63%
zachování struktury ¹⁾	velmi dobře 94%	velmi dobře 97%	velmi dobře 88%	dobře 78%	dobře 76%	uspokojivě 43%
odolnost šňůrky	dobře 75%	dobře 66%	dobře 66%	dobře 68%	dobře 65%	dobře 60%
suchá šňůrka	+	+	+	+	+	+
mokrý šňůrka	+	+	+	+	+	+
nežádoucí látky	dobře 79%	velmi dobře 81%	velmi dobře 85%	velmi dobře 85%	velmi dobře 81%	velmi dobře 86%
halogenové organické sloučeniny	+	++	++	++	++	++
glyfosát	++	++	++	++	++	++
těžké kovy ²⁾	x	x	++	++	++	x
alergeny ³⁾	velmi dobře 90%	velmi dobře 90%	velmi dobře 90%	velmi dobře 90%	velmi dobře 90%	velmi dobře 90%
dopad na životní prostředí	dobře 70%	dobře 70%	dobře 70%	dobře 70%	dobře 70%	uspokojivě 50%
informace						
počet kusů v balení	32	16	16	32	24	16
průměr (mm)	13,4	13,2	13,1	13,3	13	10,6
deklarovaný typ	normal	normal	normal	normal	normal	regular
absorpční schopnost ⁴⁾	3/neuvedeno	3/4	3/neuvedeno	3/5	3/4	2/4
aplikátor	x	x	x	x	x	✓
parfemace	x	✓	x	x	x	x

klíč:

++	+	o	-	--
velmi dobře 100–80 %	dobře 79–60 %	uspokojivě 59–40 %	dostatečně 39–20 %	nedostatečně 19–0 %

vysvětlivky:

✓ ano x ne

Některá hodnocení mohou být limitována.

Při shodném celkovém hodnocení pořadí podle abecedy.

Hodnotili jsme, zda tampón po nasáknutí zachová svou strukturu, nebo se z něj začnou uvolňovat vlákna, která by mohla zůstat v těle ženy.

Přítomnost těchto látek byla testována pouze v produktech s barevným vzorkem a/nebo v těch obsahujících vnější plastové části.

Test přítomnosti 26 látek a dvou vonných esencí, které jsou direktivou EU označeny za potenciální alergeny.

Číslo před lomítkem uvádí absorpční schopnost konkrétního produktu, číslo za ním nejvyšší absorpční schopnost, kterou výrobce u tamponů tohoto typu uvádí.

★ vítěz testu
🎯 výhodný nákup





Simulační testy absorpce vložek probíhaly na anatomicky věrných modelech.



Testování absorpční schopnosti tampónu.



Vlákna, která se během zkoušky zachování struktury uvolnila z tampónu, jsme zvážili.



Test odolnosti šňůrky tampónu probíhal ve speciálním přístroji, dynamometru.



Ukázka laboratorního testu absorpce vložek.

například po sportovních aktivitách je více obtíží, ať se tampóny užívají, nebo neužívají.

MUDr. Vladimír Mulač, Beroun: Všeobecně lze říci, že vložky jsou vhodnější v době silnějšího krvácení, tampóny na začátku a konci menses, kdy jde spíše o špinění. Tampóny se doporučují i při koupání mimo dobu menstruace, kdy snižují možnost infekce vaginálního prostředí. Používání obou možností je v podstatě otázkou osobní preference konkrétní ženy.

MUDr. Jana Palásková, Unhošť: Obě dvě pomůcky lze užít k jakékoliv denní a noční aktivitě vyjma plavání, které doporučujeme neprovázet v době menstruace. Při nevyhnutelnosti užít tampón.

Může žena zabránit vzniku toxického šoku po použití tampónu? Lze mu nějak předcházet?

MUDr. Jaroslav Mach, Litomyšl: Na internetu je spousta dostupných informací o riziku šoku při používání

tampónů a o hygienických návycích při zavádění. Prevence neexistuje. Ženy se zánětlivými obtížemi by se měly dotazovat ošetřujícího lékaře, zda za problémy nemůže užívání tampónů. Dle mých zkušeností mohou dlouhodobě používat tampóny jen ženy zdravé.

MUDr. Vladimír Mulač, Beroun: V literatuře zmiňovaný toxický šok vzniká zpětným proniknutím infikované krve do děložní dutiny. To by mohlo vést k zánětu sliznice děložní dutiny a v krajním případě i k proniknutí toxinů (jedů) vznikajících rozpadem infekčních mikroorganismů do krevního oběhu. Může se jednat o život ohrožující stav. Musím ovšem říci, že za dobu své praxe jsem se s tímto stavem nikdy u svých klientek nesetkal. Pokud se tampóny mění v odpovídajících intervalech (cca dvě hodiny při běžné síle menses), je toxický šok prakticky vyloučen.

MUDr. Jana Palásková, Unhošť: Po dobu své několikaleté praxe jsem se s tím nesetkala. ❌



Syndrom toxického šoku

Jde o závažné onemocnění, jehož původcem bývá bakterie, nejčastěji *Staphylococcus aureus* nebo *Streptococcus pyogenes*. Tyto bakterie produkují toxiny, které sice samy o sobě nejsou nebezpečné, ale vyvolávají extrémně silnou imunitní reakci organismu. Při ní jsou do krve ve velkém množství vyplavovány ochranné látky cytokiny, které následně způsobí šokový stav. Mezi příznaky syndromu toxického šoku patří vysoká horečka, zčervenání kůže, průjem, zvracení či poruchy vnímání. Dochází k narušení některých funkcí vnitřních orgánů a v krajním případě může stav vést ke smrti. K rozvoji syndromu jsou náchylnější lidé s oslabenou imunitou. Ke zdrojům tohoto onemocnění patří kromě nakažení od jiného člověka-bacilonosiče nebo komplikací provázejících bakteriální onemocnění (například zánět močových cest) také používání tampónů. Ty jsou příčinou syndromu toxického šoku až v polovině případů. Syndrom bývá způsoben nedostatečně častou výměnou tampónu, čímž se mohou v pochvě množit bakterie, nebo nedodržováním hygienických návyků v souvislosti s aplikací tampónu. Prevencí šoku je zavádění i vyjímání tampónů umytými rukama a pravidelná výměna. K té by mělo docházet i v případě slabé menstruace nejlépe každé dvě až čtyři hodiny. Je také vhodné namísto vysokoabsorpčních tampónů používat ty se střední savou schopností. Vysokoabsorpční tampóny svádějí k tomu nechávat je v těle delší dobu, a bakterie tak mají více času na pomnožení.

Test

Překapávací kávovary

Po testech kapslových, automatických a pákových kávovarů jsme naše hodnotící oko zaostřili na skupinu takzvaných překapávačů. Porovnali jsme schopnosti a vlastnosti 14 modelů. Průměrné pořizovací ceny se pohybují v řádech stovek i tisíců korun. Přístroje jsou ve své podstatě jednoduché, takže se snadno obsluhují. Káva chutnala pouze ve čtyřech případech, ostatní překapávače připravily nápoj chuťově průměrný.



Když jeden šálek nestačí

d dobrá rada

Vítězem testu překapávačů je **Philips HD7546/20** (dobře, 2000 Kč). Mezi jeho přednosti patří dobrá káva, snadná obsluha, schopnost uchovat teplotu nápoje, poměrně nízká spotřeba energie ve srovnání s ostatními přístroji a nenáročná odvápnění. Z pohledu výbavy je to jednoduchý přístroj, nemá displej, programovatelný časovač ani odnímatelný zásobník na vodu. Je však vybaven termokonvicí, která uchová teplotu nápoje dlouhé hodiny. Označení výhodný nákup si zaslouží překapávač **Domo DO 473 KT** (dobře, 990 Kč). Uvařil nejlepší kávu v testu, stejně jako ostatní modely se snadno obsluhuje, má dobrou účinnost extrakce, šálek kávy připraví nejrychleji ze všech testovaných, poměrně snadno se odvápní a čistící program není nutné spouštět často. Svého majitele však nepotěší vysokou spotřebou elektrické energie.

Někdo považuje pití kávy za rituál a požitek a nedá dopustit na chuť espressa. Jiný ji pije „po litrech“ a nejde mu ani tak o dokonalou chuť jako spíše o povzbuzující účinek. Jak se říká, proti gustu žádný dišputát. Pro požitekáře jsou vhodnější automatické, kapslové nebo pákové kávovary, které kávu spaří pod vysokým tlakem, a připraví tak chutnější nápoj. Naopak pro nenasytnou druhou skupinu se hodí překapávače, které dokážou najednou uvařit i deset šálků kávy a udržují ji v teple. Stačí jen sáhnout po konvici a doplnit si svůj hrneček. Káva z překapávače není tak silná a chuťově výrazná jako espresso, proto ji lze s nadsázkou pít místo vody.

Překapávače jsou obzvláště populární ve skandinávských zemích. Tamní roční průměrná spotřeba kávy je několikrát vyšší než u nás.

Šálek za šálkem

Překapávač je ve své podstatě jednoduchý přístroj, a jeho používání je proto velmi snadné. Do držáku umístíte papírový filtr (pokud je kávovar vybaven trvalým plastovým filtrem, papírový používat nemusíte), nasypete do něj kávu, do zásobníku nalijete vodu a kávovar zapnete. Pak už jen čekáte, až se konvice naplní tím zázračně povzbuzujícím černým nápojem, jehož historie sahá až do 10. století. Jak dlouho si počkáte, bude záležet na tom, jaký překapávač si koupíte. V rychlosti přípravy se totiž testované modely liší, ale k tomu se vrátíme později.

Nekomplikovanost používání potvrzuje mnoho velmi dobrých a dobrých známek, které jsme udělili v deseti dílčích zkouškách obsluhy. Pouze ve dvou případech jsme museli sáhnout po uspokojivé známce, a to za náročnější údržbu modelů Domo DO 473 KT a Philips HD7461/00.

Mezi funkce, kterými překapávače disponují, patří například časovač. Slouží pro nastavení času, kdy se má přístroj zapnout. Díky tomu se můžete ráno probouzet do bytu provoněného čerstvě uvařenou kávou. Všechny přístroje jsou také vybaveny automatickým vypnutím nebo systémem drip stop. Ten umožňuje v průběhu přípravy kávy vyjmout konvici z kávovaru a nalít si šálek. Přítomný může být také na samotné konvici, kde zabráňuje tvorbě kapek při nalévání kávy do hrnečku.

Další zajímavou funkcí je nastavení intenzity aromatu. Princip je jednoduchý – čím vyšší stupeň navolíte, tím bo-

hatší chuť by káva měla mít. Záměrně jsme použili podmínovací způsob, protože se v testu ukázalo, že tato funkce je spíše do počtu. Pokud byla uvedena ve výbavě překapávače, porovnali jsme při zkoušce senzorických vlastností kávy se střední a nejvyšší intenzitou aromatu. Ochutnávači zaznamenali jen minimální rozdíl mezi oběma šálky.

Z celkového počtu 14 otestovaných přístrojů dostaly jen čtyři dobrou známku za senzorické vlastnosti nápoje. Byl mezi nimi například vítěz testu Philips HD7546/20, De'Longhi ICMI 211.BK a oba kávovary značky Domo. Nejlepší kávu udělal Domo DO 473 KT. Ostatních deset modelů připravilo kávu průměrné chuti. Hodnotili jsme složky chuti typické pro tento nápoj, aroma a vzhled.

Kam se ztrácí voda

Při překapávání dochází k úbytkům vody kvůli odpařování a zejména kvůli tomu, že část zůstává v namleté kávě. Ztrátu vody na cestě mezi zásobníkem a konvicí jsme sledovali ve zkouškách účinnosti extrakce. Postupovali jsme podle normy ČSN EN 60661. Z dvou dílčích testů vyplynulo, že při naplnění zásobníku na minimum se ztrácí více vody než při maximální náplni. Nejhuře hodnocené překapávače mají jen 80% účinnost extrakce, úplně na chvostu je však Russell Hobbs 20682 s pouze 70% účinností. Při maximální náplni zásobníku vody se ztráta pohybuje maximálně okolo 10%.

V rámci hodnocení účinnosti extrakce jsme dále vyzkoušeli, jak si překapávač poradí s přáním svého pána,



Jak testujeme

podrobný postup testu

překapávacích kávovarů najdete na www.dtest.cz/prekapavace

Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení překapávacích kávovarů

senzorické hodnocení 20 %
obsluha 25 %
teplota kávy 15 %
teplota kávy v termo konvici 10 %
účinnost extrakce 5 %
rychlost přípravy 5 %
spotřeba elektrické energie 5 %
odvápnění 10 %
návod k použití 5 %



ohřívající konvici s kávou. Díky ní by si měl nápoj uchovat vysokou teplotu i desítky minut po přípravě. V laboratoři jsme měřili teplotu ihned po dokončení a poté po 15 a 30 minutách, kdy konvice stála na plotýnce. Pokud byl překapávač vybaven termokonvicí, jako tomu bylo u vítěze testu Philips HD7546/20 a u modelu Electrolux EKF 7900, měření jsme zopakovali ještě po jedné, dvou a čtyřech hodinách. V případě Electroluxu klesla teplota plné konvice po čtyřech hodinách od přípravy ze 78,6 na 65,1 °C, u Philipsu z 84 na 71,4 °C. Vyšší naměřené hodnoty stojí za dobrou známkou Philipsu, zatímco Electrolux je hodnocen uspokojivě.

Z překapávačů se skleněnou konvicí uchová nejlépe teplotu nápoje Philips HD7461/00, druhý model tohoto výrobce v testu. Při maximální náplni zásobníku vody klesla teplota po 30 minutách z průměrných 84 na 81,2 °C. S minimální náplní byla teplota po 30 minutách stání konvice na plotýnce dokonce vyšší než hned po uvaření (ze 79,3 stoupla na 81,1 °C). Tento jev jsme pozorovali také u ostatních překapávačů – ihned po uvaření byla teplota nižší než 80 °C, ale díky ohřívání konvice stoupla po půl hodině nad 80 °C.

Při zkouškách jsme vyzorovali, že některé modely lépe udržují teplotu při větším množství nápoje v konvici a také že teplota kávy ihned po uvaření je při minimálním naplnění zásobníku vody nižší než s maximální náplní.

který bude chtít udělat plnou konvici silné kávy. Ve zkouškách sensoriky používáme 50 g kávy na litr vody, protože takový je požadavek normy, které se při testování držíme. Při této zkoušce však jdeme nad rámec normy a množství kávy na litr vody je větší. Pokud je v návodu uvedeno maximální množství, držíme se doporučení. Není-li tam žádný údaj, používáme 60 g/l. To je případ všech překapávačů v testu kromě modelu De'Longhi ICMI 211.BK, jehož maximem je 100 g/l.

Při zkouškách s maximálním množstvím kávy například sledujeme, jestli je kapacita filtru dostatečná. Některé modely mají objem zásobníku vody větší než 1,5 l, například Domo DO 470 K s 1,87 nebo Sencor SCE 5000 s 1,9 l, což znamená, že na přípravu silného nápoje je potřeba téměř 120 g kávy. Jak se v testu ukázalo, takové množství už je na trvalý filtr příliš velké. U překapávače Sencor lze tento problém vyřešit použitím klasického papírového filtru, který je trochu větší než ten integrovaný. Také filtr překapávače Eta 3174 Inesto s 1,5 l objemem zásobníku vody měl problémy s 90 g kávy.

U zmíněné trojice jsme byli svědky, že do konvice pronikaly částičky kávy, což působilo tvorbu nežádoucího

sedimentu a také zašpinění konvice. Příčiny mohou být různé, například filtr nezvládá zadržet tak velké množství namleté kávy nebo dávka kávy ovlivňuje průtok vody, který je příliš silný.

Stačí jen dolít

Jednou z užitečných vlastností překapávače je integrovaná plotýnka





Měření spotřeby elektrické energie při přípravě kávy.



Teplotu kávy jsme měřili vždy uprostřed konvice.



Na obrázku vidíte papírový filtr, umístěný v držáku filtru, připravený na nasypání kávy.

Čas jsou peníze

Ve zkouškách rychlosti přípravy kávy jsme měřili, za jak dlouho se nahřeje voda a dobu potřebnou k vyprodukování prvního šálku při minimálním i maximálním naplnění zásobníku vody. U některých překapávačů lze vypočítovat souvztažnost mezi objemem zásobníku a rychlostí ohřátí vody, tedy že se menší objem rychleji nahřeje. Ovšem toto pravidlo nelze zobecnit, jak se sami přesvědčíte při pohledu do tabulky. Dobrým příkladem jsou dva modely Electrolux se stejným objemem 1,4 litru. Zatímco lépe umístěný EKF 3240 dostal za rychlost ohřátí dobrou známku, EKF 7900 nedostatečnou. Konkrétně to znamená, že se první kapka kávy u modelu EKF 3240 objeví za 28 sekund, u EKF 7900 za 46 sekund.

Zajímavé je, že překapávače zvládnou uvařit první šálek kávy rychleji při maximální náplni zásobníku vody než při minimální. Logicky by se dalo předpokládat, že tomu bude právě naopak. Pro představu: vítěz testu zvládne připravit první šálek za 62 sekund (maximální náplň), respektive za 90 sekund (minimální náplň). Nejrychlejším překapávačem v testu je Domo DO 473 KT, který při maximálním naplnění zásobníku vody uvaří první šálek za 55 sekund, při minimální náplni za 59 sekund. Jinými slovy do minuty od zapnutí přístroje si můžete nalít kávu do hrnečku.

Čím méně, tím lépe

Ohleduplnost k životnímu prostředí, kam spadá i spotřeba elektrické energie, je samozřejmou součástí testů elektroniky. Přístroj by měl nejen dobře sloužit a bez problémů

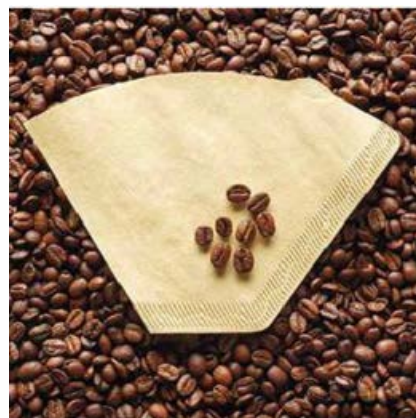
plnit zadané úkoly, ale také by měl být úsporný. V tomto ohledu nejhůře hodnocený překapávač Domo DO 470 K spotřebuje 200 Wh při vaření plné konvice kávy. V testu nejúspornější Philips HD7461/00 „jen“ 126 Wh. Spotřebu jsme měřili také při přípravě minimálního množství nápoje, při půlhodinovém ohřívání konvice a v pohotovostním režimu, jelikož většina přístrojů si bere elektrický proud, i když se na oko tváří, že jsou vypnuté. Pokud je naměřená hodnota nižší než 0,5 Wh, dáváme velmi dobrou známku. Dostala ji většina testovaných překapávačů. Výjimkou jsou De'Longhi ICM 4 se spotřebou vyšší než 1 Wh a Domo DO 473 KT, jehož apetit 0,5 Wh také přerostl.

Stejný přístup jako ke spotřebě energie jsme použili i při hodnocení nutnosti odvápnování přístroje. Čím menší je potřeba se o přístroj starat, tím lépe. Postupovali jsme podle návodu k použití, měřili délku programu a obtížnost jeho spuštění. Nejlepší je z pohledu snadnosti v pořadí druhý překapávač Kenwood CMM 610 – program odvápnění je vhodné zapnout po 90 cyklech, zabere jen 25 minut a snadno se aktivuje. Naopak odvápnovací program překapávače De'Longhi ICM 4 trvá 75 minut, měl by se spouštět po 40 cyklech a je v porovnání s ostatními komplikovaný. ✗



Překapávač Sencor 2002, který najdete v tabulce odděleně na posledním místě, není typickým kávovarem této kategorie s konvicí a velkým zásobníkem vody. Je to jednoduchý, malý, kompaktní překapávač s kapacitou zásobníku 0,3 litru, který je kromě přípravy kávy vhodný také na přípravu čaje. Podle výrobce lze používat jako cestovní kávovar. Kávu nedělá do konvice, ale přímo do hrnečku, respektive do dvou hrnečků. Je totiž vybaven dvěma tryskami. Na rozdíl od běžných překapávačů však nemá ohřívací plotýnku, a káva proto rychle chladne.

Výhodou modelu Sencor 2002 je velmi nízká pořizovací cena a velmi malá spotřeba energie. Vystačí si s příkonem 50 wattů, což je 20krát méně než u testovaných velkých překapávačů. Na druhé straně jeho nevýhodou je velmi pomalá příprava nápoje. Na plný hrneček si počkáte necelé tři minuty. Chuť kávy je sice průměrná neboli uspokojivá, v nápoji se však netvoří sediment z částíček namleté kávy, protože efektivita filtru je vysoká.



Test Překapávací kávovary



překapávací kávovary

	Philips HD7546/20	Kenwood CMM 610	Domo DO 473 KT	De'Longhi ICMI 211.BK	Electrolux EKF 3240	Electrolux EKF 7900
průměrná cena (Kč)	2000	1940	990	2990	730	3000
celkové hodnocení	dobře 73 %	dobře 72 %	dobře 70 %	dobře 67 %	dobře 68 %	dobře 67 %
senzorické vlastnosti	dobře 62 %	uspokojivě 57 %	dobře 72 %	dobře 60 %	uspokojivě 59 %	uspokojivě 57 %
obsluha	velmi dobře 88 %	velmi dobře 88 %	velmi dobře 83 %	velmi dobře 92 %	velmi dobře 83 %	velmi dobře 90 %
zapnutí / kontrolní panel	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++
příprava kávy / nalévání kávy	+ / ++	++ / +	++ / +	++ / ++	++ / ++	+ / ++
plnění filtru kávou / manipulace s držákem filtru	++ / ++	++ / ++	+ / ++	++ / ++	++ / +	++ / ++
doplňování vody / hlučnost	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / +	++ / +
údržba / uskladnění	+ / +	+ / +	0 / +	++ / ++	+ / +	++ / +
teplota kávy	dobře 77 %	dobře 73 %	uspokojivě 57 %	dobře 64 %	dobře 64 %	uspokojivě 56 %
množství vody: min. / max.	0 / ++	+ / +	0 / 0	0 / +	0 / +	- / +
teplota kávy v termo konvici	dobře 76 %	x	x	x	x	uspokojivě 58 %
množství vody: min. / max.	0 / ++	x / x	x / x	x / x	x / x	0 / +
účinnost extrakce	uspokojivě 56 %	uspokojivě 44 %	dobře 67 %	uspokojivě 48 %	dobře 60 %	uspokojivě 44 %
ztráta vody při přípravě: min. množství / max. množství extrakce / celkové hodnocení extrakce ¹⁾	- / 0 ++ / ++	-- / 0 ++ / ++	0 / + ++ / ++	-- / 0 ++ / ++	0 / 0 ++ / ++	-- / 0 ++ / ++
rychlost přípravy	uspokojivě 58 %	dobře 61 %	dobře 69 %	uspokojivě 44 %	uspokojivě 54 %	uspokojivě 52 %
spotřeba energie	uspokojivě 44 %	dostatečně 27 %	dostatečně 21 %	dostatečně 38 %	uspokojivě 42 %	uspokojivě 40 %
příprava kávy: max. / min. množství vody	- / 0	-- / 0	-- / -	-- / +	-- / +	- / 0
udržení teploty (30 min) / příprava dvou šálků	x / x	- / x	- / x	- / x	+ / x	x / x
pohotovostní režim	++	++	+	++	++	++
odvápňení	dobře 75 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 82 %	uspokojivě 50 %	dobře 75 %	dobře 75 %
snadnost spuštění programu / frekvence ²⁾	+ / +	++ / ++	0 / ++	0 / 0	+ / +	+ / +
návod k použití	velmi dobře 84 %	velmi dobře 80 %	dobře 67 %	velmi dobře 86 %	dobře 65 %	velmi dobře 82 %

technické údaje a vybavení

typ konvice	termo	skleněná	skleněná	skleněná	skleněná	termo
typ filtru	jednorázový papírový	trvalý, papírový	trvalý, papírový	trvalý plastový	trvalý, papírový	trvalý, papírový
deklarovaný příkon (W)	1000	1200	1000	1000	1080	1080
rozměry: výška x šířka x hloubka (cm)	37 x 22 x 26	33 x 27 x 18	26 x 30 x 42	34 x 18 x 28	32 x 18 x 25	36 x 19 x 32
hmotnost bez vody (kg) / délka přívodního kabelu (cm)	3,6 / 88	2,8 / 100	2,3 / 100	2,5 / 105	1,5 / 100	3,4 / 90
kapacita: zásobník na vodu / konvice (l)	1,3 / 1,2	1,5 / 1,6	1,73 / 1,75	1,25 / 1,25	1,4 / 1,5	1,4 / 1,4
měrná lžička / vodní filtr součástí balení	x / x	✓ / ✓	✓ / x	✓ / ✓	✓ / x	✓ / ✓
displej / programovatelný časovač	x / x	✓ / ✓	✓ / ✓	x / x	x / x	✓ / ✓
odnímatelný zásobník na vodu / aroma selektor	x / x	x / ✓	x / x	x / ✓	x / x	✓ / ✓
přerušení přípravy kávy ³⁾ / automatické vypnutí	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓

klíč:

++	+	0	-	--
velmi dobře 100–80 %	dobře 79–60 %	uspokojivě 59–40 %	dostatečně 39–20 %	nedostatečně 19–0 %

vysvětlivky:

✓ ano x ne

Některá hodnocení mohou být limitována.

Při shodném celkovém hodnocení pořadí podle abecedy.



© winyoophoto / Fotolia

Philips HD7461/00	Domo DO 470 K	De'Longhi ICM 4	Russell Hobbs 18536	Sencor SCE 5000	Russell Hobbs 20682	Eta 3174 Inesto	Sencor 2002
770	1000	900	980	700	1630	1200	300
dobře 67 %	dobře 65 %	dobře 64 %	dobře 64 %	dobře 64 %	dobře 63 %	dobře 62 %	dobře 61 %
uspokojivě 52 %	dobře 61 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 54 %	uspokojivě 55 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 54 %	uspokojivě 53 %
velmi dobře 87 %	dobře 77 %	velmi dobře 88 %	velmi dobře 94 %	velmi dobře 81 %	velmi dobře 91 %	velmi dobře 84 %	dobře 73 %
++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++
++ / ++	+ / +	++ / ++	++ / ++	+ / +	++ / ++	++ / +	+ / +
++ / ++	+ / ++	++ / ++	++ / ++	+ / ++	++ / ++	+ / ++	+ / ++
++ / ++	++ / +	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	++ / ++	O / +
O / +	++ / +	+ / +	++ / +	++ / +	++ / +	++ / +	+ / ++
dobře 79 %	dobře 73 %	dobře 75 %	uspokojivě 57 %	dobře 73 %	dobře 63 %	dobře 66 %	uspokojivě 55 %
+ / ++	+ / +	+ / +	O / O	+ / +	+ / +	+ / +	O / O
x	x	x	x	x	x	x	x
x / x	x / x	x / x	x / x	x / x	x / x	x / x	x / x
dobře 65 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 44 %	dobře 71 %	uspokojivě 45 %	uspokojivě 49 %	dostatečně 38 %	uspokojivě 55 %
++ / O	- / +	-- / O	++ / O	- / +	-- / O	- / O	O / O
++ / ++	- / -	++ / ++	++ / ++	-- / -	++ / ++	O / O	++ / +
dobře 66 %	uspokojivě 53 %	dobře 68 %	dobře 63 %	uspokojivě 58 %	uspokojivě 50 %	dobře 62 %	nedostatečně 0 %
uspokojivě 47 %	nedostatečně 14 %	dostatečně 36 %	dostatečně 34 %	dostatečně 26 %	dostatečně 37 %	dostatečně 26 %	velmi dobře 97 %
- / O	-- / --	- / -	-- / +	-- / --	-- / +	-- / -	++ / ++
+ / x	-- / x	+ / x	- / x	O / x	- / x	O / x	x / ++
++	++	O	++	++	++	++	++
uspokojivě 48 %	dobře 75 %	dostatečně 25 %	dostatečně 32 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 48 %	uspokojivě 58 %
-- / +	+ / +	- / -	-- / O	O / O	O / O	-- / +	+ / O
dobře 61 %	dobře 65 %	dobře 72 %	dobře 63 %	velmi dobře 80 %	dobře 65 %	dobře 67 %	velmi dobře 84 %
skleněná	skleněná	skleněná	skleněná	skleněná	skleněná	skleněná	dva šálky
jednorázový papírový	trvalý, papírový	trvalý, papírový	trvalý, papírový	trvalý, papírový	jednorázový papírový	trvalý, papírový	trvalý, papírový
1000	1050	1000	1000	900	1000	900	50
29 x 22 x 22	37 x 22 x 20	35 x 22 x 26	38 x 22 x 20	36 x 24 x 23	32 x 19 x 24	33 x 19 x 22	21 x 16 x 20
2,8 / 90	2,5 / 90	1,8 / 90	2,4 / 90	1,8 / 87	1,9 / 66	1,5 / 90	0,6 / 85
1,34 / 1,2	1,87 / 1,87	1,2 / 1,3	1,7 / 1,7	1,9 / 2,1	1,36 / 1,23	1,5 / 1,6	0,3 / x
x / x	x / x	✓ / x	✓ / x	x / x	✓ / x	x / x	✓ / x
x / x	x / x	✓ / ✓	✓ / ✓	x / x	✓ / ✓	✓ / ✓	x / x
x / x	x / ✓	x / x	x / x	x / ✓	x / x	x / x	x / x
✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	x / ✓

¹⁾ hodnoceno s max. množstvím vody v zásobníku a kávy ve filtru

²⁾ hodnocena frekvence použití programu odvápnění na 1000 cyklů

³⁾ Systém drip stop umožňuje v průběhu přípravy kávy vyjmout konvici z kávovaru a nalít si šálek.

★ vítěz testu
Ⓢ výhodný nákup



Philips HD7546/20
dobře (73 %), 2000 Kč
+ dobrá chuť kávy; efektivní a praktická termo konvice; automatické vypnutí ihned po uvaření kávy; snadné spuštění programu odvápňování, nízká frekvence použití; velmi tichý; poměrně nízká spotřeba energie; poměrně rychlá příprava kávy
- nesnadné otevírání termo konvice; obtížnější plnění zásobníku vody; nemá časovač



Kenwood CMM 610
dobře (72 %), 1940 Kč
+ velmi snadné spuštění odvápňovacího programu; dobrý systém drip stop; velmi tichý
- káva průměrné chuti; nepřehledná ryska pro minimální náplň zásobníku vody; obtížnější čištění zásobníku vody; vysoká spotřeba energie



Domo DO 473 KT
dobře (70 %), 990 Kč
+ dobrá chuť kávy (nejlepší v testu); velmi funkční systém drip stop; velmi tichý; velmi přehledné značení na zásobníku vody; nízká frekvence spuštění odvápňovacího programu, poměrně snadné spuštění; rychlá příprava kávy
- méně kvalitní konstrukce držáku filtru; obtížnější čištění velkého zásobníku vody; vysoká spotřeba energie (obzvláště v pohotovostním režimu)



De'Longhi ICMI 211.BK
dobře (67 %), 2990 Kč
+ dobrá chuť kávy; velmi dobrý systém drip stop; funkční víčko konvice; efektivní ohřívací plotýnka; dobrá stabilita přístroje i konvice; velmi tichý
- poměrně vysoká spotřeba energie; komplikovanější program odvápňování; nízká teplota uvařené kávy při naplnění zásobníku vody na minimum; nemá časovač



Electrolux EKF 3240
dobře (68 %), 730 Kč
+ poměrně dobrá chuť kávy; tichý; snadné spuštění krátkého programu odvápňování; přehledné značení množství vody na konvici; efektivní systém drip stop; dobrá efektivita extrakce
- méně kvalitní kryt přístroje a držák filtru; obtížnější navrácení držáku filtru na místo; vyšší spotřeba energie; nemá časovač



Electrolux EKF 7900
dobře (67 %), 3000 Kč
+ automatické vypnutí ihned po uvaření kávy; stabilní přístroj; efektivní termo konvice; efektivní systém drip stop, funkční víčko konvice; snadné spuštění programu odvápňování, nízká frekvence spuštění; tichý
- káva průměrné chuti; termo konvice postrádá značení; vyšší spotřeba energie



Philips HD7461/00
dobře (67 %), 770 Kč
+ vysoká teplota kávy; dobrá účinnost extrakce, malá ztráta vody; velmi tichý; rychlá příprava kávy; velmi praktická konvice
- káva průměrné chuti; vyšší spotřeba energie; velmi komplikovaný program odvápňování; obtížnější údržba; nemá časovač



Domo DO 470 K
dobře (65 %), 1000 Kč
+ dobrá chuť kávy; tichý; praktické víčko konvice; nekomplikovaný program odvápňování, nízká frekvence použití; poměrně tichý
- velmi vysoká spotřeba energie; systém drip stop ne vždy funguje 100%; při vaření káva z konvice někdy vystřikuje ven; trvalý filtr nezvládá maximální množství kávy, v konvici se tvoří sediment z pronikajících částic mleté kávy; nemá časovač



De'Longhi ICM 4
dobře (64 %), 900 Kč

+ vysoká teplota kávy; velmi dobrý systém drip stop; rychlá příprava kávy; velmi tichý
- káva průměrné chuti; obtížné čištění trvalého filtru, který je náchylný k zašpinění; při vaření káva z konvice někdy vystřikuje ven; komplikovaný a dlouhý program odvápnění; vysoká spotřeba energie (obzvlášť v pohotovostním režimu)



Russell Hobbs 18536
dobře (64 %), 980 Kč

+ dobrá účinnost extrakce; rychlá příprava kávy; výborný držák filtru; vysoká stabilita konvice; velmi tichý
- káva průměrné chuti; méně praktická konvice při nalévání kávy; postup odvápnění není popsán v návodu k použití; vysoká spotřeba energie (obzvlášť při zapnuté plotýnce); nižší teplota kávy



Sencor SCE 5000
dobře (64 %), 700 Kč

+ vysoká teplota kávy; velmi tichý; poměrně rychlá příprava kávy; poměrně nekomplikovaný, krátký program odvápnění
- káva průměrné chuti; vysoká spotřeba energie; malý trvalý filtr nezvládá maximální množství kávy, voda téměř neprotéká přes filtr; konvice náchylná k zašpinění; málo efektivní systém drip stop; nemá časovač



Russell Hobbs 20682
dobře (63 %), 1630 Kč

+ velmi tichý
- káva průměrné chuti; vysoká spotřeba energie; komplikovanější program odvápnění; nemá tlačítko na vypnutí; málo efektivní systém drip stop



Eta 3174 Inesto
dobře (62 %), 1200 Kč

+ velmi tichý; rychlá příprava kávy; funkční systém drip stop
- káva průměrné chuti; vysoká spotřeba energie; postup odvápnění není popsán v návodu k použití; trvalý filtr nezvládá maximální množství kávy, v konvici se tvoří sediment a špiní se



Sencor 2002
uspokojivě (53 %), 300 Kč

+ nápoj se připravuje rovnou do hrnku; velmi nízká spotřeba energie; kompaktní rozměry; snadné spuštění krátkého odvápnovacího programu; tichý; přístroj se automaticky vypne ihned po přípravě nápoje
- káva průměrné chuti; malý trvalý filtr; velmi pomalá příprava kávy; nemá časovač ani systém drip stop; špatně viditelné ukazatele min. a max. množství vody v zásobníku



Test Vestavné trouby

Správná trouba nesmí být žádný trouba. Naopak by měla adekvátně reagovat na nastavené parametry pečení a zahřát se na požadovanou teplotu. Hned na úvod můžeme vytroubit, že žádný z 13 testovaných vestavných modelů nebyl vyloženou pohromou, ale ani zázrakem. Rozdílly jsme však našli a známky se v některých případech snižovaly hlavně za kolísající teploty, obtížné čištění nebo přílišné zahřívání vnějších povrchů trouby.



Zapeklité peče

d dobrá rada

První příčka patří modelu **Mora VT 548 MX** (dobře, 9990 Kč). Ze všech testovaných trub vůbec nejlépe peče, je nejbezpečnější a má pohodlné ovládání. Přesto není dokonalá. Vytknout jí můžeme například obtížné čištění vnitřních prostor nebo horší viditelnost do pečicí komory. O druhé místo se dělí **Ikea Raffinerad** (dobře, 8990 Kč) a **Siemens HB23AB520** (dobře, 10 130 Kč). Ikea zaujala vysoce stabilními teplotami díky krátkým termostatovým cyklům, ale nehodí se pro pečení ve více patrech. Celkové dobré hodnocení si vysloužil i nejlevnější model **Zanussi ZOB131X** (dobře, 4490 Kč), který má však nejchudší výbavu. Gril a ventilátor byste tu hledali marně.

Libá vůně unikající z útrobu trouby při pečení oblíbeného jídla umí navodit pohodovou domácí atmosféru. Pečení dokázalo v prehistorických dobách výrazně zlepšit životní komfort lidí, kteří přestali být závislí na syrovém nebo sušeném masu a rostlinné stravě. První pece začali lidé stavět ve střední Evropě zhruba před 31 tisíci lety. Šlo víceméně o jámy vyhloubené pod speciálními stany, kde se peklo například mamutí maso. V dnešních pečicích strojích sice mamutí flákotu neupečete, zato díky všestranným funkcím připravíte široké spektrum různých pokrmů.

Většina testovaných vestavných trub disponuje třemi základními způsoby ohřevu – tradičním konvenčním (horní i dolní topné těleso), horním grilem a horkým vzduchem, o který se stará ventilátor umístěný v zadní části pečicí komory, který rozhání ohřátý vzduch a usnadňuje jeho rovnoměrné proudění po celém vnitřku trouby. Nejskromněji vybavenou troubou je nejlevnější model v našem testu Zanussi ZOB131X. Ze zmiňovaných způsobů ohřevu umí jen konvenční.

Zanussi nám tentokrát trochu narušila plány testovat trouby se srovnatelnou výbavou. U modelu ZOB131X totiž internetové srovnávače cen i velké internetové obchody avizovaly, že disponuje ventilátorem i grilem. Při nákupu postupujeme jako běžní spotřebitelé a jako takoví jsme s nelibostí zjistili, že skutečnost je jiná a na informace prodejců není radno spoléhat. Zanussi tak mezi ostatní testované trouby příliš nezapadá, na druhou stranu nám umožnila srovnání trub s horkým vzduchem i bez něj a pomohla zodpovědět otázku, zda je horkovzdušný ohřev v troubě vůbec nutný. Tomuto tématu se blíže věnujeme v pasáži o pečení koláčků.

Vypečená hlavní zkouška

Na celkové známce za pečení se podílejí tři základní zkoušky: pečení kuřete, pečení koláčků a efektivita grilu. Kuřata o hmotnosti přibližně 1200 g jsme nechali péct podle doporučení výrobců, většinou pomocí horkovzdušné funkce nebo kombinace grilu a horkovzduchu. Průměrnou dobou přípravy kuřete byla podle receptů v návodech k použití jedna hodina, svižnější trouby (Ikea Raffinerad, Electrolux EZB3410AOX a Indesit FIMB 53 K.A IX) měly hotovo již po 50 minutách. Vůbec nejrychleji kuře upekla Amica EBR 7331 WAA, které stačilo 42,5 minuty. Pokud návod

neobsahoval recept na pečení kuřete, postupovala laboratoř dle vlastních zkušeností. Pečení bylo každopádně ukončeno ve chvíli, kdy se zdálo být hotové.

Upečená kuřata jsme nechali vždy pět minut odstát. Následně jsme měřili vnitřní teplotu v osmi partiích a sledovali, zda v některých případech neklesla pod 85 °C. Všechny trouby uspěly, ani v jednom případě kuře nevychladlo. Kromě toho byla všechna podrobena senzorickému hodnocení. Porota si všímala barvy, křupavosti kůrky i šťavnatosti masa. Výsledky jsou potěšující, rozdali jsme pouze dobré a velmi dobré známky. Kuřata získala v troubách s velmi dobrým hodnocením rovnoměrné opálení a byla křupavá zvenjšku a šťavnatá zevnitř. Vůbec nejpovedenější bylo kuře v podání modelu Bosch HBN231E3.

Při zkoušce efektivitu grilu necháváme rošt pokrytý bílým toustovým chlebem. Kvalitní gril by měl zvládnout chléb zbarvit dohněda rovnoměrně a na celé ploše roštu. Většina trub si s tímto úkolem poradila dobře nebo velmi dobře, jen Indesit FIMB 53 K.A IX dostal dostatečnou známku. Ogriloval pouze necelých 60 % plochy, okraje zůstaly takřka netknuté. Překvapila trouba Zanussi. Přestože není grilem vybavena, pro zajímavost jsme ji nechali podstoupit stejnou zkoušku se zapnutou funkcí horního ohřevu. A nevedla si špatně, chléb byl sice trochu světlý, ale poměrně rovnoměrně zbarvený.

Pečení koláčků zní jednoduše, ve skutečnosti však jde o poměrně komplexní zkoušku, se kterou mělo



Jak testujeme

podrobný postup testu vestavných trub naleznete na www.dtest.cz/trouby

Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení vestavných trub

pečení 25 %
předehřev trouby 5 %
přesnost nastavení teploty 10 %
stabilita teploty 10 %
spotřeba el. energie 20 %
obsluha 20 %
hlučnost 5 %
bezpečnost 5 %



Pár slov o pyrolýze

Žádná letos otestovaná vestavná trouba nemá pyrolytické čištění. Při tomto procesu dochází dle tvrzení výrobců k navýšení vnitřní teploty trouby až na 500 °C (v minulém testu jsme v reálu naměřili teploty nižší, někdy i pod 400 °C). Po určité době odvíjející se od konkrétního modelu a zvoleného programu čištění se nečistoty v pečicí komoře promění v popel, který lze snadno vymést nebo setřít. Pyrolýza může výrazně usnadnit zbavování se tukových i jiných nečistot. Na druhou stranu jsou pyrolytické trouby o něco dražší než klasické. Výsledky starších pyrolytických trub jsou srovnatelné s letos otestovanými troubami bez pyrolýzy.

6H-185AX. Grafy na protější straně znázorňují rozdílné chování Fagoru a trouby Ikea Raffinerad, která představuje nejlepší kombinaci přesnosti nastavení a stability ze všech testovaných spotřebičů. Šedé vrcholky zvýšeného výkonu znázorňují dobu, kdy jsou topná tělesa zapnuta. Dlouhé intervaly mezi zvýšením výkonu (šedá linka) poukazují na dlouhé cykly termostatu.

Čistota půl zdraví trouby

Pečení je radost, někdy ale také starost. Zvláště ve chvíli, kdy dojde na čištění. Snadnost odstraňování nečistot jsme zahrnuli do hodnocení obsluhy a důležitější pro nás byly výsledky ve vnitřku trouby.

Tři trouby, Mora VT 548 MX, Amica EBR 7331 WAA a Beko OIM 23301 X, mají části pečicí komory pokryté katalytickými panely, které při dostatečně vysoké teplotě pomáhají spálit mastnotu, a tím čištění usnadní. Podle zkušeností odborníků z laboratoře má katalytické čištění smysl, přesto nemusí být zárukou usnadnění práce. Důkazem je vítěz testu Mora, který se čistí poměrně obtížně.

Trouby od Mory a Gorenje se chlubí čistící funkcí aquaclean. Jednoduše nalijete vodu do hlubokého pekáče a zvolíte příslušnou funkci, která troubu ohřeje na relativně nízkou teplotu. Připečené nečistoty se odmočí a měly by jít snadno setřít. Experti v laboratoři jsou ohledně avizované revolučnosti tohoto provedení skeptičtí. Podobný úkon totiž můžete při správném nastá-

několik trub značné problémy. V této části testu jsme zjišťovali především schopnost trouby rovnoměrně distribuovat teplo po pečicí komoře. Koláčky (z mouky, másla, cukru, vajec, prášku na pečení a soli) jsme nechali péct ve dvou patrech. Po upečení jsme srovnávali rovnoměrnost zbarvení a posuzovali chuť i vůni. Udělili jsme dvě nedostatečné známky – držiteli jsou Ikea Raffinerad a Zanussi ZOB131X.

V případě Zanussi špatný výsledek potvrdil očekávání. Jelikož jako jediná nedisponuje ventilátorem, byly koláčky pečené konvenčním ohřevem. V důsledku toho měly v obou patrech výrazně rozdílné zbarvení a dopadly špatně i po stránce sensorického hodnocení. Ikea je sice horkovzdušná, její koláčky se však podobaly těm ze Zanussi – opečení bylo nerovnoměrné, pečivo z obou pater vypadalo zcela jinak. Můžeme tedy říct, že Ikea a Zanussi se příliš nehodí pro pečení ve více úrovních.

Ne každá je poslušná

Zajímavé, avšak nepříliš překvapivé výsledky přinesla zkouška přesnosti nastavení teploty. Zjišťovali jsme, zda vnitřní teplota v troubě odpovídá zadání, případně jak moc se liší. Každou

troubu jsme nastavili postupně na 80, 125 a 200 °C. Test probíhal podle dvou scénářů – v prvním byl použit konvenční ohřev, ve druhém horkovzdušná funkce (Zanussi byla testována pouze s konvenčním ohřevem).

Některé trouby poslouchaly jako dobře cvičený pes. Naprosto vzorná byla Amica EBR 7331 WAA. Při konvenčním ohřevu se při 80 a 200 °C chovala bezchybně, při 125 °C se skutečná průměrná teplota lišila o jediný stupeň. Ohřívání s horkovzdušnou funkcí zvládla také na jedničku, reálné teploty se od nastavení odchylovaly o jeden až dva stupně. Naopak nedostatečná přesnost sužuje model Fagor 6H-185AX. Jak při konvenčním, tak horkovzdušném ohřevu byly průměrné teploty o 13 až 17 °C nižší.

Průměrné teploty odpovídající nastavení jsou pouze jedním z požadavků pro optimálně fungující troubu. Velmi důležitá je také stabilita teploty. Ohřívání trouby je ovlivněno termostaty, které pracují v cyklech. Vnitřní teplota každého spotřebiče proto kolísá. Obecně lze říct, že čím kratší jsou zmiňované cykly, tím je teplota stabilnější.

Nejkolísavější teplotní křivku jsme zaznamenali u modelu Indesit FIMB 53 K.A IX. Druhý nejhorší byl opět Fagor

vení teploty provést také u jiných modelů. Rozdíl je prý hlavně v tom, že pro tento typ čištění nemají pojmenovanou samostatnou funkci.

Za čištění vnějších povrchů jsme udělovali dobré, uspokojivé a dostatečné známky. Obtížné čištění vnějšku bylo v některých případech zapříčiněno neotřelým designem. Amica EBR 7331 WAA svým vzhledem imituje trouby ze začátku 20. století. Retro designu přizpůsobil výrobce i madlo dvířek, jehož ozdobné prvky jsou magnetem na špínu.

I poctivé popálí

Rozumí se samo sebou, že trouba by měla péct pouze pokrmy v peči komoře, nikoliv ruce uživatele při kontaktu s některým z vnějších prvků. O tom, jak se zahřívají z vnějšku přístupné části trouby, v tabulce pojednává parametr nazvaný bezpečnost. V laboratoři jsme po hodině běžného konvenčního pečení (na 200 °C) a také

po půlhodině grilování nechali měřit teplotu dvířek, kontrolního panelu a madla. Test teplotní bezpečnosti má v obou scénářích shodného vítěze, je jím Mora VT 548 MX. Při běžném ohřevu se sklo dvířek zahřálo na 46 °C. Při grilování byla nejvyšší teplota 57 °C zaznamenána za madlem. Uvedené hodnoty odpovídají dobré známce. Rozdali jsme ale i pět dostatečných. Při běžném ohřevu byla nejteplejší trouba Fagor 6H-185AX, sklo dvířek se zahřálo na 80 °C. Při grilování jsme byli v několika případech svědky teplot překračujících 90 °C. Nejvíce (96 °C) jsme naměřili na dvířkách modelu Whirlpool AKP 459 IX.

Hodnocení elektrické bezpečnosti nemělo na celkovou známku vliv, tedy pokud jsme u trouby nezaznamenali žádný prohřešek. V opačném případě měla elektrická (ne)bezpečnost limitující funkci. K tomuto kroku jsme naštěstí nemuseli přistoupit, všechny trouby zkouškou prošly bez problémů.

Anketa mezi odborníky

Vestavné spotřebiče jsou oblíbené a praktické. Jejich instalace je však v porovnání s volně stojícími přístroji obtížnější. Případná výměna sice není problematická, přesto se uživatelům rozhodně vyplatí udržovat troubu v dobré kondici, aby bez potíží sloužila po dlouhou dobu. Oslovili jsme servisy se zkušenostmi s opravou vestavných trub, abychom zjistili, co jim může prodloužit životnost.

Jaká je podle vaší zkušenosti průměrná životnost trouby?

Petr Bukuvka, Slatinice: Běžně bývá kolem deseti let.

Martin Juřena, Brno: Okolo deseti let.

Jan Koptík, Touškov: Průměrná životnost trouby je cca 15 let, ale záleží na kvalitě ochrany kovových částí (smalt a jiné úpravy).

Co životnost trouby ovlivňuje – délka provozu, umístění nebo jiné faktory?

Petr Bukuvka, Slatinice: Životnost je dána především způsobem a četností používání. A také samozřejmě kvalitou výrobku. Kdo hodně peče třeba maso, chléb nebo v troubě zavařuje či suší houby, bude zřejmě kupovat novou dříve než ten, kdo v ní občas upeče bábovku.

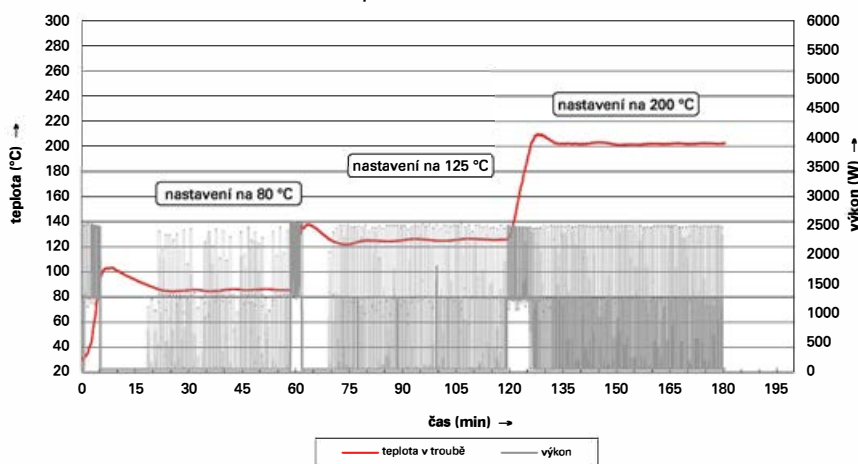
Martin Juřena, Brno: Určitě délka provozu. Výrobci se zhruba přizpůsobují provozu běžné domácnosti. Někdo ale peče celý víkend buchty, čímž může překročit odhadovanou dobu provozu a zkrátit životnost trouby. Umístění má také vliv. Dnešní výrobci kuchyní moc neřeší správné odvětrávání skříněk, takže dochází k přehřívání komponentů a následně kratší životnosti.

Jan Koptík, Touškov: Životnost trouby zásadně ovlivňuje zanesení topných těles a četnost používání.

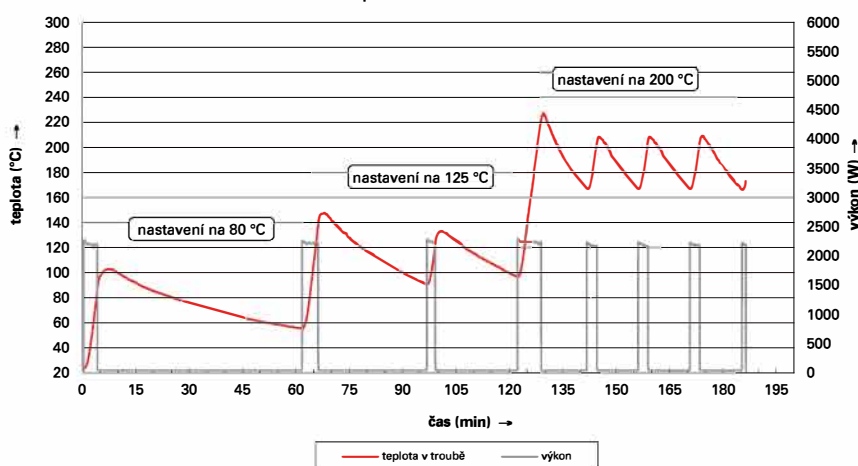
Jakou nejčastější chybu podle vás lidé dělají při používání trouby?

Petr Bukuvka, Slatinice: Trouba je poměrně odolné zařízení. Není moc možností, jak ji poškodit obsluhou. Stane se, že ve snaze ji pořádně vyčistit někdo rozdělá třeba dvířka a už není schopen je dát dohromady. Asi jediným problémem je, pokud se nad

Ikea Raffinerad
horní a spodní (konvenční) ohřev



Fagor 6H-185AX
horní a spodní (konvenční) ohřev





vestavné trouby

	Mora VT 548 MX	Ikea Raffinerad	Siemens HB23AB520	Gorenje BO73CLI	Electrolux EZB3410AOX	Zanussi ZOB131X	Whirlpool AKP 459 IX
průměrná cena (Kč)	9990	8990	10 130	11 990	6990	4490	4600
celkové hodnocení	dobře 66 %	dobře 64 %	dobře 64 %	dobře 63 %	dobře 60 %	dobře 60 %	uspokojivě 59 %
pečení	dobře 70 %	uspokojivě 48 %	dobře 65 %	dobře 61 %	dobře 69 %	uspokojivě 42 %	uspokojivě 58 %
pečení kuřete	++	++	++	+	++	+	+
efektivita grilu	++	+	++	+	++	+ ¹⁾	++
pečení koláčků	O	---	O	O	O	--- ²⁾	—
předehřev trouby ³⁾	uspokojivě 55 %	dobře 61 %	dobře 75 %	uspokojivě 40 %	uspokojivě 45 %	dobře 60 %	dobře 73 %
přesnost nastavení teploty	dobře 63 %	dobře 78 %	velmi dobře 82 %	dobře 73 %	uspokojivě 52 %	dostatečně 26 %	dostatečně 30 %
stabilita teploty	dobře 68 %	velmi dobře 86 %	dostatečně 34 %	uspokojivě 45 %	dostatečně 22 %	dostatečně 38 %	nedostatečně 11 %
spotřeba elektrické energie	uspokojivě 50 %	uspokojivě 57 %	uspokojivě 50 %	dobře 65 %	dobře 69 %	velmi dobře 94 %	velmi dobře 91 %
režim stand-by / spotřeba v provozu ⁴⁾	O / +	O / +	O / +	+ / +	+ / +	++ / ++	++ / +
obsluha	dobře 74 %	dobře 70 %	dobře 71 %	dobře 70 %	dobře 70 %	dobře 66 %	dobře 67 %
návod k použití / nastavení	++ / ++	++ / +	++ / +	++ / ++	++ / +	++ / ++	+ / +
vkládání a vyjímání pokrmů	++	++	+	++	+	+	+
dveře / přehled o průběhu pečení	++ / —	-- / +	+ / +	+ / —	+ / O	+ / —	+ / +
čistění: vnější povrchy / vnitřek	+ / —	+ / +	O / +	— / +	+ / +	O / —	— / +
hlučnost	velmi dobře 83 %	velmi dobře 83 %	velmi dobře 95 %	velmi dobře 87 %	dobře 79 %	velmi dobře 91 %	dobře 79 %
bezpečnost	dobře 75 %	dobře 68 %	dobře 62 %	uspokojivě 50 %	dostatečně 31 %	uspokojivě 56 %	dostatečně 31 %

technické údaje / výbava

energetická třída	A	A+	A	A	A	A	A
jmenovitý příkon (kW)	3,3	2,6	3,5	3,3	2,5	1,85	3,2
využitelný objem: deklarovaný / změřený (l)	67 / 60	65 / 50	66 / 58	67 / 60	57 / 51	56 / 56	65 / 55
vnější rozměry: šířka x výška x hloubka (cm)	56 x 58 x 55	55 x 58 x 54	56 x 58 x 56	56 x 58 x 54	55 x 58 x 54	55 x 57 x 54	56 x 58 x 55
nízký plech / využitelná plocha (cm ²)	✓ / 1360	✓ / 1330	✗	✓ / 1380	✗	✓ / 1160	✗
hluboký plech / využitelná plocha (cm ²)	✓ / 1270	✓ / 1330	✓ / 1250	✓ / 1280	✓ / 1100	✗	✓ / 1330
rošt / využitelná plocha (cm ²)	✓ / 1260	✓ / 1240	✓ / 1340	✓ / 1260	✓ / 1060	✓ / 1110	✓ / 1240
malý gril / velký gril	✓ / ✓	✗ / ✓	✗ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✗ / ✗	✗ / ✓
ohřev: spodní / horní	✗ / ✗	✗ / ✗	✓ / ✗	✗ / ✗	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✗
spodní i horní ohřev / horký vzduch	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✗	✓ / ✓
gril + ventilátor / spodní ohřev + ventilátor	✓ / ✓	✓ / ✗	✓ / ✗	✓ / ✓	✓ / ✗	✗ / ✗	✓ / ✗
rychlý ohřev	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗
minutka	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓
zvukový signál na konci pečení	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
délka kabelu (cm)	145	85	120	145	70	130	85

klíč:

++	+	O	—	---
velmi dobře 100–80 %	dobře 79–60 %	uspokojivě 59–40 %	dostatečně 39–20 %	nedostatečně 19–0 %

vysvětlivky:

✓ ano ✗ ne

Některá hodnocení mohou být limitována.

Při shodném celkovém hodnocení pořadí podle abecedy.

troubu umístí varná deska (většina domácností) a při vaření přeteče hrnec s vodou, polévkou a podobně. Pak může dojít k zatečení do vnitřní elektroinstalace trouby a poškození regulátorů nebo i zničení elektronického programátoru.

Martin Juřena, Brno: Nic mě nena-
padá, spíše řešíme, že si zákazníci
stěžují na funkčnost nové trouby, kte-
rou srovnávají s tou starou. To je ale
neobjektivní, každá trouba se chová
jinak a uživatel se s ní musí naučit za-
cházet. To, že jste ve staré troubě pekli
na 200 °C 20 minut, nemusí platit pro
novou troubu. Ta může pro stejný vý-
sledek péct třeba 30 minut na 180 °C.

Jan Koptík, Touškov: Největší chybou
při používání těchto elektrospotřebičů
je nepravdivé čištění, protože při zane-
sení topných těles dochází k přehřívání,
tím pádem k přerušení topného sys-
tému. Další závadou při zanesení mas-
totou je rez na kovových částech trouby.

Jak o troubu správně pečovat?

Petr Bukuvka, Slatinice: Po dopečení
nechat troubu chvíli odvětrat, občas
vyčistit vhodným čističem nebo spus-
tit čisticí program u trub s pyrolýzou.
Dávat pozor na „obouchání“ vnitřního
smaltovaného povrchu, pak rychle ko-
roduje plášť.

Martin Juřena, Brno: Každopádně
vnitřní prostor udržovat v čistotě.
Zamezí se masnotou zanesenému
vnitřku, v jehož důsledku se rozpadne
vrtulka zadního ventilátoru, mřížka
nebo celý ventilátor.

Jan Koptík, Touškov: Pravidelně čistit,
tím se předchází zbytečným závadám.

S jakými nejčastějšími závadami trub se setkáváte?

Petr Bukuvka, Slatinice: Vadné topné
spirály, poruchy termostatů, nedoví-
rající dvířka, poškozená těsnění dveří,
uvolněná vnitřní skla dveří, problémy
s elektronickým ovládáním...

Martin Juřena, Brno: V uvedeném po-
řadí: závady spodních, zadních, horních
topných těles, bezpečnostního či hlav-
ního termostatu, zadního či ochlazova-
cího ventilátoru. Pak vše ostatní.

Jan Koptík, Touškov: Rez, poruchy top-
ných těles a termostatu. ✖

Amica EBR 7331 WAA	Philco POB 90	Bosch HBN231E3	Indesit FIMB 53 K.A IX	Fagor 6H-185AX	Beko OIM 23301 X
7140	8190	6790	5370	7990	7990
uspokojivě 57 %	uspokojivě 57 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 51 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 49 %
dobře 65 %	dobře 60 %	uspokojivě 59 %	uspokojivě 55 %	dobře 69 %	uspokojivě 57 %
+	++	++	++	++	+
+	++	++	—	++	++
+	—	—	○	○	—
uspokojivě 58 %	uspokojivě 47 %	uspokojivě 54 %	uspokojivě 48 %	dobře 65 %	uspokojivě 47 %
velmi dobře 92 %	dobře 66 %	dobře 72 %	dobře 66 %	nedostatečně 7 %	dostatečně 34 %
dostatečně 21 %	nedostatečně 14 %	nedostatečně 14 %	nedostatečně 0 %	nedostatečně 8 %	nedostatečně 15 %
uspokojivě 44 %	dobře 63 %	uspokojivě 49 %	dobře 61 %	uspokojivě 56 %	dostatečně 38 %
— / ++	○ / +	○ / ○	○ / +	○ / ++	— / ++
uspokojivě 57 %	dobře 66 %	dobře 65 %	uspokojivě 52 %	dobře 61 %	dobře 65 %
+	++	++	+	+	++
+	++	+	○	+	++
+	+	+	+	+	+
— / ○	+	○ / —	— / —	+	+
velmi dobře 91 %	velmi dobře 83 %	velmi dobře 87 %	dobře 70 %	dobře 62 %	velmi dobře 95 %
uspokojivě 43 %	dostatečně 31 %	dobře 62 %	uspokojivě 50 %	dostatečně 25 %	dostatečně 37 %

A	A	A	A	A	A
3,1	2,5	2,8	2,25	2,67	2,5
66 / 58	57 / 51	66 / 53	58 / 57	60 / 54	71 / 65
53 x 57 x 56	55 x 58 x 54	55 x 58 x 56	56 x 57 x 54	56 x 57 x 54	56 x 57 x 55
✓ / 1300	✓ / 1160	✓ / 1200	✓ / 1220	✗	✓ / 1380
✓ / 1260	✓ / 1100	✓ / 1160	✗	✓ / 1310	✓ / 1340
✓ / 1020	✓ / 1080	✓ / 1200	✓ / 1390	✓ / 1060	✓ / 1100
✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✗ / ✓	✓ / ✓	✗ / ✓
✓ / ✗	✓ / ✓	✓ / ✗	✗ / ✓	✗ / ✗	✓ / ✗
✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓
✓ / ✓	✗ / ✗	✓ / ✗	✓ / ✗	✓ / ✓	✓ / ✗
✓	✗	✗	✗	✗	✗
✗	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓
155	130	85	90	90	130

¹⁾ Model není vybaven grilem. Ten do jisté míry nahrazuje horní topné těleso.

²⁾ Model není vybaven horkovzdušnou funkcí. Pro tuto zkoušku byl použit klasický konvenční ohřev.

³⁾ Při zkoušce jsme sledovali čas a energii potřebnou k přehřátí trouby jak v režimu běžného ohřevu, tak v režimu rychlého ohřevu.

⁴⁾ Spotřebu elektrické energie jsme měřili při jednotlivých praktických zkouškách pečení.

★ vítěz testu



Mora VT 548 MX

dobře (66 %), 9990 Kč

➕ nejlepší výsledky zkoušek pečení; velmi dobře peče kuře; velmi dobrá efektivita grilu; přesné nastavení teploty; dobrá stabilita teploty; tichý provoz; netrpí zahříváním vnějších částí; snadné nastavení a ovládání trouby; povedené provedení otevírání a zavírání dveří (komfortní „měkké“ zavírání); teleskopický výsuv
 ➖ špatná viditelnost do pečící komory



Ikea Raffinerad

dobře (64 %), 8990 Kč

➕ velmi dobře peče kuře; přesné nastavení teploty; vysoká stabilita teploty; tichý provoz; teleskopický výsuv; funkce rychlého ohřevu; dětská pojistka
 ➖ otevírání dvířek jen oběma rukama; nebezpečí poranění o dětskou pojistku



Siemens HB23AB520

dobře (64 %), 10 130 Kč

➕ velmi dobře peče kuře; velmi dobrá efektivita grilu; přesné nastavení teploty; funkce rychlého ohřevu; tichý provoz
 ➖ malé písmo v návodu k použití i v bezpečnostních instrukcích – nevyhovuje normě; nízká stabilita teploty



Gorenje BO73CLI

dobře (63 %), 11 990 Kč

➕ dobře peče kuře; dobrá efektivita grilu; přesné nastavení teploty; snadné ovládání; tichý provoz; dobrá pozice indikátoru teploty; teleskopický výsuv
 ➖ příliš malé písmo v návodu k použití; neintuitivní časovač a zapínání trouby; špatná viditelnost do pečící komory



Electrolux EZB3410AOX

dobře (60 %), 6990 Kč

➕ velmi dobře peče kuře; velmi dobrá efektivita grilu
 ➖ nízká stabilita teploty; výrazné zahřívání vně přístupných míst při grilování



Zanussi ZOB131X

dobře (60 %), 4490 Kč

➕ dobře peče kuře; rovnoměrný ohřev se zapnutou funkcí horního ohřevu; velmi nízká spotřeba energie; jednoduché ovládání; dobrá viditelnost nastavené teploty
 ➖ omezené funkce; chybí časovač; nepřesné nastavení teploty; nízká stabilita teploty; široké intervaly u nastavení teploty; špatná viditelnost do pečící komory kvůli umístění světla



Whirlpool AKP 459 IX

uspokojivě (59 %), 4600 Kč

➕ dobře peče kuře; velmi dobrá efektivita grilu; nízká spotřeba energie; intuitivní časovač
 ➖ nerovnoměrné rozložení teplot při pečení ve více úrovních; výrazné zahřívání vně přístupných míst při grilování; malé písmo v návodu k použití i malé písmo v bezpečnostních instrukcích – nevyhovuje normě



Amica EBR 7331 WAA

uspokojivě (57 %), 7140 Kč

➕ dobře peče kuře; dobrá efektivita grilu; rovnoměrné rozložení teplot při pečení ve více úrovních; seznam funkcí pečení na vnitřní hraně dvířek; funkce rychlého ohřevu; přesné nastavení teploty; tichý provoz
 ➖ nízká stabilita teploty; nejasné rozložení ovládacích prvků; špatná viditelnost do pečící komory; obtížné čištění vnějších povrchů; příliš stručný návod k použití



Philco POB 90

uspokojivě (57 %), 8190 Kč

⊕ velmi dobře peče kuře; velmi dobrá efektivita grilu; přesné nastavení teploty; teleskopický výsuv; tichý provoz

⊖ nerovnoměrné rozložení teplot při pečení ve více úrovních; velmi nízká stabilita teploty; špatná viditelnost v pečicí komoře; obtížné čištění vnitřku trouby houbičkou; výrazné zahřívání vně přístupných míst při grilování



Bosch HBN231E3

uspokojivě (56 %), 6790 Kč

⊕ velmi dobře peče kuře; velmi dobrá efektivita grilu; přesné nastavení teploty; tichý provoz

⊖ nerovnoměrné rozložení teplot při pečení ve více úrovních; velmi nízká stabilita teploty; obtížné čištění vnitřku trouby houbičkou



Indesit FIMB 53 K.A IX

uspokojivě (51 %), 5370 Kč

⊕ velmi dobře peče kuře; přesné nastavení teploty
⊖ malá efektivita grilu; velmi nízká stabilita teploty; obtížné nastavení teploty; špatná viditelnost do pečicí komory; obtížné čištění



Fagor 6H-185AX

uspokojivě (50 %), 7990 Kč

⊕ velmi dobře peče kuře; velmi dobrá efektivita grilu; teleskopický výsuv
⊖ obtížné a velmi nepřesné nastavení teploty; velmi nízká stabilita teploty; příliš stručný návod k použití; výrazné zahřívání vně přístupných míst při grilování i konvenčním ohřevu



Beko OIM 23301 X

uspokojivě (49 %), 7990 Kč

⊕ velmi dobrá efektivita grilu; dobře peče kuře; tichý provoz; teleskopický výsuv

⊖ nerovnoměrné rozložení teplot při pečení ve více úrovních; stručné informace v návodu k použití; obtížné a nepřesné nastavení teploty; velmi nízká stabilita teploty; vysoká spotřeba energie v pohotovostním režimu; výrazné zahřívání vně přístupných míst při grilování; špatná viditelnost do pečicí komory



Minitest

Zázrak jménem HDR?

Full HD je na poli videa stále standardem. Čím dál výrazněji však vystrkuje růžky takzvané ultra vysoké rozlišení. Ultra HD televizory zabírají stále větší podíl na trhu a ruku v ruce s nimi se množí videa v tomto formátu. Oslovili jsme laboratoř, aby zjistila, jaké změny přinese přechod na vyšší rozlišení a co lze očekávat od funkce HDR (high dynamic range), která slibuje rozšířený kontrast obrazu.

Nejprve trochu teorie. Obraz v televizi i na jiných zobrazovacích zařízeních je složen z mnoha bodů nazývaných pixely. Počet pixelů udává rozlišení obrazu. Konkrétní hodnoty se většinou uvádějí ve formátu šířka × výška. Například rozlišení 1920 × 1080 znamená, že je obraz složen z 1920 bodů na šířku a 1080 bodů na výšku. Nízké rozlišení se projevuje nedostatečně ostrým obrazem, který kazí divácký zážitek.

Rozlišení televizorů se s rozvojem moderních technologií postupně zvyšuje. V dnešní době nemá smysl kupovat si TV s rozlišením nižším než Full HD, kdy se obraz skládá ze zmíněných 1920 × 1080, tedy zhruba ze dvou miliónů bodů. Jednotlivé pixely jsou proto okem stěží rozpoznatelné. Přesto se dá očekávat, že v budoucnu bude i Full HD považováno za zastaralé a otěže obrazového standardu převezme Ultra HD (UHD – ultra vysoké rozlišení), které

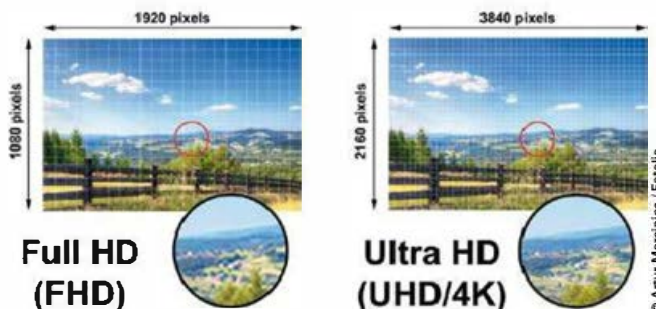
nabízí rovnou osm miliónů pixelů.

Ještě donedávna bylo Ultra HD zbytečným luxusem a do určité míry to platí i dnes. Důvod je jednoduchý, nedostatek obrazového materiálu s odpovídajícím rozlišením, díky kterému by bylo možné plně využít potenciál Ultra HD televizoru. Situace se ale postupně mění. Například už není takový problém sehnat blu-ray přehrávač s podporou Ultra HD, na začátku roku do ČR oficiálně vstoupila služba Netflix nabízející streamování vybraných filmů či seriálů v Ultra HD přes internet apod.

HDR pro dosud nevidaný kontrast?

Některé nové Ultra HD televizory nebo přehrávače deklarují podporu HDR čili vysoce dynamického rozsahu. Tato funkce je příslibem dříve nevidaného kontrastu. Televizor se zapnutou HDR funkcí by měl umět v jednom okamžiku zobrazovat jasnější světlé i tmavší tmavé odstíny. Vysoký kontrast má pomoci reprodukovat živější a realističtější obraz než starší technologie.

Faktem je, že technologické novinky nemusejí vždy znamenat krok vpřed. Vzpomeňme si na dobu, kdy se začaly objevovat první 3D televizory. Měly být předzvěstí revoluce ve sledování TV. 3D nakonec hitem nebylo a nedá se očekávat, že by v dohledné době opět nabralo na síle. Například u Ultra HD blu-ray přehrávačů se s trojrozměrným obrazem vůbec nepočítá.



Ostatně ani řada nových televizí již 3D nepodporuje.

Rozhodli jsme se zjistit, zda HDR také nevzbuzuje spíše plané naděje. V laboratoři jsme provedli minitest sestávající ze dvou základních zkoušek. V první odborníci srovnávali kvalitu Full HD videa s Ultra HD videem a podporou HDR. Ve druhé srovnávali vlastnosti HDR na různých televizorech a posuzovali rozdíl obrazu v Ultra HD s vysoce dynamickým rozsahem a bez něj.

Není HDR jako HDR

Se zkratkou HDR se neseťkáte pouze v souvislosti s televizemi. Již několik let se popularitě těší HDR fotografie. Přestože i v jejich případě HDR znamená vysoce dynamický rozsah, jde o funkci založenou na odlišném principu.

Zatímco u fotografií jde o proces zachycování, i v televizi a přehrávačů se jedná o proces zobrazování. Snímač fotoaparátu může v jeden okamžik zachytit jen omezené množství světla, takže je například velmi obtížné v jednom snímku optimálně zachytit zářící slunce a zároveň objekty ve stínu. Aby bylo možné

vytvořit snímek s dobrým kontrastem ve světlých i tmavých místech, musí fotoaparát s podporou HDR několikrát vyfotit stejnou scénu s různými expozicemi (různou úrovní světla dopadající na snímač). Těchto několik snímků je následně možné prolnout (přímo ve fotoaparátu nebo později v grafickém programu) a výsledkem bude fotografie s vysoce dynamickým rozsahem a až hyperrealistickým vzhledem.

U televizí je HDR třeba chápat jako schopnost poznat obsah s vysoce dynamickým kontrastem, který následně zobrazí způsobem, jaký starší přístroje neumějí. Abyste mohli zhlédnout film s HDR, musíte splnit několik podmínek – mít obrazový materiál v odpovídajícím formátu, kompatibilní televizor a, chcete-li sledovat film na blu-ray disku, také kompatibilní přehrávač.

Má to smysl, ale...

Pro srovnávání přehrávání Ultra HD filmů s HDR a klasických filmů ve Full HD laboratoř použila kvalitní televizor Samsung UE55JS8090T a dva Ultra HD blu-ray přehrávače –

Panasonic DMP-UB900EGK a Samsung UBD-K8500. Na nich se postupně přehrávalo několik Ultra HD disků s HDR obsahem. Stejně filmy se pouštěly i v běžném Full HD.

První sledování Ultra HD filmu s aktivovanou HDR funkcí navodilo pocit nezvykle tmavého filmu. Po zhlédnutí různých scén s odlišnými úrovněmi jasu a kontrastu si hodnotitelé na nový obraz zvykli a v porovnání s běžným Full HD ho označili za viditelně přirozenější a živější. Skutečně výrazný rozdíl zaznamenali ve scéně, která se odehrávala v tmavé místnosti, kam skrze několik otvorů ve zdi pronikaly sluneční paprsky. Zatímco verze v Ultra HD s HDR ukazovala tmavé prostory ve skutečně tmavých tónech a paprsky jako ostře ohraničené světelné kroužky, Full HD varianta vykazovala mnohem menší kontrast. Tmavá místa byla spíše šedá než černá a sluneční světlo mělo podobu nejasně ohraničených světých „obláčků“. Dobře rozpoznatelné pozitivní změny hodnotitelé viděli i ve scénách s polojasnou oblohou, na které svítilo slunce, ale zároveň byla poseta mraky. Vysoký kontrast navodil vjem ostrých kontur. Ve Full HD byly okraje mraků „rozpité“.

Ostřejší obraz nového formátu není tak docela zásluhou vyššího rozlišení. Výraznější efekt má rozhodně větší kontrast. Změny jsou nejznatelnější v nestatických scénách, například při

pomalém švenkování kamerou. Čím větší jsou rozdíly mezi tmavými a světlými místy, tím realističtější obraz vypadá. Ve scénách s nízkým kontrastem se rozdíly mezi Ultra HD s HDR a Full HD do značné míry stírají.

Nemůžeme však říct, že vyšší rozlišení nemá na obraz žádný pozitivní vliv. Aby se ale mohlo projevit, potřebuje k tomu specifické podmínky. Detailnější obraz způsobený vyšším rozlišením je možné vnímat v nehybných scénách nebo třeba při prohlížení fotografií. Rozdíl v počtu pixelů je sice čtyřnásobný, ale pro lidské smysly jsou tyto nuance ve většině případů nerozpoznatelné. Obdobné poznatky jsme uváděli už v zářijovém testu televizorů. Zajímavé a poněkud překvapivé také je, že různé počty pixelů se hodnotitelům nedařilo poznat nehlédě na pozorovací vzdálenost.

Nejde jenom o přehrávač

Doplňme, že oba přehrávače použité v testu se co do kvality a charakteristik obrazu chovaly podobně a oba měly velmi dobré výsledky. Větší vliv na výslednou kvalitu obrazu má proto podle expertů zvolený model televizoru, jeho umístění a zejména kvalita přehrávaného obsahu.

Kromě obrazu byly hodnoceny i jiné vlastnosti této technické novinky. Zkoušky kvality zvuku podle očekávání nepřinesly žádné překvapení. Nové Ultra HD blu-ray přehrávače podporují stejné zvukové formáty



© Ana Blazic Pavlovic / Fotolia

jako ty běžné, neobsahují žádný nový či exkluzivní. Vyzkoušeli jsme mnoho zvukových formátů včetně Dolby Digital, Dolby Digital True HD, DTS, DTS HD v 5.1 i 7.1kanálovém módu. Oba přehrávače dokázaly všechny formáty dekodovat bez sebemenších problémů.

Ani po stránce ovládání, kompatibility s různými typy videosouborů nebo připojení k internetu pro uživatele nepředstavují žádnou revoluci. Panasonic nebyl tak všestranný, měl například potíže s přehráváním AVI souborů s kódováním H264 z USB. Také hlučnost Ultra HD blu-ray přehrávačů se od starších přístrojů příliš neliší.

Bez štelování to nepůjde

Z výše uvedených výsledků se může zdát, že ultra vysoké rozlišení s vysoce dynamickým rozsahem je jasnou volbou. Ovšem jak dokazuje druhý provedený test, realita je trochu složitější.

Pro účely zkoušky byly použity stejné přehrávače. Společně s nimi byly zvoleny tři televizory s úhlopříčkou 140cm – LG 55UH7709, Sony KD-55XD9305, Samsung UE55KU6079. Ukázalo se, že

u jednotlivých televizorů se značně liší základní nastavení výrobce pro HDR funkci (u Sony byl obraz značně světlejší, u LG zase tmavší). Právě tato nepřilíh šťastně zvolená původní nastavení způsobovala, že některé Ultra HD filmy vypadaly lépe s běžným dynamickým rozsahem než s HDR. Relativně nejlepší výsledky v „tovární“ podobě má Samsung.

Pozitivní je, že nastavení pro HDR jde stejně jako v běžném režimu změnit. Uživatel se ale musí trochu obrnit trpělivostí, provádění změn v HDR není zrovna jednoduchou záležitostí a zabere dost času. Pokud si chcete vychutnat HDR se všemi výhodami, které přináší, „hrabání“ se v nastavení se u současných televizorů nevyhnete. Vliv může mít nastavení kontrastu včetně úrovně černé, barevného prostoru, gama korekce (zesvětlení/ztmavení obrazu) a podobně. ✗

Informační servis

Bramborové kaše v prášku

Vybrat správné brambory, oloupat je a uvařit, to chvíli trvá. Další čas a námahu je třeba věnovat vypracování hladké kaše a nutná je i dávka zkušeností. V porovnání s tím je příprava kaše z pytlíku lákavě snadná. A držíme-li se návodu, bývá výsledek na pohled zaručen. Samozřejmě i zde platí pravidlo něco za něco. Zatímco v domácím výtvaru najdeme jen to, co tam sami dáme, u výrobků v prášku jsme odkázáni na recepty výrobcův kuchyně.

Nakoupili jsme a na základě údajů o složení porovnali 13 různých sušených bramborových kaší. Zhruba půl na půl byly zastoupeny kaše s mlékem a bez něj. Zpočátku jsme příliš neočekávali, že by se v rámci stejné kategorie měly výrobky mezi sebou významně lišit, v tomto ohledu jsme však byli vyvedeni z omylu.

Bramborové sněžení

U všech kaší figurují v názvu brambory a spotřebitelé si je s nimi samozřejmě spojují. Proto musí být ve složení uvedeno i jejich množství. Většinou jsme příslušné informace našli, jen ve dvou případech (bramborové kaše s mlékem značek Labeta a Josef Brabec Mlýn Horažďovice – Zářečí) výrobci deklarovali, kolik použili upravené sušené bramborové suroviny, ale podíl brambor již neuvedli. Naopak vůbec nejkonkrétnější představu o jejich množství



© sergevlapin / Fotolia

si můžete udělat u výrobků značek Lagris a Maggi. Oba obaly uvádějí, že kaše byla připravena ze 750 g nesušených brambor. Takto detailní informace předpisy nevyžadují, oba výrobci ji poskytují dobrovolně jako marketingové sdělení. Přesto musí být obě čísla pravdivá. Totéž platí pro sdělení o udržitelném pěstování použitých brambor, kterým se chlubí oba druhy kaše Knorr.

Mezi výrobci nepanuje jasná shoda v názvosloví používaných surovin. Můžeme se proto dočíst, že bramborové kaše se vyrábějí ze sušených brambor, z bramborových vloček, nebo dokonce z „bramborové kaše“. Základ v každém případě vždy tvoří sušené bramborové vločky. Více si o nich můžete přečíst na protější straně.

Počítání éček

Kaše bez mléka se svým složením téměř nelišily, setkali jsme se u nich buď s 99 %, nebo 98 % brambor. Zbytek představují přídatné látky používané během výroby. Jde o stabilizátory, antioxidanty a sířičitany, které mají za úkol bránit nežádoucím barevným změnám. Dále se přidávají emulgátory, jejichž úkolem je zlepšit vstřebávání vody při přípravě a vytvořit optimální texturu. Dva vzorky skladbou deklarovaných aditiv vystupovaly z řady – Potato puree značky Penny a kaše značky Maggi. Podle etiket neobsahují sířičitany, takže by mohly být přijatelné i pro alergiky. Můžeme prozradit, že jeden výrobek bez sířičitanů (Knorr) jsme našli i mezi kašemi s mlékem.

Kaše z Penny Marketu se liší ještě v jednom ohledu,



Konvenience

Odborný název pro polotovary vychází z angličtiny a odkazuje na pohodlí poskytnuté tím, že část přípravy pokrmu za nás udělal někdo jiný. Z technologického hlediska se stupeň „předpřipravenosti“ může lišit a polotovary se podle něj obvykle třídí do pěti hlavních skupin. Vyšší míra usnadnění je však u řady případů vykoupena faktem, že čím více je potravinu opracována, tím nižší má trvanlivost.

■ Do kategorie **málo opracovaných** konvencí (produktů ke kuchyňské úpravě) spadají potraviny, u nichž si charakter polotovaru možná ani neuvědomujeme, například dělené maso nebo očištěná zelenina.

■ Mezi **pokročilejší polotovary** (produkty k tepelné úpravě) bychom mohli zařadit chlazené těsto, sušené těstoviny, oloupané brambory či mraženou zeleninu.

■ Vyšší kategorií jsou produkty **tepelně opracované**, mezi něž patří bramborové kaše v prášku, ale třeba také masový vývar v kostce.

■ Nejvyšší stupeň pohodlí nabízejí dvě kategorie **zcela hotových pokrmů** lišících se mezi sebou jen případnou nutností ohřevu. Typickými příklady jsou vařené knedlíky a konzervovaná jídla. Z pohledu profesionálních kuchařů sem však patří i pečivo, zmrzlina, džem či majonéza.

jako jediná mezi výrobky bez mléka obsahuje i rostlinný tuk, konkrétně slunečnicový olej.

V žádném seznamu použitých surovin nechyběla kurkuma. Výrobci používají buď přímo toto indické koření, nebo z něj získané barvivo kurkumin (E 100). Obojí má podpořit žlutý brambor nebo ji rovnou nahradit.

S „éčky“ souvisel také marketingový text na bramborové kaši Knorr. Tvrdí o sobě, že je bez přídavku umělých barviv a glutamanu. Při výrobě sušených výrobků z brambor se však žádná jiná barviva než přírodní kurkumin používat nesmějí a vyloučen je i přídavek glutamanu. Obě tvrzení proto lze považovat za reklamu na samozřejmost, kterou evropská legislativa v označování potravin zakazuje.

Brambory, mléko a dál?

Třídění kaší s mlékem je složitější. Základní surovinou je sušená bramborová kaše se všemi již zmíněnými přídatnými látkami. K ní se navíc připojuje sušené mléko, případně další složky. Co do obsahu brambor se porovnávají výrobky rozprostřely na škále od 73 do 96%. Zásada „čím bramborovější, tím lepší“ zde však úplně neplatí, protože nižší podíl brambor může být zapříčiněn vyšším obsahem mléka. Vzorky v naší tabulce jsme proto seřadili podle klesajícího součtu množství obou hlavních surovin.

Ve dvou případech se součet dostal pod 90%. U kaše značky Josef Brabec Mlýn Horažďovice - Zářečí představují mléko a brambory v součtu 86% výrobku. Zbytek doplňuje zejména bramborový škrob. Zaujala



nás i bramborová kaše s mlékem Knorr. U té jsme se součtem dvou hlavních surovin dostali k hodnotě 89%. Jako doplněk zde slouží palmový tuk, kterého v kaši najdeme dokonce více než sušeného mléka. Naopak nejvíce brambor s mlékem (98%) jsme zaznamenali u výrobku značky Natura.

Mléko a palma

Pokud obal deklaruje přídavek mléka, musí jít skutečně o mléko. Použití „bělidla“, které jsme zmiňovali v letošním článku o instantních kávách 2 v 1 (dTest 4/2016), se pod názvem mléko skrývat nesmí. Jedním dechem však musíme zmínit kaši značky Albert Quality. Do té výrobce přidává sušené mléko v podobě směsi obsahující i sušený glukózový sirup, rostlinný olej a aroma.

Zajímavé bylo sledovat použité druhy mléka. U vzorků, kde se výrobci o informaci podělili, mírně převažovalo sušené odstředěné, které v tekutém stavu obsahuje nejvýše 0,5% tuku. Společnost Natura použila dražší plnotučné sušené mléko, které před usušením obsahuje 3,5% tuku. Přidává ho do kaše své vlastní značky i do mléčné směsi ve zmiňované kaši Albert Quality. U výrobku



Bramborové vločky

Bramborová kaše v sáčku na první pohled budí dojem vynálezu moderní doby, o úplné novince se však rozhodně mluvit nedá. Poprvé se na scéně objevila na sklonku 40. let minulého století a za jejím vznikem stál pokles spotřeby brambor ve Spojených státech, nedostatek času na vaření a požadavky armády na praktickou stravu. Postup výroby se v průběhu let zdokonaloval, až v roce 1962 přišel Kanaďan Edward Asselbergs s dodnes využívanou technologií výroby sušené instantní kaše.

Základem sušené bramborové kaše jsou bramborové vločky. Jejich výroba začíná spařením oloupaných a očištěných brambor. Následuje vychlazení, po němž se brambory znovu vaří v páře. Uvařená surovina se mísí s přídatnými látkami a zpracovává na kaši. Ta se v další fázi rozprostírá na sušicí válce, kde se díky kontaktu s teplým povrchem odpařuje voda. Finální vločky vznikají namletím plátů sušené kaše.



Informační servis Bramborové kaše v prášku



Bramborové kaše bez mléka



	Kaufland/ K-Classic Püree	Knorr Bramborová kaše	Lagris Bramborová kaše	Maggi Bramborová kaše	Penny Potato puree	Lidl/ Harvest Basket Instant Mashed Potatoes	Natura Bramborová kaše
cena (Kč)	8,90	35,90	19,90	31,90	29,90	29,90	29,50
hmotnost (g)	100	110	130	125	330	330	95
cena za 100 g (Kč)	8,90	32,60	15,30	25,50	9,10	9,10	31,10
počet porcí v balení	3	4	4	4	12	12	3
cena za porci (Kč)	3	9	5	8	2,50	2,50	9,80
obsah brambor (%)	99	99	99	99	99	98	98
siřičitany	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓
přidaný tuk	✗	✗	✗	✗	slunečnic. olej	✗	✗
další přísady dle návodu	480 ml vody, 150 ml polotuč- ného mléka, 3 g soli, máslo ¹⁾	400 ml vody, 300 ml mléka, 20 g margarínu, čajová lžička soli	450 ml vody, 250 ml mléka, 4 čajové lžičky másla, 1 čajo- vou lžičku soli	500 ml vody, 250 ml plnotuč- ného mléka, 15 g másla, ká- vová lžička soli	500 ml vody, lžička soli, 200 ml plnotuč- ného mléka, kousek másla ¹⁾	500 ml vody, 200 ml mléka, kousek másla ¹⁾ , lžička soli	350 ml vody, 200 ml mléka, 2–3 kávové lžičky másla ¹⁾ , sůl ¹⁾
výrobce/prodejce	Kaufland Česká republika v.o.s, Praha	Unilever ČR, spol. s r.o., Praha	Podravka - Lagris a.s., Dolní Lhota	Nestlé Česko s.r.o., Praha	MG Nährmittel Produktservice e.K., Německo	Lidl Stiftung & Co., KG, Německo	Natura a.s., Havlíčkův Brod
země původu	Německo, vy- robeno v České republice ²⁾	Maďarsko	Česká republika	neuvedeno	Německo	Nizozemsko	Česká republika
datum minimální trvanlivosti	1/12/2017	12/2016	30/6/2017	4/2017	17/11/2017	8/2017	15/3/2017

vysvětlivky:

✓ ano ✗ ne

¹⁾ pouze doporučené přísady

²⁾ Samotná kaše pochází z Německa, balí se však v České republice.



© Viktor / Fotolia

z Mlýna Horažďovice jsme se druh použitého mléka bohužel nedozvěděli.

Při domácí přípravě kaše si vystačíme s bramborami a mlékem. Případně ji můžeme zjemnit máslem. Dokonce i u některých sádkových kaší s mlékem jsme se setkali s obdobným „vylepšením“. Jen s tím rozdílem, že výrobci nezjemňovali máslem, ale rostlinnými tuky. Mezi složkami kaší

s mlékem značek Vitana a Knorr jsme našli palmový tuk. Ten se u potravin v sáčku používá běžně, protože je i za pokojové teploty tuhý a neovlivňuje syrkost směsi. Ve složení kaše s mlékem značky Albert Quality se objevil částečně ztužený palmový olej. Vůči němu bychom měli výhrady, tato úprava oleje totiž může vést ke vzniku transmastných kyselin.

Přidáte jen vodu

Naší pozornosti neunikly ani návody na přípravu. U potravin v sáčku bychom se mohli domnívat, že k přípravě stačí pouze horká voda. Tento dojem někteří výrobci

v zákaznících utvrzují i pomocí různých poutačů pozornosti na obalech. Tvrzení „přidáte jen vodu“ jsme našli na obalech výrobků Natura a Vitana. Otázkou zůstává, zda tomu výrobci sami věří.

t tip dTestu

Bramborová kaše v sáčku má v podstatě instantní charakter, což znamená, že ji stačí zalít horkou vodou a smíchat s dalšími přísadami. Nesporná výhoda úspory času je však vykoupena nutností použít suroviny, které byste do doma připravované kaše z brambor nepřidali. Z tohoto úhlu pohledu se přijatelnější variantou jeví bramborové kaše bez mléka. Ty totiž obsahují pouze „ěčka“ stabilizující samotnou bramborovou hmotu, na rozdíl od výrobků s mlékem, kde se navíc můžete setkat s přidavkem rostlinných tuků či aromat. Pokud bychom museli sáhnout po kaši v prášku, volili bychom její nejjednodušší verzi a chybějící mléko a máslo dodali v čerstvém stavu zvlášť.



Bramborové kaše s mlékem



	Natura Bramborová kaše s mlékem	Vitana Bramborová kaše s mlékem	Labeta Bramborová kaše s mlékem	Albert Quality Bramborová kaše s mlékem	Knorr Bramborová kaše s mlékem	Josef Brabec Mlýn Horažďovice - Zářečí Bramborová kaše s mlékem
cena (Kč)	22,90	17,90	15,90	11,50	35,90	14,90
hmotnost (g)	100	100	100	115	94,5	100
cena za 100 g (Kč)	22,90	17,90	15,90	10	38	14,90
počet porcí v balení	3	3	3	neuvedeno	3	neuvedeno
cena za porci (Kč)	7,60	6	5,30	neuvedeno	12	neuvedeno
obsah brambor (%)	91,1	89,8	91	88,2	85	73
obsah mléka (%)	7	6	4,5	6,7	4,3	13
podíl mléka a brambor (%)	98,1	95,8	95,5	94,9	89,3	86
druh mléka	plnotučné	odstředěné	odstředěné	plnotučné	odstředěné	neuvedeno
siřičitany	✓	✓	✓	✓	✗	✓
přidaný tuk	✗	palmový tuk	✗	částečně ztužený palmový olej	palmový tuk	✗
další přísady dle návodu	600 ml vody, 2–3 lžičky másla ¹⁾ , sůl ¹⁾	560 ml vody, 1–2 polévkové lžíce másla, půl lžičky soli	600 ml vody, 2 lžíce másla, nesolit	600 ml vody, 2–3 čajové lžičky másla ¹⁾	500 ml vody, lžička margarínu ¹⁾ , bylinky ¹⁾	500 ml vody, 1 lžička másla ¹⁾
výrobce	Natura a.s., Havlíčkův Brod	Vitana a.s., Byšice	Labeta, a.s., Chrudim	Natura a.s., Havlíčkův Brod	Unilever ČR, spol. s r.o., Praha	Brabec, mlýn Horažďovice - Zářečí s.r.o., Horažďovice
země původu	Česká republika	Česká republika	Česká republika	Česká republika	neuvedeno	Česká republika
datum minimální trvanlivosti	26/5/2017	27/3/2017	17/6/2017	11/7/2017	9/2017	6/4/201

vysvětlivky:

✓ ano ✗ ne

¹⁾ pouze doporučené přísady

V návodu byl totiž ještě uveden přídavek soli a másla či margarínu. Společnost Natura jen doporučuje, Vitana to však předepisuje striktně, čímž své reklamní sdělení popírá.

Všechny návody jsou si velmi podobné. Námi nakoupená balení vystačila na tři nebo čtyři porce. Vymykaly se multi-packy prodávané v Penny Marketu (Penny) a Lidlu (Harvest Basket). Jejich krabice ukrývají tři sáčky dostačující na přípravu 12 porcí kaše.

Při přípravě kaše s mlékem se neobejdeme bez másla či margarínu, případně soli. U nemléčných

kaší je seznam potřebných ingrediencí rozšířen ještě o mléko. Zajímavé instrukce jsme našli u kaší značky Knorr. Zatímco všichni ostatní výrobci předepisují nebo radí používat v první řadě máslo, eventuálně margarín, Knorr pracuje pouze s margarínem. U kaše s mlékem dokonce konkrétně doporučuje margarín s máslovou příchutí. Klíčem k pochopení bude zřejmě fakt, že značka Knorr patří koncernu Unilever, stejně jako Rama, Perla, Flora či Hera. ✗



© Fanto / Fotolia

Informační servis

Označování potravin

Na první pohled se text na obalu sušenek nejeví nijak složitě, skrývá však mnoho různých evropských i českých předpisů. Každý z nich něčím přispěje a do výsledku se musejí promítnout všechny. Jen pro představení – do podoby etikety sušenky s čokoládou mají co mluvit čtyři předpisy. Pokud by navíc byla bio, muselo by se zohlednit sedm regulí. A příchutí dalších by nastal, kdyby se chtěl výrobce pochlubit třeba vyšším obsahem vápníku a zmínit jeho vliv na kosti.

Obal je v podstatě ring, v němž se střetávají několik protichůdných zájmů. Na jedné straně musí dávat zákazníkům pravdivé informace o kupovaném produktu a na druhé stojí stará obchodnická pravda, že obal prodává, a s ní spojená snaha zvýhodnit výrobek před konkurencí. V tomto nelítostném zápasu musejí mít navrch zájmy spotřebitelů a platí, že etiketa slouží především pro jejich informování.

„Bibli“ označování potravin je Evropské nařízení č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Předpis byl vydán v roce 2011 a od prosince roku 2014 v celé Evropské unii sjednocuje okruh povinných údajů na balených potravinách a způsob, jakým mají být na obalu uvedeny.

Nezbytné údaje v českém jazyce musíme najít na každé balené potravine.

Mohou být natištěny přímo na obalu nebo na pevně připojeném štítku. V každém případě se uvádí tak, aby je nikdo nemusel složitě hledat a mohl si je bez obtíží přečíst. Proto se klade velký důraz na dostatečný kontrast písma a pozadí. Rovněž byla zavedena minimální velikost použitého písma. Ta se odvíjí od největší plochy obalu. Pokud je větší než 80 cm², musí být výška malých nízkých písmen, například „v“, „n“ nebo „x“, nejméně 1,2 mm, u obalů s menší plochou pak 0,9 mm.

Fair play

Informace o potravinách musejí být pravdivé a nesmějí zákazníky klamat ve složení potraviny, jejím původu, vlastnostech, způsobu výroby, trvanlivosti nebo množství. Za klamání se považuje jak záměrné uvedení nesprávných údajů, tak nedodržení deklarovaných hodnot, byť neúmyslné. Také není dovoleno vychvalovat potravinu za něco, co je samozřejmé. Příkladem by mohl být nápis „bez konzervantů“ na bílém jogurtu. Ten totiž konzervanty vůbec obsahovat nesmí, tudíž se jejich nepřítomností nemůže ani chlubit. Stejnými pravidly férovosti se řídí i všechny použité obrázky, ani ty nesmějí vyvolávat jakékoli mylné dojmy.

Jak ti říkájí?

Nejdůležitější a také nejzapeklitější je název výrobku. Na obalu běžně najdeme dva. První z nich je obchodní a jedná se o **marketingové**



jméno nebo obchodní známku, například označení „Nutella“. Druhým je takzvaný **zákonný název**, což je pojmenování, které potravině dává příslušná legislativa. Pokud potravina speciální zákonné jméno nemá, vytváří se na základě jejího popisu. V případě zmíněné Nutelly je na boku

sklenice popisné označení „pomazánka lískooříšková s kakaem“.

Volba správného zákonného nebo popisného názvu je klíčová. Výrobce se tím totiž buď zavazuje k určitým kvalitativním požadavkům, které na příslušně pojmenovanou potravinu kladou speciální předpisy, nebo se



© BillionPhotos.com / Fotolia

jím vyhýbá. V našich testech jste mohli najít mnoho ukázek „šikovně“ zvolených jmen – například vepřové maso ve vlastní šťávě není totéž co vepřová konzerva. V prvním případě musí být obsah masa alespoň 70%, ve druhém není minimální množství stanoveno. Velký rozdíl je také mezi



Potraviny, které nemusejí mít datum trvanlivosti

- neupravované čerstvé ovoce a zelenina
- vína
- nápoje obsahující nejmeně 10% alkoholu
- pekařské výrobky, které mají být spotřebovány do 24 hodin od výroby
- ocet
- sůl
- cukr
- cukrovinky vyrobené téměř výhradně z ochucených nebo přibarvených cukrů
- žvýkačky

zákonným názvem „oříšková oplatka“ a popisným „oplatka s oříšky“. První musí obsahovat alespoň 2,5% oříšků, u druhé spodní hranice neexistuje.

V řadě případů musí být název doplněn **speciálními informacemi**, například upozorněním na obsažená náhradní sladidla. Pouhé uvedení sladidel v seznamu složek nestačí. Podobně musí být spotřebitel upozorněn názvem „s přídavnou vodou“, pokud masný výrobek v podobě kusu čerstvého masa nebo ryby obsahuje více než 5% přidané vody.

Seznam složek

Přiznání použitých surovin považujeme dnes za samozřejmé, avšak ještě před 30 lety bychom složení na obalu hledali marně.

Na začátku **výčtu ingrediencí** najdeme složky, které výrobce použil v největším množství, následující se uvádějí sestupně. Toto řazení neplatí pro ingredience s nižším než 2% podílem, ty mohou být uvedeny v libovolném pořadí. Mezi složky potravin patří i **přídavné látky**. Vlastní přídavná látka může být napsána pod svým názvem nebo E kódem a u každé se musí zároveň uvádět kategorie, do které patří, například emulgátor, sladidlo nebo zahušťovadlo.

Do seznamu se píší téměř **všechny obsažené přísady**. Pokud výrobce používá surovinu, která je sama složena z dalších složek, do seznamu finálního výrobku se musejí uvést i tyto „podsložky“. To znamená, že do složení lahůdkového salátu nelze napsat pouze „majonéza“, ale musíme se dočíst, z čeho se skládá. Způsoby praktického provedení jsou dva. Buď je možné za název majonézy uvést složky v závorce, nebo je lze uvést bez závorek jako složky celého výrobku a slovo majonéza ze složení zmizí.

Za ingredience se považují i jedlá střívká masných výrobků a jako taková se rovněž promítají ve složení. Naopak uzeniny v nejedlých

střívkách musejí nést upozornění, že jejich obal není určen ke konzumaci.

O některých přísadách však lze beztestně pomlčet. Pokud se do potravin (kromě masných výrobků) přidává méně než 5% vody, na obalu se to nedočteme. Stejně tak se nedozvíme o vodě použité pro obnovu sušených či koncentrovaných složek, což je typické například u džusů z koncentráty.

Pojmenovávání ingrediencí je svázáno řadou pravidel. V případě rostlinných olejů se musí vždy uvést, z jaké konkrétní rostliny pochází, u částečně nebo plně ztužených tuků se uvádí i příslušný stupeň úpravy. Svůj zvláštní význam má i slovo „maso“. Ve složení tento pojem zahrnuje pouze maso s omezeným obsahem tuku a šlach. A přísně se chrání pojmenování mléka, jogurtu, sýru, másla nebo smetany. Smějí se použít jen pro pravé mléčné výrobky, nikoliv pro jejich náhražky, například sýry s rostlinným olejem.

Počtářská pětiminutovka

Když výrobce v názvu, na obrázku či kdekoli jinde na obalu zmíní některou z obsažených složek, musí v seznamu uvést i její **podíl**



© viperagg / Fotolia



Základní povinné údaje na potravinách

- název potraviny
- seznam složek
- zvýraznění všech alergenů složek
- množství složek zvýrazněných v názvu, na obrázku nebo typických pro daný výrobek
- čisté množství potraviny
- datum trvanlivosti nebo použitelnosti
- zvláštní podmínky uchování nebo podmínky použití
- adresa výrobce, prodejce nebo dovozce
- ve vybraných případech země původu
- návod k použití, je-li nutný
- obsah alkoholu u nápojů s více než 1,2% alkoholu
- výživové údaje



ve výrobku. Ten se uvádí v hmotnostních procentech a vyjadřuje, kolik suroviny se přidalo v okamžiku výroby. Pravidla však nejsou úplně jednoznačná a výrobcům se nabízí řada možností, jak nás vyzkoušet z matematiky.

Například u jahodového jogurtu se chce zákazník dočíst, jaký podíl jahod obsahuje finální výrobek. V ideálním případě se to z obalu dozví. Je však třeba mít se na pozoru, protože obsah jahod není totéž, co například „jahodový přípravek“. V takovém případě je třeba zapojit znalost matematiky ze základní školy. Když výrobce napíše, že jogurt obsahuje 20 % jahodového přípravku a v něm je 60 % jahod, musíme spočítat, kolik je 60 z 20 % ($20 \times 60 / 100$), čímž dojdeme k 12% podílu v celém jogurtu.

Další háček číhá v konzervách. Pokud složení sardinek v tomatě deklaruje, že obsahuje 70 % ryb, říká se tím, kolik ryb se do konzervy vložilo při plnění. Během zahřevu při konzervaci se však z ryb uvolňují tuk a voda, takže po otevření plechovky můžeme najít pevného masa výrazně méně. Z hlediska označení je to však v pořádku, množství ve složení se vztahuje na okamžik výroby a nemusí být totožné s pevným obsahem hotového výrobku. Proto se někdy údaje o množství doplňují hvězdičkou s vysvětlením, že sterilace může způsobit úbytek hmotnosti.

V řadě případů hmotnost vstupních surovin převyšuje

hmotnost výsledného výrobku. Typickým příkladem je sušený trvanlivý salám. Pokud by se obsah masa deklaroval v procentech, bylo by ho více než 100 %. Proto se v těchto případech namísto procent uvádějí gramy masa použité na výrobu 100 g produktu.

Alergikům na pomoc

Nařízení č. 1169/2011 přineslo i novou povinnost zvýrazňovat ve složení alergenů použité při výrobě. Oficiálně jde celkem o 14 látek a od prosince 2014 musí být přítomnost každé z nich patrná již při letmém pohledu. Výrobci to vyřešili různě, používají kapitálky (velká písmena), proložené písmo nebo alergenů podtrhávají.

Řada firem navíc bere v potaz, že alergenů se do výrobku mohou vlouknout neúmyslně. Například prachové částice mouky ve vzduchu se dostanou i do výrobku, který ji obsahovat nemá. Množství těchto alergenů by mělo být velmi malé, ale výrobci si rádi kryjí záda a na obalech o potenciálním riziku dohodově informují, nejčastěji sdělením typu „výrobek může obsahovat stopy lepek“. To máme chápat tak, že se mouka ani lepek záměrně nepřidávají, ale mohly by se v nepatrném množství v potravíně objevit.

Bohužel žádný předpis zatím přesně neříká, kolik je „stopa“, a každý stát Evropské unie na věc nahlíží jinak. V České republice se o stopě mluví tehdy, když laborator umí danou

látku v potravíně najít, ale protože jí je velmi málo, není schopna stanovit její množství. V každém případě jsou informace o stopovém množství pro alergika velice nepříjemné, nedá se totiž obecně říct, zda mu uškodí, či nikoliv. Proto je nutné, aby každý věděl, jak moc citlivě reaguje, a podle toho se potenciálně rizikovým výrobkům vyhýbal.

Kolik toho vlastně je

Informace o hmotnosti nebo objemu výrobku se zdá být zcela jasná a jednoduchá. Logicky vzato by při převážení čistého obsahu měla váha ukázat číslo uvedené na obalu. Tak tomu ale nemusí být vždy. České komoditní vyhlášky, které upravují podmínky výroby jednotlivých druhů potravin, totiž stanovují, o kolik nižší může skutečná hmotnost být. **Povolené záporné hmotnostní odchylky** závisí na velikosti balení a zpravidla nepřesahují 10 % z deklarované hodnoty.

Pokud třeba u litrového oleje doma naměříte jen 990 ml, je to v pořádku, stejně tak může 200 g sýr ve skutečnosti vážit jen 190 g. Výjimku však nestaly všechny druhy potravin, například balené ovoce nebo chlazený hotový pokrm musí deklarovanou hmotnost dodržet. Podobný režim tolerovaných odchylek platí i pro výrobky (nejen potravinářské), pokud údaj o jejich množství provází symbol ϵ .

Vedle celkového objemu nebo hmotnosti se v určitých případech uvádí



Potravinové alergy

- obiloviny obsahující lepek: pšenice, žito, ječmen, oves
- korýši
- vejce
- ryby
- arašidy
- sójové boby
- mléko a laktóza
- mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamové ořechy
- celer
- hořčice
- sezam
- oxid siřičitý
- včelí bob (lupina)
- měkkýši

i hmotnost pevného podílu. Týká se to potravin prodávaných v nálevu. I tady je pár záluďných výjimek – za nálev se totiž nepovažuje třeba olej nebo tomatová omáčka, u sardinek v obou zmíněných úpravách se proto gramáž pevného masa psát nemusí. A také pozor na to, že do hmotnosti pevného podílu se započítává veškerý netekutý obsah,



tip dTestu

Potraviny s nečitelnými etiketami nebo výrobky zcela bez českých etiket určité nekupujte a vyhýbejte se i výrobkům s nečitelným nebo chybějícím datem trvanlivosti.

Za nejvýznamnější lze považovat informace o složení. Zde si kromě podílu důležitých složek můžete ohlídat i případné potravinové alergy.

Doporučujeme sledovat i skladovací podmínky. Stává se, že místo v chladničce vyžadují i výrobky, které tak podle obalu nevypadají, například nepasterovaný džus v krabici nebo chlazená polévka v zavařovací sklenici.

například u nakládaných okurek i cibule a koření.

U koho si stěžovat?

Potraviny nelze uvádět na trh anonymně, ale pouze s adresou toho, kdo za ně zodpovídá. Není striktně dáno, že musí jít o výrobce, na obalu proto můžeme najít i adresu prodejce nebo dovozce. V každém případě to však musí být adresa podnikatele usazeného v Evropské unii.

Většina zákazníků se zajímá o **zemi původu potravin**. Tady je nutno upozornit, že sice jde o jeden z povinných údajů, ale na všech potravinách ho nebudeme. V současné době se země původu musí uvádět u ovoce a zeleniny, masa, ryb, vajec, vína, medu, olivového oleje a chmelu. Pro ostatní povinnost obecně neplatí. Nicméně pokud by ze způsobu prezentace jakékoliv potraviny mohl vzniknout dojem, že pochází odjinud než ve skutečnosti, musí se země původu zmínit. Uvidíte-li slovenské slané tyčinky s italskou vlnkou na obalu, může to

vypadat zvláště, ale pokud je pravý původ tyčinek přiznán, je vše v pořádku.

Specialitou je nově zaváděné označení „**česká potravina**“. Od ledna příštího roku jej bude moci nést pouze výrobek vyprodukovaný v České republice s minimálně 75% podílem českých surovin. Mléko, víno nebo nezpracované potraviny budou muset být 100% tuzemskými produkty.

Do kdy to vydrží?

S výjimkou potravin uvedených na str. 57 musí každý obal nést buď datum trvanlivosti, nebo použitelnosti. Mezi oběma daty jsou zásadní rozdíly.

Přísnější je **datum použitelnosti** – „spotřebujte do“. Po jeho uplynutí se potravina již nepovažuje za bezpečnou, nesmí se prodávat a ani by se neměla konzumovat. Samotné datum se uvádí v pořadí den, měsíc a rok. V případě potravin s dobou použitelnosti kratší než tři měsíce se uvádí jen den a měsíc.

Druhou možností je **datum trvanlivosti**. Má trochu jiný význam, potravina může být bezpečná i po jeho uplynutí, dokonce je možné ji poté prodávat, pokud je ještě v pořádku. V závislosti na formátu data se uvádí slovy „minimální trvanlivost do“ (den, měsíc rok) nebo „minimální trvanlivost do konce“ (měsíc, rok nebo pouze rok). Pokud se datum uvádí bez konkrétního dne, považuje se za konec trvanlivosti poslední den uvedeného měsíce či roku. ✗

Spoření: vyplatí se ještě?

Rozhodli jste se spořit u některé z českých bank nebo spořitelních družstev? Než se vydáte na pobočku, podívejte se na cenovku u svých bot. Půlprocentní hranice úročení totiž předznamenává, že „ošlapání“ podrážek by vás mohlo stát více, než kolik dostanete za rok na úrocích.

Úvod berte samozřejmě s nadsázkou, nicméně ne příliš velkou. Několik bank, tedy spíše záložen, ještě nabízí na spořicí účtech úročení mírně přes procento. Jde ale o výjimky. Další „nejlepší“ z naší TOP 10 tabulky mají úrok 0,5 %.

U termínovaných vkladů je situace o trochu lepší, dosáhnete i na 2 %. U spodních řádků tabulky ale sazby klesají opět pod jedno procento.

Nízká inflace a ještě nižší úroky

O inflaci se mluví jako o skrytém žroutu úspor. Nenápadně ukraduje z hodnoty peněz tím, že zdražuje výrobky, které si za ně můžeme koupit. Tedy tak to učí ekonomy ve škole. Jenomže v posledních letech inflace „nemá hlad“. Dlouhodobě se pohybuje pod 1 %, letošní rok nevyjímaje.

Reálná úroková míra, která se počítá jako nominální (uvedená v sazebnících) ponížena o inflaci, proto není ani zdaleka tak nízká, jak by se na první pohled zdálo. Nicméně vezmeme-li přesná data Českého statistického úřadu, dosáhla v srpnu me-

ziroční inflace 0,6 %. Co to znamená? Pokud bychom počítali, že za rok to bude vypadat stejně, jakákoliv úroková míra pod 0,6 % hranici znamená, že si reálně odnesete méně, než jste do banky vložili.

Předchozí ilustrativní výpočet je samozřejmě velmi hrubý a inflace se může za rok pohybovat oběma směry. Banky na vývoj mohou reagovat zvyšováním sazeb, takže opět vyděláte. Avšak poprvé v historii našeho několikaletého porovnávání spořicí účtů můžete na úsporách skutečně prodělat.

Ačkoliv nechceme nikoho nabádat k utrácení či dokonce „levnému půjčování“, více než kdy jindy se vyplatí poohlédnout po alternativních investičních nástrojích. Průměrná čistá hodinová mzda se v Česku pohybuje mírně nad storkorunou. Budete-li spořicí účet vybírat hodinu, už na něj musíte vložit několik desítek tisíc, aby se vám práce strávená výběrem vůbec zaplatila.

Termínovaný vklad?

Letos se (trochu) vyplatí
Pokud víte, že si můžete dovolit finance odložit na rok či déle, sáhněte raději po termínovaném vkladu. Ty lepší jsou úročeny poměrně výrazně nad inflací a v ročním horizontu máte vysokou pravděpodobnost, že vyděláte, i kdyby inflace poskočila. Několikaletý výhled už takovou jistotu neposkytuje, ale bonus za pevné odložení prostředků alespoň na rok



© Karen Roach / Fotolia

je nyní výrazný – tedy mluvíme-li o špičce tabulky. Na nižších pozicích už to tak lákavé není.

Upozorňujeme však, že tato možnost je skutečně vhodná především pro ty, kteří mají rezervy a umějí trochu finančně plánovat. Zrušit termínovaný vklad a vybrat ho před stanoveným datem znamená, že byste platili pokutu.

Bývaly časy, kdy takové půl procento, či dokonce procento z vkladu na pokutě nebylo vysloveně odstrašující. Láteřili jsme spíš na banky, které v případě předčasného výběru sbíraly celé zhodnocení. Jenomže dnes takové procento může znamenat, že přijdete o mnohem více, než kolik odložené peníze dosud vydělaly. Pokud chce banka na pokutě „pouze“ celé dosavadní zhodnocení, chová se vlastně vstřícně. Doba – měreno úroky – je zkrátka zlá.

Záložny: jedenáctina stranou

O této změně jsme psali už loni. Záložny, respektive spořitelní družstva od loňského ledna platí více do fondu pojištění vkladů. Omezuje to jejich investiční prostředky a logicky trochu snižuje výnosy. Mnohem podstatnějším zásahem ale bylo zavedení „jedenáctku“ (odvozuje se od pojmu „desátek“). Co to znamená? Uložíte-li si prostředky do družstevní záložny, musíte se stát jejím členem. To platí už roky. Nicméně od loňska může být poměr samotného vkladu k členskému vkladu maximálně 10 : 1. Prakticky tak vezmete jednu jedenáctinu z ukládaných peněz a koupíte si za ni členský podíl. Ačkoliv tento dostanete zpět, až budete vklad vybírat, nemusíte ho obdržet ve stejné výši.

De facto (nikoliv de iure) si kupujete akcie záložny, které se mohou zhodnotit či



10 nejvýhodnějších spořicích účtů

s okamžitou dostupností vložených peněz (vklad 50 000 Kč)

instituce	produkt	úroková míra	připisování úroků	čistý zůstatek po 1 roce
Ano spořitelní družstvo	Spořicí účet	1,30 %	měsíčně	50 505 Kč
Moravský peněžní ústav	Úrok +	0,61 %	denně	50 236 Kč
Sberbank	Fér Spoření Plus	0,53 %	čtvrtletně	50 226 Kč
Airbank	Spořicí účet	0,50 %	měsíčně	50 213 Kč
Equa bank	Spořicí účet HIT	0,50 %	ročně	50 213 Kč
ING Bank	ING konto	0,50 %	měsíčně	50 213 Kč
mBank	mSpoření	0,50 %	denně	50 213 Kč
Moneta Money Bank	Genius 9	0,50 %	měsíčně	50 213 Kč
Česká spořitelna	Spoření ČS	0,40 %	měsíčně	50 170 Kč
Artesa, spořitelní družstvo	Spořicí účet Universal	0,35 %	měsíčně	50 135 Kč



10 nejvýhodnějších spořicích účtů

s okamžitou dostupností vložených peněz (vklad 500 000 Kč)

instituce	produkt	úroková míra	připisování úroků	čistý zůstatek po 1 roce
Ano spořitelní družstvo	Spořicí účet	1,30 %	měsíčně	505 048 Kč
Artesa, spořitelní družstvo	Spořicí účet Universal	1,20 % (0,35 % do 100 tis.)	měsíčně	504 658 Kč
Moravský peněžní ústav	Úrok +	0,61 %	denně	502 362 Kč
ING Bank	ING konto	0,50 % (0,25 % od 400 tis.)	měsíčně	501 916 Kč
Sberbank	Fér Spoření Plus	0,53 % (0,23 % od 300 tis.)	čtvrtletně	501 745 Kč
Equa bank	Spořicí účet HIT	0,50 % (0,30 % od 200 tis.)	ročně	501 615 Kč
Expobank CZ	Expo spořicí účet	0,30 % (0 % do 100 tis.)	měsíčně	501 276 Kč
Moneta Money Bank	Genius 9	0,50 % (0,20 % od 100 tis.)	měsíčně	501 106 Kč
Airbank	Spořicí účet	0,50 % (0 % od 250 tis.)	měsíčně	501 065 Kč
Waldviertler Sparkasse Bank	Spořicí účet	0,50 % (0,20 % od 130 tis.)	ročně	500 941 Kč

Poznámky:

Každá banka měla ve srovnání pouze jeden produkt v každé kategorii a to ten nejvýhodnější. Pokud jsou s vedením účtu spjaté poplatky, jsou zohledněny v ceně. Zhodnocení je počítáno po zdanění (čisté) a v případě záložen ponižené o neúročený členský vklad (pravidlo 1:10). Členský vklad se zhodnocuje podle výkonnosti celé zálohy, kterou nelze anticipovat, počítáno bylo

s nulovým zhodnocením, ve skutečnosti může být kladné i záporné. Cena doprovodného účtu, je-li požadován, je zahrnuta. V tomto bodě upozorníme na možné nepřesnosti, neboť kvůli řadě podmínek pro přiznání vedení účtu zdarma nemusejí náklady odpovídat každému spotřebiteli. Cenu doprovodného účtu jsme počítali jako nulovou pouze v případě „měkkých kritérií“

přiznání takového bonusu, například připisování výplaty na účet. V případě splnění specifických podmínek (například určitý počet plateb kartou) některé banky úrokové sazby nebo ceny účtů dále bonifikují.

Data pocházejí z webové kalkulačky www.dtest.cz/ucty a z oficiálních webů bank. Platná jsou k 10. 9. 2016.

zhodnotit podle toho, jak se finančnímu domu daří. Mohou vydělat mnohem více, než by činilo samotné zhodnocení úspor úrokem, ale také mohou klesnout, v extrémním případě dokonce na nulu. Počítejte

s tím, že členský vklad vám nikdo nepojistí – na rozdíl od částky, kterou spoříte, jež je stejně jako v bankách pojištěná do hodnoty ekvivalentu 100 tisíc € (platí pro jednoho střadatele v jednom ústavu).

Abychom to zkrátili a zjednodušili, sazby v záložnách jsou ve skutečnosti o necelou desetinu nižší, než kolik činí stejné „číslo“ v bance. Zaučtování oné jedenáctiny „bokem“ mimo jiné způsobilo, že některé

záložny přestaly nabízet spořicí účty a zůstaly jen u termínovaných vkladů, kde se jednorázové členské vklady počítají přeci jen jednodušeji. Jiná družstva ale automatický mechanismus našla, spořit u nich stále

**10 nejvýhodnějších termínovaných vkladů na 1 rok**

(úložka 50 000 Kč)

instituce	produkt	úroková míra	připisování úroků	čistý zůstatek po 1 roce
Ano spořitelní družstvo	Termínovaný vklad	2,55 %	k datu ukončení	50 985 Kč
Artesa, spořitelní družstvo	Artesa Standard	2,50 %	k datu ukončení	50 966 Kč
Záložna Credits	Termínovaný vklad	1,50 %	měsíčně	50 583 Kč
Era Poštovní spořitelna	Era Spořicí účet Duo Profit Plus	1,30 %	k datu ukončení	50 553 Kč
Waldviertler Sparkasse Bank	Termínovaný vklad	0,80 %	k datu ukončení	50 340 Kč
Moravský peněžní ústav	Vkladový účet Bonus+	0,71 %	měsíčně	50 275 Kč
Peněžní dům, spořitelní družstvo	Spořicí účet s výpovědní lhůtou	0,55 %	měsíčně	50 212 Kč
Wüstenrot	Termínovaný vklad	0,30 %	k datu ukončení	50 128 Kč
mBank	mVklad	0,25 %	k datu ukončení	50 106 Kč
Fio banka	Termínovaný vklad s obnovou	0,22 %	k datu ukončení	50 094 Kč

**10 nejvýhodnějších termínovaných vkladů na 1 rok**

(úložka 500 000 Kč)

instituce	produkt	úroková míra	připisování úroků	čistý zůstatek po 1 roce
Ano spořitelní družstvo	Termínovaný vklad	2,55 %	k datu ukončení	509 853 Kč
Artesa, spořitelní družstvo	Artesa Standard	2,50 %	k datu ukončení	509 659 Kč
Záložna Credits	Termínovaný vklad	1,50 %	měsíčně	505 829 Kč
Era Poštovní spořitelna	Era Spořicí účet Duo Profit Plus	1,30 %	k datu ukončení	505 525 Kč
Moravský peněžní ústav	Spořicí účet korunový s výpovědní lhůtou	1,01 % (0,61 % do 100 tis.)	čtvrtletně	504 498 Kč
J&T Banka	Clear deal	0,80 %	k datu ukončení	503 400 Kč
Waldviertler Sparkasse Bank	Termínovaný vklad	0,80 %	k datu ukončení	503 400 Kč
Peněžní dům, spořitelní družstvo	Termínovaný vklad	0,60 % (0,55 % do 100 tis.)	měsíčně	502 712 Kč
Expobank CZ	IQ Maxi vklad	0,50 %	k datu ukončení	502 125 Kč
Wüstenrot	Termínovaný vklad	0,30 %	k datu ukončení	501 275 Kč

můžete i flexibilně – na spořicí účet.

Spoření jako jistota

Jestliže právě přehodnocujete svoje spořicí návyky pod tíhou předchozího textu, přibrzďte. Berete-li úspory jako svou finanční rezervu a nemáte-li jiný majetek, který by se v případě potřeby dal rychle zpeněžit, spoření se nevzdávejte.

Co naplat, že spořicí účty nabízejí málo a úvěry se na druhé straně tváří velmi levně, lákavě. Pořád platí, že když dojde k nenadálým událostem, je lepší mít rezervu, z níž můžete čerpat, než laciný úvěr, který nemáte z čeho splácet. Reklamy sice tvrdí něco jiného, selský rozum ale platí po staletí a naše tvrzení je jeho výstupem.

Pokud jste však zvyklí tvořit si značné rezervy, na spořicí účet zapomeňte. Na tom nikdy nikdo nezbohatl. Seberte odvahu a podívejte se po investicích, především po podílových fondech. Ty konzervativní jsou poměrně bezpečné, dobrý finanční poradce vám rád (samozřejmě za provizi) pomůže s jejich výběrem a stále na nich vyděláte

podstatně více, než kolik by vám dala banka.

Využijte tedy období přímých úrokových měr k tomu, abyste se naučili něco nového. Povědomí o investování můžete využívat dále a věřte, že i když úroky jednou porostou, fondy ve střednědobém horizontu v průměru stále vydělají více. ✕

Právo

Jak ukončit nájem bytu

I když má pronajímatel bytu slušného a platícího nájemníka, který je v nájmu spokojen, předpokládá se, že tento dočasný právní vztah jednoho dne skončí. Jakým způsobem se tak může stát? A jaká práva a povinnosti z ukončení nájmu vyplývají?

Skončení nájmu uplynutím doby

Je-li nájem bytu sjednán na dobu určitou a nenastane žádná zákonem předpokládaná okolnost, která by konec nájmu uspíšila, končí uplynutím doby, na kterou byl sjednán. Pokud ovšem bude nájemce užívat prostor k bydlení i po uplynutí sjednané doby a pronajímatel jej písemně nevyzve k opuštění bytu do tří měsíců od ukončení nájmu, tento dále trvá. Prodlužuje se poté o původně sjednanou dobu nájmu, nejvýše o dva roky. Nájemce a pronajímatel si však mohou ve smlouvě sjednat také automatické prodloužení nájmu na dobu neurčitou.

Zákon speciálně upravuje situace, kdy je nájem sjednán na dobu přesahující padesát let. Zde platí, že takový nájem byl sjednán na dobu neurčitou s tím, že v prvních padesáti letech jej lze vypovědět jen z důvodů a ve lhůtě stanovené v nájemní smlouvě. Nejsou-li takové důvody a lhůta sjednány, může být nájem vypovězen jen pro okolnosti zahrnuté pod pojmem hrubé či zvláště závažné porušení povinností, které

jsou dle zákona důvodem pro výpověď bez výpovědní doby.

Skončení nájmu dohodou

Nájem bytu lze kdykoliv skončit písemnou dohodou, v níž musí být uvedeno datum skončení nájmu. V dohodě je dále vhodné uvést podmínky vyklizení bytu, jeho předání a převzetí či vypořádání vzájemných povinností pronajímatele a nájemce, jako je úhrada kauce na zbývající nájemné a služby či vyúčtování služeb. V případě společného nájmu bytu manželé musí dohodu uzavřít oba manželé, případně se může jeden z manželů nechat zastoupit druhým na základě plné moci. Stejně tomu je v případech, kdy je na straně nájemce nebo pronajímatele více osob.

Výpověď nájmu ze strany nájemce

Pokud se strany na skončení nájmu nedohodnou, může být ukončen výpovědí nájemce či pronajímatele. Nájem na dobu určitou může nájemce podle zákona vypovědět, dojde-li k takové



změně okolností, že po něm nelze spravedlivě požadovat, aby v nájmu pokračoval. Podle soudů musí jít o změnu natolik významnou, že vznikne v právech a povinnostech nájemce a pronajímatele hrubý nepoměr. Typicky uznatelným důvodem bude nástup do nové práce ve velké vzdálenosti od bytu. Může se také jednat například o nově vznikající výstavbu v okolí bytu, který si původně nájemce pronajal s tím, že se jedná o klidnou lokalitu. Jelikož občanský zákoník nestanoví pro výpověď nájmu na dobu určitou z důvodu změny okolností žádnou speciální výpovědní dobu, bude platit, že jej lze vypovědět s tříměsíční výpovědní dobou stanovenou pro výpověď na dobu neurčitou.

U nájmu na dobu neurčitou může nájemce kdykoliv bez uvedení důvodu nájem

vypovědět s tříměsíční výpovědní dobou. Nájemní smlouva nemůže vyloučit či omezit právo nájemce nájem vypovědět. Pokud by tomu tak bylo, k takovému ustanovení by se nepřihlíželo, stejně jako k ostatním ustanovením, která zkracují nájemce na jeho právech. Ve smlouvě však lze stanovit, že nájemce může podat výpověď ve lhůtě kratší než tři měsíce, neboť by se jednalo o ustanovení v jeho prospěch.

Výpověď nájmu ze strany pronajímatele

Na rozdíl od nájemce může pronajímatel nájem vypovědět ze zákonem stanovených důvodů a konkrétní důvod musí vždy ve výpovědi uvést. Výpovědní důvody lze v nájemní smlouvě upřesnit uvedením konkrétních situací, jejich výčet však nelze





rozšířit nad rámec zákona, ledaže by se jednalo o přidání výpovědních důvodů ve prospěch nájemce. Ten je totiž považován za slabší stranu nájemního vztahu, a proto je zákonem chráněn.

Podle zákona může pronajímatel vypovědět nájem na dobu určitou i neurčitou s tříměsíční výpovědí při pravomocném odsouzení nájemce za úmyslný trestný čin proti pronajímateli, členu jeho domácnosti nebo jinému obyvateli domu, kde se nachází byt, případně proti majetku v domě. Mezi další důvody pro výpověď s tříměsíční výpovědní dobou se řadí skutečnost, že byt musí být vyklizen ve veřejném zájmu, tedy na základě úředního či soudního rozhodnutí o demolici stavby, změně jejího užívání a podobně. Důvodem je i skutečnost, že pronajímatel byt potřebuje pro uspokojení své bytové potřeby nebo bytové potřeby svého manžela v souvislosti s probíhajícím či již nastalým rozvodem, případně že pronajímatel byt potřebuje pro své či manželovy předky, potomky a sourozence. Pokud však

pronajímatel byt do jednoho měsíce pro svého manžela či výše uvedené příbuzné nevyužije, je povinen nájemci byt znovu pronajmout za stejných podmínek nebo mu nahradit škodu, která v důsledku skončení nájmu vznikla.

Další důvody představuje „hrubé porušení povinností z nájmu“ a „jiné závažné důvody“, u kterých bude záležet na konkrétní situaci, zda a jakým jednáním budou naplněny. Mezi hrubé porušení povinností nájemce by patřilo například opakované porušování dobrých mravů v domě, neoprávněné předání bytu do podnájmu, nezaplacení sjednané jistoty, neoznámení zvýšení počtu osob, užívání bytu výlučně pro podnikání, nevyhovění výzvě pronajímatele, aby v bytě žil počet osob přiměřený velikosti bytu, provádění stavebních úprav bez souhlasu pronajímatele (je-li vyžadován), neoznámení potřeby okamžitých oprav, neučinění nezbytných opatření k zabránění škody, opakované zanedbání běžné údržby, neoznámení delší nepřítomnosti v bytě, pokud tím vznikne pronajímateli vážná újma. Hrubým porušením povinností je neplacení nájemného, které však nedosahuje výše tříměsíčního nájemného a zároveň se nejedná o ojedinělé nesplnění finančních závazků z nájmu.

Pod poslední důvod zákonem nazvaný jako „jiný obdobně závažný důvod pro vypovězení nájmu“ lze dle názoru soudů zařadit i skutečnost, že nájemce

má dva či více bytů. Ovšem samo o sobě to jako výpovědní důvod nestačí. Tak tomu bylo za předchozí právní úpravy. Dnes by vedle vlastnictví dvou a více bytů musel nájemce například užívat obecní byt pro sociálně slabé občany. A zároveň by museli existovat i jiní nájemci o předmětný byt, kteří by neměli na rozdíl od stávajícího nájemníka žádný vlastní byt k dispozici.

Výpověď bez výpovědní doby

V nejzávažnějších případech porušení povinností z nájmu dává zákon možnost pronajímateli i nájemci vypovědět smlouvu na dobu určitou i neurčitou bez výpovědní doby. Nájemce může bez výpovědní doby nájem vypovědět, stane-li se byt nebo dům neobyvatelný nebo porušuje-li pronajímatel své povinnosti zvláště závažným způsobem a způsobuje nájemci značnou škodu.

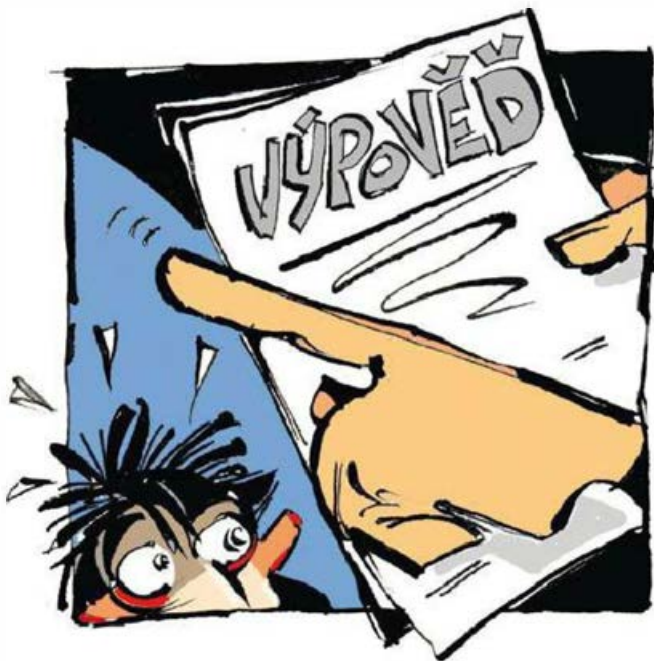
Pronajímatel pak může nájem vypovědět v případě závažného porušení nájemcových povinností. Jedná se o nezaplacení nájemného a nákladů za služby ve výši odpovídající jejich trojnásobku, poškozování bytu

či domu závažným nebo nenapravitelným způsobem, způsobení jinak závažných škod nebo obtíží pronajímateli či osobám, které v domě bydlí, užívání bytu neoprávněně jiným způsobem nebo k jinému účelu, než bylo ujednáno. Pro určení, zda se v konkrétním případě jedná o hrubé porušení povinností, které může vést k podání výpovědi s tříměsíční dobou, nebo zda se jedná o porušování povinností zvláště závažným způsobem, je rozhodující intenzita jednání, ale i jeho následků. Před podáním výpovědi bez výpovědní doby však musí pronajímatel nájemce nejdříve vyzvat, aby situaci, která je výpovědním důvodem, napravil. Pokud pronajímatel nájemce takto nevyzve, bude výpověď neplatná. Výzvu může pronajímatel učinit ústně. Jelikož je ale podmínkou pro platnost pozdější případné výpovědi, doporučujeme vyzvat nájemce k nápravě písemně a ve výzvě popsat, v jakém konkrétním chování pronajímatel spatřuje důvod pro výpověď bez výpovědní doby. Má-li být takovým důvodem neplacení nájmu a služeb odpovídající celkově alespoň jejich tříměsíčnímu souhrnu, musí pronajímatel ve výzvě uvést, za jaké konkrétní měsíce dluží nájemce na nájemném a službách a v jaké výši.

Náležitosti výpovědi a její doručování

Výpověď musí být učiněna písemně a její doručení musí být vždy prokázáno. Ve vý-





povědi musí být uvedeno jméno a příjmení, adresa a případně datum narození osoby, která ji podává. Stejně musí být identifikována i osoba, které je výpověď určena. Výpověď musí obsahovat označení bytu a musí z ní jednoznačně vyplývat, že ten, kdo ji činí, chce nájem bytu opravdu ukončit.

Stejně jako u dohody platí, že pokud je na straně nájemce či pronajímatele více osob, nelze dát výpověď bez souhlasu ostatních nájemců či pronajímatelů. Jelikož nájem bytu při změně vlastníka přechází na nového vlastníka nemovitosti, nájemce by si před zasláním výpovědi měl pro jistotu zkontrolovat, zda není vlastníkem nemovitosti někdo jiný než osoba, s níž uzavíral nájemní smlouvu.

Pokud zákon vyžaduje, aby výpověď obsahovala

odůvodnění, musí v ní být popsáno jednání nájemce či pronajímatele, v němž spočívá důvod výpovědi. Nestačí tedy pouhý odkaz na ustanovení občanského zákoníku, naopak ho není pro platnost výpovědi třeba. Dále musí být patrné, zda se jedná o výpověď s výpovědní dobou či bez ní. Pronajímatel je také povinen poučit nájemce o jeho právu vznést námitky a navrhnout přezkum oprávněnosti soudem včetně uvedení dvouměsíční doby plynoucí od doručení výpovědi nájemci, v níž může takový návrh nájemce soudy zaslat.

Za písemnou formu výpovědi lze považovat i e-mail opatřený elektronickým podpisem nebo e-mail doručený na internetovou adresu uvedenou v nájemní smlouvě, pokud na něj druhá strana odpoví. Dle ně-

kterých názorů postačí i vyžádané potvrzení o přečtení e-mailu. Nejjistější je však nájem vypovědět doporučeným dopisem s dodejkou. Nepodaří-li se zjistit přesné datum, kdy byla výpověď odeslaná poštou doručena, ze zákona platí, že se tak stalo třetí pracovní den po jejím odeslání. Pokud si zásilku s výpovědí odmítne nájemce či pronajímatel převzít, považuje se výpověď za doručenou dnem odmítnutí převzetí.

Je-li nájem vypovídán s výpovědní dobou, začíná tato běžet první den kalendářního měsíce následujícího po měsíci, kdy výpověď druhé straně došla. U výpovědi bez výpovědní doby nájem zaniká doručením výpovědi druhé straně nájemního vztahu.

Přezkum výpovědi soudem

Pronajímatel na rozdíl od staré právní úpravy již nepotřebuje k žádné výpovědi přivolení soudu a také nemá povinnost poskytnout nájemci bytovou náhradu. Nesouhlasí-li však nájemce s výpovědí, může se u soudu domáhat přezkoumání její oprávněnosti ve lhůtě dvou měsíců od doručení výpovědi, o čemž jej musí ve výpovědi pronajímatel poučit. Ve lhůtě dvou měsíců přitom musí být výpověď soudu doručena, nestačí ji tedy podat na poštu. Soud bude zkoumat, zda byly splněny náležitosti výpovědi a zda existovaly v době podání výpovědi okolnosti, v nichž lze spatřovat výpovědní důvod.

Další způsoby ukončení nájmu

Vedle uplynutí doby, dohody a výpovědi může nájem bytu skončit například v důsledku koupě bytu nájemcem, zánikem bytu, zánikem pracovního poměru v případě služebního bytu, u družstevního bytu vyloučením nájemce z družstva. Nájem bytu dále zaniká smrtí nájemce, pokud nepřechází na členy nájemcovy domácnosti. V případě přechodu nájmu pak nájem zaniká po dvou letech od smrti nájemce, s výjimkou přechodu nájmu na osobu starší 70 let, u které toto omezení neplatí, a na osobu, která nedovršila věk 18 let, u níž nájem skončí dosažením věku 20 let, pokud se s pronajímatelem nedohodne jinak. Nedojde-li k přechodu nájmu, stává se nájem předmětem dědictví. Byl-li nájem sjednán jako právní vztah osobní povahy, zaniká smrtí nájemce. Pronajímatel i dědic, který se stal nájemcem, mají možnost nájem vypovědět bez uvedení důvodu s dvouměsíční výpovědní dobou ve lhůtě tří měsíců od doby, kdy se dozví o dědickém právu dědice. Dědic tak může učinit nejpozději do šesti měsíců od nájemcovy smrti. ✕

Z naší poradny

Spory kolem opravy mobilu

Dal jsem telefon do pozáruční opravy. Pracovník servisu mi nebyl schopen bez provedení diagnostiky říct, co s ním je a na kolik by oprava vyšla. Dohodli jsme se, že se za dva dny stavím zeptat, jak diagnostika dopadla. Když jsem se dostavil, bylo mi jiným pracovníkem řečeno, že telefon už je opravený, a rovnou mi předložil fakturu na 2000 korun. Na tom jsme se však nedohodli. Musím to zaplatit?

Václav S.

Povinnost danou částku uhradit se odvíjí od toho, zda máte potvrzení o předání telefonu do opravy, kde by tato částka byla stanovena. Je totiž povinností podnikatele spotřebiteli takové potvrzení vydat, není-li oprava provedena na počkání. Potvrzení musí v souladu se zákonem obsahovat minimálně odhad ceny opravy, který nelze podstatně překročit bez vašeho souhlasu. Nevystavení potvrzení je správním deliktem, za který hrozí podnikateli pokuta. Nemáte-li potvrzení nebo údaj o ceně v něm chybí, záleží na tom, co bylo obsahem ústní dohody mezi vámi a pracovníkem servisu a co je každý z vás schopen prokázat. Pokud podnikatel trvá na zaplacení, měl by mít důkaz o tom, že jste se na této částce dohodli. Telefon však pravděpodobně odmítne vrátit a bude jej zdržovat do okamžiku zaplacení nebo výkonu soudem uložené povinnosti vydat jej vám jako jeho majiteli.

Okamžitá výpověď z nájmu

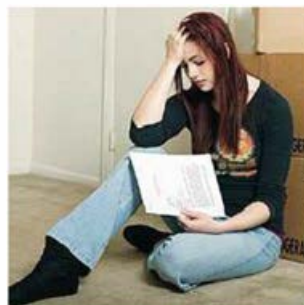
Ráda bych se zeptala, co přesně znamená okamžitá výpověď nájemní smlouvy. Znamená to výpověď ze dne na den i s vystěhováním? Nebo musí být poskytnuta nějaká lhůta na vystěhování? Jak asi dlouhá? Jak je to potom s placením nájemného? Platí se ke dni výpovědi nebo až do vystěhování? Předem děkuji za odpověď.

Simona D.

Nejspíš máte na mysli výpověď nájmu bez výpovědní doby. Jak pronajímatel, tak i nájemce ji mohou využít, avšak jen v případech skutečně zvlášť závažného porušení povinností druhou stranou. Pronajímatel k ní může přistoupit především při neplacení nájmu a souvisejících služeb po dobu alespoň tří měsíců, při poškozování bytu závažným či nenapravitelným způsobem, při neúnosném obtěžování jiných lidí v domě hlukem, zápachem či chovem většího počtu zvířat. Výpovědi dané pronajímatelem ovšem musí předcházet varování, že další porušování a nezjednáání nápravy povede k okamžitému ukončení nájmu. Nájemce je povinen po obdržení výpovědi se z bytu vystěhovat co nejdříve. Má na to ze zákona maximálně jeden měsíc, poté již pronajímatel může žalovat na vyklizení bytu. Za dobu, kdy ještě nájemce po doručení výpovědi v bytě bydlí, musí uhradit poměrnou část



© alexklich / Fotolia



© aspenphoto / Fotolia

nájmu i služeb. K výpovědi bez předchozí výzvy, jakož i k neodůvodněné výpovědi se nepřihlíží. Ale i nájemce se může bránit výpovědi bez výpovědní doby, jestliže například pronajímatel ani v dodatečné lhůtě neodstraní podstatné vady bytu bránící jeho užívání.

Zrušení objednávky předplatného

Objednal jsem si na internetu předplatné jednoho magazínu. Vychází každý měsíc a zvýhodněná cena se vztahovala na roční předplatné. První zaslané číslo mě však zklamalo. E-mailem jsem vydavateli oznámil, že o předplatné už zájem nemám a ruším jej. Obratem mi přišla odpověď, že od této smlouvy do 14 dnů odstoupit nelze. Dá se předplatné uzavřené po internetu zrušit?

Miloš M.

Ano, můžete jej zrušit. Smlouvy uzavírané po internetu je obecně možné si rozmyslet do 14 dnů. Týkají-li se pravidelného a opakovaného dodávání zboží, běží lhůta pro odstoupení ode dne převzetí první dodávky. I když zákon vylučuje právo od smlouvy odstoupit u dodávky novin



© aeroking / Fotolia

i

Potřebujete pomoci?

Volejte poradnu dTestu na telefonním čísle **299 149 009**. Naši poradci jsou připraveni vám pomoci každý všední den od 9 do 17 hodin.

a časopisů, je nutné to vykládat jako jednorázové dodání. V souladu s evropskou směrnicí totiž spotřebitelé mohou na území Evropské unie odstoupovat i od smluv na předplatné novin a časopisů. ✕

Hledáte informace?

**Přehled vybraných testů
z posledních let.
Výsledky všech testů
a další informace najdete
na www.dtest.cz.**

Auto + doprava

Alkoholtestery	1/16
Bezpečnost automobilů	1/15
GPS navigace	1/14; 1/15
Letní pneumatiky	3/15; 3/16
Zimní pneumatiky	10/14; 10/15

Děti

Autosedačky	6/14, 6/15, 6/16
Dětské bezpečnostní zábrany	3/15
Dětské chůvičky	9/15
Dětské nosiče (klokanky)	3/14
Dětské pleny	5/15
Dětské postýlky	12/15
Kočárky	12/13; 11/14; 5/16
Opalovací přípravky pro děti	7/14
Přesnídávky s jahodami	5/15
Škodlivé látky ve výrobcích pro děti	2/15
Školní aktovky	8/15

Domácnost

Digestoře	11/14; 11/15
Domácí pekárny	9/14
Fritézy	6/16
Fotovoltaické panely	2/16
Chladničky	6/12; 12/14; 3/16
Kávovary	12/13; 12/14; 9/15
Kuchařské nože	1/15
Kuchyňské roboty	5/13; 12/15
Kuchyňské váhy	5/16
Mikrovlnné trouby	1/13; 5/14
Myčky nádobí	10/14; 11/15; 9/16
Odšťavňovače	10/15
Prací prostředky	7/14; 8/15; 7/16
Pračky	4/14; 9/14; 5/15; 3/16
Robotické vysavače	3/14
Ruční šlehače	2/15
Sendvičovače	7/15
Sporáky s indukční plotnou	8/16
Sušičky potravin	8/16
Sušičky prádla	8/14; 10/15
Tyčové mixéry	4/15
Vestavné mikrovlnné trouby	12/15
Vysavače	8/14; 9/15; 8/16
Zdroje světla	8/13; 10/14
Zmrzlinovače	7/14
Žehličky	6/14; 3/15; 4/16

Obraz + zvuk

Baterie	6/14
Bezdrátové a dokovací reproduktory	4/15
Blu-ray přehrávače	3/16
Fotoaparáty	7/14; 2/15; 7/15; 2/16
Hi-fi systémy	1/14; 12/15
Pokročilé fotoaparáty	6/16
Projektor	8/14; 7/16
Sluchátka	10/14; 4/16

Soundbary	1/15
Sportovní kamery	9/14; 5/15
Televizory	12/14; 10/15; 9/16

Telefony + počítače

Mobilní telefony	11/14; 6/15; 5/16
Navigace pro mobily	8/14
Ochrana počítače	4/15; 4/16
Pevné disky	2/16
Tablety	12/13; 12/14; 12/15
Tiskárny	5/14; 3/15; 1/16

Sport + hobby

Batochy na notebook	9/16
Běžecské kalhoty	9/14
Brusky	11/15
Cyklistické přilby	5/14
Dřevní pelety	9/15
Granule pro kočky	8/15
Granule pro psy	9/16
Chytré náramky	2/15
Nosiče kol	5/15
Outdoorové navigace	6/15
Plotostřihy	7/15
Přímochařské pily	5/16
Sekačky benzínové	4/15; 4/16
Sekačky elektrické	4/15; 4/16
Sekačky robotické	4/14
Turistické boty	6/16
Vrtačky	2/14; 1/16

Zdraví + kosmetika

BB krémy	11/14
Deodoranty	11/15
Elektrické zubní kartáčky	1/14; 2/16
Kloubní výživy	5/16
Krémy proti vráskám	6/14
Opalovací přípravky	7/16
Osobní váhy	1/16
Repelenty	6/15

Jídlo + pití

Balené chleby	6/15
Grilovací klobásy	8/15
Hořčice	4/14
Jablečné džusy a mošty	10/14
Jahodové džemy	6/14
Kakao	11/15
Kávové kapsle	12/14
Kečupy	8/16
Ledové čaje	8/14
Listová těsta	9/14
Lovecké salámy	3/15
Másla	1/16
Mletá masa	2/15
Mletá sladká paprika	4/16
Mléko	3/14
Musli tyčinky	10/15
Pomerančové džusy	7/16
Rajčatové protlaký a pyré	9/15
Rostlinné rozšiřitelné tuky	4/15
Sardinky v konzervě	2/16
Slunečnicové oleje	11/14
Smetany	3/12; 2/14

Sušené datle a fíky	12/15
Špagety	7/14
Špekáčky	5/14
Šunkové salámy	9/16
Švestková povidla	3/16
Vanilkový a vanilinový cukr	4/14
Vepřové konzervy	6/16
Zelené čaje	1/15
Zmrzliny	7/15

Právo + finance

Autorské právo a ochrana vlastních fotografií	9/15
Běžné účty	5/14; 9/15
Cestovní pojištění	6/15; 5/16
Cestovní smlouvy	5/14
Co s nehodícími se dárky	1/16
Daně	1/15
Dětské účty	7/14; 9/16
Dodávky energií – reklamace	8/16
Dovolená bez zájezdu	8/14
Elektřina zlevňuje	7/15; 7/16
Exekuce	4/15
Havarijní pojištění	11/15
Hypotéky	3/15
Investice a poplatky	9/14
Jak na nájem bytu	8/15
Kreditní karty	4/16
Koupě nemovitosti a služby RK	7/16
Mimosoudní řešení sporů	12/15
Mobilní tarify	10/14; 5/15; 3/16
Náhrada újmy a škody	11/14
Nákup na internetu	12/14; 8/15
Nákup na slevových portálech	6/16
Nechtěné dárky	1/15
Než koupíte zájezd	5/16
Operátoři – reklamace vyúčtování	3/16
Operátoři, změny smluv a pokuty	11/15
Plyn	8/15; 8/16
Pojištění domácnosti	6/16
Pojištění nemovitosti	4/14
Pojištění odpovědnosti	11/14
Pojištění schopnosti splácet	2/15
Povinné ručení	2/14; 2/16
Problémy se zájezdy	6/15
Prodej a nákup použité věci	3/15
Reklamace služeb	7/14; 10/14
Reklamace zájezdu	6/14
Rozhodčí řízení a mediace	5/15
Smlouva o dílo	3/14; 9/16
Smlouvy s operátory	9/14
Spotřebitelské úvěry	12/14
Spořicí účty	8/14; 10/15
Stavba	7/15
Stavební spoření	12/15
Údržba nájemního bytu	4/16
Záruka a NOZ	2/14
Zdravotní pojištění	4/15
Značení textilu	2/16
Životní pojištění	5/13; 1/16



Předplatte si dTest a ušetříte

Výsledky testů a spousta užitečných informací každý měsíc ve vaší schránce a denně na www.dtest.cz.

Roční předplatné časopisu

dTest v ČR: 949 Kč

Roční předplatné časopisu

dTest v SR: 38,90 eura

Cena zahrnuje:

- 12 vydání časopisu
 - zdarma roční přístup do předplatitelské sekce stránek www.dtest.cz s výsledky testů více výrobků než v časopise a možností porovnávat si výsledky v počítači, tabletu či chytrém telefonu
 - speciální poradenskou linku s přednostním servisem
 - zdarma bonus v podobě praktické brožury vzorů pro řešení spotřebitelských problémů v hodnotě 200 Kč
- Pro srovnání: Ve stánkovém prodeji stojí 12 vydání časopisu dTest 1152 Kč bez přístupu do předplatitelské sekce webu a dalších výše uvedených výhod.*

Jak předplatné objednat?

Nabízíme několik možností:

- elektronicky: vyplněním objednávky na www.dtest.cz/predplatne nebo www.dtest.sk/predplatne
- telefonicky: na čísle 241 404 922
- zasláním SMS na číslo 604 556 874 ve formátu: **dtest** jméno příjmení ulice číslo popisné PSČ obec e-mail

dTest: Jinak než ostatní

Objektivně, nezávisle, bez reklam

Testuje se v laboratořích, ne v redakci

- Naši redaktoři osobně netestují žádné výrobky ani potraviny. Pro tyto účely využíváme profesionální laboratoře vybavené potřebnými technologiemi a zkušenostmi.
- Specializované laboratoře nám poskytují odborné zázemí a know-how. Při vyhodnocování výsledků si na pomoc bereme normy, zkušenosti laboratorů, očekávání spotřebitelů, ale i selský rozum.
- Jména laboratorů nezveřejňujeme, chráníme tak jejich nezávislost. Před zavedením tohoto pravidla bývaly laboratoře v některých případech vystaveny tlaku ze strany výrobců, kteří u nich mohou také zadávat zakázky.

Výrobci nemají žádnou možnost ovlivnit výsledek našich testů

- Vzhledem k tomu, že nejsme klasickým časopisem, ve kterém může i polovinu obsahu tvořit reklama, výrobci na nás nemohou vyvíjet tlak v podobě hrozby ukončení inzerce. Ta je hlavním zdrojem financí pro provoz běžných médií.
- Při nákupu výrobků do testu postupujeme jako běžný spotřebitel. Výrobky nakupujeme anonymně v maloobchodní síti, nikdy je nepřijímáme od výrobců.
- Výběr výrobků vychází z pečlivého průzkumu trhu u nás i v dalších státech, kde působí spotřebitelské organizace účastníci se daného testu.

Využíváme mezinárodní spolupráce a zkušeností našich partnerů

- dTest je jediným českým členem mezinárodní organizace zastřešující nezávislé testování pro spotřebitele (International Consumer Research & Testing).
- Zkušenosti desítek spotřebitelských organizací po celém světě jsou nejlepším předpokladem pro vytvoření optimálních podmínek pro testování.
- Díky dlouholeté praxi a mezinárodní spolupráci s jasně danými pravidly je zajištěno, že v testech se pracuje s relevantními daty, objektivními postupy a reálnými potřebami spotřebitelů.

Více o fungování dTestu najdete na

www.dtest.cz/onas

Nahlédnutí do dTestu 11–2016



© puhha / Fotolia

Uzený losos

Může se zdát, že o strašidelné historky s uzeným lososem v hlavní roli v poslední době není nouze. Jak vyšla kvalita uzených lososů z našeho testu, se dozvíte v příštím vydání.

Denní hydratační krémy

V říjnu vám přineseme informace, jak dobře dokážou krémy zvlhčovat pleť nebo jak jsou příjemné. Abychom to zjistili, nechali jsme je otestovat nejen v laboratoři, ale rozdali je také dobrovolníkům.

Rychlovarné konvice

Z kuchyňských spotřebičů jsme tentokrát vybrali rychlovarné konvice. Testovali jsme nejen rychlost vaření vody, snadnost obsluhy nebo hlučnost, ale také uvolňování nežádoucích látek do vody.

Dětské vysoké židličky

Je v židličce dítě v bezpečí? Nehrozí její převrácení nebo skřípnutí všetečných dětských prstíků? A jak snadné je udržovat židličku v čistotě? Odpovědi nabídně říjnové vydání dTestu.



© HLPhoto / Fotolia



© Nikolai Sorokin / Fotolia



© Dmitry Lobanov / Fotolia



3 důvody, proč si předplatit dTest

1. Peníze vložené do předplatného se vám mohou vrátit už během jediného nákupu. Naše nezávislé testy ukazují, že dražší výrobky nemusí být lepší než levnější konkurence. S dTestem efektivně nakoupíte a ušetříte.

2. Jako předplatitel získáváte zdarma přístup do unikátní databáze tisíců testů na našich webových stránkách www.dtest.cz.

3. Praktické dárky, které dostávají naši předplatitelé, potěší a usnadní život.

Předplatné objednávejte na **www.dtest.cz/predplatne** nebo na telefonním čísle **241 404 922**.

změna vyhrazena