

d Test

9-2017

25 let
s vámi

Levné hořké čokolády

Hořkost stranou!

Dvojí kvalita pracích prostředků

Senzace se
nekoná

Dětské holínky

Radovánky
v plískanicích

Pračky

S mácháním se
nepopraly

Sušičky

Sláva tepelným
čerpadlům



Pere nám to stejně?

96 Kč



Nakupujete přes internet?

Ověřte si důvěryhodnost e-shopů

Nakupování přes internet je čím dál oblíbenější. Mnoho z nás již nechce trávit svůj čas ve frontách v obchodech, ale raději vybírá zboží z pohodlí domova. Často mnohem levnější nabídky některých e-shopů však mohou představovat **lákadla nepoctivých obchodníků** na neopatrné zákazníky. Jak poznat, zda lze danému e-shopu věřit?

Pokud nevíte, jestli můžete neznámému obchodu důvěřovat, **prověřte si ho v našem ověřovači**, který najdete na adrese **www.dtest.cz/eshopy**. Stačí zadat internetovou adresu e-shopu a ověřovač vám poskytne základní informace mimo jiné o tom, kdo vlastní doménu, jak je webová stránka zabezpečena, jaké jsou zkušenosti jiných zákazníků a jak obchodník přistupuje k řešení jejich stížností.

Doporučujeme opatrnost zejména v případě, že byl e-shop **založen teprve nedávno, nemá dostupné veškeré informace** nebo jsou na něj vedeny **stížnosti z řad zákazníků**. Chybějící informace automaticky neznamenají, že je obchodník nepoctivý, přesto byste se v takových případech měli vyvarovat platby předem.

Založit věrohodně vypadající internetový obchod dnes není složité. Buďte proto při nakupování online obezřetní, aby vás místo nákupu nečekaly starosti s podvodnými obchodníky.



Pamatujte, že obzvlášť výhodné nabídky nemusejí být vždy poctivé. Pokud se vám něco na e-shopu nezdá, například podoba webových stránek nebo málo uvedených informací o zboží, raději zde nenakupujte. Máte-li podezření, že obchodník nejedná poctivě, obraťte se na naši poradnu na čísle **299 149 009**. Nejenže vám poradíme, ale pomůžeme tak i jiným spotřebitelům, které můžeme varovat.



d
Test

XXIV. ročník

9. vydání měsíčníku dTest připravili:

Hana Hoffmannová, Jan Hrouda, Olga Šlesingrová,
Michal Mikoláš, Jana Nováková, Jan Maryška, Tomáš Haimann,
Lukáš Zelenský, Martin Věgner, Jana Žitková,
Soňa Libigerová, Svatava Veverková, Karolína Tomslová
neoznačené fotografie Petr Neubert a archiv časopisu,

Jiří Novák (ilustrace).

dTest, o.p.s., IČ: 45770780

se sídlem Černománská 419/10, 101 00 Praha 10-Vršovice.

Šéfredaktorka: Hana Hoffmannová. Vedoucí testování: Jan Hrouda.

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

Grafický koncept a layout: Side2

Informace o předplatném podá a objednávkový příjímá dTest,

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

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

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

Poštovní noviny: dTest má povolení Reditelství pošt Praha

5, 3/06/1994,

NK ČR E 8876. Na titulní straně i uvnitř časopisu jsou použity

ilustrační foto.

ISSN 1210-731X

Toto vydání vychází 31. 8. 2017

© dTest, o.p.s., Praha

Obsah

Testy

Levné hořké čokolády
Hořkost stranou!

11

Dvoji kvalita pracích prostředků

Senzace se nekoná

18

Dětské holínky

Radovánky v plískanicích

24

Pračky

S mácháním se nepopraly

30

Sušičky

Chvála teplým čerpadlům

38

Srovnání

Mražené pizzy

44

Informační servis

Záchrané stanice pro živočichy

51

Upravte si fotky – zdarma a jednoduše

54

Označování kosmetiky

56

Není tuk jako tuk

64

Finance

Pojištění schopnosti splácet

58

Koncesionářské poplatky

60

Právo

Nájemné a platby za služby

61

Náhrada škody v osobní přepravě

62

Milí čtenáři



Zdrží je pro dTest trochu výjimečným měsícem. Právě na něj totiž připadá mnoho důležitých historických milníků naší vaší organizace a časopisu. Počínaje devátým měsícem roku 1991 se v týdeníku Dikobraz začala jednou měsíčně objevovat čtyřstránková příloha dTEST s testy výrobků. Dne 1. září 1992 vzniklo v Praze Občanské sdružení spotřebitelů TEST. O rok později rovněž v září spatřilo světlo světa první vydání samostatného spotřebitelského časopisu dTest. V září 2011 pak dostal časopis nyníjší jedinečnou grafickou podobu. Také loňské září bylo ve znamení změn a novinek – časopisu přibýly stránky a nové rubriky.

Letos si tedy připomínáme 25. výročí založení organizace dTest. Za ty roky jsme vyrostli a zesílili a věříme, že jsme pro vás spolehlivým a důvěryhodným partnerem v řešení nejraznějších spotřebitelských problémů a ve výběru kvalitních výrobků. Neomyslnou součástí naší činnosti je ale i méně viditelná, leč o to důležitější práce související s ochranou spotřebitele. O jednom úspěšném příkladu našeho boje za vaše práva se můžete dočíst na straně 10.

Na tomto místě se hodí poděkovat těm, bez nichž by dTest nemohl existovat. Na prvním místě je to jeho zakladatelka a dlouholetá šéfredaktorka Ida Rozová, která bohužel před pěti lety zemřela. Díky jejímu nezměrnému úsilí a nasazení byl v té době dTest již dobře etablovaný a my tak můžeme v její práci a odkazu pokračovat. Děkuji také všem bývalým i současným kolegům a spolupracovníkům, kteří o dTest a jeho poslání s láskou a plní pečují. A především – děkuji vám, našim čtenářům a předplatitelům. Bez vás a vaší podpory bychom fungovat nemohli. Velmi si ji vážíme a nepěstujeme dělat věci pro to, aby spotřebitelské prostředí bylo v České republice rok od roku bezpečnější a férovější. Děkuje.

S úctou a vděčností

Hana Hoffmannová

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 nejčastější se opakující.

Země původu u potravin

Ráda bych se zeptala, zda musí být na potravinových výrobcích uvedena země původu. Instantní káva Nescafé Gold takový údaj neuvádí. Pijeme v rodině tuto kávu mnoho let a nyní se nám zdá jina (horší). Nemůžeme ale zjistit, je-li to změnou výrobce. Domníváme se, že se změnil výrobce tak, jako tomu bylo např. u dětských piškotů, ale nemůžeme to nikde zjistit. Je nějaká možnost pro spotřebitele, jak se takové informace domoci?

Alena M.

Povinnost uvádět zemi původu se týká pouze vybraných potravin. Aktuálně se musí původ uvádět u všech druhů masa, ovoce a zeleniny, olivového oleje, medu, vajec, ryb a vína. U ostatních kategorií je uvádění původu dobrovolné nebo se uvede tehdy, pokud by prezentace obalu mohla vyvolat mylný dojem o skutečném původu výrobku – například u německé mozzarely s ital-

skými nápisy na etiketě. Instantní káva se rovněž nachází v režimu dobrovolného uvádění původu, proto je na etiketě najít nemusíte. Vycházet nelze ani z adresy na obalu. Tam se totiž uvádí společnost, která za výrobek odpovídá, nikoliv samotný výrobce. Jedinou cestou by bylo doptání přímo u firmy Nestlé. Podle vyjádření společnosti Nestlé dostupných na sociálních sítích by se měla káva Nescafé Gold (i ta prodávaná v ČR) vyrábět ve Švýcarsku.

Výrobci sody a regulace sycení

V testu výrobníků sody uvádíte, že nastavení míry nasycení mají jen dva přístroje (Limo Bar Elixir Turbo a SodaStream Power). Výrobce Limo Bar přitom uvádí, že tuto funkci mají všechny jeho výrobky. V článku se zase naopak píše, že se množství nasycení dá regulovat délkou pouštění bublin. Protože chceme kupovat výrobek sody, chtěl jsem se zeptat, v čem jsou uvedené dva výrobky odlišné v nastavení míry nasycení. Chtěl bychom dělat jen jemně perlivou vodu a je to pro nás jeden z nejdůležitějších parametrů.

Martin P.

Tzv. mírou nasycení u tabulky je myšlen mechanismus (tlačítko, páčka, posuvník), kterým lze dopředu intenzitu perlivosti nastavit. Ručně, tedy počtem stisků nebo délkou stisku, toho samozřejmě lze docílit také, jen je třeba se k požadovaným různým

mírám perlivosti dopracovat zkušeností. Vestavěný mechanismus mají jen výrobky, u kterých je to uvedeno, ruční regulaci můžete uplatnit u všech přístrojů.

Pesticidy v obilí

Jednou jsem někde četla článek, který mi nedá spát. Psalo se v něm, že celiaci (lidé citliví na lepek) nemají největší problém s lepkem v obilninách, ale spíš s pesticidy, které jsou v nich obsaženy. Že zemědělci stíhají před sklizní obilí něčím jako Roundupem (jedovatý postřik proti plevelu), aby jim všechno naráz sešlo a lépe se sklízelo. Testy se dělají na ušlechklé potraviny, ale aby se udělaly testy přímo na obilí nebo třeba jenom na čistou pšeničnou mouku, to ještě asi nikdo nenapadlo.

Helena K.

Celiakie je skutečně spojena s lepkem, nikoliv s pesticidy. Jde o onemocnění střevní sliznice, způsobené neadekvátní imunitní reakcí na lepek a další bílkoviny obsažené v obilí.

Co se týká používání pesticidů na obilniny, podle vyjádření Ministerstva zemědělství je v ČR možné použít k likvidaci plevelů přípravek Roundup v případě, že je porost obilnin silně zaplevelený nebo polehlý, a to maximálně 10 dní před sklizní. Při aplikaci pesticidu je možno použít pouze povolené přípravky, které jsou uvedeny v „Seznamu registrovaných přípravků na ochranu rostlin“ a za dodržení předepsaných podmí-

nek v tomto seznamu.

Pro výrobu potravin se pak v rámci celé Evropské unie smí používat jen takové plodiny, které hovoří limitům na obsah zbytkových pesticidů daným celoevropsky nařízením č. 396/2005. Tyto limity se samozřejmě stanovují na základě posuzování bezpečnosti a podléhají přezkumům. Úřady obsah pesticidů pravidelně monitorují.

Navíc nařízení EU č. 400/2014 zavedlo na celoevropské úrovni pro roky 2015 až 2017 celoevropskou kontrolní akci zaměřenou na dodržování maximálních limitů zbytkových pesticidů v potravinách.

Rovněž dTest měří přítomnost pesticidů jako součást testů potravin, pro které je to relevantní. Můžeme vás uklidnit, protože jsme již dlouho nezapomněli v tomto směru žádné problémy.

Kontroly výskytu pesticidů v potravinách provádí také Státní zemědělská a potravinářská inspekce. V loňském roce uskutečnila celkem 911 kontrolních testů, při nichž odhalila nadlimitní pesticidy ve 12 případech. Jednalo se převážně o zeleninu (kapusta, pekingské zelí, paprika), ovoce (liči, grepy, pomeranče, jablka) a mák. Všechny vzorky obilí i obilných výrobků byly v pořádku. ✕



Evropské spotřebitelské centrum

Vaše práva v autobuse a vlaku



Pro podzimní cesty po Evropě přinášíme informace o právech cestujících v případě zpoždění či zrušení spoje v železniční a silniční dopravě. Stejně jako v letecké dopravě mají v takových situacích lidé právo na bezplatnou péči ze strany dopravce a za jistých okolností i na náhradu škody.

V mezinárodní železniční dopravě a vnitrostátní dopravě většiny evropských států mají cestující při zrušení či zpoždění spoje nad 60 minut právo vybrat si mezi zrušením své cesty a vrácením jízdného, nebo pokračováním cesty (včetně pokračování jiným náhradním spojem) s náhradou škody od železničního dopravce.

Výše náhrady škody činí 25 % z ceny přepravního dokladu při zpoždění od 60 do 119 minut a 50 % z ceny přepravního dokladu při zpoždění přesahujícím dvě hodiny. Dopravce ovšem nemá povinnost odškodnění poskytnout, pokud by jeho výše nedosahovala alespoň čtyř eur.

V případě, kdy zpoždění přesáhne 60 minut a cestující chce nadále pokračovat v cestě, má právo na občerstvení přiměřené čekací době a je-li to nezbytné i na hotelové ubytování. V praxi nicméně železniční dopravci můžou namísto hotelového ubytování cestujícímu v případě zmeškaní přípoje na poslední spoj dne zajistit přepravu do místa určení vozem taxi služby.

V případě zpoždění požádejte dopravce o vystavení potvrzení a informaci o tom, kde lze nárok na kompenzaci uplatnit. Pokud dopravce nezajistí občerstvení, popřípadě ubytování, máte možnost si je sami za přiměřenou cenu zakoupit. Vždy si v takovém případě uschovejte účtenku, abyste mohli požádat o její proplacení dopravcem.

V autobusové dopravě se většina pravidel týká dálkové přepravy nad

250 km. V případě zpoždění nad 90 minut budou mít cestující nárok na občerstvení přiměřené době čekání. Pokud bude z důvodu zpoždění nebo zrušení spoje nezbytný nocleh, je dopravce povinen ho cestujícím zajistit. Na ubytování nicméně nebudou mít cestující právo při zpoždění či zrušení spoje z důvodu nepřiznáního počasí.

V případě zrušení spoje a zpoždění o více než dvě hodiny budou mít možnost si zvolit mezi přeměrováním na jiný spoj bez dodatečných nákladů a vrácením ceny jízdenky s případnou bezplatnou přepravou do místa odjezdu. Pokud tato volba nebude cestujícím nabídnuta, budou mít vedle vrácení ceny jízdného nárok na dodatečnou kompenzaci ve výši 50 % ceny jízdného.

Pro odškodnění z ceny vybraných jízdních dokladů, jako jsou časové traťové a síťové jízdenky, platí pro zrušení či zpoždění spojů zvláštní podmínky vyhlášené konkrétním dopravcem. Přepravní podmínky dopravce mohou stanovit i vyšší míru kompenzace, popřípadě náhradu škody i při kratším zpoždění.

Evropská nařízení týkající se práv cestujících v EU najdete podle jejich čísla na internetové stránce eur-lex.europa.eu. Podrobnější informace k problematice náhrad v dopravě nabízí také článek na straně 62 v tomto vydání. ✕

Brožura dTestu

Jak nespadnout do pastí

Jen za letošní rok vyřídila naše spotřebitelská poradna již více než 30 000 stížností a dotazů. Byly mezi nimi případy s dobrým koncem, ale i ty, kdy už jsme nemohli pro spotřebitele udělat více, než pomoci mírnit škody napáchané jejich neopatrností. Stále mezi ně patří případy lidí, kteří přijali pozvání na předváděcí akci či si pustili domů podomního prodejce a podepsali kupní či jinou smlouvu. Nevěděli, že v případě uzavření smlouvy mimo prostory obvyklé k podnikání mohou do 14 dnů od smlouvy odstoupit bez udání důvodu, a přišli tak o životní úspory. Jiní se dokonce zadlužili na dlouhá léta a horko těžko dávají dohromady měsíční splátky. Některým hrozí i exekuce. Podobných smutných případů je mnohem více, než bychom si jako organizace chránící spotřebitele přáli.

Brožuru Jak nespadnout do pastí, kterou vydáváme v aktualizované podobě již poněkoličkáte, podáváme pomocnou ruku všem, kdo jsou ohroženi klamavými a agresivními prodejními praktikami pořadatelů předváděcích akcí a podomních prodejců. Ti se často zaměřují na seniory či sociálně slabší občany, kteří snadněji podlehnou jejich pohádkám o zázračných vlastnostech výrobku navracejících zdraví či úsporách při přechodu k jinému dodavateli energií.

Klíčem k úspěchu je naučit se říkat ne, což je ale umění, které na jedničku zvládá málokdo. Brožura Jak nespadnout do pastí pomůže vám i vašim blízkým lépe zvládnout rizikové situace. Můžete si ji zdarma stáhnout, případně i objednat v tištěné podobě na www.dtest.cz/past. ✕



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

Řekni mi, co jíš...

■ **Američtí vědci ze Stanfordovy univerzity našli nejúčinnější formu propagace zdravých zeleninových pokrmů.** Výsledky experimentu zveřejnil spotřebitelský server Consumerist. Vědci zkoušeli totožný pokrm pojmenovat čtyřmi různými způsoby a nabízet ho v jednom dni strávníkům jako čtyři různá jídla. V prvním případě se jednalo o prostou „řepu s limetkou“, v druhém o „řepný talíř plný antioxidantů“, ve třetím o „lehkou řepu bez cukru“ a v posledním to byla „ohnivá chilli řepa s nakyslým limetkovým přelivem“. Největší popularitu se mezi strávníky těšila poslední jmenovaná možnost, která zdravé jídlo prodávala jako netradiční chutnovku. Nejméně populární bylo naopak vyzdvihoávání nepřítomnosti nežádoucích látek. Metody,

kteří prodávají nezdravé chutnovky, tedy fungují stejně dobře i pro zdravá zeleninová jídla.

■ **Evropský úřad pro bezpečnost potravin EFSA opětovně posuzoval zdravotní nezávadnost glutamátu.** EFSA nejprve zhodnotil vědecké studie o nežádoucích účincích glutamátu a na jejich základě stanovil tolerovatelný denní příjem (ADI), tedy množství, které lze denně sníst bez jakékoliv újmy na zdraví. Nově byla glutamátům hodnota ADI určena na 30 mg/kg tělesné hmotnosti. Druhá část posouzení brala v úvahu, kolik glutamátů přijmou obyvatelé Evropské unie denně ve své stravě. Výsledky ukázaly, že se nám za den ze všech zdrojů dostane množství glutamátu překračující tolerovatelnou dávku. Na základě těchto zjištění vydal úřad EFSA Evropské komisi doporučení přehodnotit a snížit stávající povolené limity přísadky glutamátu, a to zejména u potravin, ze kterých ho spotřebitelé přijímají nejvíce. Konkrétně se hovoří o zprůhlednění stávajících limitů použití glutamátu pro jemné pečivo, instantní polévky,

omáčky, masné výrobky, koření a ochucující směsi a doplňky stravy.

Malware, spyware a spol.

■ **Někteří autoři virů ukrývají škodlivý kód do programů, které se tváří jako antiviry.** Informují o tom americký spotřebitelský server Consumerist a odborníci na internetovou bezpečnost ze společnosti RiskIQ. V jejich průzkumu zaměřeném na aplikace pro operační systém Android na Google Play se ukázalo, že z 508 dostupných antivirových aplikací jich 55 obsahovalo škodlivý kód. Takový virus maskovaný za antivirový program se nazývá „malware“. Politika Googlu ohledně aplikací dostupných v obchodu Google Play není tak striktní jako u Apple Store, škodlivé aplikace mohou do obchodu proklouznout poměrně snadno. Aplikace v Google Store ovšem procházejí kontrolou a Google průběžně zavrhané či jinak rizikové programy odstraňuje. RiskIQ chválí Google za nedávne spuštění programu Android Excellence. V jeho rámci budou některé z nej kvalitnějších aplikací opatřeny doporučením přímo od společnosti Google.



spywaru, který zaznamenává každé kliknutí, našel přibližně ve třiceti modelech notebooků. Nežádoucí software, který byl podle výrobce pouze vývojářským nástrojem, se skrýval v ovladači zvukové karty Co-nexant. HP se za notebooky se spywarem omluvala, prý se jednalo o pouhé nedopatření. Společnost neměla k sesbíraným datům přístup, zneužití ze strany výrobce proto nehrozí. Podobná aféra se před dvěma lety týkala notebooků značky Lenovo.



© agnaphora / Fotolia

Zdravé pití

■ **Nizozemská spotřebitelská organizace Consumentenbond zjišťovala, který nápoj nejvíce přispívá k erozi zubní skloviny.** Nejhorší jsou podle ní pro zuby džusy a energetické nápoje. Za škodlivost energetických nápojů i jablečného a pomerančového džusu může zejména kombinace vysokého obsahu cukru a organických kyselin, například kyseliny citrónové. Pomerančový džus přitom zubům škodí bez ohledu na to, jestli se jedná o čerstvý, či kupovaný nápoj z tetrapacku. Oba nápoje dopadly v testu hůře

spotrebitele.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.

než leckdy demonizovaná coca-cola. Ta se umístila až v druhé nejhorší kategorii společné třeba s tonikem či průmyslově vyráběným ledovým čajem. Mezi nápoje, které zuby neohrožují, patří kromě mléka a čisté vody i káva. Consumentenbond podotýká, že za erozi zubní skloviny ovšem zdaleka nemohou jen nápoje.

■ **Po internetu v poslední době kolují zprávy, že při opakovaném plnění PET lahvi má docházet k uvolňování škodlivých látek, zejména pak bisfenolu A.** Italská spotřebitelská organizace Altroconsumo se proto rozhodla prověřit, zda jsou založeny na pravdě. Bisfenol A je organická látka, která se stala důležitou surovinou pro přípravu plastů a využívá se například k výrobě nádob na tekutiny či kojeneckých lahví. Altroconsumo ujišťuje, že bisfenol A v PET lahvičkách přítomný není. Z testu minerálních vod, které nechala spotřebitelská organizace prověřit, navíc vyplývá, že neobsahují žádné stopy zbytků plastu. Varuje však, že opakovanému plnění PET láhve by se přesto měli spotřebitelé vyhýbat. PET láhve jsou navrženy pro jednorázové použití a doplňováním tekutin může dojít k poškození jejich technologických i chemických vlastností či k mikrobiální kontaminaci.

(Ne)nechte na hlavě
■ **Barvy na vlasy můžou způsobovat mírné i vážnější alergické reakce, a to**

i přesto, že jsou označeny jako přírodní nebo jemné. Přišla na to dánská spotřebitelská organizace Forbrugerrådet Tænk. Alergická reakce se může projevit ekzémy, svěděním, puchýři, ve vážnějších případech třeba i otoky. Citlivější lidé tak často sahají po výrobcích, které se pyšní označeními „přírodní“ či „šetrné“. Tato označení jsou ale často pouze marketingového charakteru a výrobky, které je nesou, obsahují stejné chemikálie jako ty ostatní. Jde například o látku PPD či PTD, které mohou vyvolat silnou alergickou reakci. Celkově spotřebitelská organizace v Dánsku našla nebezpečné látky v 64 z 83 zkoumaných barev na vlasy a čtyři výrobce obvinila z klamavého označování produktů.

■ **Evropská unie opět zpřísňuje pravidla pro konzervaci kosmetických**

prostředků methylisothiazolinonem. Tato látka účinně brání růstu mikroorganismů, u citlivých osob však může vyvolávat kontaktní alergie projevující se nejčastěji jako zarudnutí kůže či vyrážka. V únoru letošního roku zakázala Unie jeho použití v kosmetických prostředcích, které se po použití neoplachují, například v tělových krémech. Aktuální změna se týká zpřísnění limitu pro oplachované kosmetické přípravky, jakými jsou třeba šampóny. Dosaďovací předpisy umožňují při výrobě oplachovaných prostředků přidávat tuto látku v koncentraci do 0,01 % (100 ppm). Nový limit je několiknásobně přísnější a povoluje maximálně 0,0015 % (15 ppm). Platit začne 27. ledna 2018. Zároveň bude ještě nějaký čas dovoleno dodržovat přípravky dříve vyrobené podle předchozích pravidel. Zcela kompletně pak kosmetické

prostředky s vyšším obsahem methylisothiazolinonu zmizí z trhu do 27. dubna 2018. V našich testech kosmetických přípravků přítomnost alergenních látek včetně methylisothiazolinonu pravidelně sledujeme. Zvláštní pozornost jsme jim věnovali v loňských testech opalovacích prostředků a denních krémů.

Je vzduch čistý?

■ **Čističky vzduchu nejsou všemocné a jejich provoz vyjde velmi drahá.** Upozornila na to organizace Consumer Reports. Ani ten nejlevnější přístroj si neporadí s prachem či šupinkami kůže, pokud už skončí v koberci. Výrobci by při propagaci neměli poukazovat na neprokázané zdravotní benefity čističek. Jejich prospěšnost je totiž prokázána pouze v případě lehkých alergií. Současně je třeba dodat, že čističky alergie neléčí, jen zmírňují jejich projev. Provoz čističky se navíc může prodrazdit, za rok může spotřebitel zaplatit cenu přístroje ještě dvakrát. Jednak za spotřebovanou elektrickou energii a také za nové filtry, které v některých případech stojí více než polovinu pořizovací ceny přístroje. Spotřebitelská organizace tak doporučuje spíše pravidelně větrat a vysávat podlahu. ✕



© archierec.cz / Fotolia

25 let dTestu

Jsmo tu pro vás a díky vám již čtvrt století



I dTestu čas letí jako voda a v průběhu let se vyvíjí a roste. Z časopiseckého zárodka v podobě přílohy tehdejšího Dikobrazu je dnes dospělák – nezávislý měsíčník a plnohodnotná spotřebitelská organizace, která stejně jako v jiných vyspělých zemích hájí práva spotřebitelů na mnoha frontách.

Před více než dvěma desetiletími jsme považovali za úspěch, že se podařilo do Česka přinést první testy spotřebního zboží, dnes se snažíme být vám oporou ve všech významných spotřebitelských oblastech. Od nezávislých informací o výrobcích a rad k nákupu přes právní poradnu, srovnávače bankovních produktů, vzdělávání podnikatelů, kampaně, soutěže o lepší podmínky dodávek energií až po připomínkování zákonů, které ovlivňují život nás všech.

Jsmo tu s vámi již 25 let. Jsmo tu pro vás a jsme tu díky vám. Děkujeme všem předplatitelům za podporu, bez vás by nebylo možné ani

vydávání nezávislého spotřebitelského měsíčníku ani naše další aktivity, kterými se snažíme vytvořit v Česku férovější a bezpečnější podmínky pro všechny spotřebitele.

Co vše tedy nabízí „pětadvacetiletý“ dTest? Není na škodu si připomenout, že **jsmo tu pro vás, když...**

...hledáte nezávislé a objektivní informace

Pokud právě čtete tento článek, pak vám časopis dTest asi příliš představovat nemusíme. Na českém mediálním trhu působí jako malý zázrak už samotný fakt, že se již přes dvacet let daří udržet existenci nezávislého měsíčníku, který neobsahuje žádnou reklamu. Že jsme schopni realizovat testy a vydávat časopis jen s podporou vás, předplatitelů, kteří stojí o objektivní informace.



Kde ještě kromě časopisu najdete užitečné informace, které vám pomohou při nákupu? Pokud se chystáte kupovat výrobek ze sortimentu, v němž se příliš neorientujete, a nevíte, kde začít, zkuste to s našimi nákupními průvodci na www.dtest.cz/jak-vybirat. Poradí vám, na co se při výběru zaměřit, i na co si dát pozor.

Při nákupu služeb i s ujasněním vašich práv pomohou naše praktické publikace, které si můžete zdarma stáhnout na www.dtest.cz/publikace-pro-spotřebitele. Usnadní vám orientaci například v oblasti telekomunikací, energetiky, nájmu či služeb cestovního ruchu.

A protože čím dál vyšší procento nákupů se dnes odehrává online, může se vám hodit naše aplikace pro ověření důvěryhodnosti e-shopů na www.dtest.cz/eshopy.

...máte problém

Každý se někdy může dostat do úzkých. Pokud si nejste jisti svými právy či tím, jaký postup zvolit, například když váš obchodník neuznal reklamaci, přišlo vám chybné vyúčtování služeb, nebo jste uzavřeli nevýhodnou smlouvu, nebojte se využít naší spotřebitelskou poradnu. Na lince 299 149 009 jsme vám k dispozici každý všední den mezi 9. a 17. hodinou. Poradenství je bezplatné, za volání platíte pouze cenu běžného hovorového podle vašeho tarifu.

Řešíte-li spor s prodejcem, jeho reakce vás

neuspokojuje, ale nechce se vám hnát věc k soudu, zkuste to nejdříve s naší službou **VašeStížnosti.cz**. Pokusíme se zprostředkovat vám dohodu s obchodníkem a najít přijatelné řešení. Pokud se ukáže, že není jiná cesta než řešit problém soudní cestou, mohou se vám hodit naše **databáze soudních zalců a advokátů**.

A nezapomeňte, že můžete využít také naše **vzorové dopisy**, které vám pomohou s formulací argumentů při řešení běžných spotřebitelských problémů.

...potřebujete spojence proti velkým hráčům

Jedna věc je uhájit svá práva například při reklamaci bot u drobného prodejce, jiná domluvit se s velkými poskytovateli služeb, jako jsou mobilní operátoři, banky či dodavatelé energií. Pro řadu spotřebitelů představují nepřehledný kolos, s nímž se obtížně komunikuje a u něj je nelehké prosadit své nároky. Síla těchto společností se projevuje i v lobbyingu a úpravách zákonů, které nejsou ke spotřebitelům nijak vstřícné.

Důležitou součástí naší práce je proto **podávání návrhů na potřebné legislativní změny a hlídání procesu novelizace zákonů**, aby nebyli spotřebitelé bráni na hůl. Je to mravenčí práce, která není tolik vidět, o to větší má však význam, protože zákony ovlivňují každodenní život nás všech.

Pravidelně upozorňujeme na nešvary, které nás všechny jakožto spotřebitele páli, a aktivně prosazujeme změnu – jednáme se společnostmi, úřady, **vedeme kampaně**, informujeme prostřednictvím médií, **podáváme žaloby** či **podněty České obchodní inspekci** a dalším dozorovým orgánům.



...nechcete jít a kupovat nebezpečné věci

Kdo by také chtěl. Pravdou ovšem zůstává, že svět kolem nás, i věci, které nakupujeme, jsou plné různých chemických látek. Většinou nám zjednodušují a zpřijemňují život, jsou však i takové, bez nichž bychom se rádi obešli, protože představují riziko pro naše zdraví či životní prostředí. Přítomnost nebezpečných či nežádoucích chemických látek proto ověřujeme v našich testech a máme pro vás i další nástroje, které vám pomohou udelat si jasno:

Katalog „éček“ na www.dtest.cz/ecker obsahuje více než 500 přídavných látek a můžete si v něm snadno ověřit, jestli je dané éčko zcela neškodné, nebo naopak představuje riziko.

Databáze nebezpečných výrobků na www.nebezpecnevyrobky.cz se pravidelně

plní nově zachycenými rizikovými hračkami, potravinami, oblečením i dalšími produkty. Můžete v ní vyhledávat, nebo si nechat zasílat varování e-mailem.

...nechcete platit zbytečně

Pokud nechcete vydávat víc peněz, než je nezbytně nutné, tak je na místě obstarat si důležité informace. Málokomu by se chtělo platit vyšší cenu, pokud jiný obchodník prodává stejný výrobek o polovinu levněji. A co platí u spotřebního zboží či potravin, platí také v případě mobilních služeb, bankovních produktů či dodávek energií. Nabídka v těchto odvětvích je však často komplikovaná a nepřehledná. Nechce se vám



trávit hodiny porovnáváním konkurenčních tarifů a jejich různorodých podmínek?

Využijte naše kalkulačky a srovnávače. Najdete je hned devět na www.dtest.cz/kalkulacky.

Užitečné informace přinášíme i v každém vydání časopisu dTest v **rubrice Finance**, pravidelně se věnujeme např. srovnání běžných účtů, cestovního pojištění, mobilních tarifů, povinného ručení, spotřicích účtů a životních pojištění.

Desetitisíce domácíchností také ušetřily a získaly lepší smluvní podmínky díky našim **hromadným změnám dodavatelů energií a mobilních tarifů.**

...chcete mít informace stále po ruce

Víte, že s naší **mobilní aplikací** můžete zjistit kvalitu výrobku prostým naskenováním jeho čárového kódu? Najdete v ní výsledky testů, které tak máte po ruce i při nákupu, rady při řešení spotřebitelských problémů, katalog éček, databázi nebezpečných výrobků a další užitečné informace. Aplikace je určená pro telefony s operačními systémy iOS nebo Android. Můžete si ji zdarma stáhnout v obchodech Google Play nebo App Store.



...podnikáte

Naše spotřebitelská poradna ročně řeší více než 30 000 případů, a tak dobře víme, co trápí spotřebitele a jaké jsou nejčastější chyby, kterých se dopouštějí podnikatelé. Zjednodušte si život a využijte naše služby pro podnikatele! Můžete se s námi vzdělávat, zvýšit svou důvěryhodnost v očích zákazníků, i upozornit na kvalitu svých produktů.

Chcete mít jistotu, že vaše obchodní podmínky jsou v souladu se zákonem a neobsahují chyby? Využijte naše **zvorové obchodní podmínky** či službu certifikace obchodních podmínek. Nejste si zcela jisti svými povinnostmi a právy vůči zákazníkům či dozorovým orgánům? Naše **kurzy a bezplatné webinaré** vám pomohou získat potřebné informace a začlenit je do své obchodní praxe.

Získal váš výrobek v našich testech velmi dobré či dobré hodnocení? Pak pro něj můžete získat **Značku kvality dTest**, která je pro zákazníky jasným signálem, že kvalitu produktu mohou důvěřovat. ✕



Výhra českých spotřebitelů

Již několik let bojuje dTest za férové podmínky českých operátorů. Naše snahy v této oblasti nedávno vyústily v jednu z nejzásadnějších změn telekomunikačních legislativ posledních let. Dlouho diskutovaná novela zákona o elektronických komunikacích prošla zdárně celým legislativním procesem včetně podpisu prezidenta republiky. První změny na telekomunikačním trhu zaznamenáme již na počátku nového roku.

Do přípravy a zpracování novely jsme se intenzivně zapojovali od samého počátku a o nutnosti změny, která by navrátila rozložení sil na telekomunikačním trhu alespoň do podoby před rokem 2014, kdy parlament na základě operátorské lobby výrazně zhoršil postavení spotřebitelů, jsme postupně informovali jak předsedu vlády a ministra průmyslu a obchodu, tak i legislativní radu vlády a následně také obě komory parlamentu. I díky této mnohdy nelehké práci, neboť spotřebitelské organizace nejsou k vyjednávacímu stolu často vůbec přizvány, se podařilo tuto novelu prosadit a řádně provést legislativním procesem až do samého konce.

Od novely si slibujeme především zlepšení konkurenčního prostředí na českém telekomunikačním trhu a výrazné posílení postavení spotřebitelů. Ti již

nebudou tolik vázáni k setrvání u svého stávajícího operátora a v případě nespokojenosti tak mohou snáze přejít k jinému poskytovateli telekomunikačních služeb. Zákon totiž nově spotřebitelům umožní odstoupit od smlouvy s operátorem bez sankce při jakémkoliv změně obchodních podmínek. Současná úprava toto odstoupení umožňuje pouze v situacích, kdy jde o podstatnou změnu zhoršující postavení spotřebitele. O tom, zda konkrétní změna splňuje tato kritéria, však rozhoduje sám operátor, kterého změnu inicioval.

Operátoři přijdou také o možnost automatického prodlužování smluv na dobu určitou. Nově budou vždy potřebovat souhlas zákazníka. Novela dále významně zkracuje přenos telefonního čísla k jinému operátorovi

na dobu 10 dnů, která začne běžet od okamžiku, kdy zákazník vypoví smlouvu a podá u něj žádost o přenesení telefonního čísla. V poslední řadě se pak mění i výše pokut, které může Český telekomunikační úřad operátorům udělit při porušení zákonných povinností, a to až do výše 5 %, respektive 10 % z čistého obrátu operátora za poslední ukončené účetní období.

Zákon již byl vyhlášen ve sbírce zákonů. Operátoři však mají k dobru ještě dalších šest měsíců, ve kterých pobeží zákonná implementační lhůta k provedení přijatých změn. Účinnosti prospotřebitelských opatření se tak dočkáme až na počátku roku 2018.

Přesto, že nás toto dílčí vítězství velmi těší, i nadále spatřujeme na českém telekomunikačním trhu mnoho



Chcete-li zjistit, co vše se muselo odehrát, aby k této prospotřebitelské změně vůbec došlo, navštivte stránku kampaně www.dtest.cz/operatori.

znepokojivých faktorů, proti kterým se snažíme aktivně bojovat. V nedávno době jsme tak podali podnět českému Úřadu pro ochranu hospodářské soutěže a Evropské komisi k prošetření shodné cenové hladiny všech tří velkých českých operátorů. O našich krocích jsme informovali i Český telekomunikační úřad, sdružení evropských regulačních orgánů v oblasti elektronických komunikací EBEREC nebo evropskou komisařku pro ochranu spotřebitele Věru Jourovou. X



Podívejte se, co vše se muselo v letošním roce stát, aby byla novela zákona přijata

16. února 2017	Ministerstvo průmyslu a obchodu na podnět předsedy vlády připravilo novelu zákona o elektronických komunikacích, do které zapracovalo naše návrhy.
8. března 2017	Vláda ČR schválila novelu zákona a pověřila ministra průmyslu a obchodu, aby ji odůvodnil v parlamentu.
22. března 2017	Náš zástupce se účastnil jednání Hospodářského výboru Poslanecké sněmovny Parlamentu ČR, který projednával novelu zákona. Na rozdíl od zástupců operátorů nedostal prostor k vystoupení.
22. března 2017	Obrátili jsme se na zpravodaje sněmovního tisku, abychom mu vysvětlili všechny důvody, proč je novela zákona potřebná, a jak vylepší postavení českých spotřebitelů.
19. dubna 2017	Hospodářský výbor Poslanecké sněmovny Parlamentu ČR doporučil poslancům a poslankyním, aby novelu zákona schválili.
24. května 2017	Poslanecká sněmovna Parlamentu ČR schválila novelu zákona včetně námi prosazovaných ustanovení.
12. července 2017	Ústavně-právní výbor Senátu Parlamentu ČR doporučil senátorům a senátorkám, aby novelu zákona vrátili poslanecké sněmovně.
18. července 2017	Výbor pro hospodářství, zemědělství a dopravu Senátu Parlamentu ČR doporučil senátorům a senátorkám, aby novelu zákona schválili.
19. července 2017	Senát Parlamentu ČR schválil novelu zákona ve znění postoupeném poslaneckou sněmovnou.
31. července 2017	Prezident republiky podepsal novelu zákona o elektronických komunikacích.

Test Levné hořké čokolády

Vyslyšeli jsme přání milovníků hořké čokolády a otestovali jejich pochoutku. 19 cenově nejdostupnějších hořkých čokolád jsme odeslali do laboratoře, abychom je podrobili analýzám. Lidé citliví na mléčnou bílkovinu by se však měli mít na pozoru – přítomná byla ve všech testovaných vzorcích. Záleží tak zejména na citlivosti alergika, kolik jí je schopen tolerovat.



d dobrá rada

Vítězem testu levných hořkých čokolád se stala Excelent Baron Delicia Dore Fine Dark Chocolate (velmi dobře, 39,90 Kč/100 g) zejména díky vysokému obsahu kakaa i tuku. Navíc i přes nízký obsah cukru dobře chutnala a zjistili jsme v ní nejvíc antioxidačních látek. Doporučit k nákupu ovšem můžeme skoro všechny otestované výrobky. Nejlevnější vás však vyjde Kaufland/K-Classic Zartbitter (dobře, 9,90 Kč/100 g), případně Penny/Choco'la Hořká čokoláda (dobře, 10,90 Kč/100 g). Nejhůř jsme ohodnotili Penny Hořkou čokoládu (uspokojivě, 10,90 Kč/100 g), která ve většině parametrů skončila pouze s průměrnými známkami.

Hořkost stranou!

Fanoušků ryze hořké čokolády pravděpodobně není tolik, kolik jich raději sahá po světlejší mléčné. Důvody, proč je mléčná čokoláda pro více lidí přijatelnější, se přímo nabízejí. Do mléčné se přidává více cukru a její výslednou chuť zjemňuje a zaobruje sušené mléko.

Na druhou stranu současný nákupní trend hořkým čokoládám a čokoládě obecně přeje – lidé se mají stále lépe a se zlepšující se ekonomickou situací nakupují kvalitnější a z jejich pohledu zdravější cukrovinky, u nichž hlavní složkou není pouze obarvený cukr. Hořká čokoláda, která je bohatší na kakao a naopak chudší na cukr, do tohoto trendu přirozeně zapadá. Hodí se navíc i pro cukrářské využití.

Máme se dobře, dokazují umazané pusy

Podle informací odborného měsíčníku Retail News, který přináší informace ze světa obchodu, utratí česká domácnost průměrně 15 % svých potravinových výdajů za čokoládu. To by mělo v natrvalých představovat asi čtyři kilogramy čokolády za rok na jednu domácnost. Jaký podíl z tohoto množství tvoří hořká čokoláda, však nevíme. Údaje Českého statistického úřadu ovšem

jasně ukazují, že touha po čokoládě od padesátých let soustavně roste.

Zatímco v roce 1963, kdy se spotřeba čokolády začala samostatně sledovat (předtím byla součástí kakaových výrobků), snědl každý Čech za rok 0,3 kg hnědé pochoutky, v roce 1980 to bylo 0,4 kg. V roce 1995 šlo už o více než trojnásobek snědené čokolády za rok – každý obyvatel naší země si jí dopřál 1,4 kg. O dalších 12 let později to bylo už 1,7 kg. Za rok 2014 skončilo v každém českém žaludku 2,7 kg čokolády.

Jak jsme vybírali?

Dnešnímu blahobytu odpovídá i čokoládová nabídka, kterou lze „vyhláškově“ rozdělit na čokolády, čokolády s přísadami, formované čokoládové bonbony, čokoládové bonbony máčené a polomáčené a čokoládová dražé. Samotnou čokoládu v tabulkách pak legislativa rozlišuje na mléčnou, hořkou a bílou.

Prakticky je však nabídka bezbřehá a běžný spotřebitel může v jejím rozdělení někdy tápat. Pokud byste se chtěli blíže začíst do specifikace čokoládových produktů, pomůže vám vyhláška č. 76/2003 Sb.

Čokoládu, kterou jsme se rozhodli otestovat, vybrali příznivci dTestu

✚ Ostrovní dovoz



Příkladem hořké čokolády, která je svým způsobem jedinečná, je Cadbury Bournville Classic Dark Chocolate z Islandu. Do testu se nám nepodařilo sehnat její potřebné množství, samotný obal však mnohé o její kvalitě napoví.

Výrobce do ní přidává rostlinný tuk, konkrétně palmový a bambucký, což je přípustné. Podle evropské legislativy se do čokolády smějí přidávat i jiné rostlinné exotické tuky, které mají podobné vlastnosti jako tuk kakaový a jsou s ním snadno mistitelné. Jejich množství však nesmí překročit 5%. Evropská směrnice 2000/36/ES (a všechny z ní vycházející vyhlášky) tyto tuky přesně vymezuje. Jde o tuky: bornejský, palmový, sal, shea, kokum gurgi a olej z jader manga.

Obsah kakaové hmoty je u tohoto výrobku v porovnání s ostatními čokoládami v našem testu nejnižší – stojí na samotném legislativním minimu – 35%. Čeho v ní můžete očekávat rekordní množství, je cukr, který zde tvoří více než polovinu čokoládové tabulky (57 %).

Za zmínku stojí i rozpor v anglickém a českém označování. Zatímco na původním obale je pod výčtem ingrediencí uvedeno „Not suitable for someone with a milk allergy“, tedy že jde o potravinu nevhodnou pro alergiky na mléčnou bílkovinu, na české přelepce se spotřebitel nevládnoucí angličtinou o obsahu mléka nedozví vůbec nic.

sami – vyslovila se pro ni v našem průzkumu velká část respondentů. I mezi hořkými tabulkami je však spektrum výrobků široké. Abychom srovnávali srovnatelné, rozhodli jsme se zaměřit na segment nejlevnějších čokolád do 40 korun.

Dostalo se jak na známé značky (Orion, Figaro, Ritter Sport), tak na privátní značky obchodních řetězců (Billa/Clever, Coop/Dolcezza, Tesco Value, Penny/Choco'la, Kaufland/K-Classic, Norma/Excelsior nebo Lidl/Fin Carré). Do výběru jsme zařadili také dvě čokolády z bio kvality



(dmBio a Alnatura). Chtěli jsme však hlavně poukázat na rozdíly v kvalitě čokolád v nejnižší cenové hladině.

Chut má v rukou kakao

Kakao se získává ze semen kakaovníkových plodů, která se vyloupávají a nechávají fermentovat. Ty se poté drtí, praží a melou, až z nich vznikne kakaová hmota. Z ní se lisováním odstraní část kakaového másla. Výstupy se znovu melou na práškové kakao. Pro výrobu čokolády se používá kakaová hmota, která se znovu vyrobí smícháním kakaa s kakaovým máslem, a další kakaové součásti. Jejich osazením a další úpravou vznikne hmota čokoládová.

Hořká čokoláda musí všechny složky pocházející z kakaových bobů obsahovat v minimálním podílu 35 %, tak píše platná legislativa. Protože jde o cenné suroviny, lze z jejich použití množství odvozovat kvalitu výrobků.

Je jisté dobrou zprávou, že z čokolád, které jsme testovali, splnily tento požadavek všechny s rezervou.

Nejmenší obsah kakaové sušiny byl přes 44 % u čokolády Figaro, většina testovaných se však pohybovala okolo 50 %. Výrazně vyšším podílem kakaa a odskokem od ostatních se může pochlubit tmavá tabulka značky Ikea se skoro 67 % podílem z čokolády z Coopu Dolcezza se 60,5 %. Ještě víc dopřáli výrobci čokolád dmBio a Alnatura (69, respektive 71 %).

Nejkakaovější byl vítěz testu, čokoláda Excellent Baron Delica Dore, ve které jsme zjistili 74,7 %. Poslední tři jmenované vzorky si od nás vysloužily za obsah kakaové sušiny velmi dobré známky.

Bez másla z kakaových bobů to nejde

Nezbytnou a poměrně drahou surovinou, která dělá čokoládu čokoládou, je kakaové máslo. Jde o rostlinný tuk,

který se získává lisováním rozemletých kakaových bobů. Je bohatý na nasycené mastné kyseliny, o kterých píšeme na stranách 64-66. Rozpouští se při pokojové teplotě a jeho vlastnosti se využívá nejen v potravinářství, ale také v kosmetice, farmácii nebo medicíně.

V hořkých čokoládách jsou výrobci povinni dodržovat podíl kakaového másla minimálně 18 %. Někdy se však můžete setkat i s přidáním mléčným tukem nebo smetanou, což je přípustné, pokud se tak neděje na úkor tuku kakaového. O tom, zda výrobce mléčný tuk či máslo přidal, se dozvíte v seznamu použitých surovin na zadní straně obalu.

Podobně jako tomu bylo u celkové kakaové sušiny, všechny čokolády před legislativními nároky obstály i co do množství kakaového másla. Nejvíce jsme ho zjistili u výrobků Alnatura (44,4 %), dmBio (43,7 %) a Excellent Baron Delica Dore (43 %). Nejméně pak u čokolády Figaro (26,5 %).

Jaký tuk můžete ještě najít?

Zjišťování celkového obsahu tuku, podílu mléčného tuku a ostatních přídavných tuků bylo předmětem dalšího zkoušky. V drtivé většině najdete v hořkých čokoládách pouze kakaové máslo, výjma výrobků Schogetten a Figaro, kde jsme zaznamenali ještě mléčný tuk (máslo). U obou se však tuto informaci dočtete na jejich obalech ve složení.

Zastáváme názor, že mléčný tuk či máslo do čokolády přirozeně patří – přiznáváme ovlivňuje chuť a nelze ho přidávat na úkor kakaového másla – proto jsme jeho přítomnost hodnotili pozitivně.

V celkovém hodnocení tučnosti jsme postupovali podle klíče čím více, tím lépe se čokoláda rozpouští na jazyku a tím lepší hodnocení si zaslouží.

Za málo peněz hodně chuti

Z pohledu spotřebitelského je zřejmé nejzajímavější, jak dopadly čokolády po stránce smyslové. Čím jiným než čírným potěšením smyslů by čokoláda měla být? V laboratoři jsme anonymní tmavé kostičky předložili 10 testujícím, kteří je ochutnávali, očíhovali, lámali a zajíždali pečlivě, zapíjeli vodou a bodovali.

Na přetřes přišly příjemnost vzhledu, vůně, konzistence, chuť a celkový dojem nebo přítomnost vad. Jako u většiny našich testů jsme měli za cíl pomocí tzv. profilové metody postihnout všechny aspekty spojené s působením



čokolády na lidské smysly. Největší podíl na senzorickém hodnocení přitom měla chuť.

Zatímco z pohledu příjemnosti měly největší vliv na hodnocení osobní preference a zkušenosti hodnotitelů, při posuzování vad se vycházelo ze seznamu možných objektivních skutečností. V nich figurovaly položky jako například tukový výkvět, atypická chuť či vůně, plesnivění, žluknutí či přítomnost škůdců.

Jak vyplývá z tabulky, většina testovaných hořkých čokolád byla po senzorické stránce hodnocena dobře. Úplně nejlépe skórovala v senzorickém klání čokoláda Schogetten, za ní se pak s velmi malými rozestupy umístily čokolády Karina, Orion, Ritter Sport a Ikea.

Jedinou uspokojivou známku si odnesla Penny Hořká čokoláda, výtky v protokolu u ní popisovaly výkvět a atypickou chuť.

Nejhorší, dostatečná známka připadla čokoládě Alnatura, které hodnotitelé vytýkali žluklý a chemický zápach i příchut a atypickou až žluklou chuť.

Bez pachuti nežádoucích látek

Přirozenou součástí vulkanické půdy v tropech, na které se pěstuje kakao, jsou těžké kovy, konkrétně kadmium. Dlouhodobý příjem kadmia může představovat riziko poškození jater a ledvin, případně podpořit rozvoj rakovinného bujení. Zjišťování přítomnosti kadmia je proto u výrobků s obsahem kakaa běžné, pro jeho maximální množství existují i zákonné limity.

Evropské nařízení č. 1831/2006 stanovuje maximum pro kadmium v potravinách na 0,3 mg/kg u čokolád s obsahem celkové kakaové sušiny nižším než 50 %. U čokolád s vyšším než 50 % podílem kakaa je pak limit

➤ str. 15

i

Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení levných hořkých čokolád

obsah kakaa 35 %
obsah a kvalita tuku 15 %
senzorické hodnocení 25 %
nežádoucí látky 5 %
antioxidanty 5 %
deklarace 15 %



Test Levné hořké čokolády



levné hořké čokolády

	Excellent Baron Delica Dore Fine Dark Chocolate	dmBio Feine Bitter Schokolade	Ikea Choklad Mörk	Coop/Dolcezza Hořká čokoláda	Lidl/Fin Carré Dark Chocolate	Orion Hořká	Schogetten Dark Chocolate
cena (Kč)	39,90	39,90	29	21,90	14,90	31,90	25,90
hmotnost (g)	100	100	100	90	100	100	100
cena za 100 g (Kč)	39,90	39,90	29	24,30	14,90	31,90	25,90
celkové hodnocení	velmi dobře 81%	dobře 78%	dobře 76%	dobře 70%	dobře 68%	dobře 66%	dobře 66%
obsah kaka ¹⁾	velmi dobře 91%	velmi dobře 85%	velmi dobře 83%	dobře 76%	dobře 61%	dobře 65%	dobře 61%
tukuprostá kakaová sušina	++	+	++	+	+	+	+
kakaové máslo	++	++	+	+	+	+	O
celková kakaová sušina	++	++	++	++	+	+	+
obsah a kvalita tuku	velmi dobře 86%	velmi dobře 87%	dobře 73%	dobře 75%	dobře 63%	dobře 62%	dobře 65%
senzorické hodnocení	dobře 74%	dobře 64%	dobře 76%	dobře 69%	dobře 75%	dobře 77%	dobře 78%
vzhled / vůně	++ / +	+ / +	++ / +	+ / +	++ / +	++ / ++	++ / ++
konzistence / chuť	++ / +	+ / O	+ / +	+ / +	+ / +	+ / +	+ / +
celkový dojem / přítomnost vad	+ / +	+ / +	+ / +	+ / +	+ / ++	+ / ++	++ / ++
nežádoucí látky	dobře 74%	dobře 65%	dobře 72%	dobře 75%	dobře 76%	dobře 77%	dobře 69%
kadmium / ochratoxin A	+ / ++	O / ++	+ / ++	+ / ++	+ / ++	+ / ++	O / ++
antioxidanty	velmi dobře 81%	dobře 66%	dobře 72%	dobře 67%	uspokojivě 57%	uspokojivě 59%	uspokojivě 52%
deklarace	dobře 63%	velmi dobře 82%	dobře 68%	uspokojivě 56%	dobře 67%	uspokojivě 56%	dobře 65%
přesnost deklarace kakaové sušiny / tuku	O / +	+ / ++	O / +	+ / ++	+ / ++	+ / ++	+ / ++
nedeklarované mléko	✓	X	X	✓	X	✓	X
náhražky / přídavné látky	+ / +	+ / ++	+ / +	+ / O	+ / +	+ / O	+ / +
cukr	++	++	+	+	O	+	O
informace							
podíl mléčného tuku ²⁾ (%)	< 3	< 3	< 3	< 3	< 3	< 3	4,5
změněný obsah tuku (g/100g)	43	43,7	36,5	37,6	31,9	31,3	30,4
změněná celková kakaová sušina (g/100)	74,7	69,2	66,6	60,5	50,9	52,8	50,2
počet náhražek / přídavných látek	0 / 1	0 / 0	0 / 1	0 / 2	0 / 1	0 / 2	0 / 1
deklarovaný obsah cukru (%)	17,6	27	31	39	47,1	44,7	47
země původu	Polsko	Německo	Španělsko	Česko	Německo	Česko	Německo
výrobce/prodejce	ZWC Milano Krzystof Kotas, Polsko	dm-drogerie markt GmbH, Německo	Ikea Food Services AB, Švédsko	Carla spol. s r.o., Dvůr Králové nad Labem	Solent GmbH & Co. KG, Německo	Nestlé Česko s.r.o., Praha	Ludwig Schokolade GmbH & Co. KG, Německo
datum minimální trvanlivosti	14/03/2019	04/2019	09/04/2018	19/01/2018	04/12/2018	02/2019	31/10/2018

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. V tomto případě mohlo být senzorní hodnocení limitováno známými za chuť. Při shodném celkovém hodnocení pořadí podle abecedy.



Karina Zartbitter Schokolade	Norma/Excelsior Zartbitter	Kaufland/K-Classic Zartbitter	Ritter Sport Dark Chocolate	Penny/Choco'la Hořká čokoláda
17,90	14,90	9,90	26,90	10,90
100	100	100	100	100
17,90	14,90	9,90	26,90	10,90
dobře 64 %	dobře 64 %	dobře 63 %	dobře 63 %	dobře 62 %
dobře 60 %	dobře 62 %	dobře 61 %	uspokojivě 58 %	dobře 61 %
+	+	+	+	+
+	o	o	+	+
o	+	+	o	+
dobře 60 %	uspokojivě 58 %	uspokojivě 57 %	dobře 65 %	dobře 61 %
dobře 77 %	dobře 68 %	dobře 67 %	dobře 77 %	dobře 67 %
++ / ++	+ / +	+ / +	++ / +	+ / +
++ / +	+ / +	+ / +	++ / +	+ / +
+ / ++	+ / +	+ / +	++ / ++	+ / +
dobře 77 %	dobře 66 %	dobře 71 %	dobře 70 %	dobře 77 %
+ / ++	o / ++	+ / ++	o / ++	+ / ++
uspokojivě 53 %	dobře 64 %	uspokojivě 53 %	uspokojivě 42 %	uspokojivě 42 %
uspokojivě 58 %	dobře 67 %	dobře 66 %	uspokojivě 58 %	uspokojivě 59 %
o / ++	+ / ++	+ / ++	o / ++	+ / ++
✓	x	x	✓	✓
+ / +	+ / +	+ / +	+ / +	+ / +
o	o	o	o	o
< 3	< 3	< 3	< 3	< 3
30,4	29,2	28,7	32,5	30,5
49,6	51	50,5	49,1	50,7
0 / 1	0 / 1	0 / 1	0 / 1	0 / 1
47,8	47	47	48	47,8
Německo	Německo	Německo	Německo	Německo
Karina Schokoladenvertrieb GmbH, Německo	Ludwig Schokolade GmbH & Co. KG, Německo	Ludwig Schokolade GmbH & Co. KG, Německo	Alfred Ritter GmbH & Co. KG, Německo	Stollwerck GmbH, Německo
07/08/2017	06/2018	27/06/2018	22/02/2018	04/04/2018



Jistá nejistota s Orionem

Orion patří mezi české značky s dlouhou tradicí, ke které nemalá část lidí chová důvěru. Zákazník proto neočekává, že by si pro něj oblíbený výrobce mohl připravit malou léčku.

Při studiu obalu v rámci našeho testu nás zaujalo, že hořká čokoláda značky Orion nese strohý název Hořká. Na tom není nic divného, kdybychom až příliš dlouze nepátrali po ujišťujícím slově „čokoláda“, které sice k nalezení je, ale až na zadní straně pod lemem.

Možná se ptáte, k čemu se viditelné slovo „čokoláda“ hodí, když se to zdá na první pohled evidentní. Pak jste se pravděpodobně ještě nesetkali s výrobkem Orion, který nese název Na vaření. Ten totiž čokoládou není a tuto informaci se také dočtete uvedenou pouze malým písmem v zadu na obalu. Těžko soudit, jestli je to strategie nebo nedopatření ze strany Orionu, v každém případě pro spotřebitele není takový snadno zaměnitelný způsob označování čokolád a nečokolád příliš korektní.



0,8 mg/kg. U testovaných výrobků byla nejvyšší zjištěná hodnota na čtvrtinu limitu, nálezy valně většiny ostatních se nacházely o řád níž.

Mykotoxin ochratoxin A, tedy produkt plísní, které můžou kakaové boby napadnout během zpracovatelského procesu, jsme hledali také – ovšem marně. Ani v jednom z výrobků laboratoř jeho přítomnost nedetekovala.

Alergici, bděte a čtěte

Poměrně hojná množství, které bychom v hořké čokoládě bez uvedení mléčné složky na obalu nečekali, jsme našli při hledání mléčného proteinu. Mléčná bílkovina patří mezi nejčastější alergeny a čokoládě není nijak cizí – pokud je řeč o mléčné či bílé. Ne každý ale ví, že výrobci mohou mléko, laktózu nebo mléčný tuk legitimně přidávat i do hořké čokolády, spotřebitel by se to však rozhodně měl dovědět z obalu.

¹¹ Obsahem kakaia je pro zjednodušení míněn obsah kakaových součástí.

²² Jde o podíl mléčného tuku z celkového tuku.

⊕ vítěz testu
⊖ výhodný nákup

Test Levné hořké čokolády



pokračování tabulky

	Kaufland/ Katty Dark Chocolate	Tesco Value Dark Chocolate	Tesco/ Ryelands Chocolates Dark Chocolate	Billa/ Clever Dunkle Schokolade	Figaro Hořká	Alnatura Feine Bitter	Penny Hořká čokoláda
cena (Kč)	14,90	13,90	16,90	14,90	25,90	39,90	10,90
hmotnost (g)	100	100	100	100	90	100	100
cena za 100 g (Kč)	14,90	13,90	16,90	14,90	28,80	39,90	10,90
celkové hodnocení	dobře 61 %	dobře 61 %	dobře 61 %	dobře 60 %	dobře 60 %	uspokojivě 59 %	uspokojivě 57 %
obsah kakaa ¹⁾	dobře 60 %	uspokojivě 59 %	dobře 60 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 53 %	velmi dobře 87 %	uspokojivě 58 %
tukuprostá kakaová sušina	+	+	+	o	o	+	+
kakaové máslo	+	o	o	o	o	++	o
celková kakaová sušina	o	o	o	o	o	++	o
obsah a kvalita tuku	dobře 60 %	uspokojivě 58 %	uspokojivě 57 %	uspokojivě 56 %	dobře 62 %	velmi dobře 88 %	uspokojivě 58 %
senzorické hodnocení	dobře 67 %	dobře 74 %	dobře 70 %	dobře 65 %	dobře 66 %	dostatečně 39 %	uspokojivě 50 %
vzhled / vůně	+ / +	++ / +	++ / +	++ / +	++ / +	+ / +	+ / +
konzistence / chuť	+ / +	++ / +	+ / +	+ / o	+ / o	+ / -	+ / o
celkový dojem / přítomnost vad	+ / +	+ / +	+ / +	+ / +	+ / +	o / o	o / +
nežádoucí látky	dobře 78 %	dobře 79 %	dobře 78 %	dobře 72 %	dobře 78 %	dobře 64 %	dobře 77 %
kadmium / ochratoxin A	+ / ++	+ / ++	+ / ++	+ / ++	+ / ++	o / ++	+ / ++
antioxidanty	uspokojivě 48 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 45 %	uspokojivě 48 %	dobře 61 %	dobře 72 %	uspokojivě 52 %
deklarace	uspokojivě 56 %	uspokojivě 46 %	uspokojivě 50 %	dobře 63 %	uspokojivě 59 %	velmi dobře 84 %	dobře 63 %
přesnost deklarace kakaové sušiny / tuku	o / +	o / ++	o / ++	o / ++	+ / ++	+ / ++	o / ++
nedeklarované mléko	x	✓	x	x	x	x	x
náhražky / přídatné látky	+ / o	- / o	- / o	+ / +	+ / o	+ / ++	+ / +
cukr	o	o	o	o	o	++	o
informace							
podíl mléčného tuku ²⁾ (%)	< 3	< 3	< 3	< 3	3,9	< 3	< 3
změřený obsah tuku (g/100g)	30,3	29,4	28,8	28,4	27,6	44,4	29,1
změřená celková kakaová sušina (g/100)	49,6	49	49,9	46,7	44,5	71	48,4
počet náhražek / přídatných látek	0 / 2	1 / 2	1 / 2	0 / 1	0 / 2	0 / 0	0 / 1
deklarovaný obsah cukru (%)	49	48,5	48,5	49	52	27	49
země původu	Polsko	Polsko	Polsko	Polsko	neuváděno	Německo	Polsko
výrobce/prodejce	Kaufland Česká republika, v.o.s., Praha	Tesco Stores ČR, a.s., Praha	Tesco Stores ČR, a.s., Praha	Billa, spol. s r.o., Říčany	Mondelez Czech Republic s.r.o., Praha	Alnatura GmbH, Německo	ZWC Milano Kryzstof Kotas, Polsko
datum minimální trvanlivosti	09/2018	03/2019	02/2019	13/10/2017	10/03/2018	02/2019	07/03/2019

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. V tomto případě mohlo být sensorické hodnocení limitováno známkami za chuť. Při shodném celkovém hodnocení pořadí podle abecedy.



Kakaový slovníček

Jako **kakaové součásti** se označují všechny části kakaového bobu, které se mohou použít při výrobě čokolády. Mezi ně patří:

■ **Kakaová hmota** – kakaový prášek spolu s kakaovým máslem a vlhkostí; přidáním cukru z ní vzniká čokoládová hmota.

■ **Celková kakaová sušina** – obsahem se rozumí obsah sušiny kakaových součástí jako například kakaová hmota, kakaový prášek, kakaové máslo. V našem textu píšeme pro zjednodušení o kakaové sušině jako o kakau.

■ **Kakaový prášek** (kakao) – rozemletá kakaová hmota částečně zbavená tuku.

■ **Kakaové máslo** – tuk vylišených rozdrobených a pražených kakaových bobů; jeho kvalita ovlivňuje chuť čokolády.

Během výroby čokolády se na stejných linkách zpracovávají různé typy produktů a může tak snadno dojít ke kontaminaci alergenní surovinou. Častým sdělením na obalech proto bývá upozornění, že výrobek „může obsahovat stopy“ mléka či ořechů. Otázkou však zůstává, jak velké množství alergenní látky lze ještě považovat za stopu a jaké kvantum už by mělo platit za regulérní položku ve složení.

My jsme hledali mléčnou bílkovinu ve všech hořkých čokoládách, i v těch, které ve svém složení přítomnost sušeného mléka nebo mléčného tuku deklarují. Bylo poměrně překvapivým zjištěním, že se mléčná bílkovina našla ve všech testovaných produktech a v nezanedbatelném množství od 1,1 do více než dvou gramů na kilogram – bez ohledu na to, zda o mléku padla na obalu zmínka, nebo ne. Ve třech čtvrtinách případů byly nálezy vyšší než dva gramy na kilogram.

V případě šesti čokolád (Excellent Baron Delica Dore, Orion Hořká, Karina, Ritter Sport, Penny/Choco'la, Tesco Value), kdy byly nálezy mléčné bílkoviny vysoké (>2 g/kg), aniž by výrobce uváděl mléčnou ingredienci ve složení, jsme výrobky za nedeklarovanou přítomnost mléka potrestali bodovou ztrátou.

Jezte spíše střídme

Někteří považují hořkou čokoládu za „zdravou“ cukrovinku. Tak jednoznačné to není, zejména kvůli možnému velkému množství cukru, které má ke zdraví daleko. V hořké čokoládě ho sice skutečně najdete (většinou) méně než v jiných čokoládách a cukrovinkách, jeho množství však záleží výrobek od výrobku. Proto i hořké čokolády stačí v rámci zdravého životního stylu jen kousek jednou za čas.

Za „zdravou“ pověstí nejspíš stojí i relativně vysoký obsah antioxidačních látek, konkrétně polyfenolů, které v organismu omezují zánětlivé procesy a které se v kakau přirozeně nacházejí. Na polyfenoly jsme se zaměřili i my.

Obecně lze říct, že čím víc kakaové sušiny v čokoládě, tím větší je šance, že bude mít více polyfenolů. V našem výběru se pohybovaly hodnoty v intervalu od 6,4 do 12,1 miligramů polyfenolů vyjádřených jako kyselina gallová na gram čokolády. Nejméně ukryvala čokoláda Penny/Choco'la, s největší antioxidační aktivitou můžete počítat u Excellent Baron Delica Dore. Pro srovnání můžeme uvést, že hodnoty polyfenolů u kakaa, které jsme testovali roku 2015, se pohybovaly od 11,5 do 28,4 mg/g.

Čtěte hned v obchodě

Obaly spolu s informacemi na nich neunikly naší pozornosti ani tentokrát. Vedle porovnávání naměřených a deklarovaných hodnot kakaové sušiny a tuku jsme zohlednili také zmiňovanou nedeklarovanou přítomnost mléka, náhražky, přídavné látky a podíl cukru.

Za náhražku, po které spotřebitel v kvalitní čokoládě netouží, jsme považovali arašídovou moučku. Ta se objevuje v obou čokoládách pod značkou Tesco (Tesco Value a Tesco/Rylands), kterým jsme za tuto skutečnost sebrali body. Vedle toho, že se jedná o další alergen, není možné takovou čokoládu rozpustit a použít ji například na polevy jako jinou běžnou hořkou čokoládu.

Přídavné látky v čokoládě jsou zastoupeny emulgátory. Čokolády dmBio a Alnatura jsou důkazem, že to bez nich jde. Ostatním výrobkům, u kterých jsme narazili na lecitin, jsme známku za jejich deklaraci o stupeň snížili. Pokud však čokolády vedle přírodního lecitinu obsahovaly ještě silný emulgátor E 476 (polyglycerolpolyricinoleát), odnášely si o další stupeň sníženou známku (Figaro, Orion,



Jak testujeme

Senzorické hodnocení. Pro senzorické hodnocení příslušných deskriptorů (příjemnost vzhledu, příjemnost vůně, příjemnost konzistence, příjemnost chuti, celkový dojem, přítomnost vad) byla použita profilová metoda. Jejím cílem je ukázat chutnost analyzovaných výrobků v celém komplexu se všemi složkami, které je možno vnímat při ochutnávání v ústech, včetně hmatových pocitů. Nevýhovující znaky byly posouzeny také metodou slovního popisu.

Stanovení tukuprosté kakaové sušiny

bylo provedeno na základě stanovení theobrominu a kofeinu vysokootčinnou kapalinovou chromatografií (HPLC) podle CSN 56 0578 Čokoláda a čokoládové cukrovinky – Stanovení obsahu tukuprosté kakaové sušiny. Obsah kakaové sušiny byl stanoven dopočtem.

Obsah a kvalita tuku. Celkový tuk byl stanoven gravimetricky po extrakci. Stanovení podílu mléčného tuku a ekvivalentů kakaového másla (CBE), tj. zhodnocení autenticity přítomného tuku bylo provedeno na základě stanovení přítomných triacylglycerolů plynovou chromatografií s plamenově ionizační detekcí (GC/FID) podle ČSN 56 0576 a Report EUR 20831 EN: Method Description for the Quantification of Cocoa Butter Equivalents in Cocoa Bitter and Plain Chocolate.

Antioxidanty. Obsah polyfenolů se stanovoval spektrofotometricky metodou podle Folin-Ciocalteu.

Nážadoucí látky. Obsah kadmia se zjišťoval metodou ICP-MS, ochratoxin A vysokootčinnou kapalinovou chromatografií s fluorescenční detekcí a mléčný protein s pomocí biochemické metody Elisa.

Kaufland/Katty, Tesco Value, Tesco/Rylands, Coop/Dolcezza).

Z pohledu cukru existují mezi hořkými čokoládami poměrně výrazné rozdíly. Najdete čokolády se čtvrtinovým podílem (dmBio, Alnatura) i více než polovičním (Figaro). Obsah cukru jsme hodnotili podle klíče čím více, tím hůře. ✕

Test

Dvojí kvalita pracích prostředků

Téma rozdílné kvality zboží prodávaného u nás a na západě je stále živé. V obecném povědomí se rozdíly týkají především potravin a pracích prostředků. Názory o lepších výkonech německých prášků mají v různých diskuzích sílu neutřesitelných faktů. Na tomto přesvědčení dokonce založila své podnikání i řada obchodníků dovážejících „pravou německou kvalitu“. Zakládají se tyto dojmy na pravdě? Otestovali jsme známé značky pracích prostředků z českého a německého trhu a výsledky nás potěšily. I když jsme našli drobné rozdíly ve složení, ve finále je české prádlo stejně čisté jako to německé.



Senzace se nek

dobrá rada

Tento test neměl za cíl určit, který výrobek je nejlepší, ale zjišťoval, zda skutečně existují rozdíly mezi pracími prostředky prodávanými v České republice a v Německu.

Výsledky našich zkoušek ukázaly, že prací prostředky značek Ariel a Persil mají stejný prací účinky bez ohledu na to, pro kterou zemi jsou určeny. Podobné byly i výsledky měření obsahu účinných látek. Jedinou výjimkou byl německý Persil Color Gel, který v porovnání s českým prostředkem Persil Color-Gel obsahoval dvojnásobné množství látek rozpustných v etanolu, mezi které patří i aktivní látky.

Nejlepší celkovou účinnost prání předvedl prášek Ariel Whites & Colors koupený v České republice. Stejného výsledku dosáhl i prášek Persil Color z Německa. Nejhůře si v rámci našeho srovnání vedl český Persil Color-Gel. Účinnost obou protipólů se však lišila jen o šest procentních bodů.

Problematika různé kvality zboží prodávaného ve starých a nových členských státech Evropské unie se neustále vyvíjí. Když jsme v minulém roce v červenci srovnávali složení potravin vlastních značek různých obchodních řetězců, byly stížnosti na různou jakost zboží víceméně „naším“ problémem a západní členské státy se tím nechťely příliš zabývat.

V uplynulém roce se situace změnila, přibývaly zejména nové důkazy. Mnohé jsme dodali i my v našich testech, poslední zjištění o rozdílech ve složení mražených pizz si můžete přečíst na straně 50.

Výsledkem je, že se otázka dvojí kvality dostala na přetřes i v nejvyšších patrech Evropské unie. Úřední řešení se zatím v dohledu nerýsuje, i tak je však současný vývoj dobrou zprávou.

Dosavadní výzkumy se zaměřovaly téměř výhradně na kvalitu potravin. V obecném povědomí ovšem panuje představa, že rozdílná jakost se týká téměř všeho. Velmi často se v nejrozšířenějších diskuzích zmiňují prací prostředky. Německé prášky a gely by podle častého názoru měly mít lepší účinnost prání i rozdílné složení.

Bratrovražedné klány

Prací prostředky patří k našim pravidelně testovaným výrobkům, tentokrát jsme se ale rozhodli pro cílené laboratorní srovnání německých a českých vzorků.

Při výběru jsme hledali především značkové prostředky na barevné prádlo, které se v Německu i u nás prodávají v podobných obalech. Rovnou můžeme prozradit, že to nebyl úplně snadný úkol. Ačkoliv je český i německý trh v tomto ohledu velmi pestrý, společných výrobků mají pomálu. Nakonec zůstaly v našem hledáčku jen dvě značky – Ariel a Persil. U obou jsme do našeho testu zařadili jak gely, tak prášky.

Původně jsme se snažili najít takové výrobky, které jsou na první pohled stejné. To se nám však nepodařilo. České obaly se od německých liší, jiná je barva etikety, její grafika i název výrobku. Nakonec jsme vybrali celkem čtyři dvojice gelů a prášků, které si byly nejpodobnější. Snažili jsme se z obalů vycíst co nejvíce informací, zajímala nás například i země původu jednotlivých prášků. Jednoduché to bylo v případě Persilu – ten uvádí, že se zboží určené na německý trh vyrábí

v Německu, zatímco český vzorek pocházel z Polska. Ariel byl větší záhadou. Zemi původu přímo neuvádí, ale například způsob, jakým byla na obalech tištěna čísla šarží, naznačuje, že německé i české zboží pochází ze stejného závodu.

V laboratoři prošly všechny prášky a gely speciálními testováním. Stejnou metodou, jakou používáme při standardních testech pracích prostředků, jsme ověřili prací účinnost. K tomu jsme navíc nechali analyzovat i složení. Rozdílná skladba zkoušek je důvodem, proč v tabulce nenajdete celkové procentuální hodnocení výrobků. Výsledky by totiž nebyly s našimi standardními testy srovnatelné.

Jak se s tím poprat?

V praxi asi každého nejvíce zajímá, jak dobře prášek pere. Všem osmi vzorkům jsme nastražili čtyři druhy znečištění, na nichž měly předvést svou účinnost v odstraňování mastných, enzymatických a bělidelných skvrn. Prací prostředky by měly být navrženy tak, aby si se všemi zmíněnými druhy nečistot uměly poradit. K jejich odstraňování pomáhají různé druhy povrchové aktivních látek, bělicí látky a enzymy. Více si o jednotlivých složkách můžete přečíst v boxu na straně 21.

Prací zkoušky probíhají tak, že se nejprve zkušební textilie standardizovaně zašpiní a po vyprání se spektrometrem měří míra zesvětlení. Ta se vyjadřuje v procentech a vlastně říká, kolik ze zašpinění ubýlo. Pro každou skvrnu měly prostředky tři pokusy, výsledná známka je průměrem ze všech tří měření. U všech vzorků se prostředky dávkovaly podle doporučení na obalu.

V našich standardních testech čistící schopnosti pouze známkujeme, tentokrát nás zajímalo, jak konkrétně dokázaly jednotlivé vzorky skvrny zredukovat. Proto v tabulce najdete spolu se známkou i samotnou míru zesvětlení, které testované vzorky dosáhly během všech pracích pokusů. Čím vyšší je uvedené procento, tím čistší látku jsme z pračky vytáhli. Určité si všimnete, že různým typům skvrn se za stejnou účinnost odstranění udělují jiné známky. To je dáno tím, že na každé zašpinění máme jiná měřítka úspěšnosti, přičemž nejpršnějšími jsme k bělidelným skvrnám po červném vínu.



Kosmetika podle stejného metru

Při testování v mezinárodní spolupráci se občas stane, že my i naši partneři pošleme do laboratoře stejný výrobek. V posledním roce tato situace nastala při testování kosmetiky – denních krémů a bělicích zubních past.

Srovnání výsledků našich a zahraničních vzorků nám ukázalo, že u testovaných výrobků dvoji kvalita výrobků pro západní a východní trhy neexistuje. V obou případech jsme měli možnost srovnávat naše vzorky s italskými, francouzskými a portugalskými. U všech testovaných značek hydratačních krémů (Nivea, Avea, Biotherm, Lidl/Cien, Eucerin, Sephora, Vichy, Yves Rocher) dosáhly dané výrobky stejného celkového hodnocení. Stejně byly výsledky praktických zkoušek i posouzení nežádoucích látek. Jediné, v čem se jednotlivé národnosti lišily, byla správnost označení obalů.

K podobnému závěru jsme došli i v případě bělicích zubních past. Zde se srovnání spolu s námi rovněž účastnily italské, francouzské a portugalské vzorky značek Aquafresh, Colgate, Signal, Lidl/Dentalux, Elmex a Sensodyne. Celkové hodnocení i známky hlavních parametrů byly stejné, bez ohledu na to, ze které země výrobek do laboratoře přijel.

Fifty fifty

Test umožnil několik srovnání. Kromě hlavního mezistátního porovnání se nabízelo i mezidruhovému porovnání prášků a gelů. Zatímco „národnost“ vzorků nehrála žádnou významnou úlohu, sytost či tekutost se na účinnosti odstraňování skvrn výrazně projevovala.

Začneme u mastných skvrn. Z tohoto ranku jsme zkoušeli odstraňovat kožní tuk, lanolin a směs oleje a mléka. Obecně lépe si s nimi dokázaly poradit prášky. Jak Ariel, tak Persil, bez ohledu na místo nákupu, se s nimi popraly o něco lépe než jejich tekutí jmenovci. Největší zádrhel představovala lanolinová skvrna, která simuluje stopy po kosmetických přípravcích, například make-upu. Všechny testované přípravky si s ním dokázaly poradit pouze uspokojivě, což znamenalo, že dosáhly na zhruba 40% zesvětlení. U zbylých skvrn jsou udělené známky lepší – u prášků velmi dobré, u gelů dobré.



Dalším druhem nečistot byly enzymatické skvrny, v našem případě prezentované kakaem. V jejich odstraňování si vedly všechny prostředky velmi dobře.

Poslední zkouškou byly skvrny od červeného vína, které měly prověřit bělicí schopnost. Na tomto druhu skvrn se opět ukázaly rozdíly mezi různými typy prostředků a vítězně tentokrát vyšly gely. Ariel si se stopami po přípitku poradil dobře, Persil uspokojivě. Prášky stejných značek odešly s uspokojivými známkami.

Celková účinnost

Možná překvapí, že celková účinnost se pohybuje „jen“ okolo 55%. Sama laboratoř považuje podle svých zkušeností za dobře účinný prostředek ten, který při těchto zkouškách předvede 60% až 65% výkon.

Celková účinnost praní asi nejlépe ukazuje, že země nákupu neměla na výkon prací prostředků velký vliv. Můžete si všimnout, že výsledky jednotlivých česko-německých dvojic se mezi sebou mírně liší. Ve všech případech je však rozdíl nižší než tři procentní body. Proto se, z hlediska tomu, že jsou prací zkoušky zatíženy

právě 3% nejistotou, nedá říct, že by se od sebe účinnost českých a německých vzorků lišila.

Papírové rozdíly

Porovnání prací účinnosti obecnému přesvědčení o rozdílech mezi českým a německým zbožím za pravdu nedalo. My jsme se však neomezili jen na praktické zkoušky, ale nechali jsme analyzovat i složení pracích prostředků.

Na rozdílné složení jsme narazili už při opisování etiket. Nejnapadnější byl gel Persil, jehož německý vzorek uváděl zastoupení aktivních látek v jiných poměrech než český. Německý gel od Persilu se navíc obešel i bez konzervantů.

V deklaracích jsme si všimli přítomnosti konzervantů a vybraných parfémů. Obě skupiny námi sledovaných látek dokážou vyvolávat kontaktní alergie a podráždění pokožky. V souvislosti s alergiemi nás zaujaly německé prací prášky. Jak Ariel, tak Persil pro německý trh alergenní parfémy přidává, u nás se prodávají bez nich.

V lihu je pravda

Chemickým rozбором jsme v testovaných prostředcích zjišťovali množství



Vyprané zkušební látky se standardizovanými skvrnami

i

Jak testujeme

Účinnost praní jsme testovali v souladu s ISO 4319:1977, DIN 5399.

Do pračky naplněné bavlněným prádlem byly vloženy standardizované zašpiněné zkušební kousky bavlněné látky. Vybrané druhy skvrn představovaly mastnotu, enzymaticky odstranitelné skvrny a bělitelné nečistoty. Po vyprání na 40 °C se u každého kusu spektrofotometricky změnila úroveň zesvětlení, tedy odstranění nečistot. Pokusné praní se opakovalo třikrát, výsledkem je průměrná hodnota ze všech tří pokusů.

Obsah látek rozpustných v alkoholu vypovídá o celkovém obsahu účinných látek pracího prostředku. Stanovoval se gravimetricky po extrakci dle ČSN 68 1141 a ČSN 68 1142.

Obsah fosforu jsme měřili jako množství oxidu fosforečného podle ČSN 68 1155.

Přítomnost optických zjasňovačů se zjišťovala sledováním vodného roztoku vzorku pod UV světlem.

látek rozpustných v etanolu, tedy sumu všech účinných čisticích složek a parfémů, které prášek či gel obsahují; dále jsme měřili pH, množství fosforu a také jsme nechali ověřit, zda se ve výrobcích nacházejí optické zjasňující látky.

Nejvíce jsme byli zvědaví na množství účinných látek v gelech značky Persil, jejichž složení se lišilo již podle etikety. Výsledky rozboru odlišnost potvrdily.

Zatímco v českém gelu laborať naměřila 24%, v německém vzorku byla koncentrace dvojnásobná. Podle návodu se oba gely dávkují ve stejném množství. Navzdory dvojnásobné koncentraci obsažených látek se však prací účinnost německého gelu od českého nijak výrazně neodlišovala. Německý vzorek sice pral ve všech případech trochu lépe, ale s ohledem na chybu měření byly výkony srovnatelné. Český vzorek tak zřejmě vhodně zvolenou skladbou aktivních látek vyrovnal německou početní převahu.

U ostatních dvojic jsme jednoznačné rozdíly nezjistili – jednou na tom byl lépe český vzorek, jindy německý. Po započítání nejistoty měření jsme opět došli k závěru, že se od sebe neliší.

Hladové sinice

O nepříznivé roli fosforečnanů v odpadní vodě jsme psali již několikrát. V současné době platí v Evropské unii limity, podle kterých mohou prací prostředky obsahovat maximálně 0,5% této „potravy pro sinice“. Všechny námi testované vzorky deklarovaly použití fosfonátů. Samotného fosforu jsme v nich našli řádově méně, než kolik povoluje legislativa.

K zajímavým výsledkům jsme však došli u pracích prášků. V Německu koupené vzorky Arielu i Persilu totiž obsahovaly trojnásobné množství fosforu než české prášky. Dodejme, že látky obsahující fosfor slouží především k úpravě tvrdosti vody a výrobci možná počítají s tím, že německé domácnosti používají tvrdší vodu. Průměrná tvrdost vody v Německu je však se stavem v České republice srovnatelná. U gelů jsme tak jednoznačné rozdíly nezjistili. Německý Persil měl fosforu také více, ale u Arielu byla situace opačná.

Závěr analýz patřil optickým zjasňovačům. Jejich úkolem je dodat prádlu jas, čehož dosahují opticky zvýšeným odrazem světla. Typicky se používají u prostředků na bílé prádlo. Laborať je našla ve všech testovaných prostředcích, ve složení je však deklaroval pouze český vzorek Ariel Whites & Colors. Ten byl jako jediný určený i pro praní bílého prádla.

► str. 23



Test

Dvojí kvalita pracích prostředků



	gely na barevné prádlo				prašky na barevné prádlo	
	Ariel Color	Ariel Actilift Color-waschmittel Gel	Persil Color-gel	Persil Color gel	Ariel Whites & Colors	Ariel Actilift Color-waschmittel
cena balení (Kč / €)	219 / 8,36	196,40 / 7,50	439,90 / 16,79	287,90 / 10,99	499 / 19,05	392,70 / 14,99
cena za prací dávku (Kč)	4,40	3,90	8,80	6,50	6,50	4,30
účinnost praní						
celková účinnost praní (%) ¹⁾	55,9	55,2	50,3	51,7	56,4	53,7
mastné skvrny						
pigment + olej + mléko (%) ¹⁾	+ 54,5	+ 52,8	+ 51,6	+ 52,8	++ 62,3	++ 62,2
pigment + lanolin (%) ¹⁾	O 42,9	O 41,3	O 38,6	O 39,4	O 44,1	O 40,8
pigment + kožní tuk (%) ¹⁾	+ 54,8	+ 55,3	+ 47,3	+ 50,4	++ 64,6	++ 61,2
enzymaticky odstranitelné skvrny						
kakao + lanolin (%) ¹⁾	++ 61,6	++ 61,5	++ 52,2	++ 53,6	++ 61,2	++ 58,3
bělitelné skvrny						
červené víno (%) ¹⁾	+ 65,7	+ 65,1	O 61,8	O 62,4	- 49,6	- 46,2
analýza složení						
obsah látek rozpustných v etanolu (%)	21	20,1	24	48,1	17,9	20,1
obsah oxidu fosforečného (%)	0,037	0,018	0,019	0,026	0,011	0,035
zjištěna optická zjasňovací	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Informace						
forma	gel	gel	gel	gel	prašek	prašek
složení účinných látek	5-15% aniontové povrchově aktivní látky <5% neiontové povrchově aktivní látky, mýdlo, fosfonáty, enzymy	5-15% aniontové povrchově aktivní látky <5% neiontové povrchově aktivní látky, mýdlo, fosfonáty, enzymy	5-15% aniontové povrchově aktivní látky, neiontové povrchově aktivní látky <5% mýdlo, fosfonáty, enzymy	15-30% aniontové povrchově aktivní látky 5-15% neiontové povrchově aktivní látky <5% mýdlo, fosfonáty, enzymy	5-15% aniontové povrchově aktivní látky <5% neiontové povrchově aktivní látky, fosfonáty, polykarboxyláty, zeolity, enzymy, optické zjasňovače	5-15% aniontové povrchově aktivní látky <5% neiontové povrchově aktivní látky, fosfonáty, polykarboxyláty, zeolity, enzymy
alergenní parfémy	✓	✓	✓	✓	x	✓
konzervanty	benzisothiazolinone, methylisothiazolinone	benzisothiazolinone, methylisothiazolinone	benzisothiazolinone, methylisothiazolinone	x	x	x
objem/hmotnost (kg/l)	3,25	3,25	3,65	3,212	5,25	6,5
velikost dávky (ml/g) ²⁾	65	65	73	73	68	72
počet dávek v balení ²⁾	50	50	50	44	77	91
výrobce/prodejce	Procter & Gamble Czech Republic s.r.o., Praha	Procter & Gamble International Operations SA, Švýcarsko	Henkel Central Eastern Europe GmbH, Rakousko	Henkel Wasch- und Reinigungsmittel GmbH, Německo	Procter & Gamble Czech Republic s.r.o., Praha	Procter & Gamble International Operations SA, Švýcarsko

klíč:

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

vysvětlivky:

✓ ano X ne

Výrobky jsou seřazeny podle abecedy a formy prostředku.



Persil Color	Persil Color
--------------	--------------

279 / 10,65	497,50 / 18,99
3,50	3,80

55,8	56,4
-------------	-------------

++ 61,6	++ 64,5
o 43,1	o 43,3
++ 60,8	++ 63,8

++ 60,4	++ 59,7
---------	---------

- 53,1	- 50,8
--------	--------

21,8	18,6
------	------

0,010	0,039
-------	-------

✓	✓
---	---

prášek	prášek
5-15% aniontové povrchové aktivní látky	5-15% aniontové povrchové aktivní látky
<5% neiontové povrchové aktivní látky	<5% neiontové povrchové aktivní látky
mydlo, polykarboxyláty, fosfonáty, zeolity	mydlo, polykarboxyláty, fosfonáty, zeolity
enzymy	enzymy
x	✓
x	x

5,6	8,45
-----	------

70	65
----	----

80	130
----	-----

Henkel Polska sp. z o.o., Polsko	Henkel Wasch- und Reinigungsmittel GmbH, Německo
----------------------------------	--



© Igraindesign / Fotolia

Obalový slabikář

Složení pracích prostředků sice na etiketách najdete, informace však nejsou příliš konkrétní. Uvádí se v nich totiž, jaké druhy látek výrobek obsahuje, ne však už, které konkrétní chemikálie to jsou. O přítomnosti některých méně významných musejí výrobci navíc informovat jen tehdy, obsahuje-li jejich výrobek více než stanovené množství.

O tom, kolik prášky obsahují aktivních látek, obaly informovat musejí. Nevýčtete z nich však konkrétní obsah, ale zařazují každou skupinu aktivních složek do příslušného rozpětí podílu. Základní množstevní „škátulky“ jsou: více než 30 %, 15–30 %, 5–15 % a méně než 5 %.

Nejčastější složky pracích prostředků

■ **Aniontové povrchové aktivní látky, neiontové povrchové aktivní látky, kationtové povrchové aktivní látky** představují tři různé typy chemických látek, které zajišťují odstraňování ve vodě nerozpustných nečistot. Jejich účinek spočívá v tom, že jeden konec jejich molekuly (takzvaný nepolární) přitahuje nečistoty a druhý (polární) konec molekuly interaguje s vodou. Při praní pak tyto látky nečistotu obklopi a vytvoří kolem ní obal, ve kterém ji přenesou z textlie do vody. Do těchto skupin látek patří například alkylsulfáty nebo alkoholy s dlouhým uhlíkatým řetězcem.

■ **Mýdlo** je speciální druh aniontové povrchové aktivní látky a na etiketách se uvádí zvlášť. Mýdla fungují stejně, jak bylo popsáno výše. Z chemického hlediska jde o sodné soli mastných kyselin s dlouhým uhlíkatým řetězcem.

■ **Fosfonáty, polykarboxyláty, zeolity** jsou tři skupiny látek, které při praní

pomáhají tak, že z vody vychytávají vápenaté a hořečnaté ionty, čímž změkčují vodu. V měkké vodě se pak zvyšuje účinnost povrchové aktivních látek. V současné době se všechny zmíněné látky používají jako náhrada dříve používaných fosforečnanů. V molekule fosfonátů se fosfor vyskytuje také, polykarboxyláty (například soli kyseliny citrónové) a zeolity (minerály s velkým množstvím pórů) se obejdou bez něj.

■ **Enzymy** slouží k rozbíjení nečistot. Jsou to biochemicky aktivní látky, které se navazují na nečistoty a štěpí je. Enzymy se specializují vždy na jeden druh nečistot. Nejčastěji se používají lipázy specializující se na tukové nečistoty nebo proteázy štěpící bílkoviny. Na ty bychom si měli dát pozor při praní hedvábí. Štěpí totiž jakékoliv bílkoviny, bez ohledu na to, zda jde o nečistoty, či hedvábná vlákna.

■ **Optické zjasňovače** se používají zejména u prostředků na bílé prádlo, kterému dodávají vyšší jas. Nedělají to však důkladnějším odstraňováním nečistot, nýbrž zvýšenou schopností odrážet světlo.

■ **Parfémy** dodávají pracím prostředkům vůni. Některé z parfémů mohou způsobovat alergie. Pokud prášek či gel některý z alergenních parfémů obsahuje, musí být na etiketě konkrétně uveden. Často se můžete potkat s limonenem, citronellolem či hexyl cinnamalem. Kompletní seznam aktuálně uznávaných alergenních parfémů můžete najít na našem webu.

■ **Benzisothiazolinone, methylisothiazolinone** patří mezi nejčastěji používané konzervanty. Najdete je především u tekutých prostředků, u nichž je vyšší riziko mikrobiálního napadení. Methylisothiazolinone rovněž patří mezi kontaktní alergen. ✕

¹ Procentuální údaj uvádí míru zjasnění tkaniny – míru odstranění nečistot.

² Dávka pro 4 kg prádla a praní v měkké vodě.

Test Dětské holínky

Skákání v kalužích, čvachtání v bahně a rozhrabávání listů patří během podzimu k oblíbeným dětským kratochvílím. Aby si to děti užily v bezpečí a rodiče nemuseli kupovat neustále nové gumáky, protože ty staré nic nevydržely, otestovali jsme 17 dětských párů od populárních značek. Některé nás nemile překvapily nízkou výdrží, jiné pro změnu koktejlem nebezpečných chemických látek. Přitom se ukázalo, že vysoká cena není zárukou kvality ani bezpečnosti.



Radovánky v plískanicích

dobrá rada

V testu jednoznačně zvítězily boty Decathlon Inverness 100 (velmi dobře, 300 Kč). Díky nízké ceně jim zároveň udělujeme označení pro výhodný nákup. Dobře ale dopadly i holínky Demar Stormer Print T Kosmos (dobře, 370 Kč), které skončily na druhém místě a kromě dobrých vlastností a nízkého obsahu nežádoucích chemikálií lákají rovněž na příznivou cenu. Na konci žebříčku naopak propadly gumáky Aigle Lollypop Print vinou vysokého obsahu škodlivých látek, které dokonce přesahují povolené limity. Dobře se nedařilo ani holínkám Tesco Kids Collection – Wellington Boots (nedostatečně, 430 Kč) hlavně kvůli mizerné výdrži. I u dalších bot jsme našli vysoké koncentrace škodlivých chemikálií. Přestože není jasné, do jaké míry se mohou vstřebávat do pokožky, a závazné limity pro jejich obsah neexistují, snažte-li se zbytečné chemii v domácích podmínkách vyhnout, rozhodně sáhněte po některém z modelů, který ve zkoušce nežádoucích látek obstál.

Řada z vás má určitě někde ve sklepe nebo na chalupě staré holínky, které pamatují ještě dědečka, a přitom je stále používáte. Jak je to s těmi současnými? Máme dobrou zprávu. Kvalitní gumáky koupíte i dnes, a to i v dětské velikosti. Bohužel je v obchodě na první pohled nepoznáte. My jsme si museli k důkladnému otestování vypomoci hned několika mezinárodními testovacími normami.

Bez pádů a bez pláče

První test, který jsme provedli, byla zkouška přilnavosti podrážky. Ochranu před uklouznutím jsme zkusili na mokřem i suchém povrchu, a to při došlapu na patu i na celou nohu. Nejistější chůzi v blátě, jinovatce nebo na jiném kluzkém povrchu budou mít děti v gumácích Disney se sněhulákem Olafem z filmu Ledové království. Dobře se dařilo také botám z dalšího ledového království, tentokrát už ale skutečného – máme na mysli holínky norské značky Viking. Poslední boty, které od nás získaly dobré hodnocení za ochranu před uklouznutím, nesly značku Dunlop. Nejslabší byly naopak gumáky Bafa, které klouzaly zejména na mokřem povrchu, ale příliš stabilní nebyly ani na suchých dlaždicích.

Které přežijí do další generace?

Jelikož gumáky nejsou boty do společnosti a očekáváme od nich, že vydrží i drsné zacházení, podrobili jsme je zkouškám opotřebení. V laboratoři jsme připravili jak zkoušku simulující ztenčení podrážky vystavené neustálému kontaktu se zemí, tak zátěžový test pro podšívku na patě, který simuloval při odírání v suchu i ve vlhku. Nakonec jsme ještě boty dali do klimatické komory, kde jsme při vyšší teplotě zkusili, zda se guma nesrazí a boty časem nepřijdou smršťováním o pár velikostních čísel.

Jako největší držák se ukázal opět sněhulák Olaf od Disneyho, následovaný gumáky Decathlon Inverness 100. V obou případech jde přitom o obuv v nejnižší cenové hladině. Nejhuře dopadly holínky Tesco, u nichž se nám během zkoušky podařilo proděravět podšívku za sucha i za mokra a podrážku při simulovaném ošoupaní připraveno o více než trojnásobek hmotnosti než v případě sněhuláka Olafa.

Při zkoušce smršťování guma jsme se setkali s nečekanou situací. Téměř všechny testované holínky ji zvládly bez

problému. Když jsme je po týdnu vytáhli z komory a přeměřili, nesrazily se ani o číslo. Jedinou výjimku představovaly boty Crocs, které se srazily na téměř poloviční velikost, přičemž musíme podotknout, že již po dvou hodinách se srazily o tři centimetry. Pokud si je chcete koupit nebo už doma jedny máte, rozhodně si dejte pozor, ať je nesušíte v horku na slunci, neperete v pračce při vysokých teplotách, nenecháváte v létě v autě nebo na rozpálené půdě. Kvůli tomu jsme jim snížili hodnocení opotřebení na nedostatečné i přesto, že v ostatních zkouškách odolnosti dopadly sice podprůměrně, nikoliv však tragicky.

Co je pružné, nepraská

Další soubor zkoušek měl za úkol prověřit, zda guma, z níž jsou boty vyrobeny, zvládne bez prasknutí pravidelné ohýbání při chůzi. Nachystali jsme pro ně proto další zátěžový test, tentokrát v oblasti nártu a na podrážce. Nejlépe hodnocené gumáky vydržely celý zátěžový cyklus bez viditelného poškození. S potěšením můžeme říci, že takových je v testu více než polovina.

Jako propadáků ve zkoušce odolnosti vůči prasknutí můžeme naopak označit holínky Pidilidi, H&M a Coqui. U všech tří se během zkoušky zlomila guma v nártu, u Pidilidi a H&M dokonce nevyržela náš test ani podrážka, která vypověděla službu už v jeho průběhu. Zklamaly nás také boty Helly Hansen, které sice vydržely v nártu, zato miniaturní prasklina v patě se během testu rozšířila na stonásobek své velikosti. Navíc jsme u ní zaznamenali velký rozdíly při testu zánovního páru a toho, který předtím absolvoval test smršťování. U podrážky „starších“ bot se objevila více než dvojnásobně velká prasklina.



Jak testujeme

podrobný postup testu dětských holínek najdete na www.dtest.cz/detske-holinky

Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení dětských holínek

přilnavost podrážky 30%
opotřebení 30%
odolnost před prasknutím 30%
stálost barev 5%
nežádoucí látky 5%



Neřadila toxická zjištění

Nejprve kapivější zkoušku pro nás představoval test nežádoucích chemikálií. Provedli jsme důkladné zkoušky přítomnosti potenciálně nebezpečných a karcinogenních látek. Zaměřili jsme se přitom na čtyři skupiny, a to polycyklické aromatické uhlovodíky (PAH), těžké kovy, řaláty a chlorované parafíny. Blíže informace o těchto látkách a o jejich možných dopadech na lidské zdraví se dozvíte v samostatném textu z pera RNDr. Jany Punčochářové, CSc. (dále na této straně), která přednáší toxikologii na Vysoké škole chemicko-technologické v Praze.

Výsledky chemického testu, které jsme obdrželi z laboratoře, ukazovaly na velmi různorodý obsah látek v botách různých výrobců. Zatímco u některých jsme je objevili jen v nízkých koncentracích, které nejsou nijak alarmující a nemusíte se obávat jejich nebezpečnosti, u dalších jsme narazili na nečekaně vysoké hodnoty potenciálně škodlivých chemikálií.

O konkrétních dopadech těchto látek na lidské zdraví lze jen spekulovat. Pro obsah toxických látek v dětských holínkách neexistují závazné limity. Využili jsme proto dlouholetých zkušeností

Jany Punčochářové s výzkumem v oblasti toxikologie a na základě konzultace s ní upozorňujeme na ty modely bot, které obsahují rizikové chemikálie ve znepokojujícím množství.

Dobré boty doplatily na chemii

Nejhůře v chemickém testu dopadly některé boty, které při praktických testech patřily k nejlepším. To je případ Dunlopu, Muflona a holínek pod franšízou Disney. Ani jeden z těchto párů bot v žádné praktické zkoušce nezklamal. Muflony se ukázaly jako nejpružnější, tedy nejodolnější před časným prasknutím, Disney pro změnu vynikal nejlepší ochranou před uklouznutím a nejdéle vydržel při testu opotřebení.

Bohužel nás všechny tři zklamaly vysokým obsahem řalátů používaných jako změkčovadla. Holínky s obrázkem sněhuláka Olafa jich obsahovaly 10 %, Muflon 20 %, a Dunlop dokonce 40 %. Přestože ve všech případech jde o vysoké koncentrace, znepokojující je zejména obsah řalátů u posledně jmenovaných gumáků.

Další chemický propadák představují holínky Humanic ušme. Laboratoř v nich našla alarmující množství

kadmia ve výši 51 mg/kg. Jak se do nich mohlo takové množství těžkých kovů dostat, bohužel není v našich silách zjistit. Je však velká pravděpodobnost, že pochází z látek, kterými se guma barví.

Poslední odstrašující případ co do obsahu nebezpečných látek jsou boty Aigle. Našli jsme v nich značnou koncentraci polycyklického aromatického uhlovodíku naftalenu ve výši 3,9 mg/kg. Mimo nich jsme zjistili přítomnost naftalenu ve vyšším množství také u značek Coqui, Helly Hansen a Pidi-lidi.

Gumáky Aigle ovšem bohužel drží primát i v dalším chemickém testu. Jako jediné testované boty obsahují mnohonásobně vyšší množství chlorovaných parafínů. Konkrétně se jedná o 2800 mg/kg SCCP a 1200 mg/kg v případě MCCP. Všechny ostatní se přitom vešly pod minimální změřitelný limit 100 mg/kg.

Jedná se přitom o vysoce rizikové látky, proto Evropská komise před dvěma lety limitovala maximální množství SCCP ve výrobcích na 1500 mg/kg. Holínky Aigle tudíž nesplňují legislativu a měly by být staženy z trhu. Francouzského výrobce na tuto skutečnost upozornili naši kolegové z dánské spotřebitelské organizace a firma na to zareagovala slibem okamžitého stažení holínek z dánského trhu. Ve chvíli uzávěrky tohoto čísla s firmou Aigle rovněž komunikujeme a snažíme se docílit stejného řešení.

Nežádoucí látky a jejich toxické účinky

RNDr. Jana Punčochářová, CSc.

Polycyklické aromatické uhlovodíky (PAH)

PAH jsou prokázány karcinogeny, přičemž míra jejich karcinogenity se liší. PAH se stávají karcinogenními a mutagenními po oxidační metabolické aktivaci. Negativně ovlivňují činnost imunitního systému – snižují imunitu, ale mohou být i hypersenzitivní, tedy vyvolávat alergie. Polycyklické aromatické uhlovodíky dále poškozuji proces krvetvorby a mohou způsobit nepříjemné kožní projevy od vyrážek až po tvorbu vředů. Jako látky nepolárního charakteru se kumulují v tukových tkáních.



Olovo a kadmium

Obě tyto látky patří do skupiny takzvaných těžkých kovů, které jsou pokládány za nejnebezpečnější anorganické kontaminanty. Všechny těžké kovy jsou karcinogenní – karcinogenita je z toxikologického hlediska dokonce nutnou podmínkou pro zařazení do skupiny těžkých kovů.

Problém představuje především jejich kumulativní charakter – ukládají se v organismu. Při změně tělesného metabolismu nebo třeba i při hladovění se mohou látky uvolnit do těla a vyvolat toxický efekt. Olovo i kadmium se v největší míře kumulují v kostech. To způsobuje zvýšenou křehkost kostí a zároveň nežádoucím způsobem mění krevní obraz, neboť krev se tvoří v kostní dřeně.

Všechny těžké kovy včetně obou zmíněných dále poškozují játra a ledviny. Olovo je navíc neurotoxické a poškozuje zejména neurony centrální nervové soustavy. Jeho přítomnost v organismu může být příčinou zpomalení duševního vývoje, tedy mentální retardace dítěte. Kadmium může pro změnu vést k poškození ledvin a působí nepříznivě na činnost ženských i mužských reprodukčních orgánů.

Ftaláty

Jedná se o organické látky hojně používané jako změkčovadla plastických hmot. Prakticky všechny výrobky z plastů, a to včetně těch dětských, je v menší či větší míře obsahují. Přítom jejich toxicita není zanedbatelná. Jsou výrazně nefrotoxické – dysfunkce ledvin je asi nejvýraznějším projevem otravy ftaláty. Také ale mohou způsobit poškození jater a atrofií mužských reprodukčních orgánů s negativním dopadem na plodnost.

Chlorované parafíny s krátkým a středním řetězcem (SCCP a MCCP)

Tyto chlorované parafíny jsou rovněž organické látky, které se používají jako změkčovadla. Mimo to zvyšují nehořlavost materiálů, do kterých jsou přidávány. Velmi často se používají jako aditiva při výrobě gumy. Jsou hydrofobní, a to je opět příčinou jejich kumulace v tukových orgánech. Zatím bylo potvrzeno, že jsou karcinogenní pro teplotně náročné laboratorní zvířata jako krysy a myši. Jako všechny látky s obsahem chloru poškozují játra a ledviny. ✕

1

Jak testujeme

Přilnavost podrážky

Zkoušku prováděla laboratoř v souladu s normou ČSN EN ISO 13287. Ochranu před uklouznutím jsme testovali ve dvou situacích: při přirozeném došlapu na patu a při došlapu na celou plochu nohy najednou.

Test probíhal na suchých a mokřých keramických dlaždicích umístěných na páse schopném kontrolovaného pohybu ve vodorovném směru. Při testu jsme jednu botu z páru položili na povrch a působili na něj zeshora silou, která simulovala zatížení lidskou nohou. Povrch, tedy dlaždice umístěné na pohyblivém páse, se pak uvedl do pohybu a laboranti využitím vypočetitelné a vertikální síly zjistili takzvaný dynamický frikční koeficient.

Opatření

Odolnost podrážky proti oděru jsme ověřovali pomocí testu Martindale (ČSN EN ISO 12947-2). Vzorek textilie, který v našem případě představovala část podrážky odebraná z oblasti paty, je umístěn na přístroj, kde se tře o brusnou látku. Kontakt textilie a brusné plochy probíhá kontrolovanou silou všemi směry a v tomto případě simuluje tření paty o podrážku.

U důtkových holínek jsme provedli 25 600 cyklů se suchou textilií a 12 800 cyklů s mokrou textilií podrážky. Hodnocení jsme posléze udělili podle stupně poškození, případně protření a vzniku díry.

Při testu odolnosti podrážky proti ošoupaní jsme vycházeli z mezinárodní normy EN ISO 4649. Z podrážky jsme odebrali vzorek o průměru 16 mm, zvažili jeho hmotnost a umístili do stroje, který vzorek třel proti brusné látce. Nakonec jsme poměřili hmotnost vzorku podrážky před začátkem testu a po jeho ukončení.

Prověřovali jsme rovněž riziko smršťování gumy, které se může projevit po delší době používání, případně i po kratší době, za předpokladu, že jsou boty vystaveny vyšším teplotám. Naši laboranti umístili boty do klimatické komory, kde na ně nechali po dobu sedmi dní působit teplotu 70 °C. Průběžně přitom v předem stanovených intervalech na sedmi vybraných místech měřili, zda a případně o kolik centimetrů se boty zmenšily.



Takto praskla podrážka holínek Pidlidi.

Odolnost vůči prasknutí

Pružnost boty na nártu testovala laboratoř na základě normy EN ISO 20344. Nejprve odebrala z oblasti nártu vzorek gumy. Vzorek pak umístila do přístroje, který ho standardizovaným způsobem 50 000krát ohnul. Posléze byla změněna míra poškození a ohodnocena nejlepší známka v případě, že nedošlo k žádnému poškození, a tou nejhorší, pokud vzorek gumy prasknul.

Test odolnosti podrážky vůči prasknutí vycházel ze stejné normy. Laboranti podrážku upnuli do zkušebního zařízení. Poté ji standardizovaným způsobem propíchli, přičemž frekvencí nástrojem vytvořili díru o hloubce 2 mm. Pomocí lupy se stupnicí nakonec změřili počáteční délku vpichu a spustili zátěžový test. Při něm provedli 30 000 cyklů ohýbání. Po dokončení testu lupou opět změřili délku trhliny na místě vpichu a porovnali rozdíl před začátkem a po ukončení testu. Tento test jsme provedli také na gumě, které předtím prošla zátěžovou zkouškou smršťování, abychom ověřili, jak se změni pružnost podrážky u starší a opotřebované gumy.

Stálost barev

Zkoušku stálobarevnosti jsme provedli podle normy ČSN EN ISO 105-E04. Odebrali jsme vzorek z bot a ponořili ho při pokojové teplotě společně s bílou látkou na 30 minut do alkalického roztoku s hodnotou pH 8. Poté jsme celý vzorek umístili mezi dvě skleněné desky a působili na něj tlakem 12,5 kPa. Desky jsme umístili na čtyři hodiny do komory o přibližné teplotě 37 °C. Po uplynutí této doby jsme vzorek vyjmuli a oddělili od bílé látky, nechali usušit a podle barevné škály změřili změnu barevnosti.

Test Dětské holínky



dětské holínky

	Decathlon Inverness 100	Demar Stormer Print T Kosmos	Viking Plask 1-17120-5 Navy	Deichmann Cortina	Bata 3927101	Hunter Kids First Classic	H&M Gummistøvler
průměrná cena (Kč)	300	370	1000	350	400	1070	420
celkové hodnocení	velmi dobře 81 %	dobře 74 %	dobře 64 %	dobře 61 %	uspokojivě 52 %	uspokojivě 51 %	uspokojivě 42 %
přínalavost podrážky	uspokojivě 57 %	uspokojivě 56 %	dobře 68 %	dostatečně 39 %	dostatečně 29 %	uspokojivě 46 %	uspokojivě 56 %
na suchém povrchu	O	+	++	O	O	++	+
na mokřím povrchu	O	O	+	—	—	—	O
opotřebení	velmi dobře 86 %	dobře 71 %	dobře 60 %	uspokojivě 44 %	dostatečně 24 %	dostatečně 24 %	uspokojivě 44 %
opotřebení podšívký za sucha	++	+	O	+	—	O	O
opotřebení podšívký za mokra	++	+	+	—	—	—	—
opotřebení podrážky	++	++	+	—	—	+	++
smršťování gumy	++	++	++	++	++	++	++
odolnost před prasknutím	velmi dobře 97 %	velmi dobře 93 %	dobře 60 %	velmi dobře 93 %	velmi dobře 92 %	velmi dobře 81 %	nedostatečně 16 %
na nártu	++	++	++	++	++	++	—
na podrážce	++	++	—	++	++	+	—
stálost barev	velmi dobře 90 %	velmi dobře 90 %	velmi dobře 90 %	velmi dobře 90 %	velmi dobře 90 %	uspokojivě 90 %	velmi dobře 90 %
voděodolnost	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %
nežádoucí látky	velmi dobře 83 %	velmi dobře 83 %	dobře 62 %	velmi dobře 83 %	velmi dobře 83 %	dobře 68 %	uspokojivě 59 %
polycyklické aromatické uhlovodíky (PAH)	++	++	+	++	++	+	O
olovo a kadmium	++	++	++	++	++	++	++
ftaláty	++	++	++	++	++	++	++
chlorované parafiny	++	++	++	++	++	++	++
informace							
velikost testovaných bot	29/30	30/31	30	30	30	31	33
hmotnost levé / pravé boty (g)	324 / 324	393 / 387	403 / 392	352 / 351	343 / 341	339 / 341	463 / 466
reflexní páska	X	✓	✓	X	X	X	✓
vyjímatelná stélka	X	✓	✓	X	✓	✓	✓
země původu	Bosna	EU	Čína	Itálie	Itálie	Čína	Čína

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.

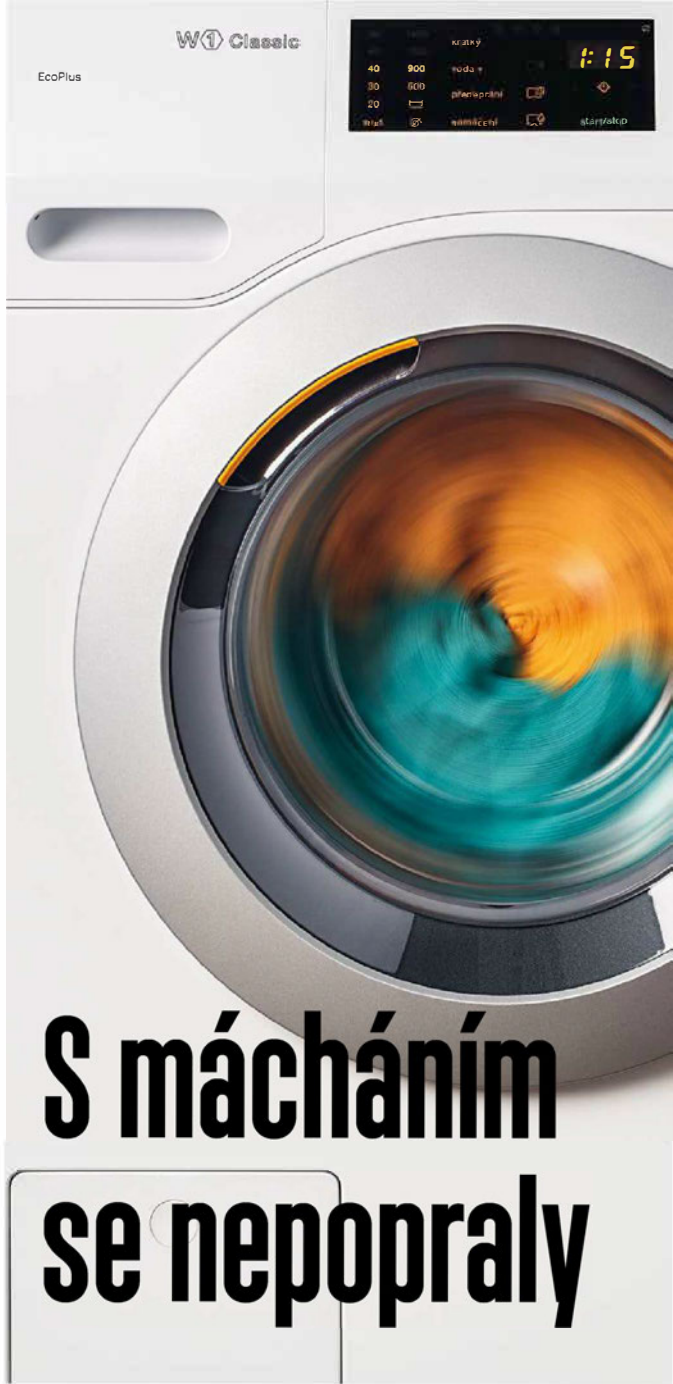


Crocs Handle It Rain Boots	Coqui se šňůrkou	Disney ¹⁾ Olaf	Humanic ušme 3-80-51-0071-0	Helly Hansen JK Nordvik	Mufion Wellingtons 33-492	Dunlop Dull 16247	Pidilidi PL56 sovičky	Tesco Kids Collection - Wellington Boots	Aigle Lollypop Print 2527N
850	340	330	400	830	350	290	360	430	920
uspokojivě 41 %	uspokojivě 40 %	dostatečně 36 %	dostatečně 36 %	dostatečně 33 %	dostatečně 32 %	dostatečně 24 %	dostatečně 22 %	dostatečně 20 %	nedostatečně 19 %
uspokojivě 52 %	uspokojivě 47 %	dobře 76 %	uspokojivě 52 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 48 %	dobře 63 %	uspokojivě 49 %	uspokojivě 47 %	dostatečně 39 %
++	+	+	+	+	o	+	+	+	++
o	o	+	o	o	o	o	o	—	—
nedostatečně 50 %	uspokojivě 50 %	velmi dobře 94 %	dostatečně 39 %	dobře 72 %	dobře 70 %	uspokojivě 55 %	dostatečně 36 %	nedostatečně 2 %	dostatečně 37 %
—	—	++	++	+	+	+	—	—	o
o	++	++	—	+	+	o	o	—	—
+	—	++	—	+	+	+	—	—	+
—	++	++	++	++	++	++	++	++	++
velmi dobře 92 %	nedostatečně 19 %	velmi dobře 82 %	dostatečně 37 %	nedostatečně 6 %	velmi dobře 98 %	velmi dobře 82 %	nedostatečně 0 %	dostatečně 32 %	uspokojivě 55 %
++	—	++	o	++	++	+	—	—	++
++	—	+	—	—	++	++	—	o	—
velmi dobře 90 %	velmi dobře 90 %	velmi dobře 90 %	velmi dobře 90 %	uspokojivě 50 %	velmi dobře 90 %	velmi dobře 90 %	velmi dobře 40 %	uspokojivě 40 %	velmi dobře 90 %
velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %
velmi dobře 83 %	dostatečně 22 %	nedostatečně 16 %	nedostatečně 16 %	dostatečně 36 %	nedostatečně 12 %	nedostatečně 4 %	uspokojivě 40 %	dobře 65 %	nedostatečně 13 %
++	—	o	+	—	o	+	o	+	—
++	++	++	—	++	++	++	++	++	o
++	++	—	++	++	—	—	++	++	++
++	++	++	++	++	++	++	++	++	—
30/31	31	29	31	32	29/30	35	30	29	30
176 / 177	428 / 413	278 / 282	350 / 364	387 / 377	298 / 287	620 / 645	414 / 422	429 / 432	386 / 380
✓	✓	x	x	x	x	x	x	✓	x
x	✓	✓	✓	✓	✓	x	✓	✓	✓
Vietnam	Čína	Čína	neuveďeno	Čína	neuveďeno	neuveďeno	neuveďeno	neuveďeno	Čína

¹⁾ Boty jsou franšizovány pod značkou Disney, ovšem vyrábí je španělská firma Artesania Cerdá S.L.

Test Pračky

V dávných dobách zabralo praní celý den, dnes stačí vložit prádlo do automatické pračky. Jednotlivé modely se sice vizuálně příliš neliší, v kvalitě praní nebo máchání mezi nimi však jsou velké rozdíly. Pokud právě uvažujete o koupi jednoho z největších domácích spotřebičů a v hlavě vám hloďají pochyby, dobrým vodítkem může být náš test. Potěšující zprávou je, že téměř polovina otestovaných modelů obdržela celkově dobré hodnocení a s tím dostatečným skončil jen jediný. Znamky jsme jako obvykle nejčastěji snižovali za špatné máchání.



S mácháním se nepopraly



dobrá rada

Nejlépe hodnocenou pračkou je nejdražší testovaná Miele WDB030 Eco (dobře, 22 990 Kč) se sedmikilogramovou kapacitou bubnu. Pere dobře a spotřebuje málo vody, ale v máchání má rezervy. Dobrou pračku ale můžete pořídit i za méně než poloviční peníz. Sáhnuť můžete třeba po modelech Bosch WAN28260CS (dobře, 10 790 Kč) nebo Samsung WW70J5446DW/ZE (dobře, 9490 Kč). Oba se díky shodnému hodnocení umístily na stříbrné příčce a druhý jmenovaný nese díky příznivému poměru cena/kvalita označení výhodný nákup. Na celkové dobré hodnocení dosáhly ještě pračky Samsung WW70K44305W/ZE (dobře, 14 040 Kč), Siemens WM14N260CS (dobře, 10 790 Kč) a Samsung WW70K5210UW (dobře, 13 990 Kč). Všechny zmíněné obstojně perou i odstředují, opět ale mají rezervy v máchání. V něm se nejlépe osvědčila pračka Candy CS1472D3/1-S (uspokojivě, 7980 Kč), která na špičku nedosáhla hlavně kvůli moc dlouhým pracím cyklům a vysoké spotřebě vody.

Automatická pračka je běžnou součástí domácnosti jednadvacátého století a praní díky ní nestojí moc času ani práce. V dávné historii to ale zdaleka tak jednoduché nebylo.

Pračka, nebo bitka?

Prádlo se právalo v potocích či řekách a otoukalo se o kameny, šlapalo se na něj ve velkých kádích nebo se z něj špína vymacovala holmi (takzvanými tloučky) či plácačkami. Vždyť slovo práti znamená vlastně bítí nebo tlouci. První dřevěné, později plechové a porcelánové valchy se začaly objevovat až v 18. století. Valchy sice dobu praní zkrátily, činnost však zůstala stejné fyzicky náročná. Zjednodušení přinesly až pračky. Tu úplně první, fungující ještě na principu valchy, sestavili okolo roku 1750 v Anglii. Koncem 19. století pak vyrobil Američan Hamilton Smith první bubnovou pračku, která byla k prádlu šetrnější a neopotřebovávala jej tak jako ta anglická.

Na začátku 20. století byla v Americe vynalezena elektrická pračka, která získala popularitu i u širší veřejnosti. Zprvu se pod ní topilo v kamnech, později se voda začala ohřívát elektricky přímo v pračce. Stále sice šlo o časově náročnou činnost, protože práť, máchat i odstředovat se muselo za neustálé přítomnosti člověka, po fyzické stránce už ale bylo vše poměrně pohodlné. Všechny úkony v jednom bubnu za řízení nastavitelného programu pak přinesly automatické pračky, které se v zámoří začaly běžně používat po druhé světové válce. V Československu vyrobili první přístroj tohoto typu v roce 1957 a k jeho běžné distribuci došlo až v 80. letech minulého století.

Dnes je automatická pračka samozřejmostí a na trhu jich je relativně dost, až člověk neví, kterou vybrat. Všechny vypadají na první pohled podobně, a tak se při výběru lze spoléhat buď na cenu, instinkt, pochvalné ódy výrobců nebo naše spotřebitel v kamenném obchodě nebo e-shopu odhalit zkrátka nemůže.

V našem aktuálním testu 13 praček s předním plněním se rozdíly najdou na první pohled pouze v cenách, které se pohybují v rozpětí od zhruba šesti do třidvaceti tisíc korun. Laboratorní zkoušky ukázaly, že nejdražší výrobek je i nejlepší, nejlevnější zase nejhorší. Nic překvapivého, dalo by se

namítnout. Pojdme se ale na výsledky testu podívat detailněji a narazíme na řadu zajímavostí.

Praní jím jde.

S mácháním je to horší

Hlavní funkcí praček je praní, a tak má také v našem testu největší procentuální váhu. Jak přístroje perou, prověřujeme tak, že k běžné náplni tvořené oděvy a ložním prádlem připevníme pruhy látky se standardizovanou špinou. Ta simuluje běžné druhy znečištění, třeba čaj, rtěnkou nebo víno. Po praní, k němuž používáme standardizovaný prací prostředek, pak spektrofotometrem zjišťujeme, jak úspěšně se podařilo vyprat jednotlivé skvrny. Praní jde pračkám dobře, výjma modelu Amica. Ten měl problém s vyčištěním skvrn od olivového oleje, krve, mléka, čaje nebo rtěnky.

Zda pračky dobře máchají, tedy zbavují prádlo zbytků pracího prostředku, prověřujeme rozbořem vody odstředěné ve speciální odstředivce. Jak už víme z řady předchozích testů, máchání bývá pro dnešní pračky offshoot a pozitivní hodnocení v této kategorii je spíše výjimkou. Nemilý trend nedokonalého máchání drží i letos testované modely a nejčastější hodnocení v této kategorii bylo to dostatečné. Našla se ale i světová výjimka – pračka Candy CS1472D3/1-S – s dobrým hodnocením. Nejlepší poměr praní/máchání (dobře/uspokojivě) nabízí pračka Gorenje. Vůbec nejhůře máchá Amica, u níž ve vodě zůstává nejvíce pracího prostředku. Vzhledem k obecně nelichotivým výsledkům v kategorii

1

Jak testujeme

podrobný postup testu praček najdete na www.dtest.cz/pracky

Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení kvality praček

praní 45%
máchání 10%
odstředování 10%
délka pracího cyklu 5%
spotřeba elektrické energie 12%
spotřeba vody 3%
hlučnost 5%
obsluha 10%



máchání lze zejména alergikům a citlivějším osobám doporučit používat program „přídavné máchání“ nebo proces klasického máchání zopakovat.

Abychom mohli spravedlivě porovnávat pračky s odlišnou kapacitou bubnu (v aktuálním testu 6, 6,5 a 7 kg), hodnotíme délku praní, spotřebu vody i elektrické energie přepočtené na jeden kilogram prádla. Při pohledu do hodnotící tabulky tak můžete narazit třeba na dvě pračky s velice podobnou délkou prachového cyklu, avšak s odlišným hodnocením. V případě syntetiky nastala taková situace u praček Siemens a Beko (téměř dvě hodiny, resp. hodina a tři čtvrtě). Zatímco první model obdržel dobré, druhý nedostatečné hodnocení. Důvodem je rozdíl v kapacitě bubnu (7 vs. 6 kg). Beko tedy potřebuje na jeden kilogram prádla více času.

Rozdíly ve spotřebě

I když pračka neběží nepřetržitě 24 hodin denně jako lednička, také u ní by spotřebitelé mohli zajímat, kolik „užije“ elektrické energie. Celkové nejlepší hodnocení za spotřebu elektřiny si vysloužil je Samsung WW70J5446DW/ZE. V přepočtu na jeden kilogram bavlněného prádla

spotřebuje pouze 0,79 kWh, u stejného množství syntetického prádla jen 0,61 kWh. K úsporným pračkám se řadí i Amica, která se umístila na chvostu tabulky. Naopak energeticky nejnáročnější je z testovaných modelů ten od Gorenje. Na kilo bavlny spotřebuje 1,08 kWh, na syntetiku 0,74 kWh.

Hlavně klid

Pračky v minulosti patřily k hlučnějším domácím spotřebičům. Ty současné jsou sice ve srovnání se svými babičkami relativně tiché, i některé z nich ale dokážou občas pěkně rámusit. Proto pravidelně testujeme, jak jsou při práci hlasité.

Hlučnost přístrojů hodnotilo pět expertů jak při praní, tak při odstřeďování. Během praní hodnotili přístroje většinou uspokojivě, což znamená, že nezpůsobují nijak obtěžující hluk. Vůbec nejtisšími modely během praní jsou Miele, Samsung WW70J5446DW/ZE a LG. Horší to už ale bylo u odstřeďování. U několika modelů (Samsung WW70J5446DW/ZE, obě pračky Candy a Amica) označili hodnotitelé zvuk vydávaný při odstřeďování za velmi hlasitý, a tak v této kategorii obdržely nedostatečné hodnocení.

Pračka se ve většině domácností používá poměrně často, a je u ní tedy důležité, aby se snadno ovládala a udržovala. Zhodnocení obsluhy měli na starosti tři lidé. Na stupnici hodnotili srozumitelnost ovládacího panelu, jak snadno se do pračky vkládá či se z ní vyjímá prádlo, zda je snadno přístupný dávkovač pracího prostředku, jestli jsou k dispozici srozumitelné údaje o průběhu praní nebo jak snadný je přístup k filtru a zda je jednoduché jeho čištění.

Ač jsme za obsluhu celkově udělovali jen dobré a uspokojivé známky, v dílčích testech se najde i pár dostatečných. Za údržbu si ji vysloužila třeba pračka Hoover, u které není moc příjemné manipulovat s krytem filtru, protože má relativně ostré hrany. Kryt je navíc poměrně špatně zařizovaný a teoreticky by se mohl z pračky sám uvolnit. Procentuálně nejhorší hodnocení si za obsluhu odnesla Amica. Důvodem byla především absence displeje, a tudíž nemožnost zobrazovat zbývajících čas programu, obtížný přístup a manipulace s filtrem a příliš mnoho symbolů na ovládacím panelu, u kterých není vždy jasné, co přesně znamenají.

ANKETA MEZI ODBORNÍKY

Existují v domácnosti místa, kde by pračka neměla stát a proč?

Jiří Pleskač, Brno: Pračka by měla stát klasicky v koupelně, kde je koš s prádlem, ale zjišťujeme, že si ji zákazníci z důvodu nedostatku místa umísťují kamkoliv (do skříně, na chodbu, do kuchyňské linky). Málokdo ví, že pračka by měla mít samostatnou zásuvku a svůj jistič 16A. Zákazníci, kteří toto nerespektují a mají pračku napojenou třeba na jednu větev s troubou a rychlovarnou konvici, se pak diví, že vypadávají jističe a může dojít i k požáru.

Dále je vhodné promyslet i připojení vody a jejího odtoku, protože je nesmysl táhnout hadice pet metřů třeba někde do šachty. Namáhá se čerpadlo a zároveň u tak dlouhé hadice hrozí i její prasknutí, proto by se voda u pračky měla po každém praní vypínat (pokud nemá ochrannou hadici a zastop).

Pračka by měla stát na pevném podkladu, a ne na křemkém linoleu, které se časem váhou pračky promáčkne a dochází k nestabilitě a hluku. Dále

+

Spolehlivost značek

Ke zjištění, jak spolehlivé jsou jednotlivé značky praček a se kterými poruchami se spotřebitelé nejčastěji potýkají, nám posloužil dotazník, jejž vyplnilo 1356 majitelů praček.

Ptali jsme se, jaký typ (předem, nebo vrchem plněný) a značku pračky aktuálně používají, zda u ní zaznamenali nějakou poruchu, a pokud ano, jaká to byla.

Z našeho průzkumu vyplynulo, že nespokojenější jsou majitelé praček Miele – 87 % z nich zaznamenalo žádnou poruchu. Na dalších místech se umísťují pračky Bosch (80 % respondentů s nimi nemělo problémy), LG (77 % bezporuchových) a AEG (75,5 % bez poruch). Nejvíce výhrad měli dotazovaní k pračkám Whirlpool, u kterých se problémy vyhnuly jen 44 % majitelů. Průzkum ukázal, že bez ohledu na značku jsou o něco spolehlivější předem (71 %) než vrchem plněné pračky (65 %).

Respondentů jsme se kromě poruchovitosti dotazovali také na frekvenci používání pračky v jejich domácnosti. Dotazník ukázal, že čím častěji je pračka používána, tím spíše se u ní něčím pokazí. Jako nejčastější poruchy uváděli lidé problémy se špatným vypouštěním vody (14%) a dávkovačem pracího prostředku (rovněž 14%). U něj jde konkrétně o zatékání vody a/nebo uplívání zbytků prášku či gelu. Jako další poruchy uváděli respondenti nefunkční tlačítka na ovládacím panelu (8%), problémy s odstřeďováním (8%) či únik vody (5,5%).

značka	spolehlivost
Miele	87,09%
Bosch	80,25%
LG	77,21%
AEG	75,58%
Siemens	74,39%
Electrolux	70,72%
Whirlpool	44,45%

**Rozpětí hodnocení: spolehlivá 94–85%,
méně spolehlivá 84–70%, nespolehlivá 69%
a méně**

bych pračku nemontoval hned vedle sporáku, z důvodu tepla, aby se nezkroutil plastový panel pračky. Ještě dodám kuriozitu - pračku nedoporučuji umísťovat na balkon. Jeden zákazník

tak učinil a divil se, že mu v zimě
v pračce zamrzá voda.

Zdeněk Purma, Kutná Hora: Žádá pracka by neměla být ve špatné větratelém prostoru, kde se hromadí páry. Také by neměla být v místnosti, kde teplota v závislosti na ročním období klesá pod cca 10 °C, protože zde snadno kondenzuje voda, a to nejen na kovovém plášti pracka, ale také na citlivých součástkách elektronických řídících jednotek. Uvědomme si, že žádá pracka na světle není vzduchotěsná a vzduch vždy obsahuje určité procento vlhkosti, které na chladných součástkách kondenzuje. Současní výrobci bez ohledu na značku již dlouho nepoužívají mechanické programátory, ale pracky jsou řízeny jednoduchými počítači, kterým voda „nedělá dobře“.

Pokud je pračka umístěná v koupelně panelového domu, a tedy v prostoru většinou bez oken, lze její životnost prodloužit tak, že během koupání, ale i mytí, zapne ventilátor a po umytí necháme dveře do koupelny alespoň pootevřené. Zakrytí pračky igelitem pomůže jen proti stříkající vodě, ale jinak daný stav pouze

zhoršuje. Igelit je neprodyšný a udržiava vlhké mikroklima. Voda a elektrika, to prostě nejde dohromady. Proto je potřeba hodně větrat a po ukončeném praní nechat dveře pračky otevřené. Vlhko může v uzavřeném, nevětraném prostoru pračky způsobit nejen korozi a zátuchlost, ale v takovém prostředí se daří i plísním.

René Němec, Plzeň: Nenapadá mě žádné místo, kde by pračka neměla být, snad jen vlhké sklepy.

Jak opotřebení pračky ovlivní typ používaných programů a jejich délka?

jiří Pleskač, Brno: K opotřebení pračky dochází spíše praním více cyklů a pak stářím výrobku. Praní na 90 °C již dnes moc nevidíme, protože dnešní prádlo je uzpůsobeno pro teploty do 40 °C. Pokud bychom prali na 90 °C stále, vysoká teplota může časem způsobit rychlejší deformaci manžety, stárnutí hadic a podobně.

Problém vidím v dnešní myšlence energetické úspory spotřebičů, že výrobci záměrně prodlužují časy praní a tím vlastně zdvojnásobují počet pracích cyklů, tudíž snižují životnost



pračky. Je to něco za něco – úspora za životnost. Zákazníci jsou nešťastní z toho, že tráví půl dne praním nebo sušením jen proto, že programy jsou dnes průměrně dlouhé 3 hodiny a 20 minut. Opatření ale způsobuje nejen počet napravných cyklů, ale i prací prostředky a tvrdá voda.

Zdeněk Purma, Kutná Hora: Lidé se běžně domnívají, že si svoji automatickou pračku pošetří, používají-li kratší program a nižší teplotu. To je ale velice sporný názor, protože nikdo nemůže vyloučit, že se do pračky spolu s prádlem nedostanou třeba bakterie, které pak mimo jiné těžce znečiští gumová těsnění, což nebývá vidět, nehledě na častý zápach, který se z takové pračky šíří.

Prevencí je alespoň jednou za měsíc vyvařit například kuchyňské utěrky a podle stupně tvrdosti vody jednou až dvakrát za rok přímo do bubnu pračky nasypat 2–3 sáčky kyseliny citrónové a nechat bez prádla proběhnout celý cyklus, jde o takzvanou vyváfku bez předpírky. Stejným způsobem by šlo použít i ocet, ale většina praček dnes začíná každý program vypouštěním.

Největší spotřeba elektrické energie je v okamžiku, kdy pračka ohřívá vodu. To jsou ale z celého pracovního cyklu pouze minuty, během vyváfky pak až tři čtvrtě hodiny. Vyšší teplota a tím i delší provoz nemá na životnost

pračky prakticky žádný negativní vliv. Pro životnost jsou rozhodující zcela jiné parametry – kvalita materiálu všech těsnění, kvalita ostatních materiálů, zejména těch použitých na výrobu hřídele bubnu a přírub, a hlavně dodržení všech tolerancí ve výrobě. I nepatrné zvětšená tolerance může způsobit, že se například voda se saponátem dostane do ložisek, tím je odmastí a zničí, což se v praxi projevuje postupně narůstajícím zvyšováním hlučnosti, zpočátku při odstředění. V takovém případě nelze na nic čekat a nejlepší je zavolat co nejdříve servis.

Z pozice zákazníka lze pozitivně ovlivnit životnost pračky tak, že to především nepřeháníme s množstvím pracích prostředků. Unikající pěna může poškodit například snímání hladiny, nehledě na to, že urychluje korozi. Dobré je také prát raději méně často, ale o něco více nasáklavého prádla najednou, aby pračka před započetím odstředování mohla prádlo rozrovnat a tak zmenšila nevyváženost bubnu při vysokých otáčkách. Nasáklavé prádlo je těžké, a je-li ho málo, není na protilehlou stranu bubnu co přemístit. U lehkých nenásáklavých textilií například ze silonu lze tuto zásadu ignorovat.

Již několik let je zcela běžné, že výrobci nemontují volbu „poloviční program“. Ten v minulosti omezil množství vody pouze na praní (podle výrobce) o maximálně 1–2 litry. Pračka

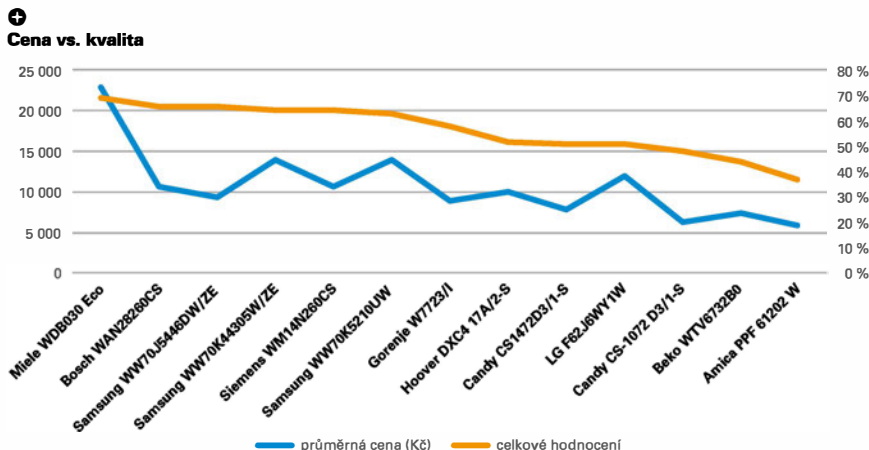
ale také máchá, a má-li se zabránit například ekzémům, nelze množství vody potřebné na máchání ze zdravotních důvodů omezovat. Program poloviční náplň tedy přinášel v podstatě zanedbatelnou úsporu. V současné době se nepoužívá a i bez této „vyvozenosti“ není problém dosáhnout energetické účinnosti A+++, o které se staršími pračkami ani nensilo.

René Němec, Plzeň: Odhaduji, že tak 80 % závad je způsobeno nesprávným užíváním nebo závada není vůbec způsobena výrobkem. Myslím, že vše je popsáno v návodech k obsluze, ovšem ty nikdo nečte.

U sušiček je možnost zvolit si, zda budou panty dvířek umístěné vlevo, nebo vpravo. U předem plněných praček tato možnost zpravidla není. Umíte vysvětlit proč?

Jiří Pleskač, Brno: U praček nevím, že by byl model, který umožní přehození dveří. Vím jen, že jedna značka má panty dveří vpravo. Sušičky toto přehození dveří běžně umožňují, ale záleží na značce a modelu.

Zdeněk Purma, Kutná Hora: Nároky na těsnost dveří u praček jsou výrazně vyšší než u sušiček, protože musí zaručit nepropustnost vody. Pračka také musí kompenzovat nevyváženost odstředivé síly, a proto je každý prací stroj



zavěšen na pružinách. Podle druhu a množství prádla se tedy mění i výška pracovního stroje vůči dveřím. Těsnění vkladového otvoru je proto konstruováno tak, aby i tyto proměnlivé pozice dokázalo dokonale utěsnit. Toto těsnění dveří má bít, do kterého je při zavírání dveří pračky zatlačeno sklo dveří, které má jiný tvar v horní a dolní části. Tvar skla zabraňuje, aby se část prádla při praní dostala na těsnící gumu dveří a tím mimo účinný prací prostor, a pomáhá tomu, aby se prádlo z vnější části bubnu dostalo příčinou rotací do zadní části a to ze zadní části bubnu zase ke sklu. Pokud by výrobce tuto žádanou vlastnost skla dveří ignoroval, sklo by mohlo být zcela rovné, což dříve splňovaly Tatramatky řady 352, 353 a Tamaty řady 500. Pak by bylo nesmírně jednoduché otevírání dveří změnit.

Vzhledem k požadované vysoké účinnosti praní současných praček s předním plněním je horní a dolní část skla dveří zcela jiná, a proto otevírání dveří změnit nelze. Tím by se totiž nevyměnila jen levá strana za pravou, ale i horní část za dolní, což by byl funkční nesmysl. Příčná rotace prádla by byla zcela vyloučena. U sušiček je objem bubnu kolem 140 litrů a u praček pro stejné množství prádla pouze cca 43 litrů. V takto velkém prostoru sušičky je logicky výška vrstev prádla výrazně nižší než v pračce a často nezasahuje ani ke spodnímu okraji skla dveří. Proto je sklo u sušiček zcela rovné a lze pak snadno změnit i otevírání dveří.

René Němec, Plzeň: Neumím. Snad proto, že vždy byly vyráběné s otevíracím zprava doleva. Další věc je, že by se musel přendávat i zámek dveří, který sušička nemá.

Jak se podle vás budou vyvíjet technologie v praní v dalších deseti či dvaceti letech?

Jiří Pleskač, Brno: Podívejme se do historie a budme optimisti. Po staletí se pračky vyvíjely konstrukčně, programy a technologiemi. Vždy se prádlo bude prát ve vodě, za působení nějakého pracovního prostředku a teploty. Takže vidím změny ve zlepšování účinnosti praní, dodatečných systémech pro lepší namáčení prádla, nových programech, které jsou v souladu s poptávkou trhu (podle toho, jaký typ nového prádla bude vymyšlen).



Laboratorní expert vkládá do pračky prádlo, na kterém je připevněná testovací náplň s různorodými typy skvrn.



Efektivitu máchání jsme zjišťovali analýzou vody odstředěné ve speciální odstředivce.

Zdeněk Purma, Kutná Hora: Zatím neumíme prádlo odstředit jinak než pomocí vysokých otáček bubnu. Tato funkce tedy zůstane zcela jistě zachována i v příštích letech. V minulosti technici zkoušeli prád pomoci ultrazvuku, ale stejně se nevyhnuli pomalu se otáčejícímu bubnu. Výsledek praní byl navíc vždy horší než prapůvodní odvěká technologie, kdy se prádlo pralo mechanickým způsobem o hladinu vody. Tento starý princip praní využívají současné moderní pračky tak, že regulují otáčky na praní podle druhu a množství prádla. Důvod? Představme si velký hodinový ciferník a na něm devítku a trojku. Otáčky řídí programátor pračky tak, aby se prádlo dostalo k jedné z uvedených číslic, pak se oddělilo od bubnu a díky gravitaci spadlo zpět na hladinu u dna bubnu. Tak je moderními prostředky napodobena tato prapůvodní, osvědčená a účinná technologie.



Jak se podařilo vyprat jednotlivé skvrny, jsme prověřovali spektrofotometrem.



Součástí testu obsluhy byla i přehlednost ovládacího panelu.

V příštích letech lze očekávat pouze zdokonalování této technologie, protože nic účinnějšího zatím objeveno nebylo. Náhrada mechanické práce třeba ultrazvukem se neosvědčila a podobně dopadla i celá řada dalších noviniek. Předpokládám proto, že vývoj povede k lepším materiálům, které budou mít lepší tepelné izolační vlastnosti (úspora elektrické energie při ohřevu) a podstatně zmírní i hlučnost, zejména při odstředování. S postupujícím vývojem elektronických systémů se zvýší komfort ovládání, ale navzdory všem pokusům se ukazuje, že základem účinného praní zůstane zřejmě i v příštích letech elektronicky optimalizovaný, výše popsaný mechanický princip praní.

René Němec, Plzeň: Myslím, že nikak. Automatická pračka tak, jak ji známe, funguje na stejném principu už několik desetiletí. ✖



	pračky				
	Miele WDB030 Eco	Bosch WAN28260CS	Samsung WW70J5446DW/ ZE	Samsung WW70K44305W/ ZE	Siemens WM14N260CS
průměrná cena (Kč)	22 990	10 790	9490	14 040	10 790
celkové hodnocení	dobře 69 %	dobře 66 %	dobře 66 %	dobře 64 %	dobře 64 %
praní	dobře 79 %	dobře 77 %	dobře 76 %	dobře 71 %	dobře 75 %
bavlna / syntetika	++ / +	+ / +	++ / +	+ / +	+ / +
máchání	dostatečně 32 %	dostatečně 37 %	dostatečně 29 %	dostatečně 29 %	dostatečně 28 %
bavlna / syntetika	- / -	- / O	- / O	- / -	- / -
odstředování	velmi dobře 86 %	dobře 78 %	velmi dobře 87 %	velmi dobře 82 %	dobře 72 %
bavlna / syntetika	+ / ++	+ / ++	++ / ++	+ / ++	+ / ++
délka pracího cyklu	uspokojivě 54 %	uspokojivě 47 %	uspokojivě 48 %	uspokojivě 52 %	uspokojivě 47 %
bavlna (h:min)	O 2:40	O 2:54	- 3:18	- 3:14	O 2:56
syntetika (h:min)	O 1:59	O 1:57	- 2:21	- 2:22	+ 1:56
bavlna 40% náplň (h:min)	+ 1:18	- 1:44	+ 1:13	++ 1:03	- 1:43
obsluha	uspokojivě 51 %	dobře 61 %	uspokojivě 59 %	dobře 65 %	dobře 62 %
návod k použití	++	+	+	+	+
vládání a vyjímání prádla / dávkovač pracího prostředku	- / +	O / +	O / +	+ / +	O / +
ovládací panel / informace o průběhu praní	O / +	+ / ++	O / ++	O / ++	+ / ++
údržba	O	O	+	O	O
spotřeba elektrické energie ¹⁾	dobře 66 %	uspokojivě 59 %	dobře 67 %	dobře 64 %	uspokojivě 58 %
bavlna (kWh)	O 0,94	O 0,97	O 0,79	O 0,82	- 1,01
syntetika (kWh)	O 0,68	O 0,72	+ 0,61	+ 0,63	O 0,72
bavlna 40% náplň (kWh)	++ 0,21	+ 0,35	+ 0,39	+ 0,42	+ 0,36
spotřeba vody ¹⁾	velmi dobře 82 %	dobře 72 %	dobře 69 %	dobře 74 %	dobře 71 %
bavlna (l)	++ 49,7	+ 69,3	+ 71,6	+ 69,7	+ 70,2
syntetika (l)	+ 50,9	+ 64,5	+ 63,7	+ 64,6	+ 64,6
bavlna 40% náplň (l)	++ 31,5	++ 33	+ 37,7	++ 29,2	+ 34,2
hlučnost ¹⁾	uspokojivě 50 %	uspokojivě 41 %	dostatečně 37 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 41 %
hlučnost při praní / odstředování	+ / -	O / -	+ / --	O / O	O / -
technické údaje / vybavení					
maximální počet otáček odstředování (ot./min)	1400	1400	1400	1400	1400
maximální kapacita bubnu (kg)	7	7	7	7	7
rozměry: šířka x výška x hloubka (cm)	59,7 x 84,6 x 64	59,9 x 84,5 x 61	60 x 84,7 x 63,3	59,8 x 84,5 x 63,5	59,7 x 84,7 x 61,1
délka přívodního kabelu (cm)	202	208	156	156	209
průměr plnicího otvoru (cm)	30	32	31	31	29
odložený začátek nebo konec praní	odložený start	odložený konec	odložený konec	odložený konec	odložený konec
maximální odložení začátku nebo konce praní (h)	24	24	19	24	24
displej / ukazatel zbývajících času programu	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓
zvuková signalizace konce programu	✓	✓	✓	✓	✓

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.



Samsung WW70K5210UW	Gorenje W7723/I	Hoover DXC4 17A/2-S	Candy CSI472D3/1-S	LG F62J6WY1W	Candy CS-1072 D3/1-S	Beko WTV6732B0	Amica PPF 61202 W
13 990	8990	9990	7980	11 990	6300	7490	5990
dobře 63 %	uspokojivě 58 %	uspokojivě 52 %	uspokojivě 51 %	uspokojivě 51 %	uspokojivě 48 %	uspokojivě 44 %	dostatečně 37 %
dobře 73 %	dobře 79 %	uspokojivě 59 %	uspokojivě 59 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 52 %	uspokojivě 42 %	dostatečně 28 %
+ / +	++ / +	+ / O	O / O	O / O	O / O	- / O	- / -
dostatečně 36 %	uspokojivě 40 %	dostatečně 28 %	dobře 62 %	dostatečně 27 %	dostatečně 34 %	dostatečně 34 %	nedostatečně 18 %
- / -	- / O	- / O	+ / +	- / -	- / O	O / -	--- / ---
dobře 65 %	uspokojivě 54 %	uspokojivě 49 %	dobře 61 %	velmi dobře 81 %	uspokojivě 52 %	dobře 75 %	uspokojivě 58 %
O / ++	O / +	O / +	O / +	++ / +	O / +	+ / ++	O / +
uspokojivě 48 %	nedostatečně 13 %	dostatečně 31 %	nedostatečně 7 %	dostatečně 28 %	dostatečně 28 %	dostatečně 38 %	dostatečně 39 %
O 2:43	- 3:31	O 2:51	--- 3:45	- 3:09	O 2:57	+ 1:43	O 2:14
--- 2:13	--- 2:08	O 1:58	--- 2:37	- 2:02	O 2:02	--- 1:45	O 1:36
++ 1:05	--- 2:16	--- 2:12	--- 2:46	- 1:36	--- 2:19	--- 1:41	--- 1:46
dobře 64 %	uspokojivě 58 %	uspokojivě 54 %	uspokojivě 42 %	uspokojivě 55 %	uspokojivě 44 %	uspokojivě 58 %	uspokojivě 41 %
+	+	O	O	O	O	O	O
+ / +	+ / O	+ / O	O / O	O / O	O / O	O / +	O / +
O / ++	O / +	O / +	- / +	O / ++	- / +	O / ++	O / ---
+	+	-	-	O	O	O	-
uspokojivě 54 %	dostatečně 24 %	uspokojivě 57 %	uspokojivě 47 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 54 %	dostatečně 31 %	dobře 62 %
O 0,89	- 1,08	+ 0,73	O 0,85	+ 0,65	+ 0,72	O 0,82	+ 0,56
O 0,61	- 0,74	+ 0,56	+ 0,61	+ 0,48	+ 0,53	O 0,5	+ 0,48
+ 0,41	--- 0,7	- 0,58	- 0,64	- 0,57	- 0,64	--- 0,68	O 0,45
velmi dobře 83 %	dobře 60 %	dobře 78 %	dostatečně 23 %	uspokojivě 51 %	dobře 71 %	dostatečně 39 %	dobře 68 %
+ 67,5	++ 58,1	++ 59,5	- 113,4	+ 68,2	+ 68,2	+ 67,3	++ 52,2
++ 37,7	O 57,1	+ 57,3	--- 105,5	O 55,5	O 59,7	O 46,5	+ 47,7
++ 26	O 51,7	++ 27,9	- 58,6	- 55,7	++ 33,5	--- 65,8	O 38,7
uspokojivě 45 %	dostatečně 37 %	uspokojivě 41 %	dostatečně 33 %	uspokojivě 50 %	dostatečně 29 %	dostatečně 37 %	dostatečně 29 %
O / -	O / -	O / -	O / ---	+ / -	O / ---	O / -	O / ---
1200	1200	1100	1400	1200	1000	1400	1200
7	7	7	7	6,5	7	6	6
59,6 x 84,5 x 56,1	59,8 x 83,9 x 65,3	59,6 x 83,9 x 45,6	59,7 x 84,1 x 53,3	59,9 x 84,7 x 51,2	59,8 x 84,2 x 53	59,9 x 83,9 x 49,9	59,6 x 84,7 x 52,9
156	148	155	154	159	151	142	150
32	33	33	33	30	33	30	30
odložený konec	odložený konec	odložený start	odložený start	odložený konec	odložený start	odložený start	odložený konec
24	24	24	24	19	24	19	9
✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	× / ×
✓	✓	✓	✓	✓	✓	×	✓

¹¹ V zájmu srovnatelnosti modelů s odlišnou kapacitou bubnu odpovídá hodnocení přepočtu délky pracího cyklu, spotřeby elektrické energie i vody na jeden kilogram prádla. Číselný údaj v jednotlivých řádcích odpovídá skutečné době, spotřebě energie i vody, které byly nutné k vyprání celé dávky prádla u konkrétního modelu.

● vítěz testu
⊙ výhodný nákup

Test Sušičky prádla

Prádelní šňůra, prastarý a geniálně jednoduchý vynález, který v mnoha domácnostech při sušení prádla stále hraje prim, zřejmě jen tak nevymizí. Kdo ale sušení na šňůře či sušáku z nějakého důvodu neholduje nebo nemá možnost, může sáhnout po modernějším a poněkud elegantnějším řešení, kterým jsou sušičky. Tentokrát jsme do testu zařadili 22 kondenzačních modelů vybavených tepelným čerpadlem. Potěší četnost celkových dobrých známek. Neduhy v podobě pomačkání prádla a relativně vysoké hlučnosti však nevymizely.

Sláva tepelným čerpadlům





dobrá rada

Rozestupy na prvních místech byly tentokrát těsné. Nejlepší sušičkou se stal **Bosch WTW87467CS/01** (dobře, 17 990 Kč). Jde o solidní přístroj, který prádlo přesně a rovnoměrně suší na požadovanou úroveň vlhkosti. Potěší také nízkou spotřebou. Neduhem sušičky je absence odtoku – po sušicím cyklu je třeba nádobku s kondenzátem vyjmout a vyliť. Neprohoulpíte ani koupí **Electroluxu EDH3989TDW** (dobře, 15 990 Kč) – je sice horší než Bosch v sušení bavlny na uložení, zato v syntetice je jednička. Že dobrý spotřebič pořídit za čím dál příznivější obnos, potvrzuje **Beko DPy 7405 XHW3** (dobře, 10 990 Kč), který dostal označení výhodný nákup. Potíže, které sušičky provázejí léta, v letošní várce nevymizely. Prádlo bylo po konci sušicího cyklu až na výjimky výrazně pomačkané.

Na klasické vyvěšení vypraného prádla na vzduchu nedá leckdo dopustit. Vůně čerstvě vypraného osvěží vzduch v okolí, a hlavně – je to zadarmo! Má to ale svá omezení, ne každý disponuje balkónem nebo jiným prostorem, kde by bylo možné postavit sušák nebo napnout šňůru. Tato tradiční procedura navíc vyžaduje jistý čas a také práci. U sušiček obě starosti odpadají. Naprostou většinu z nich můžete postavit na pračku (samozřejmě s předním plněním), čisté prádlo z ní vyjmout, vložit do sušičky, spustit požadovaný program a dál se už takřka o nic nestarat.

Stejně jako všechny ostatní spotřebiče i sušičky procházejí technologickým vývojem. V předposledním testu sušiček (dTest 8/2014) jsme výsledkovou tabulku rozdělili na dvě sekce – jednu věnovanou kondenzačním sušičkám s tepelným čerpadlem, druhou těm s elektrickým vytápěním (topným tělesem). Jasnou nadvládu na trhu postupně získává první zmíněný typ sušicích přístrojů, což jsme zohlednili při výběru sušiček do testu.

Neznamená to, že bychom v posledních dvou letech ve spolupráci s našimi zahraničními partnery netestovali modely s topným tělesem, jejich počet však není kdovíjak velký a dá se očekávat, že tyto technologicky starší přístroje čeká pomalý zánik. Několik těchto modelů najdete v naší webové databázi. Mají své zvláštnosti, kterým se věnujeme v samostatném boxu na straně 43. Dodejme, že všechny testované sušičky mají běžnou 60cm šířku.

Specifika tepelných čerpadel

Ještě než se vrhneme na výklad jednotlivých zkoušek a to, jak si v nich testované přístroje vedly, shráme si v několika větách základní princip, na němž sušičky s tepelným čerpadlem fungují. Všechny mají takzvaný uzavřený obvod – to znamená, že ohřátý vzduch proudí bubnem s mokřým prádlem, kde se nasytí vodními parami. Poté dojde k jeho zchlazení, vodní páry v něm zkondenzují (tedy znovu zkapalní) a v tekuté podobě jsou odvedeny do sběrné nádoby (nádoby na kondenzát). Vzduch zbavený vodních par je ochlazený, je tedy nutné ho opětovně zahřát pomocí tepelného čerpadla. Zbytečné teplo je díky němu odváděno zpět do okruhu a dále využíváno k ohřívání.

Tento princip, který můžeme přirovnat k jakési obrácené chladničce, pomáhá šetřit energii a původně byl

využíván ve velkých sušárnách, například v nemocnicích. Nádobu s kondenzátem je třeba po každém sušicím cyklu vyprázdnit – buď ručně, nebo voda sama odtéká hadicí do odpadu. Potřeba vyjímání a vylévání nádoby patří k několika málo výtčkám, které máme k vítězi testu, jímž je Bosch WTW87467CS/01.

Sušé rychle a na všech místech?

Správná sušička by měla především sušit. Skrz naskrz a bez zbytečných prodlev. U sušiček zní takový požadavek možná až absurdně a samozřejmě, jak ale ukazují výsledky, zdaleka ne vždy je to hračka. Sušení jsme testovali několika způsoby. Zkoušky přesnosti sušení naplň prověřily schopnost vysušit náplň na požadovanou zbytkovou vlhkost. V případě programu bavlna na uložení (používali jsme náplň podle normy IEC 61121 – potahy na polštář, prostěradla, ručníky) měla být zbytková vlhkost nulová. Bavlna na žehlení (prostěradlo, potahy, utěrky, trička, džíný) by měla mít 12% vlhkost. Pod parametrem syntetika si můžete představit náplň složenou z pánských košil ze směsového materiálu (bavlna a polyester) a z bavlněných povláků na polštáře. Výsledná vlhkost prádla má v tomto případě být 1%.

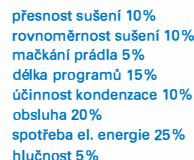
Zbytkovou vlhkost zjišťujeme porovnáním hmotnosti náplně před a po sušení. Vůbec nejlépe si vedla Miele TCE 630 WP – bavlněné prádlo na uložení vysušila na jedničku (vlhkost pod 1%), stejně tak si poradila i se syntetikou. Jen bavlna na žehlení byla suchá „pouze“ dobře (13% namísto 12%). Zato Indesit EDPA 745 A1 ECO a Hoover LLH > str. 43

1 Jak testujeme

podrobný postup testu sušiček najdete na www.dtest.cz/susicky

Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení kvality sušiček





kondenzační sušičky s tepelným čerpadlem

	Bosch WTW7467CS01	Electrolux EDH3989TDW	Miele TCE 630 WP	Miele TKG 850 WP	Samsung DV 90K6000CW	Bosch WTW85460BY
průměrná cena (Kč)	17 990	15 990	29 990	40 990	19 990	15 800
celkové hodnocení	dobře 68 %	dobře 67 %	dobře 67 %	dobře 67 %	dobře 67 %	dobře 65 %
přesnost sušení	dobře 70 %	dobře 74 %	velmi dobře 85 %	dobře 76 %	dobře 62 %	dobře 77 %
bavlna na uložení: 70% náplň 1/1 náplň 2,5 kg	++ / +	+ / O	++ / ++	+ / +	++ / O	++ / ++
bavlna na žehlení	++	++	+	+	+	+
syntetika	O	++	++	++	O	O
rovnoměrnost sušení	dobře 71 %	dobře 70 %	uspokojivě 48 %	uspokojivě 58 %	dobře 73 %	dobře 64 %
mačkání prádla	dostatečně 36 %	dostatečně 35 %	dostatečně 22 %	nedostatečně 13 %	nedostatečně 19 %	dostatečně 39 %
délka programů	uspokojivě 50 %	dostatečně 39 %	uspokojivě 44 %	uspokojivě 51 %	uspokojivě 58 %	dostatečně 34 %
bavlna na uložení: 70% náplň (hod)	O 1:38	O 1:55	O 1:56	O 1:55	+ 1:53	O 2:12
bavlna na uložení: náplň 2,5 kg (hod)	— 1:23	— 1:38	— 1:28	— 1:25	O 1:14	— 1:38
bavlna na žehlení (hod)	O 1:13	O 1:39	O 1:38	O 1:30	+ 1:32	O 1:43
syntetika (hod)	O 1:13	— 1:25	O 1:29	+ 1:19	O 1:32	— 1:25
účinnost kondenzace	dobře 77 %	dobře 72 %	velmi dobře 89 %	velmi dobře 92 %	dobře 76 %	uspokojivě 59 %
obsluha	dobře 63 %	dobře 67 %	dobře 60 %	uspokojivě 58 %	dobře 65 %	dobře 72 %
pokyny k používání / volba programu	+ / O	+ / +	++ / +	++ / +	+ / +	+ / O
vládání a vyjímání prádla	O	+	+	+	+	+
filtr žmolů	+	O	—	—	+	+
nádoba na kondenzát	O	++	+	+	++	+
čištění kondenzátoru	++	+	O	O	O	++
spotřeba elektrické energie ²⁾	velmi dobře 87 %	velmi dobře 85 %	velmi dobře 90 %	velmidobře 88 %	velmi dobře 82 %	velmi dobře 83 %
bavlna na uložení: 70% náplň (kWh)	++ 0,87	++ 0,94	++ 0,88	++ 0,95	++ 1,31	++ 1,13
bavlna na uložení: náplň 2,5 kg (kWh)	+ 0,67	+ 0,75	++ 0,59	+ 0,64	+ 0,73	+ 0,8
bavlna na žehlení (kWh)	++ 0,84	++ 0,77	++ 0,69	++ 0,71	++ 0,98	++ 0,87
syntetika (kWh)	++ 0,59	++ 0,65	++ 0,61	++ 0,65	++ 1	++ 0,88
hlučnost	uspokojivě 41 %	uspokojivě 58 %	uspokojivě 58 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 58 %	uspokojivě 50 %
technické údaje						
jmenovitý příkon (kW)	1	0,7	1,1	1,1	1,1	1
kapacita bavlna / syntetika (kg)	7 / 2,5	8 / 2,5	8 / 2,0	8 / 2,0	9 / 1,5	8 / 2,5
rozměry: výška x šířka x hloubka (cm)	84,5 x 59,5 x 64,5	85 x 59,5 x 65	85 x 60 x 64	85 x 59,5 x 63,5	85 x 60 x 66	84,5 x 60 x 65
hmotnost (kg)	54	50	59	62	50	47
výpust / délka odtokové hadice (cm)	X / X	✓ / 257	✓ / 160	✓ / 160	✓ / 200	✓ / 205
ukazatel zbývajících času / ukazatel stupně vlhkosti	✓ / ✓	✓ / X	✓ / X	✓ / ✓	✓ / X	✓ / ✓
ukazatel plné nádoby na kondenzát	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ukazatel čistoty filtru žmolů / ukazatel čistoty filtru kondenzátoru	✓ / 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.



Siemens WT45H207CS/04	Electrolux EDH 3887GDE	Beko DFY 7405 XHW3	Bosch WTH85201BY	Whirlpool HDLX 80410	Whirlpool HSCX 90430	AEG T8DBG47WC	Bosch WTH85207CS	Gorenje D85F65T	Gorenje D7564
14 990	13 990	10 990	13 490	12 990	17 990	13 990	14 240	15 990	10 990
dobře 64 %	dobře 63 %	dobře 62 %	dobře 62 %	dobře 61 %	dobře 61 %	uspokojivě 59 %	uspokojivě 58 %	uspokojivě 58 %	uspokojivě 54 %
velmi dobře 82 %	dobře 77 %	uspokojivě 48 %	dobře 69 %	uspokojivě 47 %	dostatečně 38 %	uspokojivě 55 %	dobře 74 %	uspokojivě 48 %	uspokojivě 52 %
++ / ++	++ / +	++ / -	++ / ++	+ / +	++ / -	+ / ++	++ / ++	++ / ++	0 / +
0	+	+	+	0	+	-	0	+	+
++	++	-	-	-	--	0	0	--	-
dobře 78 %	uspokojivě 53 %	dobře 76 %	dobře 64 %	dobře 73 %	dobře 67 %	uspokojivě 52 %	uspokojivě 47 %	dobře 69 %	uspokojivě 50 %
uspokojivě 48 %	uspokojivě 40 %	nedostatečně 18 %	uspokojivě 42 %	dostatečně 33 %	uspokojivě 53 %	dostatečně 39 %	uspokojivě 46 %	uspokojivě 46 %	uspokojivě 48 %
dostatečně 27 %	uspokojivě 53 %	uspokojivě 46 %	dostatečně 33 %	uspokojivě 45 %	uspokojivě 47 %	uspokojivě 53 %	dostatečně 28 %	uspokojivě 42 %	dostatečně 39 %
- 2:07	+ 1:37	0 1:46	- 2:02	0 2:01	0 2:08	+ 1:29	- 2:04	0 2:09	- 1:56
-- 1:43	- 1:25	- 1:24	-- 1:35	-- 1:26	- 1:25	- 1:21	-- 1:36	- 1:23	-- 1:39
- 1:32	+ 1:22	0 1:26	- 1:39	0 1:28	0 1:43	0 1:25	- 1:47	0 1:39	0 1:34
- 1:27	0 1:15	0 1:13	0 1:20	0 1:14	0 1:17	0 1:11	0 1:23	0 1:22	+ 1:09
dobře 64 %	uspokojivě 56 %	dobře 69 %	dobře 66 %	dobře 75 %	dobře 66 %	uspokojivě 48 %	dobře 64 %	uspokojivě 57 %	uspokojivě 55 %
dobře 64 %	dobře 65 %	dobře 62 %	dobře 61 %	uspokojivě 57 %	dobře 60 %	dobře 64 %	dobře 60 %	uspokojivě 49 %	uspokojivě 43 %
++ / +	+ / +	0 / +	+ / 0	- / 0	- / +	+ / +	+ / 0	0 / 0	+ / 0
+	+	+	+	0	+	+	+	+	0
+	-	+	0	0	0	0	+	-	-
++	++	+	+	+	+	++	+	0	-
0	+	0	0	0	0	+	0	0	0
dobře 78 %	dobře 76 %	velmi dobře 83 %	velmi dobře 81 %	dobře 79 %	dobře 78 %	dobře 77 %	dobře 79 %	velmi dobře 82 %	dobře 77 %
++ 1,12	++ 1,22	++ 1,03	++ 1,07	++ 1,28	++ 1,44	++ 1,07	++ 1,11	++ 1,23	++ 1,18
+ 0,88	0 1,03	+ 0,74	+ 0,81	+ 0,84	+ 0,86	0 0,92	+ 0,83	+ 0,74	0 0,96
++ 0,81	++ 0,99	++ 0,81	++ 0,87	++ 0,92	++ 1,14	++ 0,94	++ 0,94	++ 0,9	++ 0,92
+ 0,75	++ 0,82	++ 0,64	++ 0,68	++ 0,7	++ 0,78	++ 0,77	++ 0,71	++ 0,73	++ 0,69
uspokojivě 58 %	uspokojivě 50 %	dostatečně 33 %	uspokojivě 50 %	dostatečně 33 %	uspokojivě 58 %	dostatečně 33 %	dostatečně 33 %	uspokojivě 41 %	uspokojivě 41 %
0,6	0,9	0,9	0,6	1	1	0,9	0,6	0,8	0,8
7 / 2,5	8 / 2,5	7 / 2,5	7 / 2,5	8 / 2,5	9 / 2,5	7 / 2,5	7 / 2,5	8 / 2,5	7 / 2,5
84,5 x 59,5 x 63,5	85 x 59,5 x 64,5	85 x 60 x 63	84,5 x 60 x 63,5	85,5 x 60 x 64	85,5 x 60 x 65,5	85 x 59,5 x 66,5	84,5 x 60 x 65,5	83,5 x 59,5 x 64	84 x 60 x 64
50	48	47,4	48	47	48	50	49	52,6	53
✓ / X	✓ / 256	✓ / 164	✓ / 205	✓ / 110	✓ / 110	✓ / 257	✓ / X	✓ / 76	✓ / 76
✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / X	✓ / X	✓ / X	✓ / ✓	✓ / X	✓ / X
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	X / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / X	✓ / X	✓ / X

¹⁾ 70% náplň jsme zvolili proto, že odpovídá reálným zvyklostem spotřebitelů. Přesto doporučujeme plnit sušičku na maximum.

²⁾ V zájmu srovnatelnosti modelů s odlišnou kapacitou bubny odpovídá hodnocení přepočtu délky sušicího cyklu a spotřeby elektrické energie na jeden kilogram prádla. Číselný údaj v jednotlivých řádcích odpovídá skutečné době a spotřebě energie, které byly nutné k vysušení celé dávky prádla u konkrétního modelu.

vítěz testu
 výhodný nákup



pokračování tabulky

	Haier HD90-A636	Whirlpool HDLX 70310	Candy GVH D913A2-S	Candy SLH D813A2-S	Indesit EDPA 745 A1 ECO	Hoover LLH D813A2X-S
průměrná cena (Kč)	13 000	10 990	10 490	11 490	9990	12 990
celkové hodnocení	uspokojivě 54 %	uspokojivě 54 %	uspokojivě 49 %	uspokojivě 46 %	uspokojivě 46 %	uspokojivě 42 %
přesnost sušení	dobře 64 %	dostatečně 39 %	uspokojivě 45 %	dostatečně 34 %	nedostatečně 13 %	nedostatečně 16 %
bavlna na uložení: 70% náplň 1/2 náplň 2,5 kg	+ / O	O / -	O / ++	- / ++	- / --	- / +
bavlna na žehlení	O	+	+	+	+	+
syntetika	+	+	+	+	O	+
rovnoměrnost sušení	dobře 69 %	dobře 69 %	velmi dobře 85 %	dobře 72 %	uspokojivě 59 %	dobře 75 %
mečkaní prádla	dostatečně 27 %	dostatečně 33 %	nedostatečně 11 %	nedostatečně 8 %	uspokojivě 40 %	nedostatečně 6 %
délka programů	dostatečně 21 %	dostatečně 36 %	nedostatečně 7 %	nedostatečně 11 %	nedostatečně 19 %	nedostatečně 7 %
bavlna na uložení: 70% náplň (hod)	-- 2:45	-- 1:58	-- 3:16	-- 3:09	-- 1:59	-- 3:10
bavlna na uložení: náplň 2,5 kg (hod)	-- 2:03	-- 1:33	-- 1:54	-- 1:58	-- 1:36	-- 1:49
bavlna na žehlení (hod)	-- 2:13	O 1:33	-- 2:21	-- 2:10	-- 1:48	-- 2:15
syntetika (hod)	-- 2:01	O 1:20	-- 2:01	-- 1:54	-- 2:01	-- 1:56
účinnost kondenzace	uspokojivě 49 %	uspokojivě 59 %	uspokojivě 55 %	uspokojivě 54 %	uspokojivě 41 %	uspokojivě 56 %
obsluha	uspokojivě 54 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 46 %	dostatečně 38 %	uspokojivě 57 %	uspokojivě 40 %
pokyny k používání / volba programu	+ / O	- / O	O / O	O / -	+ / O	O / O
ukládání a vyjímání prádla	++	O	O	O	+	O
filtr žmolků	O	O	O	O	O	O
nádoba na kondenzát	O	+	O	O	+	O
čištění kondenzátoru	+	O	+	+	O	+
spotřeba elektrické energie ²⁾	dobře 79 %	dobře 71 %	dobře 74 %	dobře 73 %	dobře 73 %	dobře 71 %
bavlna na uložení: 70% náplň (kWh)	++ 1,35	+ 1,42	+ 1,69	+ 1,65	++ 1,16	+ 1,66
bavlna na uložení: náplň 2,5 kg (kWh)	O 0,94	O 1,04	O 0,89	O 0,96	+ 0,87	O 0,89
bavlna na žehlení (kWh)	++ 1,06	+ 1,06	+ 1,18	+ 1,09	+ 1,01	+ 1,18
syntetika (kWh)	++ 0,88	+ 0,89	++ 0,96	++ 0,93	+ 1,18	++ 0,97
hlučnost	dostatečně 25 %	dostatečně 25 %	dostatečně 25 %	dostatečně 33 %	nedostatečně 8 %	nedostatečně 8 %
technické údaje						
jmenovitý příkon (kW)	0,6	1	0,9	0,9	1,2	0,9
kapacita bavlna / syntetika (kg)	9 / 1,5	7 / 2,5	9 / 2,0	8 / 2,0	7 / 2,0	8 / 2,0
rozměry: výška x šířka x hloubka (cm)	84,5 x 59,5 x 65	85,5 x 60 x 64	84 x 60 x 62,5	84,5 x 60 x 62	85 x 60 x 63	84 x 59,5 x 61
hmotnost (kg)	49,5	35	45	40,5	45,5	40
výpusť / délka odtokové hadice (cm)	✓ / 131	✓ / 110	✓ / 155	✓ / 152	✓ / 63	✓ / 152
ukazatel zbývajících času / ukazatel stupně vlhkosti	✓ / X	✓ / X	✓ / X	✓ / X	X / X	✓ / X
ukazatel plně nádoby na kondenzát	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ukazatel čistoty filtru žmolků / ukazatel čistoty filtru kondenzátoru	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / 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.

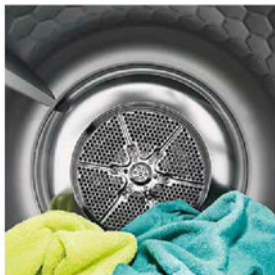
^{1) 2)} viz předchozí dvojjazara



Sbohem, topná tělesa

Na začátku textu jsme zmiňovali, že klasickým sušičkám s elektrickým topným tělesem možná v dohledné době odzvoní. Proč takový nemilý osud? Důvodem je způsob, jakým suší. Ochlazený vzduch v nich po kondenzaci zahřívá topné těleso. Zbytkové teplo není využíváno a namísto toho je odváděno mimo spotřebič. Zbytečně se tak ztrácí tepelná energie, kterou musí dohánět topení. Přímým důsledkem toho je zvýšená spotřeba elektriny. Ve srovnání se sušičkami opatřenými tepelnými čerpadly bývá nezdíka i dvojnásobná. Na druhou stranu jim sušení trvá o poznání kratší dobu. Další výhodou je obvykle nižší cena – rozdíl se však postupem času snižují a vzhledem k velké „žravosti“ klasických sušiček jsou prakticky marginální.

O rozdílech mezi oběma typy sušiček se můžete přesvědčit v naší webové databázi na www.dtest.cz/susicky. Ta obsahuje desítky modelů obou typů, včetně nově otestovaných produktů s topným tělesem, které se nevěly do časopisu. Testovací program zůstává již tři roky neměnný, výsledky sušiček v databázi jsou tudíž plně porovnatelné.



D813A2X-S příliš neposlouchaly – výsledná vlhkost ani zdaleka neodpovídala zadání. Indesit přesušoval, Hoover nechával náplň mokrou.

Rovnoměrnost sušení v tabulce poukazuje na to, zda a jak velké jsou odchylky ve zbytkové vlhkosti u jednotlivých kusů prádla v programu bavlna na žehlení. Nejlepší byla v tomto ohledu Candy GVH D913A2-S. Na druhou stranu, za přesnost sušení bavlny na žehlení dostala pětku – prádlo bylo o šest procent sušší, než mělo být.

Délka sušících programů se u jednotlivých spotřebičů výrazně lišila. Ani v jednom případě ale nebyl sušící program dostatečně rychlý na to, abychom mohli udělit dobrou známku. Zato nejnižších hodnocení bylo hned několik, negativní primát drží Candy GVH D913A2-S – bavlna na uložení se sušila tři a čtvrt hodiny, prádlo na žehlení bezmála dvě a půl hodiny a syntetika kolem dvou hodin.

Ač z místnosti není paňosiště

K nejzajímavějším částem testu sušiček patří účinnost kondenzace. V té měříme, kolik procent vody z prádla se skutečně přesunulo tam, kam má, tedy do nádoby na kondenzát, a kolik uniklo do okolí sušičky. Účinnost kondenzace testujeme tak, že nejprve zvážíme celý přístroj včetně mokrého prádla před sušením a pak po konci cyklu. Čím větší rozdíl v hmotnosti před a po jsme zaznamenali, tím horší jsme udělovali známku.

S nevyžádanými úniky tekutiny jsme naštěstí moc problémů nezaznamenali. Největší problémy s udržením sucha měly Indesit EDPA 745 A1 ECO a AEG T8DBG47WC, dostaly uspokojivou známku. Indesitu do vzduchu unikla zhruba čtvrtina vody, AEG na tom bylo o něco málo lépe. Nejsou to však nijak extrémní hodnoty, nemusíte se bát, že byste se při vyjímání prádla cítili jak v deštném pralese. Na výběrnou umí zadržet vodu oba testované modely Miele, které měly účinnost kondenzace vyšší než 90 %.

Potřebná spotřeba

Studie, která by zjišťovala, kolik wattodin práce musí člověk odvést na pověšení plného koše prádla, pravděpodobně neexistuje. Jisté však je, že jich je daleko méně než v případě sušiček, a navíc nic nestojí. Na výrobce je pochopitelně vytvářen tlak, aby byla spotřeba elektrické energie co nejnižší. Výhody to má dvojí – pro

spotřebitelovu peněženku i pro životní prostředí.

S potěšením můžeme konstatovat, že se výrobci snaží. Důsledkem jejich snahy je záplava dobrých a velmi dobrých známek. Hodnoty, které naleznete v tabulce, jsou přepočteny na jeden kilogram prádla. Nejlépe si vedly opět obě Miele následované celkovým vítězem testu Bosch WTW87467CS/01. Ovšem pozor, jak píšeme v boxu na této straně, poměrně příznivá spotřeba platí pouze pro sušičky s tepelným čerpadlem. Topná tělesa spolknou elektrinu daleko více. Na tomto místě se hodí připomenout, že spotřeba elektriny může povážlivě vzrůst v případech, že budete zapomínat čistit filtry od žmolků a nítí.

Sušící přežvýkavci

O tom, že prádlo pro sušení nemá zrovna výstavní vzhled a někdy vypadá skoro tak, jako by ho přežvýkal turdomáci, se v našich testech přesvědčujeme pravidelně. Letošní zkoušky nijak nevybočují z normálu. Mačkání prádla kontrolujeme na oblečení, které patří k nejnáchylnějším – pánských košilkách. Po jejich vysušení trojice zkoušených odborníků na škále od jedné do pěti hodnotila, jak snadno či nespádně se košile budou žehlit. Nejlepší výsledek – o ten se postaral Whirlpool HSCX 90430 – byl pouze uspokojivý. Dá se říci, že mačkání prádla a celková kvalita přístroje spolu příliš nesouvisí – špatné známky jsme udělovali ve všech patrech tabulky. Vůbec nejnižší známku za mačkání dostal Hoover LLH D813A2X-S, který v testu skončil na úplné posledním místě. ✗



www.dtest.cz/susicky

Naše online databáze obsahuje desítky nově i dříve otestovaných sušiček dostupných na našem trhu. Produkty lze třídit a řadit podle různých kritérií a také vzájemně porovnávat, testovací program zůstal v posledních třech letech neměnný. Každá sušička v databázi tak prošla totožným souborem zkoušek. Výsledky jsou dostupné předplatitelům.



© Duka / Freolia

Podle čeho se rozhodujete, kterou mraženou pizzu si koupíte? Hraje roli, jestli je šunková či sýrová, nebo kolik stojí? Anebo se vždy snažíte vybrat tu nejšunkovější, nejsýrovější? Pokud vám jde o to druhé, nejspíše oceníte naše srovnání. Nakoupili jsme 36 kusů mražených pizz v různých a šunkových variantách a podívali se na množství jejich hlavních ingrediencí. Porovnání pizz značky Dr. Oetker z různých evropských zemí pak přineslo nemilé zjištění, že na slunce se u pizzy pro Čechy šetří.

Itálie v mrazničce?

Pizza může pro někoho v určité životní etapě představovat základ jídelníčku, pro dalšího příjemné zpestření. Nikdo však nejspíše nebude pochybovat, že pizza je oblíbená po celém světě. Dokonce natolik, že značná část lidí pravidelně vhadzuje do nákupního koše pizzu v mražené podobě a plní s ní své mrazničky.

Pokud mezi ně také patříte, tušíte, co lze od polotovaru v igelitu a papírové krabici očekávat?

Zázraky nečekejte od žádné z mražených pizz, ale četbou etiket si můžete pomoci, abyste domů přinesli co nejméně suché těsto, případně se vyhnuli koktejlu náhražek. Můžeme také prozradit, že Dr. Oetker vypravuje svou pizzu do českých obchodů s menším množstvím šunky a v nižší kvalitě než do rakouských a italských.

Pizza v různých stádiích

Pizzu si lidé na mnoha místech zeměkoule upravili podle lokálních chutí a surovin, nicméně historicky drží mateřskou ochranu nad pizzou Itálové. Ti ji časem roznesli po světě a dodnes se drží minimalistického pojetí co do výčtu používaných surovin.

Pizza jako placka z kynutého těsta s rajčatovou omáčkou a mozzarellou ve své základní sestavě dospěla do nejrozumnějších podob a objevila nejrůznější způsoby, jak se dostat ke spotřebiteli.

Vedle pizzerií a restaurací, kde se pečou v peci přímo na objednávku, se stala pizza běžnou součástí fastfoodové řetězců a stánků s rychlým občerstvením.

Ti, kteří touží po (tak trochu) vlastní výrobě, najdou těsto na pizzu v chladících pultech hned vedle těsta listového



Obložený chléb po italsku

Pečená chlebová placka má své místo na jídelním stole od nepaměti. Slovo pizza se poprvé v literatuře objevuje v 10. století v centrální Itálii. Až o osm století později se však datuje vznik moderní podoby pizzy, která má svůj původ v Neapoli.

Ve své nejzákladnější a nejjednodušší podobě sestává pizza z tenké chlebové placky, hojné vrstvy rajčatové omáčky a sýra parmezánů či mozzareilly spolu s bylinkami nebo česnekem. Peče se v kamenné peci.

Variant, ve kterých se pizza vyrábí, však existuje nespočet. Mezi oblíbené suroviny na pizzu patří ančovičky, paprika, olivy, artyčoky, houby, šunka, klobása, dary moře nebo kapary.

V Itálii se rozdělují pizzy na červené (rosso) s rajčatovým základem a bílé (bianco) se smetanou. Setkat se lze s pizzou na tenkém těstě i tlustém základě (scincione) nebo například přeložené a uzavřené ve tvaru půlměsíce (calzone).

nebo sáhnou po sypaných směsích, které nechybějí v regálu hned vedle knedlíků v prášku.

Určitý mezikrok mezi hotovou pizzou a předpřipraveným těstem představuje hotová pizza mražená. Její podobu velkovýrobci užzpůsobili svým představám a v mnoha případech se po originálu ani neohlédli.

Svět idejí a velkovýroby

Italský publicista a literární kritik Leone Gessi ve své knize *Rome et ses environs* z roku 1949 popisuje pizzu jako „kvetoucí květinu, vznešenou a plnou vůni, s mozzarellou, která bublá v žáru ohně, odhalující kapky oleje a doteky rajčat. Zrzavé záblesky zjemňují jejich jasně červenou rajčatovou barvu, jsou to však ančovičky, jež dodávají sílu její chuti (...), kterou je složité definovat, protože pokrývá škálu od sladkého polibku až po ostré kousnutí.“

Upřímně řečeno, stejné pocity zažijete nad mraženým polotovarem vytáženým z trouby těžko. A těmi důvody nejsou jen chybějící kamenná pec ve vaší kuchyni, buvolí mozzarella nebo omáčka z rajčat San Marzano.



© SENTELLO/Fotoa

Kulinářsky by výrobci museli sáhnout hlouběji do základů receptury, aby se představě o dokonalé pizze přiblížili aspoň o chlap.

Začtete se do literatury faktu

Do našeho srovnání jsme nakoupili pizzy, které nesly názvy „šunková“ nebo „se šunkou“ a „quattro formaggi“, případně „sýrová“ nebo „se sýrem“. Byli jsme zvědaví, kolika procenty jsou zastoupeny hlavní suroviny podle informací na obalu.

U šunkových jsme sledovali zejména šunka a sýr, u sýrových byl předmětem

t tip dTestu

Mražená pizza je průmyslově zpracovaný polotovar, který jednou za čas může posloužit k zahánění hladu. Z principu jej však nelze považovat za kulinářský či výživově obohacující potravinu. I přesto můžete vždy z nabídky vybrat lepší produkt. Každý obal uvádí podíl hlavní suroviny v závislosti na tom, co je uvedeno v názvu (šunka, sýr, salám, žampiony). Čím více jí je, tím lépe pro vás. Složení také odhaluje dílčí suroviny – mnohdy se tak dozvíte, z čeho se použít šunka či rajčatová omáčka skládá. Z obalu také zjistíte, jaké přídavné látky se ve výrobku nacházejí a kolik jich je. Mezi nutričními údaji v tabulce objevíte informaci o obsahu soli a cukru ve 100 gramech výrobku. Je však třeba počítat s tím, že pizza 100 gramů neváží, a hodnoty je proto třeba náležitě přepočítat.





➕ Sunkové pizzy

	Norma/ Vila Gusto Schinken	Iceland Thin & Crispy Cheese & Ham	Cameo Ristorante Pizza Prosciutto	Dr. Oetker Ristorante Pizza Prosciutto	Tesco Italian Style Ham	Lidl/ Deliziosa Prosciutto	Tesco American Style Ham
cena (Kč)	69,90	39,90	83,30	82,90	51,90	34,50	56,90
hmotnost (g)	660	342	330	330	320	330	417
cena za 100 g (Kč)	10,60	11,70	25,20	25,10	16,20	10,50	13,60
pořadí	1.	2.	3.	3.	4.	5.	6.
použitá šunka							
podíl šunky (%)	8,6	14	14	14	10	14,2	13
obsah šunky (g)	56,8	47,9	46,2	46,2	32	46,9	54,2
škrob / sója / v šunce	x / x	x / x	x / x	x / x	x / x	x / x	x / x
ostatní sledované suroviny							
podíl rajčatové složky (%)	neuvedeno	neuvedeno	27	27	29	22	16
obsah rajčatové složky (g)	x	x	89,1	89,1	92,8	72,6	66,7
podíl sýra (%)	17	18	14	14	14	14	12
obsah sýra (g)	112,2	61,6	46,2	46,2	44,8	46,2	50
typ sýra	mozzarella	mozzarella	mozzarella, eidam	mozzarella, eidam	mozzarella	mozzarella, eidam	mozzarella
výživové hodnoty							
sůl ve 100 g / v celé pizze (g)	1,3 / 8,3	1,3 / 4,4	1,3 / 4,3	1,3 / 4,3	0,9 / 2,9	1,3 / 4,1	1,1 / 4,6
cukr ve 100 g / v celé pizze (g)	2 / 13,2	4,2 / 14,4	2,8 / 9,2	2,8 / 9,2	5,1 / 16,3	5,1 / 16,8	4,3 / 17,9
tuk ve 100 g / v celé pizze (g)	6 / 39,6	7,3 / 25	9,9 / 32,7	9,9 / 32,7	4,7 / 15	5,7 / 18,8	6,9 / 28,8
výrobce/prodejce	Hasa GrmbH, Německo	Iceland Foods Ltd., Velká Británie	Cameo Spa, Itálie	Dr. Oetker GmbH, Rakousko	Freiber ger Lebensmittel GmbH & Co., Německo	Lidl Stiftung & Co. KG, Německo	Freiberger Lebensmittel GmbH & Co., Německo

vysvětlivky:

✓ ano x ne

našeho zájmu hlavně sýr. V úvahu jsme brali jak procentuální zastoupení, tak jejich skutečné množství, ke kterému jsme se dopracovali výpočtem. Pět procent šunky na 300g pizze totiž není totéž co na pizze o váze 500 gramů.

Do celkového hodnocení se v případě šunkových pizz promítla i kvalita šunky – škrob ani přidaná sójová bílkovina se u nás nesetkala s pochopením.

Receptura na syrovou pizzu nebo pizzu quattro formaggi není jednotná, proto jsme typy použitých sýrů či jejich

jednotlivé zastoupení nevyhodnocovali. Ve složení drtivě většiny z nich jsme však narazili na mozzarella. Výrobci často používají také eidam, čedar a sýry s modrou plísní.

Rajčata si našla cestu ke všem výrobkům v našem srovnání. Protože se jejich podoba na pizzách liší, nazvali jsme je souhrnným označením rajčatová složka.

Ta může mít někdy podobu rajčatového protlaku, jindy krájených rajčat nebo rajčatové omáčky podle nejružnějších receptur. Zohlednili jsme

tedy také její podíl a skutečné použité množství, pokud tyto údaje výrobce uvedl. Bez chemických analýz však není možné posoudit, kolik opravdových rajčat na kynuté placcce spočívá. V každém případě jsme tuto položku posuzovali podle klíče čím více, tím lépe. O její kvalitě si může každý udělat obrázek podle zrozsápaných podsložek přímo na obalu.

Menší vahou se pak na hodnocení podílely obsah a koncentrace soli a cukru. Čím více jich bylo, tím horší skóre od nás výrobek obdržel.



Don Pepe Originale Sunková	Don Pepe Americana Sunková	Makro/Aro Pizza se šunkou	Dr. Oetker Guseppe Ham	albert Quality Pizza se šunkou	Penny/ every time Pizza Schinken	Dr. Oetker Ristorante Pizza Prosciutto	Dr. Oetker Ristorante Pizza Prosciutto	Dr. Oetker Ristorante Pizza Prosciutto	Coop/ Die Gusta Pizza se šunkou
64,90	36,90	31,60	69,90	39,90	17,90	52,50	66,60	63,60	29,90
385	565	500	410	325	300	340	320	320	400
16,90	6,50	6,30	17	12,30	6	15,40	20,80	19,90	7,50
7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	14.	15.
15,5	8,8	7,2	12	10,7	8	9	9	9	3,1
59,7	49,7	36	49,2	34,8	24	30,6	28,8	28,8	13
✓ / x	✓ / x	✓ / x	✓ / ✓	✓ / x	✓ / x	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / x
15,4	19,4	18	neuveveno	15,5	neuveveno	neuveveno	neuveveno	neuveveno	15,4
59,3	109,6	90	x	50,4	x	x	x	x	64,7
17,1	9,7	6	10	12,3	8	14	14	14	0
56,8	54,8	30	41	40	24	47,6	44,8	44,8	0
mozzarella	mozzarella	eidam	eidam, mozzarella	mozzarella	mozzarella	mozzarella, eidam	mozzarella, eidam	mozzarella, eidam	náhražka sýra
1,5 / 5,8	1,3 / 7,3	1,3 / 6,5	1,3 / 5,1	1,4 / 4,6	1,2 / 3,6	1,2 / 4,1	1,2 / 3,9	1,2 / 3,9	1 / 4,2
4,3 / 16,6	3,2 / 18,1	5,8 / 29	3,3 / 13,5	5,5 / 17,9	1,1 / 3,3	2,9 / 9,9	2,9 / 9,3	2,9 / 9,3	3 / 12,6
8,7 / 33,5	4,5 / 25,4	2,9 / 14,5	9,1 / 37,3	5,5 / 17,9	3,9 / 11,7	9 / 30,6	9 / 28,8	9 / 28,8	4,6 / 19,3
Frost-Food a.s., Rokytnice v Orl. Horách	Frost-Food a.s., Rokytnice v Orl. Horách	Frost-Food a.s., Rokytnice v Orl. Horách	Dr.Oetker Polska Sp. Z o.o., Polsko	Frost-Food a.s., Rokytnice v Orl. Horách	Iglotex SA, Polsko	Dr. Oetker Polska Sp. Z o.o., Polsko	Dr. Oetker, s.r.o., Kladno	Dr. Oetker Polska Sp. Z o.o., Polsko	Frost-Food a.s., Rokytnice v Orl. Horách



© Pavel Lomský / Fotolia

Je mínus a mínus ve výsledku plus?

Šunkových vzorků jsme sehnali celkem 17. Převážná většina z nich patří privátním značkám obchodních řetězců, výjimky tvoří Dr. Oetker a Don Pepe. Do přehledu jsme pro ilustraci zařadili i šunkové pizzy značky Dr. Oetker, které jsou k dostání v Itálii, Rakousku, Polsku a Maďarsku (více se o nich dočtete na straně 50).

Podíl šunky se pohyboval od 3,1% (Makro/Aro Pizza se šunkou) do 15,5% (Don Pepe Originale Sunková), což

v grafech znamenalo 13, respektive 60 gramů šunky na jednu pizzu. Čím méně šunky jsme našli ve složení, tím méně bodů jsme udělovali.

Jenom polovina výrobců však používá do svých produktů šunku bez škrobů, případně bez sóji. Použití náhražek do šunky podíl reálného masa ještě snižuje, proto jsme takovým pizzám ubírali body.

S trochou ironie se nabízí otázka, jestli nekvalitní šunka v menším množství neznamená ve výsledku pro zákazníka benefit.

Srovnání Mražená pizza



Sýrové pizzy

	Penny Market/San Fabio Quattro Formaggi	Kaufland/K-Classic Quattro Formaggi	Cameo Ristorante Pizza Quattro Formaggi	Dr. Oetker Ristorante Pizza Quattro Formaggi	Buitoni La Pizzeria Quattro Formaggi	Don Pepe Quattro Formaggi	Iceland Ultra Thin Pize Four Cheese	Tesco Italian Style Quattro Formaggi
cena (Kč)	34,90	34,50	86,65	82,90	69,90	64,90	59,90	51,90
hmotnost (g)	340	350	340	340	300	340	280	320
cena za 100g (Kč)	10,30	9,90	25,50	24,40	23,30	19,10	21,40	16,20
pořadí	1.	2.	3.	3.	4.	5.	6.	7.
použitý sýr								
podíl syra (%)	29,4	28,3	26,9	26,9	32	27,5	30,5	27
obsah syra (g)	100	99,1	91,46	91,5	96	93,5	85,4	86,4
typ syra	mozzarella, eidam, čedar, s modrou plísní	mozzarella, eidam, emental, gorgonzola	mozzarella, eidam, emental, s modrou plísní	mozzarella, eidam, emental, sýr s modrou plísní	mozzarella, eidam, emental, sýr s modrou plísní	mozzarella, emental, čedar, Niva	mozzarella, čedar, emental, polotučný tvrdý	mozzarella, eidam, gouda, sýr s modrou plísní
ostatní sledované suroviny								
podíl rajčatové složky (%)	neuvedeno	neuvedeno	24	24	12	17,5	neuvedeno	23
obsah rajčatové složky (g)	x	x	81,6	81,6	13	59,5	x	73,6
výživové hodnoty								
sůl ve 100g / v celé pizze (g)	1,3 / 4,4	1 / 3,5	1,1 / 3,7	1,1 / 3,7	1,3 / 3,8	1,4 / 4,8	1 / 2,8	1,1 / 3,5
cukr ve 100g / v celé pizze (g)	2,6 / 8,8	3,5 / 12,3	2,9 / 9,9	2,9 / 9,9	2,1 / 6,3	1,7 / 5,8	3,8 / 10,6	3,6 / 11,5
tuk ve 100g / v celé pizze (g)	8,3 / 28,2	9,5 / 33,3	14 / 47,6	14 / 47,6	10 / 30	9,8 / 33,3	8,2 / 23	9,8 / 31,4
výrobce/prodejce	Hasa GmbH, Německo	Kaufland ČR v.o.s., Praha	Cameo Spa, Itálie	Dr. Oetker GmbH, Rakousko	Nestlé Wagne r GmbH, Německo	FrostFood a.s., Rokytnice v Orl. Horách	Iceland Foods Ltd., Velká Británie	Freiberger Lebensmittel GmbH & Co., Německo

výsvětlivky:

✓ ano ✗ ne

Trocha trojčlenky je někdy třeba

Sýrových pizz jsme nakoupili 19 a stejně jako šunkové i ty sýrové často prodávají pod svými značkami supermarkety. Mezi pizzami z dílny Dr. Oetkera z různých stredo-evropských zemí existují rozdíly v množství syra – byť je nemusíte na první pohled odhalit, i když je máte všechny před sebou (více se dozvíte na straně 50).

Obecně lze říct, že pizzy s názvem quattro formaggi mají podíl syra zhruba čtvrtinový až pětinnový. Výjimkou je Globus/korrekt Pizza Quattro

Formaggi s 9,8% syra (34 g), kde kromě něj najdete i sýrové náhražky (více o nich píšeme níže).

Nejméně syra vůbec jsme zjistili na obalu sýrové pizzy Dle Gusta z Coopu, kde se můžete setkat s 1,7% sýrovým zastoupením (6,8 g syra) a sýrovou náhražkou.

Největší podíl uvádí obal pizzy Buitoni La Pizzeria Quattro Formaggi (32 %). Po přepočtu na reálné množství naleznete nejvíce syru v pizze San Fabio Quattro Formaggi z Penny Marketu (100 g).





Lidl/ italiamo Pizza Quattro Formaggi	Dr. Oetker Ristorante Pizza Quattro Formaggi	Dr. Oetker Ristorante Pizza Quattro Formaggi	Tesco American Style Quattro Formaggi	Iceland Thin&Crispy Four Cheese Pizza	Dr. Oetker Casa di Mama Pizz Quattro Formaggi	Albert Quality Pizza Quattro Formaggi	Makro/Aro Pizza sýrová	Dr. Oetker Guseppe 4 Cheese	Globus/ korrekt Pizza Quattro formaggi	Coop/Dle Gusta Pizza se sýrem
54,90	66,90	68,40	56,90	39,90	79,90	39,90	31,60	64,90	29,90	29,90
350	305	305	395	315	410	310	500	335	350	400
15,70	21,90	22,40	14,40	12,70	19,50	12,90	6,30	19,40	8,50	7,50
8.	9.	9.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	16.
25,5	27,4	27,4	22,5	25	18,4	23,3	11,8	17	9,8	1,7
89,3	83,6	88,1	88,9	78,8	75,4	72,2	59	57	34,3	6,8
mozzarella, gorgonzola, asiago, Pecorino Romano	mozzarella, eidam, čedar, sýr s modrou plísni	mozzarella, čedar, eidam, sýr s modrou plísni	mozzarella, eidam, gorgonzola, polotučný tvrdý sýr	mozzarella, eidam, čedar červený, čedar bílý	mozzarella, eidam, ementál, sýr s modrou plísni	mozzarella, eidam, ementál, sýr s modrou plísni	eidam	mozzarella, eidam, tilsit, sýr s modrou plísni	mozzarella, ementál, Niva, eidam, náhražka sýra	mozzarella, náhražka sýra
17	neuveдено	neuveдено	18	neuveдено	20	16,3	neuveдено	neuveдено	15,6	20
59,5	x	x	71,1	x	82	50,5	x	x	54,6	80
1,4 / 4,9	1,3 / 4,1	1,3 / 4,1	1,1 / 4,3	0,9 / 2,8	1,2 / 4,9	1,4 / 4,3	1,3 / 6,5	1,1 / 3,7	1,4 / 4,9	1 / 4
2,8 / 9,8	2,7 / 8,2	2,7 / 8,2	3,2 / 12,6	3,2 / 10,1	3,4 / 13,9	4,1 / 12,7	4,7 / 23,5	3 / 10,1	5,7 / 20	3,2 / 12,8
9 / 31,5	12,9 / 39,3	12,9 / 39,3	9,6 / 37,9	9,5 / 29,9	8,3 / 34	7,7 / 23,9	4 / 20	14,3 / 47,9	8 / 28	5,9 / 23,6
Lidl Stiftung & Co. KG, Německo	Dr.Oetker Polska Sp. Z o.o., Polsko	Dr. Oetker Polska Sp. Z o.o., Polsko	Freiberger Osterwed- dingen GmbH & Co. KG, Německo	Iceland Foods Ltd., Velká Británie	Dr. Oetker, s.r.o., Kladno	FrostFood a.s., Rokytnice v Orli. Horách	FrostFood a.s., Rokytnice v Orli. Horách	Dr.Oetker Polska Sp. Z o.o., Polsko	FrostFood a.s., Rokytnice v Orli. Horách	FrostFood a.s., Rokytnice v Orli. Horách

Deset deka analogu, prosím

Sýr však představuje důležitou součást pizzy obecně, tedy nejen těch sýrových. Proti jsme obsahu sýru zohledňovali jak u sýrových, tak u šunkových variant.

Některé výrobci zákazníkovi relativně přejí a do pizzy se šunkou přidávají od 60 (Iceland Thin&Crispy, Don Peppe Originale Šunková) do 100 gramů sýru (Norma/Vila Gusto Schinken). Jiní používají něco, co v seznamu použitých surovin nese název „analog sýra“ nebo „pizza top“.

Pokud tápete, vězte, že jde o výrobek ze sýra s přidaným palmovým tukem, vodou a škrobem a najdete jej například jako součást šunkové pizzy Coop/Dle Gusta Pizza se šunkou nebo sýrových pizz Globus/korrekt Quattro Formaggi a Coop/Dle Gusta Pizza se sýrem.

Podle platné legislativy se výrobky se sýrem a rostlinným tukem sýrem nazývat nesmějí, podle stejné logiky se ani čistě „analogová“ pizza nesmí jmenovat sýrová. ✖





Dr. Oetker pizza prosciutto

	Cameo Ristorante PIZZA Prosciutto	Dr. Oetker Ristorante PIZZA Prosciutto	Dr. Oetker Ristorante PIZZA Prosciutto	Dr. Oetker Ristorante PIZZA Prosciutto	Dr. Oetker Ristorante PIZZA Prosciutto
cena (Kč)	83,30	82,90	52,50	66,60	63,60
hmotnost (g)	330	330	340	320	320
cena za 100g (Kč)	25,20	25,10	15,40	20,80	19,90
hmotnost (g)	330	330	340	320	320
šunka (%) / (g)	14 / 46,2	14 / 46,2	9 / 30,6	9 / 28,8	9 / 28,8
škrob / sója v šuncě	x / x	x / x	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓
rajčatová složka (%) / (g)	27 / 89,1	27 / 89,1	neuv. / x	neuv. / x	neuv. / x
sýr (%) / (g)	14 / 46,2	14 / 46,2	14 / 47,6	14 / 44,8	14 / 44,8
sůl ve 100g / v celé pizzě (g)	1,3 / 4,3	1,3 / 4,3	1,2 / 4,1	1,2 / 3,9	1,2 / 3,9
cukr ve 100g / v celé pizzě (g)	2,8 / 9,2	2,8 / 9,2	2,9 / 9,9	2,9 / 9,3	2,9 / 9,3
tuk ve 100g / v celé pizzě (g)	9,9 / 32,7	9,9 / 32,7	9 / 30,6	9 / 28,8	9 / 28,8
země původu	Německo	Německo	Polsko	Polsko	Polsko
výrobce/prodejce	Cameo Spa, Itálie	Dr. Oetker GmbH, Rakousko	Dr. Oetker Polska Sp. z o.o., Polsko	Dr. Oetker, s.r.o., Kladno	Dr. Oetker Polska Sp. z o.o., Polsko



Dr. Oetker pizza quattro formaggi

	Cameo Ristorante PIZZA Quattro Formaggi	Dr. Oetker Ristorante PIZZA Quattro Formaggi	Dr. Oetker Ristorante PIZZA Quattro Formaggi	Dr. Oetker Ristorante PIZZA Quattro Formaggi	Dr. Oetker Ristorante PIZZA Quattro Formaggi
cena (Kč)	86,65	82,90	66,90	68,37	53
hmotnost (g)	340	340	305	305	305
cena za 100g (Kč)	25,50	24,40	21,90	22,40	17,40
sýr (%) / (g)	26,9 / 91,46	26,9 / 91,5	27,4 / 83,6	27,4 / 83,6	27,4 / 83,6
typ syra	mozzarella, eidam, ementál, sýr s modrou plísní	mozzarella, eidam, ementál, sýr s modrou plísní	mozzarella, eidam, sýr s modrou plísní, čedar	mozzarella, eidam, sýr s modrou plísní	eidam, mozzarella, čedar, sýr s modrou plísní
rajčatová složka (%) / (g)	24 / 81,6	24 / 81,6	neuv. / x	neuv. / x	neuv. / x
cukr ve 100g / v celé pizzě (g)	2,9 / 9,9	2,9 / 9,9	2,7 / 8,2	2,7 / 8,2	2,7 / 8,3
tuk ve 100g / v celé pizzě (g)	14 / 47,6	14 / 47,6	12,9 / 39,3	12,9 / 39,3	12,9 / 39,3
sůl ve 100g / v celé pizzě (g)	1,1 / 3,7	1,1 / 3,7	1,3 / 4,1	1,3 / 4,1	1,3 / 4,2
země původu	Německo	Německo	Polsko	Polsko	Polsko
výrobce/prodejce	Cameo Spa, Itálie	Dr. Oetker GmbH, Rakousko	Dr. Oetker Polska Sp. z o.o., Polsko	Dr. Oetker Polska Sp. z o.o., Polsko	Dr. Oetker Polska Sp. z o.o., Polsko

vyšvětlivky:

✓ ano X ne neuv. = neuvedeno



Dr. Oetker a Mr. Hyde?

Šunkové a sýrové pizzy Dr. Oetker mají své místo na českém trhu, a nejen tam. Pod hlavičkou Dr. Oetker najdete plejradu produktových řad a jedna z nich – Dr. Oetker Ristorante – se prodává v mnoha zemích Evropy. Na první pohled totožné krabice na vás vykouknou v obchodech v Polsku, Maďarsku, Itálii a Rakousku. Podívali jsme se proto, jak si zahraniční zástupci stojí ve srovnání s těmi, co jsou k dostání u nás.

Mezi pizzami existuje linie, která dělí území Dr. Oetkera na východ a západ – aspoň z pohledu obsahu a kvality hlavní suroviny. Výrobky určené pro země bývalé východní Evropy putují ke spotřebitelům z polských závodů, západ zásobují německé provozovny. U šunkových pizz jsou rozdíly výraznější.

Češi, Maďaři a Poláci si musejí vystačit s 9% šunky, která je „obohacena“ o škrob i sójovou bílkovinu. To činí u Čechů a Maďarů 28,8 gramů šunky na 320gramové pizze. Poláci mají Oetkerovu pizzu trochu těžší, 340gramovou, proto je i celkové množství šunky mírně vyšší (30,6 g).

V Rakousku a Itálii mohou zákazníci na 330gramových pizzách očekávat 14% šunky bez náhradek. Po přepočtu činí její množství 46,2 g. Žádnou závat z pěti dekagramů šunky na celé pizze asi nikdo nechytne, rozdíl však přesto vyvolává otázku proč.

„Západní“ pizza Dr. Oetkera Quattro Formaggi váží o desetinu více než „východní“, podíl syra však vyniká zdánlivě v její neprospěch (26,9 vs. 27,4 %). Jeho skutečné množství je však po přepočtu vyšší (91,5 vs. 83,6 g).

Podíl rajčatové omáčky zůstává pro východ tajemstvím, na rozdíl od západu, kde jí do šunkových pizz přijde 27 a do sýrových 24%.

Informační servis

Záchrané stanice pro handicapované živočichy

Stát se to může i vám. Při procházce přírodou narazíte na poraněného živočicha, který by bez cizí pomoci neměl šanci přežít. V takovém případě je vhodné kontaktovat záchranou stanici, jejíž odborníci budou vědět, jak zvíře zachránit.

Více než deset tisíc zvířat. To je číslo, které každoročně projde stanicemi pro handicapované živočichy. Tato zařízení jsou začleněna do Národní sítě záchraných stanic, kterou koordinuje Český svaz ochránců přírody. V následujících řádcích si připomeneme, jaká jsou hlavní poslání záchraných stanic a jak se zachovat v případě, že naleznete zraněnou nebo opuštěnou němou tvář.

Národní síť

záchraných stanic

Zadáte-li do prohlížeče webovou stránku www.zvirevnouzi.cz (spravovanou Českým svazem ochránců přírody), zobrazí se vám interaktivní mapa České republiky. Naše území je na ní rozděleno na množství barevně odlišených sekcí. Každá barva reprezentuje spádovou oblast jedné ze záchraných stanic. Z velikosti spádových stanic se dá usuzovat, že jejich členové mívají vsutku naplno. Například Záchraná stanice Falco v Litoměřicích působí na území obcí Bílina, Česká Lípa, Děčín, Litoměřice, Litvínov, Louny, Lovosice, Most, Nový Bor, Roudnice nad Labem, Rumburk, Teplice, Ústí nad Labem, Varnsdorf

a Zatec. To je většina Ústeckého kraje plus část kraje Libereckého. Není proto divu, že v roce 2015 jen v Litoměřicích přijali přes 650 zvířecích nalezenců. 380 z nich se podařilo navrátit do přírody. Připomeňme, že záchrané stanice slouží pro zotavení divokých zvířat, nejsou tedy určeny pro psy, kočky nebo hospodářská zvířata.

Dalším zdrojem informací jsou webové stránky Ministerstva životního prostředí ČR, které je orgánem schvalujícím provozování záchraných stanic pro handicapované živočichy. V databázi je u jednotlivých zařízení uvedena užitečná informace o tom, které zvířecí druhy jsou v nich přijímány a na jak dlouho.

Na co myslet

při nalezání zvířete

Nejlepší první pomocí pro nalezence handicapované zvíře je telefonát odborníkům. Se zvířetem pokud možno nemanipulujte, s největší pravděpodobností je silně stresované a kontakt s člověkem může jeho strach zhoršit. Pamatuje na to, že živočich nepozná, a může se začít bránit, čímž ohrozí nejen sebe, ale i vás. Ochránci přírody apelují na to, abyste stanici kontaktovali nejlépe ihned. Rychlá pomoc výsoké zvyšuje šance na plné zotavení. Nikdy proto nečekejte, jak se bude stav zvířete vyvíjet.

Vyslechněte si rady odborníků a přeseň se řídte jejich pokyny. Minimalizujete tím riziko zhoršení stavu



Pichlaví hmyzožravci

Ježci patří k těm divokým savcům, které zná každé dítě již od školky. Dětské malůvky s jablíčky a hruškami nabodnutými na jejich bodlinách ale mají s realitou samozřejmě společného pramálo. Ježci patří do řádu hmyzožravců, čeledi ježkovitých. Ovoce spořádají jen velmi vzácně, velkou část jejich jídelníčku zabírají malí živočichové, jako jsou brouci a jiný hmyz, ale také žížaly či slímáky.

Ne každý možná ví, že na českém území žijí dva druhy ježků – ježek západní, a ježek východní. Oba druhy se vyskytují takřka na celém území České republiky. Vzhledově se mírně liší. Zatímco ježkovi západnímu rostou bodliny spíše směrem dozadu, jeho východní příbuzný je „rozčuchaný“ a ostny rostou všemi směry. Oba jsou spíše samotáři a aktivní jsou v noci. V zimním období se ukládají k spánku.

Jak uvádí Český svaz ochránců přírody, nemocného nebo zraněného ježka můžete poznat poměrně snadno. Takoví jedinci se pohybují jen nemotorně a s viditelnými obtížemi. Při kontaktu s vaší rukou

zvířete. Pokud jste nalezli mládě, je nezbytné nutné přesvědčit se, že je opravdu opuštěné. Platí to zejména pro mláďata zajíců a srnců, dančí, jelení či mufloní



© Photo-SD / Fotolia

nekladou odpor – nenajezí bodliny a nestočí se do klubička. Varováním by mělo být i to, pokud ježka naleznete během zimy, kdy by měl spát. Takové zvíře pravděpodobně probudil hlad po vyčerpání energetických zásob, které si před zimou nastřádal. Aby měl ježek slušnou šanci přežít zimu, měl by před uložením k zimnímu spánku vážit alespoň 600 až 700 gramů.

Pomoc potřebují také osiřelá mláďata. Na ježčí mámy číhá při hledání potravy řada nebezpečí, ať už přírodních, nebo třeba ze strany kol automobilů. Okamžitou pomoc potřebují ježčí drobci o hmotnosti 30 až 50 gramů. Ovšem pozor, je potřeba se ujistit, zda jsou mláďata skutečně osiřelá. Ježci mají velký apetit a než samice sežene dostatek potravy, může nechat potomstvo o samotě i několik hodin. Před odebráním mláďat je proto třeba počkat alespoň tři hodiny.

zvířete. Pracovníkovi stanice popište, kde jste mládě našli, jak se chová a jak vypadá. Na základě toho je možné určit, zda skutečně potřebuje pomoc.

Informační servis Záchranné stanice pro handicapované živočichy

Právě zajišťci a srnčata se stávají častými oběťmi nevyžádané pomoci ze strany dobře mínících, ale neinformovaných lidí. Mláďata zajíce jsou plně vyvinutá a mnohem odolnější, než se může zdát. Matky je chodí krmit jednou denně, zajišťci se tak mohou zdát opuštění.

Obecně platí, že pokud naražíte na mladého zajíce, který je skrčený v trávě a nejeví známky viditelného zranění, nechte ho být a rozhodně se ho nedotýkejte. Matka si ho dříve nebo později najde.

Se srnčaty je to trochu podobné. Jelikož ještě nemají dostatečně silné nožky,

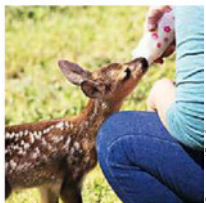
zůstávají prvních zhruba deset dní života ležet tiše v trávě. Matky s nimi netráví mnoho času a nakrmit je chodí jen párkrát za den. I v tomto případě platí jednoduché pravidlo – nesahat! Dospělá srnka je velmi pravděpodobně někde poblíž a se strachem vyčkává, až

dvounohý vetřelec opustí její mládě. Srnčata, která skutečně přišla o matku, se vyznačují zcela jiným chováním. Hlasitě pískají a snaží se svou mámu najít.

U malých veverek a kun zbystřete, pokud jsou nalezeny malé, slepé a mimo hnízdo. Mláďata v hníždě

☛ Kontaktní informace

	Telefon	Adresa
Bartošovice	602 271 836, 723 648 759	Bartošovice na Moravě 146
Brno	602 524 228	Ptačí centrum Brno, Štěpánská 4B, 602 00 Brno
Bublava	606 840 500, 773 609 610	Bublava 686, 358 01 Kraslice
Buchlovice	732 250 240	ZO ČSOP Buchlovice, Kostelní 403, 687 08 Buchlovice
Litoměřice (Falco)	606 280 121	Dolní Týnec 39, 412 01 Litoměřice
Hrachov	603 259 902	Centrum Ochrany fauny ČR, 262 56 Hrachov 13
Huslík	603 864 822	Na Zálesí 248, 290 01 Poděbrady
Chomutov	778 755 177, 474 629 917	Podkrusňohorský zoopark, Přemyslova 259, 430 01 Chomutov
Jaroměř	731 658 112, 603 847 189, 605 251 434	Záchranná stanice ČSOP, Legionářská 45, 551 01 Jaroměř
Kladno	602 336 014, 723 468 462	Brandýsek Olšany 220, 273 41 Brandýsek
Klášteřec	731 530 223, 731 530 325	1. Máje 260, 385 01 Vimperk
Liberec	728 040 610, 485 106 412	Ostašovská 570, 460 11 Liberec
Libštát	732 228 801	Libštát 95, 512 03
Makov	724 090 220, 382 279 159	Nová Ves 10, 397 01 Čížová
Němčice	602 587 638	Komenského náměstí 38, 798 27 Němčice nad Hanou
Pasíčka	777 678 777, 774 739 595	Bor u Skutče 47, 539 44 Proseč
Pavlov	569 721 293, 734 309 798	Ledeč nad Sázavou 584 01
Píseň	777 145 960, 777 194 095	Zábělská 75, 312 19 Píseň
Praha	773 772 771	Mezi Rolemi, Praha 5
Přerov	581 219 910, 724 947 543	Bezručova 10, 750 02 Přerov
Rajhrad	606 184 100	Masarykova 124, 664 61 Rajhrad
Rokycany	371 722 686, 603 239 922	Švermova 748/II, 337 01 Rokycany
Rozovy u Temešína	602 112 143	Jihočeská zoologická zahrada Hluboká nad Vltavou, 373 41 Hluboká nad Vltavou
Ruda	731 663 801, 724 618 060	Na Vyhliště 38, Ruda nad Moravou
Soos	354 542 033, 731 824 390	Muzeum Františkovy Lázně, Kateřina 39, 351 34 Skalná
Spálené Poříčí	371 594 842, 728 117 903	Pížeňská 55, 335 61 Spálené Poříčí
Stránské	777 256 577, 554 291 000	Stránské 55, 793 51 Břidličná
Tachov	608 154 180	Studánka 1, 347 01 Tachov
Třeboň	384 722 088, 775 588 932	Jateční 311, 379 01 Třeboň
Vendolí	604 830 851	Zelené Vendolí, 569 14 Vendolí 42
Vlašim	317 845 169, 777 800 460	Pláteníkova 264, 258 01 Vlašim
Vrchlabí	737 890 559	Správa KRNP, Dobrovského 3, 543 01 Vrchlabí
Zoo Brno	702 137 837	U Zoologické zahrady 46, 635 00 Brno



© 2017/918 / Fotolia

nechte na pokoji, rodič je poblíž. Výjimkou jsou případy, kdy se drobtina snaží přivolat matku hlasitým pískáním a pokouší se hnízdo opustit. V takových situacích je možné, že mláďata o matku z nějakého důvodu přišla.

Na webu Zvířete v nouzi naleznete informace o specifických nakládání s dalšími druhy zvířat – například přibližné údaje o hmotnosti, jakou by v podzimních měsících měli mít ježci. Ti patří k nejčastějším nalezencům. Stručné informace o tom, kteří ježci potřebují vaši pomoc, uvádíme v boxu na straně 51.

Užitečné aplikace

Rozvoj mobilních a informačních technologií zasáhla i do oblasti ochrany zvířat. Majitelé mobilních zařízení s operačními systémy Android nebo iOS mají možnost si bezplatně stáhnout aplikaci Zvířete v nouzi, kterou připravil Český svaz ochránců přírody. Jde o jednoduchou aplikaci, jež v telefonu zabere několik MB. Slouží k usnadnění kontaktu se spádovou záchranou stanicí.

V případě, že naleznete zvířete, které by mohlo potřebovat pomoc, stisknete

tlačítko Volat pomoc. Nad tlačítkem je uvedeno upozornění, že se nemáte zvířete dotýkat. Po stisknutí tlačítka budete spojeni s nejbližší spádovou záchranou stanicí, kterou telefon nalezne na základě vaší aktuální polohy.

Se záchranou stanicí můžete snadno sdílet svou polohu, případně můžete svou pozici označit na přiložené mapě. Tím odpadá problém a prodlevy, které nastávají při konvenčním telefonním kontaktu, kdy nálezců není schopen přesně určit místo nálezu. Záchranné stanice je také možné zaslat fotografií zvířete. Aplikace nezobrazuje pouze spádovou záchranou stanicí, ale také další stanice v okolí – ne vždy totiž musí být spádová stanice položena nejbližší.

Jelikož je činnost záchraných stanic postavena na neziskové bázi, umožňuje aplikace zaslat dárcovské SMS či případně zaslat finanční dar na účet vybraného zařízení. Mimo možnosti zavolat o pomoc, mapy a dárcovského portálu je v aplikaci zahrnuto desatero, kterým by se měl každý nálezců řídit. Jeho znění uvádíme v boxu na této straně.

Uživatelé rozhraní aplikace je jednoduché a podle našich zkušeností by její ovládání nemělo činit potíže ani těm, kteří jinak mobilním aplikacím příliš neholdují.

Jak pomoci?

Záchranné stanice můžete podpořit několika způsoby.

Sbírka Zvířete v nouzi má za cíl finančně podporovat celou Národní síť záchraných stanic. Přispět můžete buď plošně, nebo pomoc zacílit na konkrétní stanici. Peníze lze zaslat na účet 33553322/0800. Doporučujeme na webu www.zvirevnuouzi.cz použít formulář pro oznámení o daru, abyste obdrželi potvrzení, které je možné využít pro účely snížení daňového základu.

Využít můžete také oblíbených dárcovských SMS. Pro podporu všech stanic napište zprávu ve tvaru DMS ZVIREVNUOUZI 90/60/30 (podle výše příspěvku v korunách) na telefonní číslo 87 777.

Další cestou je darování certifikátu s názvem Naplňte zvířatům misky. Za zaslání příspěvek na darovací účet můžete vyměnit certifikát, který je možné využít třeba jako dárek. Certifikátů je několik typů a odpovídají krmení pro daný druh zvířete – plná miska pro veverky (300 Kč), pro ježky (600 Kč), vydry (500 Kč a výše), poštolky (500 Kč a výše) a hostina pro zvířata (bez ohledu na druh a výši příspěvku). ✕



© Marek Pouch / Fotolia



Základní desatero

1. Najdete-li mláďe, pak se přesvědčte, zda pomoc skutečně potřebuje, zda je opuštěné.
2. Nedotýkejte se mláďat zajíců, srnčí, jelení, dančí a muflonů zvěře, pokud nejsou prokazatelně osiřelá, zraněná nebo uvízlá.
3. Dospělí zranění savci patří do rukou odborníků, protože hrozí poranění zachránce či jeho nakažení vzeiklinou.
4. Odborníkům popište místo, vzhled a projevy zraněného zvířete, oni vám poradí.
5. Chraňte své zdraví – pokud nevidíte zjevné poranění, může se jednat o onemocnělé zvířete.
6. Ochočená, umělé odchovaná mláďata nepatří do přírody, protože obvykle ztrácejí přirozenou plachost.
7. Ptáci mláďe, které potřebuje pomoc, poznáte především podle toho, že ještě není opeřené, sedí na zemi a píská. Ptáčího mláďete se můžete dotknout.
8. Ptáčka, která jsou již opeřená, ale ještě neumějí létat, nepotřebují pomoc. Umístěte je na vyvýšené místo (větev, zídka apod.), jejich rodiče je najdou a nakrmí.
9. Ježek, který potřebuje pomoc, se obvykle obtížně pohybuje, je malátný, při dotyku rukou nenajde bodliny, nestočí se do klubíčka.
10. K vodní hladině přimrzne pouze zraněné. Zkuste ho nejprve vyplašit, pokud se snaží vzltnout a nemůžete, volejte pomoc.

Informační servis

Upravte si fotky – zdarma a pohodlně

Vrátili jste se z dovolené s kartou plnou snímků a chystáte se proměnit je na báječné fotky jako od profesionála? V dnešním světě digitální fotografie to není nemožné, musíte ale znát ty správné programy. Podíváme se proto na nejzajímavější možnosti vhodné pro naprostého amatéra i zkušenějšího nadšence, které jsou dostupné na počítači či na mobilní zařízení.

Focení je jednodušší než kdy dříve. Kinofilmové aparáty vystřídaly digitální foťáky a i ty se už dnes perou o svoji pozici s chytrými mobily. Vykouzlit perfektní snímek proto není jen záležitostí dobrého oka, světla a vhodného okamžiku. Do hry vstupují i programy, s nimiž můžete fotografie dotáhnout k dokonalosti, případně je upravit tak, že dostanou zcela novou tvář. Profesionálové používají pro editaci většinou placený software. Pokud jste ale amatéři nebo poloprofesionální nadšenci, bez problému si vystačíte i s programem, který lze legálně používat zdarma, případně s bezplatnou mobilní aplikací.

Zdarma pro náročného uživatele

Jedním z nejznámějších a zároveň nejpracovanějších programů pro úpravu obrázků, které jsou volně k dispozici, je **GIMP** (gimp.org). Vznikl už před více než dvaceti lety a za tu

dobu mu vývojáři ušili na míru řadu pokročilých funkcí. K fotografiím můžete přidávat vrstvy, masky a stejně tak můžete například plnohodnotně klonovat i retušovat, tedy tak trochu měnit realitu – to oceníte v případě, že fotíte v ateliéru nebo vás zajímá módní fotografie. Pokud znáte například populární Adobe Photoshop, víte, o čem je řeč. GIMP představuje jeho bezplatnou alternativu jeho bezplatnou alternativu pro zkušenější fotografy. Pokud jste naopak s pokročilejšími grafickými programy nikdy nepracovali a neumíte ovládat jejich základní nástroje, bude pro vás GIMP i další složitější programy představovat celkem velký oříšek. Přeskočte proto raději rovnou na protější stranu k programu Paint.net.

V současnosti jsou čím dál populárnější webové aplikace, které není třeba si instalovat do počítače, nýbrž s nimi lze pracovat snadno v internetovém prohlížeči. Pro editaci fotografií můžete zkusit například **Pixlr** (pixlr.com). Opět platí, že jde o pokročilejší nástroj podobný výše zmíněnému Photoshopu. Pokud s ním máte zkušenosti, přiroste vám Pixlr rychle k srdci. Ovládání je podobné a nebudete mít problém zorientovat se v jeho rozhraní.

Další online alternativou Photoshopu je program **Sumo Paint** (sumopaint.com). Nabízí podobné funkce i uživatelské rozhraní jako Pixlr. Počítejte pouze s menší nabídkou filtrů, ty jsou ale



stejně devízou hlavně jednodušších aplikací.

Ideální program si vyberte podle svého vkusu a také podle formátu snímků, které chcete upravovat. Může se totiž stát, že program nebude podporovat vaši variantu bezztrátového formátu RAW. Pokud si jeden z nich nebudete s vašimi snímky v RAW rozumět, zkuste je otevřít v druhém. Pro GIMP si také můžete nainstalovat například rozšíření UFRaw, které vám práci s bezztrátovými snímky zjednoduší.

Máte-li doma profesionální programy Adobe Photoshop, Lightroom nebo Zoner Photo Studio, rozhodně vám doporučujeme zpestřit si je balíkem plug-inů (nástrojů, které se po instalaci stanou součástí programu) jménem **The Nik Collection** (google.

com/nikcollection). Lze je používat i samostatně, ale není to tak pohodlné. Studio Nik Software je vyvinulo pro profesionální fotografy a jejich cena se před pár lety pohybovala okolo 500 dolarů. Poté, co studio koupil digitální gigant Google, nabídl tento balíček nástrojů zdarma ke stažení.

The Nik Collection vám umožní pomocí jednoduše ovladatelných filtrů měnit charakter fotek. Můžete je digitálně doostrovat, dodávat jim vzhled HDR snímků, tedy superstrochých snímků s vysokým dynamickým rozsahem, polarizovat nebo a zelet do odstínu tropického ráje nebo třeba vytvářet retro fotografie, které budou vypadat jako z kinofilmového přístroje. Abyste měli bližší představu o tom, jak jsou filtry v kolekci komplexní, dodáme,

že například nástroj pro tvorbu černobílých fotografií nabízí imitaci desítek značek a typů kinofilmu a nechybí proměna ani na staré techniky jako kyanotypie, ambrotypie nebo camera obscura.

Raději rychle a jednoduše

Pokud vás neláká představa, že se budete učit mnohovrstevnatý grafický program a preferujete pohodlný nástroj na základní úpravu obrázků, zkuste si stáhnout populární program **Paint.net** (getpaint.net). Ačkoliv původně vzniknul jen jako náhrada Malování, které zná každý uživatel Windows, časem se z něj vyvinul srovnatelný, a přitom pokročilý program pro editaci fotek a obrázků. **Paint.net** můžeme doporučit také uživateli, kteří mají pomalejší počítač. Jednoduchosti programu totiž naštěstí odpovídá i jeho nenáročnost na operační paměť (RAM), z níž si proporovanější programy pro editaci fotek ukusují velký díl.

Hledáte spíše jednoduchý nástroj, který vznikl přímo pro úpravu fotografií? Pak si stáhněte **Fotor** (fotor.com). Nemůžete od něj sice čekat pokročilé možnosti skládání vrstev, retušování nebo detailní úpravu barevných kanálů jako třeba v **GIMPu** nebo **Pixlu**, zato si tu můžete fotku oříznout, dobarvit nebo si vybrat z pestré škály filtrů, které jedním kliknutím dají vašemu snímku osobitý nádech. Také si tu můžete ze svých fotografií vytvářet velmi jednoduše koláže.

Jde to i mobilně

Jeden z nejoblíbenějších mobilních nástrojů pro úpravu fotek se jmenuje **Snapseed**. Vyvíjí ho to samé studio, které má na svědomí výše zmíněný balík fotografických nástrojů **The Nik Collection**. Je k dispozici pro Android i iOS a vyniká zejména přehledností, snadným ovládáním a širokou nabídkou jednoduchých, přitom zajímavých efektů. Kromě standardních funkcí jako ořez, změna perspektivy nebo ruční i selektivní doladění barev zde můžete využít také oblíbené filtry například pro simulaci lomo grafie, HDR nebo černobílé fotografie. **Snapseed** také podporuje několik pokročilých funkcí – například úpravu barevnosti pomocí křivek nebo funkci **Healing**, pod níž se skrývá jednoduše ovladatelná retuše.

Patrně vůbec nepopulárnější mobilní aplikací na úpravu fotek je v současnosti **PicsArt**. Ovládá se podobně snadno jako **Snapseed**, nicméně po instalaci vyžaduje registraci a začlenění do své komunity. **PicsArt** totiž lze využívat také jako fotografickou sociální síť. Můžete zde sdílet svoje snímky a prohlížet si či upravovat fotky dalších uživatelů. Pro úpravu zde naleznete účtyhodné množství filtrů, které dají vaši fotografii třeba komiksový nebo melancholický nádech. Je však třeba podotknout, že slouží spíše jako hračka a nelze od nich očekávat žádné skutečné fotografické kvality. Dále počítejte s tím,



Jak začalo mobilní focení?

Fotografování mobilem prošlo za krátkou dobu dlouhým vývojem. Vzpomínáte na počátky, kdy uživatelé fotili své první momentky ještě na tlačítkových přístrojích, které dokázaly zachytit záběr v dnes úsměvně kvalitě dvou megapixelů, a to pouze za dobrého světla? Není to tak dávno. Přitom je nelze jakkoliv srovnávat s dnešními mobily, které v sobě ukrývají miniaturní čočky schopné kvalitou svých snímků překonat i leckterý foťák (zda fotí lépe mobily, či kompaktní fotoaparáty, jsme detailně poměřovali v letošním i loňském lednovém čísle **dTestu**).

První mobilní kamery se začaly na trhu objevovat na přelomu tisíciletí. Pionýrem byl mobil **Sharp J-SH04**. Nedivte se ale, že jste o něm nikdy neslyšeli – prodával se jenom v Japonsku. Do Česka přinesla první vlnu focení na mobil švédská firma **Ericsson**, a to s externí kamerou

CommuniCam. Tu jste si připojili k telefonu (který ještě neměl ani barevný displej) a fotky si pak mobilně posílali do malované schránky (což byla další dobrodružná akce). Na paměť **CommuniCam** se vešlo pět snímků, neuměla oříznout a fotografovat v rozlišení 352 x 288 bodů zvládala pořídit jen za perfektního osvětlení.

Kamera se ovšem na rozdíl od jiných mobilních experimentů té doby, například od snahy propojit mobil s digitální databankou nebo herní konzolí, rychle uchýtila. Zhruba od roku 2010 už najdete fotoaparát i na těch nejlevnějších mobilech a v současnosti už uživatelé očekávají obstojné parametry i u nejnižších modelových řad. Z focení na mobil se díky kvalitní technologii a popularitě sociálních sítí jako **Facebook** nebo **Instagram** stala móda. Dokonce i někteří dokumentární fotografové odložili zrcadlovky a fotí jen pomocí mobilu. Ostatně i na prestižní soutěži **World Press Photo** naleznete snímky zachycené na **iPhoneu**!

že bezplatná verze obsahuje reklamy.

Již několikrát jsme zmínili programy od firmy **Adobe**, které patří mezi profesionálními grafiky k nejčastěji používaným nástrojům. Přestože se jedná o poměrně nákladný software, jehož pořízení se amatérům nevyplácí, máte možnost zdarma použít jednoduchý mobilní

nástroj **Adobe Photoshop Express**. Objeďte se bez registrace a nabídně podobné funkce jako **Snapseed** nebo **PicsArt**, ačkoliv ne v takovém množství. Zato je oproti druhému jmenovanému přehlednější a intuitivněji se ovládá. ✕

Označení kosmetických přípravků

Každý výrobek musí být nějak označen. Často se tak děje podle jednoduchých pravidel a řada produktů si vystačí pouze s pojmenováním a uvedením adresy toho, kdo za výrobek ručí. Ovšem existují i výjimky opředené hustou sítí nejrůznějších legislativních požadavků. Texty na obalech kosmetiky jsou bezesporu jedněmi z těch složitějších. Přesto bychom neměli vzdávat snahu jim porozumět. Už jen proto, abychom dokázali zjistit, zda naše zubní pasta již není prošlá.

Označení kosmetických prostředků není vůči spotřebitelům tak vstřícné jako v případě potravin. Obojí se však v určitém ohledu podobá. Hlavními společnými rysy jsou název, složení a doba trvanlivosti. V případě kosmetiky však situaci komplikuje například fakt, že složení se u ní uvádí latinsky a doba spotřeby může být vyjádřena symbolem. Pravda, jeho význam každý snadno najde v příslušné příloze evropského nařízení č. 1223/2009. Ovšem kdo z nás nakoupí s nařízením v ruce...

Než vyrazí na trh

Než výrobce vyšle nový přípravek poprvé do světa, musí nejprve absolvovat náročnou schvalovací proceduru. Ta má především prokázat bezpečnost přípravku s ohledem na způsob jeho použití.

Při posouzení bezpečnosti se bere v úvahu zejména

trvanlivost výrobku, jeho mikrobiologická stabilita a hodnoty se zdravotní nezávadností jednotlivých surovin i celého produktu.

Zvláštní posouzení se pak navíc provádí u výrobků určených dětem do tří let nebo pro intimní hygienu. Během schvalovacího řízení musí být rovněž předložen text, který najdou budoucí zákazníci na obalu.

Obecné zásady informování zákazníků požadují, aby povinné texty byly čitelné. A kromě výimek, které zmíníme později, musejí být uvedeny v českém jazyce. Zákonnodárci pamatují i na to, že se kosmetika prodává v papírových přebalech, které doma zpravidla končí v koši. Proto mají výrobci povinnost tisknout či lepit nezbytné informace nejen na vnější obal, ale i na sklenici, tubu, kelímek či cokoliv jiného, do čeho je samotný prostředek naplněn. První text slouží při výběru v obchodě, druhý je k dispozici při následném používání.

K čemu to slouží?

Aby měl přípravek pro zákazníka užitek, je nutné seznámit kupujícího s jeho funkcí. Existují jasné příklady, například šampón nebo mýdlo, u kterých nikdo neváhá, jak s nimi naložit. Pokud by však šlo o komplikovanější a méně známou věc, musí být na obalu uveden název popisující funkci daného přípravku. Příkladem může být název hydratační krém pro normální pleť.

Když ani název nestačí k tomu, aby zákazník věděl, jak má výrobek bezpečně a správně používat, je nutné navíc doplnit příslušné pokyny a upozornění.

A budeme sekat latinu

Seznam složek u kosmetických přípravků, uvedený vždy anglickým slovem *Ingredients*, připomíná jazykolam nebo zaklínadlo. Je to proto, že v rámci celé Evropské unie se používá jednotný způsob označování jednotlivých prvků jejich latinskými názvy. To má nespornou výhodu pro výrobce, kteří tak ušetří na vícejazyčných obalech místo i peníze za překlady do jednotlivých jazyků.

Zde ovšem pozitivní končí, zejména pro běžného zákazníka je takový způsob dost nepřátelský, zvlášť když chce třeba zjistit, jaké rostlinné extrakty přípravek obsahuje.

Logika seznamu složek u kosmetiky je obdobná jako u potravin. Jednotlivé ingredience jsou seřazeny sestupně podle klesajícího hmotnostního podílu. Složky mající menší než 1% podíl na celkové hmotnosti výrobku se mohou uvádět v libovolném pořadí. Mějme proto na paměti, že výrobek, u kterého se konzervanty nebo jiné nepopulární látky pohybují na konci seznamu, jich nemusí mít méně než ten, u kterého jsou uvedeny uprostřed. V obou případech může být jejich podíl stejný, jen první z výrobců je mohl účelově umístit až na chvost.



„Odkaz na přípojené informace“



„Po otevření spotřebujte do“ (doplněno počtem měsíců)



„Datum minimální trvanlivosti“

Alergeny nejen u potravin

Se seznamem složek souvisí i otázka alergenních a jinak problematických látek. Evropské nařízení o kosmetických přípravcích tyto látky sleduje a jejich používání reguluje, například tím, že jim pro různé typy prostředků nastavuje různé limity. Pro některé z nich jsou zavedeny i speciální varovné texty, které se musejí na obal rovněž uvádět.

Například zubní pasty obsahující fluor v množství větším než 0,1% musejí nést zvláštní upozornění na jejich nevhodnost pro děti. U jiných látek stačí pouhé upozornění na jejich přítomnost ve výrobku.

Také v kosmetice se můžete setkat s alergenními látkami. Nejčastěji jde o takzvané kontaktní alergen, které mohou vyvolávat reakce pokožky (obvykle zarudnutí a otoky) nebo ji mohou dráždit. Nejčastěji se alergické reakce projevují na obličejí, rukou a pažích. Většina alergenů patří mezi vonné látky. V současné době je alergenní účinek



© Robert Prayner / Fotolia



Biokosmetika

Často se zmiňujeme o přísných pravidlech pro biopotravinu. Pro biokosmetiku totéž zatím neplatí. V Evropské unii v tuto chvíli pro biokosmetiku neexistují oficiální regulace a chybí i jednotná definice, co to biokosmetika vlastně je. Zároveň však platí, že každé tvrzení na obalu musí být pravdivé, podložené a nezavádějící. Přesto se s bioprodukty můžete setkat a řada společností nabízí i neoficiální bio certifikaci podle svých pravidel. Ty se mezi sebou liší, většinou však zohledňují původ použitých surovin a postupy použité při výrobě.

Například v USA je situace jasnější. Použití slova „organic“ ve spojení s kosmetikou tam upravují předpisy a směřují je k tomu, aby přípravky, jejichž složky zemědělského původu byly získány v bio režimu.

na člověka prokázán u 82 sloučenin. Řada dalších je v podezření. Od roku 1999 je zavedena povinnost označovat přítomnost 26 z nich ve složení, avšak není nutné na jejich výskyt zvlášť upozorňovat dodatečným textem. Seznam alergenních látek uvádíme na našem webu.

Nadřadí seznam složek na obalu najdete. Některé výrobky jsou malé a výpis dlouhých latinských názvů by se na ně nevešel. V takovém případě je možné uvést seznam složek v příloženém letáku. O tom, že výrobce

této možnosti využil, informuje spotřebitele zvláštní piktoqram.

Datum chybí

Možná ještě více dokáže zamotat hlavu pátrání po datu spotřeby. Kosmetika se trochu podobá potravinám tím, že stárne a časem může ztrácet svůj účinek. Proto musí být na obale uvedena informace o trvanlivosti.

Předpisy připouštějí řadu možností, jak datum vyjádřit. Nejsnadnější z nich je natištění samotného data na obal. Zde může být datum uvedeno symbolem přesýpacích hodin nebo specifickými slovy, konkrétně heslem „Spotřebujte nejlépe do“, které se významově podobá minimální trvanlivosti u potravin.

Konkrétní datum je nutné uvádět pouze u přípravků, jejichž trvanlivost je kratší než 30 měsíců. U odolnějších výrobků stačí uvést, jak dlouho po načetí se mají spotřebovat. Tyto informace vyjadřuje obrázek otevřeného kelímku, v němž je číslicí uvedeno, kolik měsíců máme na vypotřebování.

Kromě trvanlivosti se na obalech musí uvádět i číslo šarže. Není přesně určeno, jak by mělo číslo vypadat, a někteří výrobci jej uvádějí jako datum výroby. Nenechte se proto zmást. Pokud byste na obalu našli dvě data, tak datum trvanlivosti bude uvedeno již zmíněnými slovy. Podobně zachovejte klid, když najdete pouze datum výroby, v době nákupu zcela jistě „prošlé“, a vedle něj symbol

kelímku. Takový výrobek nepatří do koše, doba jeho expirace začíná až otevřením obalu a trvá po uvedení počtu měsíců.

Nemíží

Nepřekvapí, že i pro kosmetické prostředky platí požadavek férovosti označení. Dokonce pro ně existuje samostatné evropské nařízení, které přesně uvádí, co je zakázáno.

Před čím jsme tedy jako spotřebitelé chráněni?

Obecně se dá říct, že před každou nepravdou. Kosmetické přípravky se nesmějí chvástát něčím, co je pouhým splněním obecně závazných pravidel, nelze například zdůrazňovat nepřítomnost látky pro daný produkt zakázané. Jakkoli by tak třeba bylo propagovat, že šampón neobsahuje chlór.

Informace musejí být rovněž podloženy důkazy. Pokud by výrobce deklaroval určitou dobu trvající efekt, musí mít doklad o tom, že

jeho přípravek po udanou dobu skutečně funguje.

Pochopitelně není možné na etiketě písemně zmiňovat či zobrazovat složku, která ve výrobku vůbec není. Dokonce není možné ani zdůrazňovat účinek látky, která je sice obsažena, ale v množství, které nestačí, aby se efekt v přípravku projevil.

Opatrní musejí být výrobci i při propagaci účinků svých výrobků. Ten nesmí být například podepřen pouze elektronicky upraveným obrázkem srovnávajícím stav před a po použití nebo podobným záznamem, kteří si již daný přípravek koupili.

Další požadavky mluví na férové chování mezi jednotlivými výrobci. Zakázáno je proto pomlouvání konkurenční produkce nebo shazování jiných výrobků, které jsou vyrobeny v souladu se všemi pravidly. ✕

tip dTestu

Číst obaly na kosmetice se vyplácí. U přípravků, jejichž složení vám nebude jasné, si můžete přečíst, k čemu slouží a jak se mají používat. Tyto informace musejí být v českém jazyce. Zbytek povinných textů již v češtině být nemusí. Složení se uvádí jen latinsky a jeho čtení je trochu obtížnější. Rozhodně však stojí za to proniknout do speciálního názvosloví. Můžete pak zjistit, zda výrobek obsahuje rostlinné výtažky, případně jaké chemické látky výrobce použil. Pozornost věnujte i datu trvanlivosti. Ne vždy však najdete konkrétní datum, u trvanlivých výrobků jej nahrazuje obrázek otevřeného kelímku udávající, do kolika měsíců po otevření se má produkt spotřebovat.

Pojištění schopnosti splácet

Vlastní bydlení či moderní vybavení domácnosti je snem téměř každé rodiny. Obzvláště mladé páry však často nedisponují dostatečným množstvím vlastních finančních zdrojů a pod tíhou všudypřítomných doporučení a nabídek života na dluh se vydávají cestou půjčky či hypotéky. Okamžité získání finančních prostředků je značně lákavé a formou doplňku zvaného pojištění schopnosti splácet řeší na první pohled i situace, kdy dlužníci nemohou dostát svým závazkům. Je však nabízený pojišťný produkt opravdovou podanou rukou při finanční tísní, nebo se jedná spíše o výsledek propracovaného marketingu finančních institucí?

Pojištění schopnosti splácet je spojeno s úvěrovými produkty bankovních i nebankovních společností. Jeho účelem je převedení vašeho závazku na bedra pojišťovny v případech, kdy se z důvodu vybraných rizik dostanete do finančních nesnází. Těm většinou předchází nepříjemné životní situace, za něž jmenujme například dlouhodobou pracovní neschopnost či invaliditu, které zároveň tvoří stěžejní pilíře zmíněného produktu. Pojistná ochrana pro případ platební neschopnosti dnes běžně doprovází všechny nejrozšířenější typy půjček – od neúčelových spotřebitelských úvěrů až po hypotéky, přičemž výjimkou nejsou ani

splátkové prodeje, kreditní karty či úvěry ze stavebního spoření. Uzavřít jej můžete jak u samotné pojišťovny, tak u poskytovatele daného úvěru, čímž si ušetříte náklady dalšího finančního ústavu.

Balíček černých scénářů
U pojišťných produktů jsme si již zvykli na skutečnost, že málokteré pojištění kryje pouze jediné riziko. Ani pojištění schopnosti splácet není v tomto ohledu výjimkou a je nejčastěji tvořeno čtyřmi situacemi, v nichž závazek splácení úvěru přechází (alespoň dočasně) na vrub pojišťovny. Jsou jimi:

- úmrtí,
- vznik invalidity III. stupně,
- dlouhodobá pracovní neschopnost,
- ztráta zaměstnání.

Výčet těchto rizik buď u potenciálních dlužníků na první pohled dojem ideálního produktu. K jeho posouzení však nestačí přehled pouze líbivý letáček se základními informacemi, ale vždy je potřeba řádně prostudovat pojistné podmínky. Jaké nástrahy a úskalí na vás u jednotlivých pojištění událostí ve skutečnosti čekají?

Nejméně obstrukcí bývá u nejzávažnějšího rizika, tedy úmrtí dlužníka. Pokud taková nepříjemná situace skutečně nastane, pojišťovna za vás doplatí nesplacený zůstatek dluhu. V případě vyšších částek úvěrů (například hypoték) a nezaopatřených dětí dlužníka nelze této složce pojistného krytí upřít



jistotu dávku opodstatněnosti. Avšak i zde narazíte na několik případů, kdy se pojišťovna bude zdrhat váš dluh doplatit. Kamenem úrazu bývají některé příčiny úmrtí, jež nastaly v karenční době – mnohé ústavy budou rozlišovat, zda jste podlehl chronickému srdečnímu onemocnění s počátkem před uzavřením smlouvy, či byla příčinou nešťastné události nahodilá autonehoda. Ačkoliv při uzavírání pojištění nebyla standardní procedurou absolvování lékařské prohlídky, s dotazy či prohlášením týkajícího se vašeho zdravotního stavu určitě počítejte.

Druhým nešťastným, avšak lehce optimističtějším rizikem je vznik invalidity III. stupně. U tohoto krytí se nenechte zmást zkráceným názvem na prodejních materiálech – mnoho pojišťitelů

na nich uvede pouze pojem „invalidita“ a vy se teprve v pojistných podmínkách dočtete, že nárok na plnění vám vzniká až v případě přiznání třetího, tedy nejvyššího stupně invalidity. Navíc stejně jako u rizika smrti je zde uplatňována karenční lhůta (nejčastěji v délce dvou let), ta se však nevztahuje na invaliditu následkem úrazu. A co se v takovém případě stane s vaším úvěrem? Pojišťovna většinou jeho splácení rozdělí do dvou období – po dobu prvního roku hraď splátky měsíčně, a teprve pokud je vám invalidita přiznána i nadále, doplatí celý nesplacený zůstatek úvěru formou jednorázového pojistného plnění.

Rozšířená varianta

Okruh zdravotních rizik uzavírá pojištění dlouhodobé



U mnoha pojistných produktů se setkává s pojmem „karenční lhůta“ či „čekací doba“. Oba výrazy mají totožný význam a označují časový úsek ode dne počátku pojištění, po který vám pojišťovna neposkytne pojistné plnění z události, které by jinak pojistnými událostmi byly. V praxi to znamená, že pokud se vám něco stane v určitém období následujícím bezprostředně po uzavření smlouvy, nemusí vám pojišťovna nic vyplácet. Omezení se často týká událostí způsobených nepříznivým zdravotním stavem pojištěného a jeho cílem je ochrana pojišťovny před možným zneužitím produktu ze strany klientů.

pracovní neschopnosti. To bývá u mnohých pojišťoven často zařazeno již v souboru základních rizik, jiné jej naopak stále považují za nástavbu hodnou tučné příplatky. Ať je zařazení tohoto rizika jakékoliv, v každém případě se u něj opět setkává s karenční lhůtou, která zcela vylučuje běžné krátkodobé nemoci. Navštíví-li vás tedy například „pouze“ angína, splátkám úvěru neuniknete. Častou čekací dobou bývají dva měsíce. Časové omezení však bývá uplatňováno nejen ze začátku vaší nemoci, většina ústavů má stanoven i maximální počet splátek, kterým vám během nemoci „odlehčí“, přičemž doba hájení nebývá delší než jeden

rok. Komplikaci povětšinou znamená i větší počet pracovních neschopností v průběhu kratšího období či případný návrat totožné diagnózy.

Jednoznačně nejlimitovanější a také nejdražší složkou balíčku našeho pojištění bývá riziko ztráty zaměstnání. Značnou restriktu v sobě ukrývá již samotný název – mnoho klientů si pojem „zaměstnání“ vyloží jako pracovní činnost, a ochranu si tak pořídí i v případě, že jsou v pozici OSVČ. Tato skupina osob však zaměstnání ztratit nemůže, a těžko tedy posléze dosáhne na pojistné plnění. Pojištění je tedy primárně určeno zaměstnancům, i když při troše snahy naleznete pojistitele, kteří tuto mezeru na trhu již vyplňují a osobám samostatně výdělečně činným nabízejí alternativní varianty. Ptáte se na výluky tohoto pojistného krytí? Zabírají podstatnou část pojistných podmínek. Jako zaměstnanci většinou musíte mít smlouvu na dobu neurčitou a v předchozím roce být zaměstnání bez přerušení. Případná změna pracovní pozice u stejného zaměstnavatele či pouhá úprava smlouvy tak může znamenat výluk z plnění. Pozor si dejte také na způsob rozvádění pracovního poměru – na „dobrovolnou“ nezaměstnanost vzniklou ukončením dohody, výpovědí ze strany zaměstnance, či naopak propuštěním z důvodu hrubého porušení pracovní kázně se pojištění také nevztahuje.

Obligátní výluky

Výše jsme si analyzovali mnohá více či méně překvapivá omezení u jednotlivých složek pojistného krytí. Ačkoliv je výčet výluků vždy plně v kompetenci každého pojistitele, a jeho rozsah se tak může od obecných přehledů odlišovat, v rámci vytvoření komplexní představy o pojištění schopnosti splácet se nyní podívejme na další rozšířené výluky, které jsou tentokrát povětšinou společné všem dílčím složkám. Za všechny jmenujme následující:

■ **pojistná událost způsobená pojištěným úmyslně, včetně jednání pod vlivem návykových látek a aktivit vykazujících znaky sebepoškozování,**

■ **pojistná událost vzniklá v souvislosti s trestnou**

činností (například zranění se při páhání trestného činu),

■ **pojistná událost způsobená provozováním adrenalinových či profesionálně vykonávaných sportů a závažných aktivit,**

■ **pojistná událost vzniklá důsledkem vybraných katastrof (jaderné záření, vojenské nepokoje či teroristické útoky).**

Počítejte s námi!

Cena za klidnější spánek v období zadlužení bývá relativně vysoká. Odráží se v ní nejen skladba rizik (tedy situací, vůči nimž jste pojištěni), ale také veškeré parametry vašeho úvěru. Kolik tedy zaplatíte například v případě hypotéky na dva milióny? Podívejte se na náš modelový příklad.



Modelový příklad

Výše hypotečního úvěru: dva milióny korun

■ **hodnota zajištění: 80%**

■ **doba splatnosti: 20 let**

■ **délka fixace: 5 let**

■ **krytí všech rizik: rozšířená varianta**

Výše měsíční splátky úvěru: 9500 Kč

Pojistné (měsíčně): 8,5% z celkové měsíční splátky úvěru (jistina plus úrok), tedy 808 Kč

Celková výše pojistného: 193 920 Kč

(výpočet 808 Kč × 12 měsíců × 20 let)

Jen za pojištění po dobu splácení úvěru tedy zaplatíte téměř dvě stě tisíc korun. Připadá-li vám tato služba příliš nákladná, zamyslete se, zda již nemáte uzavřeno třeba životní pojištění. To totiž představuje k pojištění schopnosti splácet alternativu, neboť kromě rizika selhání smrti a invalidity pojištěného umí často pokrýt také pracovní neschopnost. Možná tedy postačí vaše stávající pojistné částky s ohledem k parametřům úvěru pouze upravit a vyhnout se tak mnohým nevýhodným nabídkám falešného pocitu jistoty. X

Finance

Koncesionářské poplatky

V dnešní době bychom jen stěží hledali domácnost, jejíž součástí není rozhlasový či televizní přijímač. Ačkoliv tyto klasické mediální prostředky čím dál více zastiňuje jejich „mladší bráška“ – internet, rádio či televize přesto nadále zůstávají věrným společníkem většiny obyvatel. Zatímco obsluha zmíněných přijímačů bývá intuitivní a po krátkém čase naleznou s tlačítky společnou řeč i technicky méně zdatní uživatelé, s povědomím o povinnostech spojených s užíváním těchto médií to již bývá poněkud horší. Víte například, kolik vás ročně stojí televize, komu se platba odvádí a jaká je její splatnost?

Provoz televize pochopitelně neobnáší pouze televizní poplatek, náklady na její užívání zahrnují i další položky, například spotřebu elektrické energie či poplatek poskytovateli v případě kabelového rozvodu. Tyto platby však nyní ponechme stranou a podívejme se společně na takzvané koncesionářské poplatky, což je neoficiální, avšak rozšířený souhrnný název pro poplatky z televizních a rozhlasových přijímačů.

Zvuk za 45 korun, obraz za 135 korun
Pod pojmem „koncesionářský poplatek“ se tedy skrývá zákonem stanovený měsíční odvod finančních prostředků za vlastnictví

či užívání televizního a rozhlasového přijímače. Náležitosti obou typů plateb jsou velice podobné – poplatníci coby nepodnikající fyzické osoby platí poplatek vždy pouze z jednoho přijímače v domácnosti, z druhého a každého dalšího se poplatek neplatí. Nachází-li se tedy u vás doma dvě televize a tři rádia, pro účely výpočtu „vlastníte“ pouze jednu televizi a jedno rádio, a váš poplatek tak bude činit 180 korun měsíčně. V případě rádia i televize taktéž postačí, když za domácnost provede úhradu jediný poplatník – poplatky totiž neplatí fyzické osoby žijící ve společné domácnosti s poplatníkem, který splnil oznamovací povinnost (tedy přihlásil se k platbám). Společným jménem obou uvedených poplatků jsou i možnosti jejich úhrady. Poplatníci mohou platbu odvést prostřednictvím SIPO České pošty (se splatností do 15. dne kalendářního měsíce) nebo bankovním převodem přímo České televizi a Českému rozhlasu. U tohoto způsobu platby si pak mohou zvolit její frekvenci, přičemž splatnost je



© gonziaville / Fotolia

stanovena opět do 15. dne zvoleného období.

Čím se od sebe televizní a rozhlasový poplatek odlišují? Viditelným rozdílem je především odváděná částka – měsíční výše rozhlasového poplatku činí 45 korun, výše poplatku za televizní přijímač je stanovena na 135 korun měsíčně. Různí jsou také příjemci daných prostředků – nižší částka je určena Českému rozhlasu, vyšší jde na účet České televize. V obou případech jsou vybrané obnosy určeny k financování provozu a působení těchto institucí jakožto provozovatelů takzvané veřejné služby.

Jste, či nejste poplatník?

V rámci tématu koncesionářských poplatků jsme několikrát zmínilí pojem „poplatník“. Kdy se jím stáváte a jaké máte povinnosti? Podle zákona je poplatníkem fyzická nebo právnická osoba, která vlastní rozhlasový/televizní přijímač. Pokud však toto zařízení užívá alespoň jeden měsíc jiná osoba, než není jeho vlastníkem, je poplatníkem právě daná osoba. V praxi si tuto situaci můžeme představit například při nájmu bytu, kdy je součástí jeho vybavení televize. Vlastníkem přijímače je pronajímatel, ale není-li v nájemní smlouvě výslovně ujednáno, že se nájemné vztahuje i na televizní poplatek, je poplatníkem za užívání televize nájemce.

Samotné vlastnictví či užívání přístroje vám



© Altmosedonera / Fotolia

+ Kdo může být od rozhlasového a televizního poplatku osvobozen? Plný výčet všech kategorií uvádí příslušný zákon, nejčastěji se však jedná o tyto skupiny osob:

- osoby postižené trvalou slepotou nebo hluchotou,
- osoby s nízkými příjmy (čistý příjem nepřesahující za uplynulé čtvrtletí 2,15násobek životního minima),
- cizinci, kterým nebylo na našem území uděleno povolení k trvalému nebo dlouhodobému pobytu.

však titul poplatníka ještě nepřináší – tím se stáváte až ve chvíli, kdy splníte oznamovací povinnost vůči provozovateli vysílání, jinnými slovy v momentě, kdy podáte přihlášku k úhradě poplatku. Toto přihlášení musíte provést do 15 dnů ode dne, kdy vám povinnost úhrady poplatku vznikla. Na přihlášku následně navazuje zápis do evidence poplatníků, jejímž správcem je provozovatel vysílání ze zákona. **x**

Právo

Nájemné a platby za služby

Jak to bude s úhradou nájemného a plateb za služby, zajímá při sjednávání nájmu jak nájemce, tak pronajímatele. Přesto se může stát, že v nájemní smlouvě nebude o nájemném žádná zmínka. Ze smlouvy také nemusí být zřejmé, zda se u služeb jedná o zálohy, nebo o paušální platby. Jak tedy správně sjednat nájemné a platby služeb? A co dělat, pokud ujednání o nájemném a souvisejících platbách ve smlouvě částečně nebo zcela chybí?

Výše nájemného

Výše nájemného bývá uvedena v nájemní smlouvě včetně období, za jaké se hradí. Jestliže jde o nájem na dobu určitou, může být nájemné stanoveno celkovou částkou za dobu sjednaného nájmu. Chybí-li ve smlouvě období, za něž se nájemné platí, jedná se o nájemné za jeden měsíc. Pokud není údaj o nájemném ve smlouvě vůbec uveden a strany se na něm nedohodnou ani dodatečně, bude se v případě sporu určovat podle takzvaného obvyklého nájemného. To se stanoví

znaleckým posudkem či nejméně třemi srovnatelnými nájemnými v dané lokalitě za nájem obdobného bytu. Postrádá-li smlouva splatnost nájemného, je podle zákona splatné předem do pátého dne měsíce, případně jiného sjednaného platebního období.

Nájemné může spočívat i v nepeněžitelném plnění. Výše nepeněžitelného plnění však musí být vyčíslena finanční částkou. Platně tak bude sjednané například nájemné spočívající v úklidu domu oceněném na 5000 korun měsíčně nebo v částce 150 000 korun odpovídající rekonstrukci bytu. Nepeněžitým plněním však nemůže být běžná údržba a drobné opravy, neboť ty se řadí mezi zákonnou povinnost nájemce. Jestliže není hodnota nepeněžitelného plnění ve smlouvě určena, stanoví ji v případě sporu soud podle obvyklé ceny v dané lokalitě.

Zvyšování nájemného

Pravidla pro zvyšování nájemného lze dohodnout v nájemní smlouvě, kde ale může být zvýšení také zcela zakázáno. Často má zvyšování formu takzvané inflační doložky. K její platnosti musí být přesně uvedena výše inflace, jakou se bude zvyšování nájemného řídit, nejčastěji se jedná o některý z indexů spotřebitelských cen České republiky statistického úřadu. Dohoda ohledně zvyšování nájemného má přednost před zákonem. Pokud ji strany neuzavřou, zvyšuje se nájemné podle

občanského zákoníku. V takovém případě platí, že se pronajímatele může obrátit na nájemce s písemným návrhem na zvýšení nájemného nejdříve za rok od posledního zvýšení. To nesmí přesáhnout 20% hranici, a to včetně zvýšení, ke kterému došlo v posledních třech letech. Výsledná výše nájemného navíc nesmí překročit výše popsané obvyklé nájemné. Občanský zákoník dále upravuje, jak má pronajímatele nájemci zvýšení oznámit a jak bude postupovat soud, jestliže nebude nájemce se zvýšením souhlasit. Důvodem zvýšení nájemného je i provedení stavebních úprav, díky kterým dojde k růstu hodnoty bytu, k úspoře energií nebo vody.

Služby

U služeb je praktické převést energie přímo na nájemce. Služby mohou být placeny podle spotřeby nebo paušálně, tedy bez ohledu na spotřebu. U nájmu uzavřených na dobu delší než 24 měsíců nebo na dobu neurčitou však nelze paušálně platit za dodávku tepla a takzvané vodné a stočné, tyto služby se musejí vyúčtovat podle skutečné spotřeby. Není-li dohodnuto či rozhodnuto družstvem nebo společenstvem vlastníků jednotlivých jímek, odpovídá výše záloh spotřebě za předchozí účtovací období. Poskytovatel služeb, za kterého se podle zákona považuje i pronajímatele, je povinen poskytnout vyúčtování nájemci do čtyř



měsíců od skončení účtovacího období. Pokud se s vyúčtováním pronajímatele zpozdí, nájemce má právo na pokutu ve výši 50 korun za každý den, kdy bude vyúčtování opožděno. Jestliže však sám pronajímatele obdrží vyúčtování až po takové době, že tuto lhůtu nemůže splnit, musí zaslat vyúčtování bez zbytečného odkladu. Nájemce má právo podat do 30 dnů od doručení vyúčtování námitky proti vyúčtování a pronajímatele má pak 30 dní na to, aby námitky vypořádal. V průběhu nájmu může dojít ke zvýšení plateb za služby, důvodem však může být jen zvýšení ceny za služby, změna jejich kvality nebo rozsahu. ✕



Mnoho dalších zajímavých informací o nájemném bytu najdete na webové adrese www.dtest.cz/najmy.

Náhrada škody v osobní přepravě

Práva cestujících v oblasti osobní přepravy jsou hojně upravena na mezinárodní úrovni. Téměř každý druh přepravy má své vlastní evropské nařízení a některá pravidla také vyplývají z mezinárodních smluv přesahujících rámec Evropské unie. Tyto dokumenty stanoví jakýsi minimální standard, který by měl být dodržován ve všech smluvních státech, nebrání však národním legislativám upravit nároky cestujících v širším rozsahu. V celém tom nepřehledném gulášu zákonů a úmluv je poměrně obtížné se zorientovat. Jaký druh odškodnění můžete tedy u přepravců žádat?

Ve městě

Ač všichni občas lamentujeme nad nespolehlivými jízdními řády a věčným zpožděním spojů, není české městské hromadné dopravy ve srovnání s jinými státy příliš co vytknout. Jsou ale situace, ve kterých jsou stížnosti zcela namístě. Za škody na majetku vzniklé v průběhu přepravy odpovídá přepravce téměř neomezeně. Odpovědnost se může zprostit jen tehdy, pokud prokáže, že škodu nemohl zabránit ani při vynaložení veškerého úsilí, které na něm lze požadovat. Kvůli své zvláštní povaze má ale cestování MHD určitě zákonnou specifikou. Například začasné provedení přepravy neodpovídá provozovatel MHD vůbec. Nestihnete-li kvůli neplánované

výluce metra letadlo, nevyužitou letenku vám nikdo proplatit nemusí. Zákon také zakazuje žádat proplacení jízdného za jednotlivé neprovedené jízdy.

Po Evropě dálkovými autobusy

Při cestování dálkovým autobusem se vám může stát, že dopravce přijme nadměrný počet rezervací, a do autobusu se tak nevejdete. Na tyto případy pamatuje evropské nařízení, které ukládá dopravci povinnost dát vám na výběr mezi pokračováním do cílové destinace za srovnatelných podmínek a vrácením jízdného. Stejná práva vám náleží i při zrušení či zpoždění odhadovaného času odjezdu o více než 120 minut. Pokud nedostanete na výběr, můžete navíc žádat náhradu škody ve výši 50 % z ceny jízdného. Má-li být vaše cesta delší tři hodiny a zpoždění autobusu trvá více než 90 minut, musí vám dopravce nabídnout jídlo a v případě nutnosti i hotelové ubytování.

I když už do autobusu nastoupíte, nemusíte mít tak úplně vyhráno. Pokud se autobus po cestě porouchá,

trvejte na tom, aby vám dopravce bezplatně zajistil náhradní způsob, jak v cestě pokračovat. Za případnou ztrátu či poškození zavazadel v důsledku nehody odpovídá dopravce nejméně do částky 1200 eur na každé zavazadlo.



Ani vlakem bez dozoru EU

Pro vlakovou dopravu máme regulaci pocházející nejen z Evropské unie, ale také od specializované mezinárodní organizace nesoucí název OTIF, jejímž je Česká republika členem. Dojde-li k nedodržení jízdního řádu v železničním provozu, můžete se domáhat proplacení příměřených výdajů, které vám vzniknou v souvislosti s přenocováním. Pokud vás zpoždění do cílové stanice sice nenutí neplánovaně přenocovat na půli cesty, ale trvá déle než 60 minut, můžete se rozhodnout mezi náhradou plného jízdného za neuskutečněnou část cesty a pokračováním do cílové stanice při nejbližší příležitosti. Když se rozhodnete pro pokračování v jízdě, můžete zároveň požadovat odškodnění, které činí 25 % z ceny jízdenky. Je-li zpoždění delší než 120 minut,

dostanete zpět 50 % z ceny jízdenky. Zajímavostí je, že náhradu škody můžete žádat i tehdy, pokud máte předplacené jízdné na delší časové období a opakovaně vás potkávají zpoždění či zrušení spojů. Každý dopravce musí ve svých podmínkách stanovit, jaké odškodnění vám v takovém případě náleží.

Odpovědnost dopravce za zavazadla se liší podle toho, zda jde o zavazadla příruční, nebo ta, která od vás převzal. Příruční zavazadla si musíte po dobu jízdy ohlídat sami a náhradu lze žádat jen tehdy, pokud k jejich poškození nebo ztrátě dojde vinou dopravce. Málokdy se vám asi ve vlaku stane, že vaše zavazadla cestují odděleně od vás. Pokud za ně ale dopravce tímto způsobem převezme odpovědnost, pak vám musí nahradit veškeré případné škody.

A jak je to při cestování letadlem?

Právo na náhradu škody v letecké dopravě je upraveno jednotně a není rozdílné, zda jde o pravidelnou linku, nebo charterový let. Mezi nejdůležitější dokumenty, ve kterých naleznete svá práva, patří vedle evropského nařízení také Montrealská úmluva.

Při významném zpoždění letu máte podle evropského nařízení nárok na nezbytnou péči, jakou je obstarávání či hotelové ubytování, a to včetně dopravy, s ohledem na denní dobu a délku čekání. Významným zpožděním se





rozumí čekání na letišti po dobu alespoň dvou hodin u letů o délce do 1500 km, alespoň tří hodin u kratších přestupních letů a čtyř hodin u ostatních případech. Je-li zpoždění delší než pět hodin, můžete využít zpožděného spoje odmítnout a žádat zpět cenu letenky společně s případným zajištěním návratu do původního místa odletu, pokud je takto zpožděn navazující let. Rozhodnete-li se zpožděný let přeci jen využít, a do své cílové destinace se tak dostanete o více než tři hodiny později, než bylo původně plánováno, máte nárok na kompenzaci ve výši, kterou uvádíme v informačním boxu.

Pokud je váš let úplně zrušen, můžete si vybrat mezi přesměrováním na jiný spoj a proplacením ceny letenky. Kromě toho máte v některých případech nárok na stejnou finanční kompenzaci, o které jsme mluvili u opožděného příletu. Jde o situace, kdy vás letový dopravce o zrušení letu neinformuje s dostatečným časovým předstihem a nezajistí pro vás vhodný náhradní spoj. O kompenzaci nelze nikdy žádat, pokud informaci o zrušení

letu obdržíte alespoň dva týdny před plánovaným časem odletu. Při delším čekání na letišti můžete opět využít právo na poskytnutí nezbytné péče.

Evropské nařízení nevylučuje uplatnění dalších nároků, které přesahují výši paušální kompenzace. Podle Montrealské úmluvy tak můžete žádat náhradu škody, která vám reálně vznikla v důsledku zpoždění letu. Letový dopravce je povinen hradit škody až do výše přibližně 5800 eur. To platí i v případě, že cestujete mimo Evropskou unii s neevropským dopravcem, a tudíž podle nařízení nemáte nárok na kompenzaci. Vzhledem k tomu, že mezi smluvními stranami Montrealské úmluvy je 120 států z celého světa včetně Evropské unie, můžete se v drtivé většině případů spolehnout na záruku, které z ní plynou.



Také odpovědnost letového dopravce za poškození, zpoždění nebo úplnou ztrátu zavazadel cestujících upravuje Montrealská úmluva. Ta mimo jiné stanoví i maximální výši náhrady, kterou můžete po dopravci žádat. Limit je vyčíslen v jednotkách zvláštních práv čerpání neboli SDR a v přepočtu

činí přibližně 1400 eur nebo 37 000 korun na jednoho cestujícího.

Vrátí-li se vám zavazadlo poškozené, musíte nejpozději do sedmi dnů od jeho převzetí uplatnit u dopravce reklamaci. Nejlépe udělat, pokud ihned po příletu zajdete i se zavazadlem k přepážce určené k vyřizování reklamací, kde vyplníte příslušný formulář. Může se ale také stát, že na své zavazadlo budete u přepravního pásu čekat marně. V takovém případě opět zavítejte na přepážku dopravce a nahlaste jeho ztrátu. Pokud dopravce ztrátu uzná nebo vaše zavazadlo do 21 dní od příletu nedorazí, můžete uplatnit nárok na náhradu jeho hodnoty. Dopravce neodpovídá jen za škodu, kterou představuje samotné zmizení zavazadlo, ale můžete po něm žádat také proplacení nákladů na nákup nezbytných věcí, jako například oblečení a hygienických potřeb. Proto je vhodné si vždy uschovat účtenky. Jelikož však s dopravci občas nebývá rozumná řeč, můžete svá práva až do dvou let od data příletu uplatnit žalobou u soudu.

Vše, co bylo dosud řečeno, se týká pouze zapsaných zavazadel, tedy těch, která jsou přepravována odděleně od cestujících v nákladovém prostoru. Za poškození kabinových zavazadel odpovídá dopravce jen tehdy, pokud vznikne vinou jeho zaměstnanců nebo jakýmkoliv způsobem souvisí se zvláštní povahou letového provozu. ✕



Nárok na péči nebo kompenzaci máte, pokud:

- cestujete mezi letišti v rámci EU,
- cestujete s dopravcem registrovaným v některém státě EU,
- cestujete z letiště v EU s dopravcem registrovaným ve státě mimo EU.

Výše kompenzace:

- 250 eur u všech letů o délce nejvýše 1500 km,
- 400 eur u všech letů v rámci EU delších než 1500 km,
- 400 eur u všech ostatních letů o délce od 1500 km do 3500 km,
- 600 eur u všech ostatních letů.

Dopravce neodpovídá za změny v letovém řádu způsobené:

- nepříznivým počasím,
- živelní pohromou,
- ohrožením bezpečnosti letu,
- stávkou,
- politickým převratem,
- teroristickým útokem,
- přehluštěním vzdušného prostoru,
- poškozením letadla vnějšími vlivy.

Informační servis

Není tuk jako tuk

V testech potravin se poměrně často zabýváme tukem. A netýká se to zdaleka jen testů másla nebo olivového oleje. Tuk je zkrátka jednou ze základních živin a najdete jej v téměř jakékoliv potravíně. Problematika tuků je velice složitá, používá svou speciální terminologii. Byli bychom rádi, aby měli naši čtenáři v tomto ohledu jasno, a proto přinášíme krátké shrnutí a upřesnění pojmů kolem tuků a mastných kyselin.

V našich testech tuk často sledujeme z pohledu kvantity. U uzenin hlídáme, aby tuku nebylo příliš, při zkoumání másla nebo margarínu ověřujeme, zda ho je alespoň tolik, kolik slibuje obal. Na tuky se dá dívat z mnoha úhlů, zvlášť významné je výživové hledisko. Tomu jsme se věnovali například v testech doplňků stravy s rybím tukem. S výživovou kvalitou souvisí i často zmiňované transmastné kyseliny.

Čím to je, že některý tuk je pro tělo hodnotnější než jiný? Odpověď najdeme ve struktuře molekul, přesněji řečeno v tom, z jakých základních stavebních kamenů je daný tuk seskládan.

Užitečné sádlo

Tuky plní v těle živočichů i rostlin řadu důležitých funkcí. Příroda na ně spoléhá jako na vydatné zásoby energie potřebné pro růst a činnost, dobře se hodí také jako tepelná izolace proti chladnému prostředí. Mají

však i sofistikovanější úlohu – v různých biochemických procesech si organismus z tuků vytváří látky potřebné pro regulaci a správné fungování. Není proto divu, že tuk najdete téměř ve všech potravinách, například i v pšeničném zrně.

Ačkoliv může mít tuk mnoho podob – od tekutého řepkového oleje až po tuhé vepřové sádlo či kokosový tuk – základní struktura všech tuků je vždy stejná. Chemickou terminologií řečeno jde o triacylglyceridy mastných kyselin. Základem je molekula alkoholu glycerolu a na každém z jejích atomů uhlíku je navázána mastná kyselina. O vlastnostech výsledného tuku – nejen o tekutosti, ale i o roli v organismu – rozhoduje to, jaký typ mastné kyseliny je do struktury napojen.

Mastný ocet

Mastné kyseliny obsažené v tucích patří do stejné skupiny látek jako například ocet nebo kyselina mravenčí. Od obou jmenovaných se liší délkou uhlíkového řetězce. Zatímco v kyselině octové jsou dva a v mravenčí od obou jmenovaných se liší délkou uhlíkového řetězce. Jediné z řetězce je založen i jeden z třídících systémů, podle kterého se rozlišují kyseliny s krátkým (do šesti atomů uhlíku), středním (6 až 12), dlouhým (12 až 20) a velmi dlouhým řetězcem (více než 20 atomů uhlíku).

Velký vliv na to, jaké vlastnosti bude mastná kyselina mít a jak bude fungovat



© iStockphoto / Fotolia

v organismu, mají typy vazeb spojující jednotlivé atomy uhlíku. Buď to může být jednoduchá, nebo dvojná vazba. O mastných kyselinách, kde jsou pouze jednoduché vazby, mluvíme jako o nasyčených. Dvojná vazba je znakem kyselin nenasyčených. Ty ještě můžeme dělit na mono- a poly-nenasyčené, podle toho, jestli je v nich dvojná vazba pouze jedna, či vícero.

Sytý podezřelý

Tuky s převahou nasycené mastné kyseliny mají obvykle pevnou konzistenci. Našli byste mezi nimi například mléčný tuk, hovězí lůj a z rostlinných třeba palmový či kokosový tuk. Nasyčené tuky mají velkou výhodu, jsou odolnější vůči kažení a vyšším teplotám.

Nasyčené mastné kyseliny se dříve považovaly za škodlivé, důvodem měl být jejich

vliv na rozvoj cévních onemocnění. Později se však ukázalo, že jejich role není úplně jednoznačná. Pokud totiž na jejich místo ve stravě nastoupí cukry, riziko srdečních onemocnění se nemění. Pozitivní efekt by mělo nahrazení poly-nenasyčenými mastnými kyselinami.

V České republice je strava na nasycené mastné kyseliny poměrně bohatá. Ziskáváme je z mléčných a masných výrobků i některých rostlinných tuků. Světová zdravotnická organizace (WHO) doporučuje, aby dospělí pokrývali nasycenými mastnými kyselinami 10 % svého energetického příjmu. Více najdete v tabulce na protější straně.

Oleje jednoduchá vazba nestačí

Rodina nenasyčených mastných kyselin je mimořádně



Nejvýznamnější mastné kyseliny

Omega-3 mastné kyseliny

- α -linolenová (esenciální)
- eikosapentaenová
- dokosaheptaenová

Omega-6 mastné kyseliny

- kyselina linolová (esenciální)
- kyselina arachidonová

Nasyčené mastné kyseliny

- palmitová
- stearová
- laurová

Mononenasycené mastné kyseliny

- olejová
- eruková

rozvětvená. Základní dělení jsme již zmínili – podle počtu dvojných vazeb mluvíme o mono- a polynenasycených mastných kyselinách. Oproti nasyčeným mají jednu technologickou nevýhodu, snadněji se kazí a hůře snášejí vyšší teploty. Citlivým místem je dvojná vazba,

od které začínají nežádoucí změny, například žluknutí.

Mezi mastné kyseliny s jednou dvojnou vazbou patří kyselina olejová. Už její název dává tušit, že nenasycené tuky jsou tekuté. Ve výživě mají mononenasycené mastné kyseliny kladnou úlohu. Prokázalo se, že pokud se jimi nahrazují nasycené mastné kyseliny, dokážou regulovat hladinu nežádoucího HDL cholesterolu v krvi. Ovšem i mononenasycené kyseliny mají svého záporného hrdinu. Je jím kyselina eruková, u níž studie prokázaly vliv na rozvoj srdečních onemocnění. V Evropské unii je proto její výskyt v potravinách limitován.

Rybí ideál

Obsahuje-li molekula dvě a více dvojných vazeb, mluvíme o takzvaných polynenasycených mastných kyselinách. Pro člověka jsou tuky s nimi velice důležité. Některé polynenasycené kyseliny totiž potřebuje pro správné fungování organismu, zároveň si je však tělo nedokáže samo vytvořit



Doporučený podíl jednotlivých MK na pokrytí denního energetického příjmu dospělých

celkový tuk	20–35 %	44–78 g
nasyčené	10 %	22 g
mononenasycené	15–20 %	33–44 g
omega-6	2,5–9 %	5–20 g
omega-3	0,5–2 %	1–4 g
trans	< 1 %	< 2 g

Zdroj: WHO

a je závislé na jejich příjmu zvnějška. O takových kyselinách hovoříme jako o esenciálních, jejich jména můžete najít v boxu nejvýznamnějších kyselin na této straně.

V souvislosti s nenasycenými mastnými kyselinami se často používají termíny omega-3 a omega-6 kyseliny. Obě uvedené šifry říkají, na kolikátém atomu uhlíku od konce je umístěna poslední dvojná vazba v molekule. Je-li na třetím, mluvíme o omega-3, pokud je na šestém, jedná se o omega-6 polynenasycenou mastnou kyselinu. Zdálnivý detail ve struktuře rozhoduje o tom, jak organismus danou kyselinu zpracovává.

Na prvním místě žebříčku prospěšnosti stojí omega-3 nenasycené kyseliny. Najdeme mezi nimi esenciální kyseliny, které organismus potřebuje, aby si z nich mohl stavět složitější molekuly ikosanoidů. Těmi si posílá reguluje například zánětlivé procesy v těle nebo zpomaluje srážení krevních destiček. Omega-3 přispívají i ke snížení hladiny tuku v krvi. Nevýhodou je, že klasická středoevropská

strava je na omega-3 mastné kyseliny chudá. Jejich nejvýznamnějším zdrojem je rybí tuk, a právě proto se doporučuje častá konzumace rybího masa, alespoň dvakrát týdně.

Slunečnice nemusí být každý den

Rostlinné oleje, kterých máme v naší stravě dostatek, obsahují především polynenasycené omega-6 mastné kyseliny. I mezi nimi najdeme esenciální látky, ale na rozdíl od rybího tuku jsme jimi spíše přezásobeni. Zajímavé je, že obsah omega-6 mastných kyselin se v rostlinných olejích dost různí. Vůbec nejvyšší podíl nabízejí hroznový a slunečnicový olej, málo jich najdeme naopak v oleji řepkovém a olivovém, kde jich je ve srovnání se slunečnicovým pouhých třetina, respektive desetina.

Také omega-6 nenasycené mastné kyseliny se v těle přeměňují do složitějších struktur. Vznikají z nich prostaglandiny, které v mnohem působí opačně než látky vzniklé z omega-3 kyselin. Zesilují například průběh zánětů v těle a urychlují



tip dTestu

Člověk se bez tuků neobejde a není dobré se mu zcela vyhýbat. Důvodem jsou právě některé mastné kyseliny, které organismus potřebuje ke svému fungování. Zvlášť je potřeba dbát o dostatečné doplňování omega-3 nenasycených mastných kyselin, které najdeme zejména v rybím tuku. Pokud bychom měli před nějakými tuky varovat, byly by to částečně ztužené rostlinné tuky, u nichž by se mohly objevit prokazatelně škodlivé transmastné kyseliny.

sražení destiček. Přispívají rovněž k regulaci hladiny LDL cholesterolu, při vysokém příjmu však snižují i množství jeho HDL formy. Pozitivní přínosy omega-3 nenasycených mastných kyselin jsou důvodem pro zvyšování jejich podílu v naší stravě. Podle doporučení Organizace pro výživu a zemědělství (FAO) by v ní omega-6 nad omega-3 kyselinami neměly převažovat více než pětkrát.

Malý detail

s velkými důsledky
Zmínhovali jsme, že nenasycené rostlinné tuky jsou spíše tekuté. Jak je tedy možné, že rostlinný margarín je tuhý? Odpověď hledejte ve ztužování olejí.

Při ztužování se využívá rozdíl v tuhosti nasycených a nenasycených kyselin. Starší způsob ztužování spočíval v tom, že se rostlinné

oleje nasýtily reakcí s vodíkem, čímž se z dvojných vazeb stanou jednoduché a olej podle míry nasycení buď částečně, či úplně ztuhl. Při této úpravě bohužel vznikaly zdraví škodlivé transmastné kyseliny.

Transmastné kyseliny obsahují v molekule alespoň jednu dvojnou vazbu a od běžné nenasycené kyseliny se liší prostorovým uspořádáním řetězce uhlíkových atomů. Molekula nenasycené kyseliny se totiž kolem dvojných vazeb ohýbá. Ohnutí může mít tvar písmene „V“, tomu se říká cis-konfigurace, nebo může být v trans formě, kdy zůstane řetězec v rovině, a podobá se tak nasyceným mastným kyselinám. Ve srovnání s nimi jsou však výrazně škodlivější, mohou způsobovat cévní onemocnění a diskutuje se o jejich vlivu na rozvoj cukrovky druhého



Nejvýznamnější zdroje jednotlivých druhů mastných kyselin

Omega-6	g/100g
bodlákový olej	
(světlice barvířská)	76,8
olej z hroznových semínek	66,3
slunečnicový olej	62,7
kukuřičný olej	54,3
sójový olej	53,4
olej z vlašských ořechů	53,0
bavlníkový olej	51,7
olej z pšeničných klíčků	47,6
margarin	41,0
sezamový olej	39,2

Omega-3	g/100g
Iněný olej	53,3
olej z tresčích jater	23,9
Iněná semínka	16,3
konzervovaná tresč játra	11,6
olej z vlašských ořechů	10,4
řepkový olej	8,7
sušené vlašské ořechy	7,5
sójový olej	6,9

olej z pšeničných klíčků	6,0
uzená makrela	5,7

Mononenasycené	g/100g
olivový olej	72,7
řepkový olej	57,9
husí sádlo	57,2
pekanové ořechy	45,0
liskové ořechy	42,1
sezamový olej	41,6
vepřové sádlo	41,5
palmový olej	37,2
pražené pistácie	35,5
mandle	34,5

Nasycené	g/100g
kokosový tuk	86,5
palmojádřový tuk	81,5
kakaové máslo	59,4
strouhaný kokos	56,9
máslu	53,4
palmový tuk	49,1
50% smetana	41,6
sýr s modrou plísní	28,2
husí sádlo	27,7
bavlníkový olej	25,9

Zdroj: <http://frida.fooddata.dk>

typu. Konzumaci transmastných kyselin bychom se měli vyvarovat. Sice se s nimi setkáme i v přírodních zdrojích, například v mléčném tuku, velká část jich k nám však přichází z průmyslově zpracovaných tuků. Nejvyšší pravděpodobnost výskytu transmastných kyselin je pak u částečně ztužených tuků. Pozor bychom si na ně měli dávat i při vaření doma, vznikají totiž i při smažení za vysokých teplot.

Výrobci se samozřejmě snaží výskyt transmastných kyselin omezit. Z velké části proto přešli na novější způsoby ztužování, při nichž trans kyseliny nevznikají. Takovou cestou je transesterifikace, která funguje tak, že si různé tuky mezi sebou své mastné kyseliny vyměňují. Záměnou nenasycených kyselin za nasycené pak dojde k potřebnému ztuhnutí. Výměna kyselin však neprobíhá úplně snadno, vyžaduje speciální

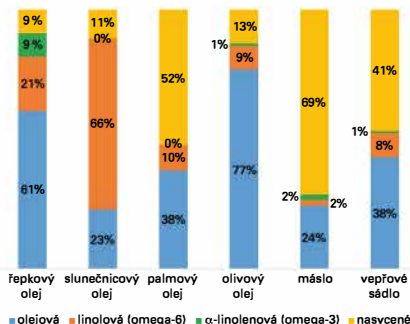
podmínky a přítomnost katalyzátoru, který reakci umožní.

Zlepšení situace ukázaly i naše testy tuků na smažení a pečení. Zatímco před čtyřmi lety jsme vysoké koncentrace transmastných kyselin zjistili u 10 výrobků, letos s nimi měl problémy jen jeden vzorek.

Ne všichni výrobci však moderní technologie používají. V Evropské unii se proto v současné době hovoří o zavedení limitu pro výskyt transmastných kyselin v potravinách. Některé státy – Dánsko, Rakousko či Maďarsko – už je zavedly. Možnost kontroly potenciálního výskytu transmastných kyselin ve vašem jídelníčku máte však již dnes – stačí se preventivně vyhnout potravinám obsahujícím částečně ztužené rostlinné tuky. ✕



Podíl hlavních mastných kyselin v některých tucích



Hledáte informace?

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

Auto a doprava

Alkoholtestery	1/16
Bezpečnost automobilů	6/17
Letní pneumatiky	3/16; 3/17
Střešní nosiče kol	4/17
Zimní pneumatiky	10/15; 10/16

Děti

Autosedačky	6/15; 6/16; 6/17
Dětské bezpečnostní zábrany	3/15
Dětské chůvičky	9/15
Dětské pleny	5/15
Dětské postýlky	12/15
Dětské vysoké židle	11/16
Kočárky	11/14; 5/16; 5/17
Pastelky	8/17
Přesnídávky s jahodami	5/15
Školní aktovky	8/15

Domácnost

Alkalické AAA baterie	5/17
Digestoře	11/14; 11/15
Fritézy	6/16
Fotovoltaické panely	2/16
Chladničky	12/14; 3/16; 8/17
Indukční varné desky	6/17
Kávovary	12/14; 9/15; 10/16
Kuchyňské roboty	5/13; 12/15
Kuchyňské váhy	5/16
Myčky nádobí	10/14; 11/15; 9/16
Odšťavňovače	10/15
Prací prostředky	8/15; 7/16; 7/17
Práčky	4/14; 9/14; 5/15; 3/16
Rychlovarné konvice	11/16
Sendvičovače	7/15
Sporkáry s indukčním plotnou	8/16
Sušičky potravin	8/16
Sušičky prádla	8/14; 10/15
Šicí stroje	12/16
Tablety do myčky	3/17
Tyčové mixéry	4/15; 12/16
Vakuovačky	3/17
Vestavné mikrovlnné trouby	12/15
Vestavné trouby	10/16
Výrobky sody	7/17
Vysavače	8/14; 9/15; 8/16; 8/17
Zehličky	3/15; 4/16; 5/17

Obraz a zvuk

Bezdrátové reproduktory	4/15; 8/17
Blu-ray přehrávače	3/16
Drony pro foto a video	7/17
Fotoparáty	7/15; 2/16; 1/17; 6/17
Gramofony	2/17
Hi-fi systémy	1/14; 12/15
Pokročilé fotoparáty	6/16
Projektor	8/14; 7/16
Sluchátka	10/14; 4/16

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

Telefony a počítače

Mobily	5/16; 11/16; 5/17
Ochrana počítače	4/16; 3/17
Pevné disky	2/16; 1/17
Tablety	12/14; 12/15; 12/16
Tiskárny	3/15; 1/16; 2/17

Sport a hobby

Batochy na notebook	9/16
Granule pro psy	8/15
Granule pro kočky	9/16
Chrániče zad	2/17
Chytré hodinky	12/16
Chytřé náramky	2/15; 12/16
Ploutve	7/15
Přimočaré pily	5/16
Přípravky na likvidaci mechu	4/17
Sekačky benzinové	4/15; 4/16
Sekačky elektrické	4/15; 4/16
Sekačky robotické	4/17
Turistické boty	6/16
Vrtačky	2/14; 1/16; 1/17

Zdraví a kosmetika

Bělící zubní pasta	2/17
Denní hydratační krémy	11/16
Doplňky stravy s omega-3	4/17
Deodoranty	11/15
Elektrické zubní kartáčky	1/14; 2/16
IPL epilátory	1/17
Kloubní výživy	5/16
Menstruační vložky	
a tampóny	10/16
Opalovací přípravky	7/16
Osobní váhy	1/16
Repelenty	6/15

Jídlo a pití

Balkánské sýry	6/17
Bělicí pepť	1/17
Čokoládové zmrzliny	7/17
Grilovací klobásy	8/15
Hummusy	8/17
Kakao	11/15
Kečupy	8/16
Lískočiřské kakaové pomazánky	10/16
Másla	1/16
Mletá sladká paprika	8/16
Musli tyčinky	10/15
Neslalkolické piva	7/17
Olivové oleje	5/17
Párky	2/17
Pomerančové džusy	9/16
Rajčatové protlak a pyré	7/15
Rostlinné tuky na pečení	
a 100% tuky	3/17
Řecké jogurty	4/17
Salámy herkules	8/17
Sardinky v konzervě	2/16
Sterilované hrášek	12/16
Sušené datle a filky	12/15

Šunkové salámy	9/16
Švestková povídla	3/16
Uzený losos	11/16
Vepřové konzervy	6/16

Právo a finance

Ceny elektřiny	7/17
Ceny plynu	8/17
Cestovní pojištění	5/16; 6/17
Co s nehodícími se dárky	1/16
Daně	1/15; 1/17
Den daňové svobody	6/17
Dětské účty	7/14; 9/16
Dodávky energií – reklamace	8/16
Dodávky energií – stěhování	1/17
Elektrifika zlevňuje	7/15; 7/16
E-shop: odstupování	
od smlouvy	8/17
Havarijní pojištění	11/15; 4/17
Jak správně vybrat e-shop	12/16
Katastr nemovitostí	7/17
Kauce při sjednání	
nájmu bytu	2/17
Kreditní karty	4/16
Koupě nemovitosti	
a služby RK	7/16
Mimosoudní řešení sporů	4/17
Minimální mzda	5/17
Mobilní tarify	5/15; 3/16
Náhrada újm a škody	11/16
Nákup na slevových portálech	6/16
Než koupíte zájezd	5/16
Novinky v online prodeji	5/17
Operátoři – reklamace	
vytvoření	3/16
Operátoři, změny smluv	
a pokuty	11/15
Plyn	8/15; 8/16
Podomní prodej energií	12/16
Pojištění domácnosti	6/16
Pojištění odpovědnosti	11/16
Povinné ručení	2/14; 2/16; 1/17
Prodložená záruka	4/17
Přenositelnost telef. čísla	7/17
Půjčka pod stromech	12/16
Reklamace	3/17
Smlouva o dílo	3/14; 9/16
Smlouva o nájmu	5/17
Sociální pojištění	5/17
Spotřebitel na horách	2/17
Spotřebitelské úvěry	12/14; 3/17
Společné účty	10/15; 10/16; 3/17
Termínované vklady	3/17
Údržba nájemního bytu	4/16
Úpravy v nájemním bytě	6/17
Ukončení nájemního bytu	10/16
Úvěry na bydlení nové	6/17
Vracení vánočních dárek	1/17
Vykličení a předání	
nájemního bytu	11/16
Zdravotní pojištění	4/15; 2/17
Změna dodavatele energií	8/17
Značení textilu	2/16
Životní pojištění	5/13; 7/16



+ 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 možnosti 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 objednávký 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 redaktori 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 výsledky našich testů

- Vzhledem k tomu, že nejsme klasickým časopisem, ve kterém může i polovina 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 zkušenosti 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 10–2017



© marie-sacha / Fotolia

Balzámy na rty

Trápi vás suché rty a přemýšlíte, jak nejlépe je hydratovat? Sáhnout můžete po balzáměch, jejichž test přineseme už příště. Dočtete se třeba, jestli rty dobře zvlhčují a zda neobsahují nežádoucí látky.

Myčky nádobí

Ty nejlepší ušetří práci i peníze a postarají se o blyštivé nádobí. Na základě vašich četných přání jsme do testu zařadili vestavné klasické i úzké modely.

Kojenecká mléka

Je třeba se obávat škodlivých látek z palmového tuku, který je běžnou součástí sušeného mléka pro kojení či batolata? Odpověď hledejte v řijnovém vydání.

Zimní pneumatiky

Před povinným prezouváním přineseme další test zimních pneumatik. Tentokrát poradíme s výběrem pro Škodu Octavia či VW Golf a pro SUV jako jsou Nissan Qashqai nebo Dacia Duster.

změna vyhrazena



© Prostock / Fotolia



© Marek Sempulski / 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 předplatitelé 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.

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 výsledky našich testů

- Vzhledem k tomu, že nejsme klasickým časopisem, ve kterém může i polovina 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 zkušenosti 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 10–2017



© marie-sacha / Fotolia

Balzámy na rty

Trápi vás suché rty a přemýšlíte, jak nejlépe je hydratovat? Sáhnutí můžete po balzáměch, jejichž test přineseme už příště. Dočtete se třeba, jestli rty dobře zvlhčují a zda neobsahují nežádoucí látky.

Myčky nádobí

Ty nejlepší ušetří práci i peníze a postarají se o blyštivé nádobí. Na základě vašich četných přání jsme do testu zařadili vestavné klasické i úzké modely.

Kojenecká mléka

Je třeba se obávat škodlivých látek z palmového tuku, který je běžnou součástí sušeného mléka pro kojení či batolata? Odpověď hledejte v řijnovém vydání.

Zimní pneumatiky

Před povinným prezouváním přineseme další test zimních pneumatik. Tentokrát poradíme s výběrem pro Škodu Octavia či VW Golf a pro SUV jako jsou Nissan Qashqai nebo Dacia Duster.

změna vyhrazena



© Prostock / Fotolia



© Marek Langhans / 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 předplatitelé 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.