

d Test

12—2017

25 let
s vámi

Lískové ořechy

Bezstarostné
louskání

Kuchyňské roboty

Šlehej, sekej,
strouhej

Sluchátka

Vysoká cena –
dobrý zvuk?

Bramborové chipsy

Olej, sůl
a akrylamid

Holicí strojky

Jde to hladce,
nebo je to
o bradce?

96 Kč



Holení bez zlobení

Darujte předplatné dTestu

Ideální vánoční dárek

Vánoční dárek, který má praktické využití, a navíc hlubší přesah? Jestli vaše přátele a příbuzné zajímají objektivní a užitečné informace, je časopis dTest tím pravým dárkem. Darováním ročního předplatného pomůžete svým blízkým nespálit se při nákupech a zároveň podpoříte další rok nezávislého testování výrobků.

V zájmu zachování nezávislosti a objektivity nepřijímáme ani nezveřejňujeme žádnou inzerci. Veškeré náklady na testy a vydávání jediného skutečně nezávislého časopisu v ČR kryjeme pouze z předplatného. Jediné zájmy, které hájíme, jsou zájmy spotřebitelů.

Obdarovaný s ročním předplatným dTestu získává:

- Tiskovaná vydání časopisu – každý měsíc výsledky nejnovějších nezávislých testů výrobků přímo do schránky.
- Přístupy do placené sekce www.dtest.cz, kde zveřejňujeme i výsledky testů, které nejsou v časopise.
- Přístup k výsledkům testů v mobilní aplikaci dTest.
- Přednostní servis spotřebitelské poradny na čísle 272 272 273.
- Audio verzi časopisu s možností poslechu v mobilní aplikaci nebo na počítači.
- Navíc jako bonus brožuru 100 vzorů pro řešení spotřebitelských problémů.

Udělejte dobrou věc – darujte svým blízkým roční předplatné našeho časopisu k Vánocům. Kromě toho, že jim uděláte radost kvalitním a praktickým obsahem, podpoříte neziskovou organizaci dTest, o.p.s., která časopis dTest vydává.



© karamdarev / Fotolia



Naše speciální předvánoční nabídka 12+1 obsahuje roční předplatné na rok 2018 za cenu 949 Kč a prosincové vydání časopisu dTest navíc pro dárce, které můžete společně s dárkovým certifikátem zabalit obdarovanému pod stromeček.

Objednávejte na

www.dtest.cz/darek

nebo na zákaznické lince 241 404 922 (Po-Pá, 9-17 hod.)



10



16



24



32

d
Test

XXIV. ročník

12. vydání měsíčníku dTest připravili:

Hana Hoffmannová, Jan Hrouda, Olga Šlesingrová,
Michal Mikoláš, Jana Nováková, Jan Maryška, Tomáš Haimann,
Lukáš Zelený, Martin Věgner, Jana Zikmundová,
Svatava Veverková a Lenka Maršálová

neoznačené fotografie Petr Neubert a archiv časopisu,

Jiří Novák (ilustrace),

dTest, o.p.s. (IČ: 45770780)

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

Šéfredaktorka: Hana Hoffmannová. Vedoucí testování: Jan Hrouda.

Grafická úprava a zlom: Akcent s.r.o.

Grafický koncept a layout: Side2

Informace o předplatném podá objednávký příjímá dTest,

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

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

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

Podávání novinových zásilek povoleno Ředitelstvem pošt Praha

5, 3 106/1994,

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

ilustrační foto.

ISSN 1210-731X

Toto vydání vychází 30. 11. 2017

© dTest, o.p.s., Praha

Obsah

Testy

Liskové ořechy

Bezstarostné louskání

10

Kuchyňské roboty

Šlehe, sekej, strouhej

16

Sluchátka

Vysoká cena – dobrý zvuk?

24

Bramborové chipsy

Olej, sůl a akrylamid

32

Holící strojky

Jde to hladce,

nebo je to o bradce?

38

Tablety

Jablka s orientální oblohou

43

Srovnání

Sušené brusinky a banány

48

Informační servis

Ohlédnutí

za řeckými jogurty

54

Léky s paracetamolem

56

Finance

Vánoce na dluh

60

Právo

Jak na realitní kanceláře

63

Milí čtenáři



V letošním roce jsme vám přinesli rekordní počet testů – v šesti vydáních včetně tohoto si můžete přečíst po šesti testech namísto obvyklých pěti a celkem jsme jich v letošním roce otiskli 76. Kromě toho také pravidelně aktualizujeme online databáze kontinuálně testovaných výrobků, jako jsou například mobily, fotoaparáty, televize, tablety, autosedačky a další. To vše nám umožňujete tím, že si dTest předplácte, a my vám za to moc děkujeme.

dTest ale není jen časopis, zájmy spotřebitelů hájíme mnoha dalšími způsoby. Možná vám neuniklo, že jsme před pár týdny spustili kampaň Stop dvojí kvalitě, kterou můžete podpořit svým podpisem na www.dvojikvalita.cz. Na webových stránkách kampaně shrnujeme vše podstatné, co se této kauzy týká, její vývoj i naše stanoviska a představy o řešení. Informace k problematice rozdílné kvality výrobků v různých zemích nikde jinde takto pohromadě a přehledně nenajdete.

Prosinec bývá ve znamení štědrosti a dárek. I my jsme si pro vás nějaké připravili. Čerstvou novinkou pro naše předplatitele je možnost dTest nejen číst, ale poslechnout si i jeho audio verzi. V situacích, kdy nemáte čas do nového vydání začíst (třeba při předvánočních nákupučích či úklidu), si můžete naše články jednoduše poslechnout a zjistit, co je nového.

Stejně jako v loňském roce jsme vám i letos přibrali k časopisu praktický spotřebitelský kalendář pro rok 2018. Najdete v něm mnoho zajímavých a užitečných tipů, rad a informací na každý týden.

Pokud přemýšlíte, čím naopak vy potěšíte své blízké, zavazte možnost darovat jim třeba předplatné našeho časopisu.

Na výběr je z několika verzí včetně jedné čistě digitální a jedné, která nabízí kompletní ročníky 2017 a 2018 za příznivých 1349 korun.

Přejeme vám klidný adventní čas a veselé Vánoce.

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.

Velikost písma na etiketách

Již před mnoha lety se řešila velikost písma na výrobcích. U řady výrobků se dá stěží přečíst i pomocí lupy. A pokud vím, měla se tato praxe změnit a písmo mělo odpovídat alespoň písma novinového. Ale nic se neděje a již se o tom ani nemluví. Bude se tato situace měnit? Od kdy má toto vstoupit v platnost?

Vladimír K.

Pokud máte na mysli velikost písma na obalech potravin, požadavek na jejich minimální výšku platí již od 13. 12. 2014. Písmo, kterým se uvádějí povinné údaje na potravinových etiketách, má být ve většině případů takové, aby výška písmene „x“, „v“, „n“ či „m“ činila nejméně 1,2 mm. V případě skutečně malých obalů může být tato výška jen 0,9 mm. Pokud jde o ostatní výrobky, pro většinu z nich není minimální velikost písma na obale předepsána, vyžaduje se pouze jeho čitelnost.

Výběr digestoří do testu
V listopadovém vydání jsem četl test komínových digestoří. Chtěl bych se zeptat, podle jakých parametrů jste digestoře vybírali, když srovnáváte digestoře v cenovém rozmezí 34 000 až 1800 Kč? A také jak můžete do testu zahrnout třeba model Ikea Utdrag, což je digestoř výsuvná.

Vladimír L.

U testů se často snažíme porovnat dražší a levnější spotřebiče, abychom našim čtenářům mohli ukázat, zda má skutečně cenu investovat do přístroje vyšší částku. Často se ukáže, že levnější předčí ty dražší – ačkoli z výsledků testů digestoří naopak vyplynulo, že za kvalitní službu si člověk musí připlatit. Kromě toho tím dáváme čtenářům možnost, aby si vybrali produkt v cenové hladině, která odpovídá jejich rozpočtu. Co se týká vašeho dotazu k digestoři Ikea Utdrag – volili jsme modely s komínovým odtahem a možností přepnutí do režimu recirkulace. Oba požadavky tato digestoř splňuje a nebyl tak důvod ji do testu nezařadit.

Chybějící složení

Je v pořádku, že na obalu másla značky Pilos prodávajícího v řetězci Lidl není uvedeno složení? Dále mě zajímá, jestli je rozdíl mezi máslý, která mají uvedený obsah mléčného tuku a těmi, která deklarují jen obsah tuku.

paní P

Označení na uvedeném máslu je v pořádku. Máslo

patří mezi tzv. jednosložkové potraviny, na jejichž obalu není třeba uvádět složení. Jedinou výjimkou je případ, kdy by máslo obsahovalo přidávané barvivo, pak by složení muselo být uvedeno. Obsah mléčného tuku a obsah tuku je v případě másla totéž. Jiný než mléčný tuk totiž máslo obsahovat nesmí. Rozdíly v tomto ohledu jsou pouze u margarínů, které kromě mléčného tuku obsahují i tuky rostlinné.

Nevidomý čtenář

Jako nevidomý předplatitel dTestu nemám možnost si časopis přečíst a musím si jej nechat předčítat. Nešlo by namístit dTesty na CD, jako jsou třeba knihy pro nevidomé?

z anonymního
dotazníku dTestu

Děkujeme za zájem, velmi si vážíme vaší podpory a přiznání. Věříme, že pro vás bude užitečná novinka, kterou nabízíme našim předplatitelům – audio verze časopisu. Přihlaste se do předplatitelského profilu na www.dtest.cz a v záloze Audioteka vyberte vydání dTestu k poslechu.

Budete přeměšřován na web Audioteka.cz, kde si audio verzi časopisu uložíte do svoji virtuální políčky. Pokud účet na Audioteka.cz nemáte, stačí si ho zdarma založit.

dTest také mnoho let spolupracuje se Sjednocenou organizací nevidomých a slabozrakých ČR (SONS). Každý měsíc dodáváme podklady pro jejich knihovnu digitálních dokumentů, v níž

mají klienti SONS možnost si články a testy z našeho časopisu poslechnout.

Záhada s obsahem masa

Bohužel se mně ani po delší době nepovedlo nikde získat rozumnou odpověď na jev, kterým mně pravidelně potkával při prověřování obsahu masa v daném výrobku. Jde o to, že na etiketě se ne vždy uvádí obsah masa v procentech, ale je tam údaj citující: na výrobu 100g výrobku bylo použito 130g masa... Chápal bych to naopak, ale takto mě vždy napadne úryvek ze Švejků, kde v blízkosti vysvětluje chovanec, že wonit zeměkoule je ještě jedna, která je mnohem větší.

Rastislav P.

Vámi zmínovaný způsob uvádění obsahu masa je správný a pro určité typy masných výrobků dokonce jediný možný. Typicky se s ním setkává na trvanlivých fermentovaných salámcích, které se během výroby suší. Díky odpaření vody váží výsledný výrobek méně než použité suroviny. Proto je v tomto případě korektní uvádět pouze informaci, kolik masa bylo použito na přípravu 100g výrobku. Při porovnávání různých výrobků se pak můžete řídit zásadou – čím více masa na 100g salámu výrobce použil, tím lépe. V našich testech se ukázalo, že trvanlivé fermentované salámy vyšší kvality obsahují minimálně 130g masa na 100g výrobku. ✕

Evropské spotřebitelské centrum

Tipy pro návštěvu adventních trhů



Otevřené hranice mezi členskými státy EU umožňují snadno vyjet na adventní trhy hlavně do sousedních zemí. Nachystejte se na ně i díky našim spotřebitelským tipům a upozorněním.

Návštěva adventního trhu je příležitostí nejen k nákupu, ale i k rozjímání. Mohlo by se ale stát, že chvilkové bezstarostnosti spotřebitelů budou chtít využít někteří stánkaři. Přinášíme vám proto praktické tipy pro bezproblémové nákupy na německých, rakouských, polských a slovenských adventních trzích.

U akcí typu 3 za cenu 2 budete obezřetní a cenu si přepočítejte.

Předražení nákupu někdy hrozí na Slovensku, když někteří stánkaři neuvádějí ceny nabízených nápojů. Některá města riziko nákupu zboží či využití služeb nízké kvality za vysoké ceny snižují vydáváním kodeků pro stánkaře. V Bratislavě jde o „Kódek trhovníka“.

Zkontrolujte datum spotřeby nebo minimální trvanlivosti. Někteří prodejci se mohou chtít zbavit zboží, které jim dlouho leží v regálech jejich kamenných obchodů.

I v Německu si zkontrolujte informace o původu zboží přiložené k výrobku. Za velmi kvalitní zboží je v Německu považováno to, jež je označeno slovy „vyráběno v Německu“, „ručně vyráběné“ nebo „řemeslný výrobek“. Štítek na zboží prozradí, kde bylo skutečně vyrobeno. Cedulka „ručně vyrobené zboží“ nemusí být vždy pravdivá.

Právo na odstoupení od smlouvy bez udání důvodu neexistuje ani na adventních či vánočních trzích v sousedních zemích. Leda že by prodejce možnost vrácení zakoupeného zboží předem garantoval nebo ho přijal zpět dobrovolně.

Dvouletou záruční dobu za jakost má spotřebitel i u stánkového nákupu, ač s drobnými místními spe-

cifiky. Vždy si uschovejte účtenku. Prodejce se nemůže vyvléci ze svých povinností vystavením cedulky „Po odchodu od pokladny nepřijímáme žádné reklamace“.

Pozor na kapsáře. Noste peněženku ve vnitřní kapse bundy nebo kabátů. Hlídejte si své věci, pokud vás někdo „omylem“ polije svařeným vínem nebo se ptá na cestu. Může to být zloděj a může mít i parťáka.

Průvodce adventními trhy v češtině vydávají v některých příhraničních městech, například v Drážďanech. Informují o možnostech parkování, ubytování a o veřejné dopravě. Ve Vídni je pak vhodné nechat vůz na parkovišti typu „Park and ride“ s dopravní návazností na místa konání trhů nebo lze využít i zóny s maximální dobou parkování dvě hodiny.

Prodejci používají různé taktiky a triky, aby si získali zákazníka. V Německu se stává, že prodejce přiláká kolemjdoucí a jeho člověk naoko zakoupí nějaký výrobek, čímž strhne k nákupu i ostatní zákaznky – zvláště, pokud je zboží na pultu málo. Jiný jsou nakupující lákáni na bezplatné ochutnávky.

Vaše práva při cestování na trhy

Pokud před Vánoci za nákupy letíte nebo jedete vlakem, pamatujte, že v Evropské unii máte v případě přerušení provozu po určité době čekání na zpožděný nebo náhradní spoj právo na bezplatnou péči, tedy občerstvení a v případě potřeby i ubytování po dobu nezbytně nutnou. Více na www.evropskyspotrebitel.cz/ prava-cestujících. ✕



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

dtest.cz/eshop

Ověřte si důvěryhodnost e-shopů

Je až příliš snadné zaregistrovat atraktivně znějící doménu, vytvořit stránky s lákavou nabídkou a pak už jen inkasovat peníze podle hesla „služba končí zaplacením“. E-shopy vytvořené s vidinou rychlého zbohatnutí na úkor naplněných zákazníků lze ovšem rozpoznat. Stačí vyhledat několik základních informací o elektronickém obchodě, jeho provozovateli, historii, obchodních podmínkách či hodnocení spokojenosti jiných zákazníků.

Zjistit potřebné údaje není obtížné, ale spotřebitelé jsou často netrpěliví. Zvláště teď před Vánoci se snadno nechají lákat výhodně vypadajícími nabídkami. Místo aby investovali nákladu do hledání informací, spoléhají na štěstí. Vytvořili jsme proto službu ověření e-shopů na www.dtest.cz/eshop, kde lze všechny tyto informace najít v přehledné formě na jednom místě. Informace mají orientační charakter a slouží k usnadnění přístupu zákazníka k základním údajům. Je samozřejmě nutné brát v potaz možnost, že e-shop, byť by byl poctivý, může existovat poměrně krátce nebo může být specificky zaměřen. V takovém případě nebude mít dostatek hodnocení ze strany zákazníků nebo dostatečnou historii, aniž by to automaticky znamenalo, že není seriózní.

Základní informace získáváme od Ministerstva financí a od sdružení CZ.NIC. Obchodní podmínky jsou hodnoceny podle toho, zda má e-shop certifikát dTestu nebo Asociace pro elektronickou komerci. Spokojenost zákazníků s e-shopem ilustruje jednak hodnocení ostatních zákazníků na portálu Zboží.cz a Heureka.cz a také hodnocení vstřícnosti e-shopu v rámci služby VašeStížnosti.cz, která slouží k mimosoudnímu urovnávání spotřebitelských sporů. Přístup obchodníka k zákazníkovi zde ilustruje hodnocení ze strany spotřebitelů a také fakt, zda a jak e-shop na podané stížnosti reaguje. ✕

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.

Únik dat přes kartáček
■ **Některé elektrické zubní kartáčky Oral-B nabízejí milovníkům nových technologií lepší péči o chrup za pomoci speciální mobilní aplikace.** Tu lze stáhnout zdarma pro Android i iOS. Test přenosu dat německé spotřebitelské organizace Stiftung Warentest však odhalil, že verze pro Android odesílá více informací, než je pro její fungování skutečně třeba. Aplikace odesílá identifikační číslo telefonu (Android ID) výrobci, Google Crashlytics a Google Analytics. Tato informace však může být dále použita k vytváření falešných uživatelských profilů. Existují ovšem způsoby, jak se předávání takových dat vyhnout, například reklamní ID, které může uživatel kdykoliv obnovit a tím ho změnit. Proto lze považovat přenos dat aplikace Oral-B pro Android za povážlivý (na stupnici bezproblémový – povážlivý – rizikový). Doporučujeme proto v předvolbách aplikace zakázat odesílání statistik do služby Google Analytics.

Roamingové poplatky
■ **Zavedení nových roamingových pravidel v zemích**

EU změnilo chování spotřebitelů. Vyplyvá to z výsledků bleskového průzkumu Eurobarometru zveřejněných v říjnu tohoto roku, které shrnula bulharská spotřebitelská asociace Aktivni potrebiteli. Od 15. června 2017 spotřebitelé v EU při cestování do jiné unijní země neplatí dodatečné poplatky za volání, esemeskování a použití mobilních dat. Podle průzkumu stihlo již 51 % občanů EU výhodnějších pravidel využít. Počet osob volajících a „datujících“ v zahraničí se zdvojnásobil. 60 % telefonujících respondentů dokonce letos v létě používalo telefon na cestách intenzivněji než doma.

Zneužití identity
■ **S vývojem elektronické bankovníctví a zakládáním účtů online bez nutnosti fyzické identifikace roste nebezpečí různých bankovních podvodů.** Zneužití identity má podle neziskové organizace Cifas, zabývající se prevencí finančních podvodů, epidemické rozměry – jen ve Spojeném království dochází denně k 500 případů. Spotřebitelská organizace Which? udělala rozhovor s detektivem Chrise Feltonem z Národního úřadu pro vyšetřování podvodů (National Fraud Intelligence Bureau). Z něj vyplynulo, že důvodem použití cizí identity k založení bankovního účtu bývá snaha o praní peněz. Osobě, které byla identita ukradena, pak hrozí, že bude soudně stíhána za podvody. Existují i výjimky, a zejména

pokud se jedná o konto s možností přečerpání, může dojít i k zadlužení majitele. Ve všech případech je však důležité se ihned po odhalení problému spojit s bankou a účet zrušit. Dostat se k něčí identitě je v zásadě jednoduché. Údaje lze koupit, získat je nabouráním se do mailu nebo z otevřeného profilu na Facebooku.

Jak skladovat ořechy
■ **Tipy na správné skladování vlašských ořechů nabízejí kolegové ze Slovinského svazu spotřebitelů.** Vlašské ořechy prospívají zdraví. Obsahují omega-3 a omega-6 mastné kyseliny, vitamín E, minerální látky jako zinek nebo selen a mnoho dalšího. Ovšem právě vyšší obsah nenasyčených mastných kyselin může způsobit žluknutí. Nejpřirozenější ochranou

vlašských ořechů je jejich skořápka. Vyloupaná jádra nelze dlouho skladovat, protože začnou oxidovat a kazí se. Nejlepší je osušené a nevyloupané ořechy uložit na chladné (do 18 °C) a tmavé místo. Skořápek je zbavte až před konzumací. Pokud vám vyloupaná jádra zbydou, uzavřete je do dobře utěsněných obalů (lze použít i vakuovačku) a v nich vložíte do mrazáku. Když ořechy začnou žluknout, napravit to nelze. Negativní zdravotní následky to nemá, jádra však již neobsahují tělu prospěšné nenasycené mastné kyseliny. Ovšem pozor na delší dobu zkažené ořechy, ty začnou být škodlivé kvůli toxicitě oxidačních látek.

Přilíží velké umělé slzy
■ **Při aplikaci kapek na zluhčení očí se často tekutina do oka nevejde**





© Stefano Garau / Fotolia

a stéká mimo něj. Jsou tak záměrně nastavené kapaci lahvičky, aby pacientovi přípravku dříve došel? Pozastavuje se nad tím americká spotřebitelská organizace Consumerist. Podle investigativního serveru ProPublica.org, na který Consumerist odkazuje, se te kutá léčiva obecně prodávají podle objemu balení a výrobci nemají zájem na jejich pomalejší spotřebě. Přitom tady neplatí, že více je lépe – kapka z lahvičky má objem okolo 50 µl (mikrolitrů), zatímco do oka se vejde méně než polovina tohoto množství. Ke změně ale není mezi výrobci vůle, protože by se jim snížily zisky z prodeje.

Čokoláda zdraví neprospívá

■ **Milovníky čokolády hřeje myšlenka, že se jedná o potravinu prospívající zdraví.**

Prokázaly to přece vědecké studie. Ty však zjevně zadávají a financují samotní výrobci čokolády. Informoval o tom zpravodajský server Vox.com. I když jsou některé složky čokolády vydávány za zdravé, tento účinek je podle studií nezávislých na čokoládovém průmyslu mnohem slabší. Čokoláda samotná zdraví neprospívá. Užitečné flavonoly, sloučeniny rostlinného původu, se v ní totiž běžně moc nevyskytují a také je nenajdete jen v kakau. Jsou v čaji, brusinkách, kapustě, cibuli, jablkách nebo hruškách. Jablka a hrušky jsou navíc přirozeně sladké a nesníme s nimi velké množství přidaných cukrů a tuků, které obsahuje čokoláda.

Jak šetřit baterii mobilu
■ **Pokud se vám zdá, že musíte dobít baterii svého**

mobilu častěji než dříve, možná se nemůžete. Může být oslabena stářím, ale i množstvím instalovaných aplikací. Rady, co udělat, aby baterie vydržela déle, nabízí španělská spotřebitelská organizace OCU.

■ **Dobíjejte baterii včas.** Nečekejte na její úplné vybití a upozornění mobilu. Připojte jej k nabíječce kdykoliv k tomu máte příležitost.
■ **Používejte správnou nabíječku** – nejlépe tu originální, která zaručí optimální a bezpečné dobíjení.
■ **Pozor na teplotu.** Nevystavujte mobilní telefon extrémnímu horku nebo mrazu.

■ **Správné baterii skladujte.** Když mobil po nějakou dobu nepoužíváte, uložte jej nabíť na 40 % na chladné bezpečné místo.
■ **Zavírejte aplikace.** I když je na hlavní obrazovce právě nevidíte, zůstávají mnohé aplikace otevřené na pozadí a zbytečně spotřebovávají energii.
■ **Snízte jas obrazovky.** Ta totiž patří k největším zrotům energie a výrazným ztlumením jejího jasu situaci značně zlepšíte.
■ **Nastavte optimální spánkový režim.** Zkrátte dobu

nečinnosti, po které se displej ztlumí a vypne.
■ **Přerušte nepoužívaná připojení.** Pokud je právě nepotřebujete, vypněte bluetooth, GPS, wi-fi, případně přenos mobilních dat. Chcete-li to učinit vše najednou, zapněte režim letadla.

Sól vs. chilli

■ **Studie provedená čínskými vědci odhalila, že lidé, kteří mají rádi páliová jídla, konzumují výrazně méně soli než ti, kteří chilli a jiné páliivé pochutiny nemají rádi.** O studii informovala americká spotřebitelská organizace Consumer Reports.

Výzkumníci z 3. vojenské lékařské univerzity v Čchung-čchingu zjišťovali chuťové preference a zdravotní stav více než 600 osob. Nejzajímavějším zjištěním bylo, že milovníci chilli preferovali méně solená jídla a za den snědli zhruba o půl čajové lžičky soli méně než lidé, kteří páliivé nemají rádi. Dokonce jim byl zjištěn menší tlak – systolický o 8 mm Hg, diastolický o 5 mm Hg. Páliivé jídlo tedy může být jedním z klíčů k předcházení hypertenze způsobené vysokým příjmem soli. ✕

spotřebitele.dtest.cz

Portál přináší aktuální zprávy ze zahraničí i v České republice. 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.



iPhone X vs. Google Pixel 2

Jak obstály v našich testech dvě dlouho očekávané novinky v nejvyšší cenové kategorii? Ani jedna neklamala – ale ani nedosáhla na vrchol.

Novému iPhoneu X se podařilo díky bezrámečkovému displeji a originálnímu designu opět rozvířít debatu nad novými mobily Apple. Ta v posledních letech kvůli spíše drobným inovacím v nových generacích upadala. Láka na nové funkce rozpoznávání obličejů a animované emotikony animoji – obě fungují zcela bez problému.

Výtečné ovládání

Na přístroji chybí tradiční tlačítko Home, které

ustoupilo rozměrnému displeji. Uživatel si tedy musí zvyknout na trochu jiné ovládání. Naštěstí to nevádí, na nový systém se lze velmi rychle adaptovat. Přístroj navíc vyniká rychlou a přesnou reakcí na gesta. Pohodlné a rychlé je i psaní či práce s internetem. Nový iPhone také exceluje skvělým fotoaparátem, který společně s iPhone 8 patří k naprosté špičce mezi současnými mobily – a to jak co do kvality snímků, tak ovládání. Obstojně si přitom poradí i s focením v nízkém osvětlení.

Slabší baterie i odolnost

Průvazná doba je spíše průměrná. Na vině je nejspíš kvalitní OLED displej s vysokým rozlišením 1125 × 2436. V našem testu simulujícím běžné používání vydržel iPhone X 19,5 hodin, což je sice o půl hodiny více než iPhone 8, ale o hodinu a půl méně než iPhone 8 Plus. Stejně tak nedopadl nijak skvěle ani v rychlosti nabíjení. Všechny letošní iPhone (8, 8 Plus a X) však nově podporují rychlonabíjení, při kterém se za půl hodiny dostanou až na 50 % kapacity. Musíte si však dokoupit kabel s koncovkou USB-C a kompatibilní adaptér. V základní výbavě nejsou.

Na největší problém iPhoneu X jsme narazili při testech odolnosti. S deštěm si ještě poradil, zato při pádových zkouškách zcela pohorěl, a to zejména v oblasti displeje. U dvou testovaných kusů se po simulaci

padesáti pádů z výšky 80 cm začaly na displeji objevovat zelené proužky, přičemž po dalších padesáti pádech přestal displej u jednoho z nich fungovat nadobro. Zdárně si nevedlo ani tělo přístroje – u jednoho z kusů se během zkoušky rozbila zadní část.



Apple iPhone X (64 GB) dobře (78 %), 29 990 Kč

● kvalitní fotoaparát včetně video i audio záznamu; ovládání; velmi dobrý displej
● při doteku spodní části zad slabší signál; poškození v pádovém testu

Jak si stojí nový Android?

Aby měl nový iPhone konkurenta ze stáje Androidu, objevila se také nová generace telefonů Google Pixel 2, která vznikla ve spolupráci se značkou HTC (verzi XL ovšem vyrábí LG). Pixel 2 běží na nejnovější verzi operačního systému Android 8.0 Oreo. Zajímavou novinkou, kterou přináší, je technologie eSIM. Ta umožňuje používat telefon bez vložení plastové karty s čipem. Stačí si stáhnout virtuální SIMku

od operátora. Bohužel tuto technologii nikdo z našich operátorů nepodporuje a je otázkou, kdy a zda vůbec se uchytí. Zajímavější novinkou je Active Edge – ovládání telefonu stisknutím jeho těla v dlaní.

Pokud se podíváme na ovládání detailněji, musíme ho jednoznačně pochválit. Velmi dobře se na něm píše a bezproblémově se s ním pracuje v rámci operačního systému i na internetu. Ačkoli je třeba dodat, že u mobilů v nejvyšší cenové hladině, mezi něž Pixel 2 patří, už se kvalitní obsluha a psaní stává normou.

Ne tak dobrý foták, bezproblémová odolnost

AMOLED displej s rozlišením 1080 × 1920 sice nemůže rozlišením konkurovat novému iPhoneu, i tak je ovšem výborný – nabízí velmi dobré barvy, kontrast i jas. Fotoaparát láká na portrétní mód s rozostřeným pozadím. Vyzkoušeli jsme ho a funguje dobře, nedosahuje ovšem kvality fotáků nejnovější generace iPhoneů a Samsungů Galaxy S. Zato zátěžovými zkouškami prošly všechny testované kusy Pixelu 2 bez větších problémů pouze se škrábanci. Nakonec nabízí i obstojnou výdrž baterie 23 hodin.

Google Pixel 2 (64 GB) dobře (75 %), 21 360 Kč

● kvalitní fotoaparát včetně audio záznamu; ovládání; velmi dobrý displej
● v balení chybí sluchátka

1

Nové testy na webu

■ Podrobné výsledky nově otestovaných mobilů včetně nového iPhoneu i Pixelu najdete v naší databázi na www.dtest.cz/mobily.
■ Otestovali jsme také nové televize. Výsledky hledejte na www.dtest.cz/televize.
■ Na začátku prosince najdete na webu také nově otestované pokročilé fotoaparáty, a to na www.dtest.cz/fotoaparaty.
■ Výrobky lze třídit a řadit podle různých kritérií a vzájemně porovnávat. Výsledky jsou dostupné všem předplatitelům.

Nové testy dětských vysokých židlí

V listopadu loňského roku jsme vám přinesli test dětských vysokých židlí. Naši zahraniční partneři nedávno do stejné laboratoře zaslali další várku a my vám nové výsledky stoliček dostupných na zdejších trzích nyní nabízíme na našem webu (www.dtest.cz/detske-stolicky). Zde si můžete přečíst krátké shrnutí nejdůležitějších zjištění.

Jak vidíte v přiložené minitabulce, dvě vysoké židle dosáhly na celkově velmi dobré, většina ostatních pak na dobré hodnocení. Před několika stoličkami bychom vás přesto měli varovat vzhledem k tomu, že u nich byly zjištěny bezpečnostní nedostatky.

První z nich je Schardt X-tra. Laboratoř vyhodnotila



Nedostatečná židlička Schardt X-tra

	cena (Kč)	celkové hodnocení	bezpečnost	odolnost	praktické testy	vybavenost
Jole Mimzy LX	2990	velmi dobře (81 %)	+	+	++	+
Peg Pérego Siesta	4980	velmi dobře (80 %)	+	+	++	+
Chicco Polly Magic	4230	dobře (79 %)	+	+	++	+
Cam Campione	2730	dobře (77 %)	+	+	++	+
Chicco Polly 2 Start	3620	dobře (77 %)	+	+	+	++
Hauck Sit'n Relax	4210	dobře (75 %)	+	+	+	+
Jané Milla	4300	dobře (74 %)	+	+	+	+
Cam Pappananna	2990	dobře (72 %)	+	○	+	+
Brevi B.Fun	4710	dobře (71 %)	+	○	+	○
Chicco Pocket Meal	2110	dobře (68 %)	+	+	+	—
Mima Moon 2G	9230	dobře (68 %)	+	+	+	+
Safety 1st Timba	1580	dobře (67 %)	+	+	+	+
Concord Spin	4760	dobře (66 %)	+	+	+	—
Cam Instante	4990	uspokojivě (50 %)	○	+	++	+
Schardt X-tra	1320	nedostatečně (0 %)	—	+	+	—

klíč:

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

za nedostatečný její zádržný systém, který je v tomto případě tzv. aktivní. Tim se rozumí buď úplný postroj, nebo alespoň popruhy sestávající z nastavitelného opasku spojeného s mezinóžním pásem. Opasek přitom musí být takový, aby mohl být použit pouze ve spojení s mezinóžním páskem. A právě v tom je kámen úrazu židličky Schardt. Mezinóžní popruh lze snadno od opasku oddělit, a tak se může stát, že dítě nedopatřením upoutáte pouze kolem boků, ale již ne mezi nožičkami – a není tak vyloučeno, že ze stoličky vypadne. To považujeme za vážný bezpečnostní problém, a stoličku jsme tak udělili nedostatečné hodnocení.

Celková známka byla kvůli bezpečnosti snížena rov-

něž modelu Cam Instante. Tentokrát byla problémová zkouška zaměřená na malé části, které by dítě mohlo vdechnout či spolknout – etiketu našitou na straně polstrovaní sedačky může dítě odtrhnout a poté vložit do úst. Vzhledem k tomu, že jde o měkkou část z textilu a nikoliv o potenciálně nebezpečnější pevný předmět, bylo toto pochybení vyhodnoceno jako méně závažné. Přesto doporučujeme po nákupu etiketu raději odstranit.

Za zmínku dále stojí modely Brevi B.Fun a Cam Pappananna, kterým při zkoušce odolnosti trochu napraskal pultík. V obou případech si však plně zachoval funkčnost a nevytvářeli se na něm žádné nebezpečné ostré okraje, nebyli

jste proto přehnaně přísní.

Do testu byly také opětovně zařazeny loni testované modely Ikea Blames (problematické otvory na spodní pultiku představující potenciální pasti na prstíky) a Babydan Angel Feast prodávaná v setu Angel 3v1 (nevýhovující zádržný systém). U stoličky Ikea došlo k nápravě, a to u vzorků s označením 1620 a vyšším (nachází se na nálepce na židličce u nápisu CARB P2). V případě druhé jmenované pak testy dopadly stejným, nevýhovujícím způsobem.

Na základě loňského testu došlo podle informací výrobce také k nápravě modelu Peg Pérego Prima Pappa Zero 3, u kterého byly stejně jako u Ikea Blames nalezeny pasti na prstíky. K opětovnému testu této židličky by mohl dojít v dohledné době. ✕

Test Lískové ořechy

V prosincových testech potravin se obvykle snažíme věnovat surovinám potřebným pro vánoční stůl. Letos padla volba na lískové ořechy. Do testu jsme vybrali 14 nejběžnějších značek, pod kterými se lísková jádra nabízejí. Na oříškách nás zajímala především zdravotní nezávadnost. Zkontrolovali jsme, jak si vedou v obsahu nežádoucích látek a plísní. Rovněž jsme byli zvědaví, zda jsou prodávaná jádra čerstvá. Rozdílly jsme mezi nimi našli, ovšem po kterýchkoliv můžete sáhnout bez obav.



Bezstarostné louskání

dobrá rada

Kvalita lískových ořechů je, stejně jako u všech nezpracovaných přírodních produktů, velmi proměnlivá. Jednotlivé šarže se od sebe mohou lišit, navíc se pod stejnou značkou mohou v jednom období objevit ořechy z různých zemí. I to může mít vliv na jejich kvalitu a vzhled. Vítězně z našeho testu vyšly **Lidl/Belbake Whole Hazelnuts** (velmi dobře, 37,50 Kč/100 g). Příznivý poměr mezi kvalitou a cenou nabízejí **Ensa Jadrá lískovcov** (velmi dobře, 36 Kč/100 g), které v tabulce obsadily třetí místo.

Na poslední příčce stanuly **Country Life Bio lískové ořechy** (uspokojivě, 67,90 Kč/100 g). Slabší hodnocení bylo v jejich případě ovlivněno vysokým obsahem plísní.

Pro řadu vlastníků zahrad je jednou z posledních sklizňových prací louskání ořechů, zejména vlašských. Pokud patříte k těm, kdo trávili či tráví podzimní večery s louskáčkem v ruce, určitě víte, jakou pečlivost a nesmlouvavou přsnost taková činnost vyžaduje. Každý vyhozený ořech zamrzne, ovšem i jeden vadný může znehodnotit všechny ostatní.

Domácími lískovými ořechy – plody lísky obecné – se však může pochlubit jen málokdo. Většina z nás musí spolehat na kupované a od jejich pěstitelů očekává stejně nekompromisní přístup ke kvalitě. I oni by měli ostřížím zrakem sledovat, zda do sáčku nepadá nějaký nedostatečně vyschlý, žluklý, či dokonce plesnivý kus.

Ověřili jsme si, zda tomu tak skutečně je. Do laboratoře se vydalo celkem 14 vzorků vyloupaných jader lískových ořechů. Své místo mezi nimi našlo jak zboží vlastních značek obchodních řetězců, tak produkce renomovaných výrobců. Do našeho výběru se nominovaly i troje bio oříšky značek **Country Life**, **life food** a **dmBio**. Zastoupeny byly rovněž plody ze všech hlavních zemí, kde se lískové ořechy pěstují, tedy z Turecka, Itálie a Gruzie. Zkoumali jsme, zda ořechy splňují předpisové požadavky na kvalitu a bezpečnost. Dál nás zajímala jejich žluklost, senzorická kvalita a zblízka jsme se podívali na to, zda se v nich nezabýdly plísně.

Přírodě neporučíš, tříděním ano

Všechny ořechy, včetně těch vyloupaných, se řadí mezi nezpracované potraviny. Hlavní slovo k jejich kvalitě tak má příroda. Mezi obchodníky se oříšky škrtalkují a oceňují podle velikosti, vzhledu a dalších senzorických vlastností, což jsou parametry silně ovlivněné odrudou, případně počasím dané sezóny.

Právně závazné požadavky na kvalitu skořápkových plodů, jak se ořechům v řetě předpisů říká, najdeme ve vyhlášce č. 157/2003 Sb. Ta se ve své příloze věnuje všem druhům – vlašským ořechům, mandlím, kešu, arašídům, kokosu, piniovým jádrům, para ořechům a svůj odstavec v ní mají i ty lískové.

Vyhláška klade důraz především na pečlivost při sušení, loupání a třídění ořechů. Najdeme v ní proto požadavky na obsah vody a nečistot. Vlhkost smí být maximálně 6 %, čímž se zaručuje odolnost proti plesnivění

a s ním souvisejícím zamořením plísňovými jedy mykotoxiny. Obsah cizích příměsí může být nejvýše 0,05 %. Pod tímto pojmem si představme například zbytky skořápek, kamínků, případně jiných nečistot, které by se mohly k vyloženým jádrům dostat.

S nadměrnou vlhkostí neměl žádný ze vzorků potíže. V průměru se pohybovala okolo 4 % a s rezervou vyhověla přípustnému limitu. Výniky olivářství life food Lískové oříšky Bio, u kterých laboratoř zjistila pouze 2,8 % vody. Stěžovat jsme si nemohli ani na čistotu testovaných oříšků. Cizí příměsí a nečistoty se v žádném ze vzorků nenašly.

Věchno v suchu

Vyhlášku jsme si vzali k ruce i při senzorickém hodnocení. V tomto ohledu kladou předpisy pro jádra lískových ořechů řadu požadavků na vzhled, barvu a chuť. Ořechy mají být vyvínuté, čímž se rozumí plný kulatý tvar. Seschlá, svařelá nebo příliš plochá jádra se považují za vadu. Dalším požadavkem na vzhled je celistvost. Připouští se však omezené mechanické poškození způsobené například při vyloupaní ze skořápek.

Za ideální barvu považuje vyhláška světle až tmavě hnědou. Samotné jádro by na lomu mělo být bílé s nažloutlým odstínem. Chuť se vyžaduje oříšková, sladce olejnatá, bez cizích příchutí a pachů. Pro všechny skořápkové plody pak obecně platí, že nesmějí obsahovat škůdce.

Vybaveni soupisem požadavků jsme se podívali ořechům na zoubek a při ochutnávce zhodnotili jejich vzhled, barvu, chuť a vůni a přítomnost cizích pachů a pachů. Ani zde nebyly žádné důvody k zásadní nespokojenosti. Vzorky se od předpisu neodchylovaly

i**Jak testujeme**

podrobný postup testu lískových ořechů najdete na www.dtest.cz/liskove-orechy

Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení lískových ořechů

fyzikálně-chem. požadavky 20 %
senzorické hodnocení 25 %
čerstvost 30 %
plísně 15 %
mykotoxiny 10 %



a všechny si z ochutnávky odnesly velmi dobré hodnocení.

Jediným škobrtnutím byly vady v chuti Bio lískových ořechů značky Country Life, u nichž si posuzovatelé stěžovali na občasný výskyt hořkých jader. Ze senzorkického hodnocení si proto odnesly nejslabší, byť stále velmi dobrý výsledek.

Na rozdíl mezi vzorky jsme narazili při kontrole vzhledu. Některá balení obsahovala pouze ořechy kulatého či protáhlého tvaru, v jiných jsme našli směs obou. V prvním případě jsme za dokonala jednotnost vzhledu udělovali velmi dobrou známku, ve druhém dobrou.

Kožich na zimu

Největší pozornost jsme věnovali otázce zdravotní nezávadnosti, zejména té spojené s mikrobiální čistotou ořechů. Sledovali jsme výskyt plísní a jimi produkovaných nebezpečných aflatoxinů. Více si o nich můžete přečíst v boxu na této straně.

K zaplesnivění může dojít snadno. Plísňe a jejich zárodky, takzvané spory, se vyskytují všude ve volné přírodě a ořechy se jimi mohou snadno kontaminovat. Pak už stačí nevhodné skladovací podmínky, případně nedostatečné

vysušená jádra a ořechy rázem pokryje plísňový kožich. Ten se však nemusí objevit vždy a někdy přítomnost plísně pohledem odhalit nelze.

Míra mikrobiální kontaminace se mezi vzorky lišila řádově. Největší radost nám udělaly ořechy značky Belbake, v nichž se žádné plísňe nezjistily. Mikrobiálně čisté byly i čtyři vzorky – Ensa Jadrá lieskovcov, lifefood Lískové ořechy Bio, Tesco Lískové ořechy jádra a Dr. Ensa Lískové ořechy, u nichž se v jednom gramu našlo méně než sto životaschopných plísní. Pro vysvětlení – v mikrobiologické praxi se životaschopný mikrob označuje zkratkou KTJ (kolonií tvořící jednotka). Tuto zkratku najdete i v naší tabulce.

U devíti dalších vzorků již rozbor odhalil plísňe v množství několika set jednotek. V jednom případě se dokonce laboratoř dopočítala až do řádu tisíců. Reč je o Country Life Bio lískových ořechích, ve kterých se plísňe našly v množství 4000 KTJ v jednom gramu.

Současná legislativa výskyt plísní nijak nelimituje, platí jen zákaz prodávat potraviny viditelně zplísňivé. Pro zhodnocení výskytu ještě neviditelných plísní jsme vzali limitní hodnotu 10 000 KTJ/g uváděnou v dřívějších



Neušlechtilé plísňe

Mezi nejnebezpečnější nástrahy, které na nás mohou v lískových i jiných ořechích čekat, patří aflatoxiny. Jedná se o skupinu mykotoxinů tvořených plísněmi rodu *Aspergillus*. Aflatoxiny jsou i jedním z důvodů, proč bychom zásadně neměli konzumovat zkažené zplísňivé potraviny.

Předpisy v potravinách sledují výskyt čtyř druhů aflatoxinů označených B1, B2, G1 a G2 (písmeno odkazuje na barvu, jakou daný toxin vyzařuje pod UV osvětlením – látky s písmenem B září modře, s G zeleno-žlutě). Nejnebezpečnější je aflatoxin B1, jeho výskyt legislativa zvláště limituje. Druhý limit pak platí pro sumu všech aflatoxinů.

Všechny aflatoxiny jsou vysoce toxické, poškozují zejména játra a mají i karcinogenní efekt. Nejohroženější skupinou jsou děti, dospělí jsou vůči plísňovým jedům odolnější. Jen málokdy je negativní účinek aflatoxinů patrný ihned po jejich konzumaci. Většinou se totiž vyskytují v množstvích, která ještě nezpůsobují akutní otravu. Avšak i dlouhodobější konzumace menších množství může vést k postupnému poškození jater, případně až k nádorovému onemocnění.

Nebezpečná je odolnost aflatoxinů.

Nelze je zničit tepelným záhřevem a v nezměněné formě přecházejí i v různých organismech. Dojde-li proto například ke zplísňení krmiva, aflatoxiny z něj se mohou dostat i do masa krmených zvířat, v případě drůbeže kontaminovat i vejce.

Nejúčinnější prevencí vzniku mykotoxinů je správné skladování náchylných surovin (obilnin, ořechů, koření, bylin, arašídů) tak, aby se předešlo růstu plísní. Ideálním prostředím pro jejich růst je vyšší vlhkost a vyšší teplota. Optimální skladovací podmínkami je především sucho a výhoda je i provětrávání – pohyb vzduchu totiž plísním vadí.

předpisech. S přihlédnutím k ní a k faktu, že plesnivě ořechy si nikdo skutečně nepřejde, si výrobek Country Life odnesl z mikrobiologických zkoušek uspokojivou známku. Ta limitovala i jeho celkové hodnocení.

Bezpečnost na prvním místě

Největším zdravotním rizikem plísní jsou jimi vytvářené mykotoxiny. Okem jejich přítomnost neodhalíte, navíc v již zamořeném ořechu setrvávají, i když je samotná plíseň odstraněna. Bohužel kontaminace mykotoxiny je u skořápkových plodů velmi častá. Například jen v říjnu letošního roku se v evropském systému rychlého varování RASFF na toto téma objevilo 36 záznamů, v drtivé většině upozorňujících na nálezy vysokých koncentrací aflatoxinů. Rovných deset hlášení se pak týkalo přímo liskových ořechů.

Naše patrání po aflatoxinech všech typů (B1, B2, G1 a G2) však přineslo velmi dobré výsledky. V žádném vzorku laborator nezaznamenala jejich výskyt v detekovatelném množství.

Žluklé nebrat

Významnou částí našich zkoušek bylo ověřování čerstvosti ořechů. Jednoznačným zdrojem potíží je obsažený tuk. V liskových jádrech najdeme okolo 60% oleje, který sestává především z mononenasyčených mastných kyselin (více si o složení liskových ořechů můžete přečíst v boxu a straně 15). Kvůli tomu ořechový olej snadno podléhá žluknutí a nežádoucím změnám způsobeným vlivem kyslíku, což obvykle vede k nepříjemným pachutím a zápachům. Navíc se žluknutím tuku snižuje i jeho výživová hodnota.

Po stopách žluklosti jsme se vydali hned třemi směry. Hledali jsme její projevy při ochutnávce a kromě toho

j jsme sledovali i dvě chemické veličiny, které ji rovněž odhalují. První z nich je číslo kyselosti udávající míru rozkladu oleje na volné mastné kyseliny. Druhou veličinou bylo peroxidové číslo vyjadřující o míře oxidačního žluknutí. Konkrétně o množství kyslíkatých sloučenin peroxidů, které se při žluknutí z tuku uvolňují.

Chuť ani vůně žádného ze vzorků nepoukazovala na žluklost ořechů. Chemické ukazatele rovněž neodhalily žádný závažný problém. Nelze však říct, že by mezi jednotlivými vzorky nebyly rozdíly.

Nejlépe byla hodnocena čerstvost liskových ořechů značky Belbake z Lidlu a velmi dobrou známku si odnesly i oboje ořichy pod vlastní značkou Tesco. Většina ostatních vzorků dostala dobrou známku, ale padla i jedna uspokojivá. S tou odešla Lísková jádra značky Diana.

Bez kyselin a peroxidů

Naměřenou hodnotu kyselosti najdete v naší tabulce vyjádřenou jako množství hydroxidu draselného (KOH) potřebné k neutralizaci pH jednoho gramu tuku. Vůbec nejnížší kyselost, tedy nejméně z oleje uvolněných mastných kyselin, zjistila laboratoř u Lidl/Belbake Whole Hazelnuts (1,1mg KOH/g). Naopak nejvyšší hodnotu předvedly Country Life Bio liskové ořechy. Naměřená kyselost 3,4mg KOH/g tuku sice ukazuje na o něco pokročilejší rozklad oleje, z pohledu kvality liskových ořechů je však stále ještě přijatelná. Legislativa ji

sice nevynechává, ale v literatuře se za hraniční hodnotu považuje 10mg KOH/g tuku.

Peroxidové číslo se také vyjadřuje pomocí specifické jednotky. V tabulce jej uvádíme jako množství ekvivalentů (meq) oxidačně aktivního kyslíku v kilogramu tuku. Ani peroxidové číslo jsme nemohli porovnat s právně závazným limitem. Opět tak pomohly vědecké údaje, podle kterých by u liskových ořechů nemělo peroxidové číslo překročit 10 meq O₂/kg tuku.

Na hranici možností si žádná z oříšků nesáhly a držely se pěkně při zemi. Nejlépe si vedly Tesco Lískové ořechy jádra, v nichž se zjistilo pouhých 0,8 meq O₂/kg tuku. Ovšem ani nejvyšší peroxidové číslo zjištěné u výrobku Billa Hazelnuts (2,1 meq O₂/kg tuku) nepředstavovalo žádný problém.

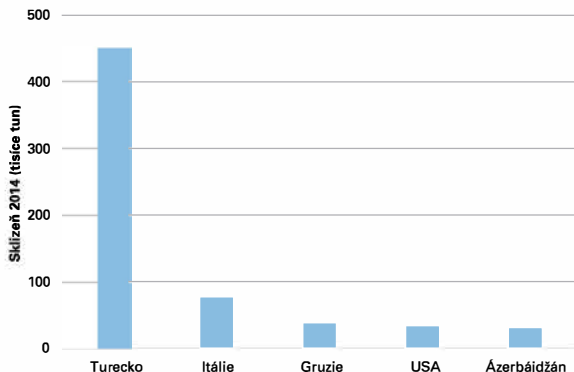
Jak kupovat ořechy v pytli

Ani liskové ořechy neušly kontrole obalů. Potěšilo nás, že s jedinou výjimkou Lidl/Belbake Whole Hazelnuts byly všechny nabízeny v průhledných sáčcích, což umožňuje zákazníkům si zboží před nákupem alespoň trochu prohlédnout.

Obvyklá kontrola textů na etiketách tentokrát nepřinesla žádná nemilá překvapení. Všechny podstatné informace byly zákazníkům k dispozici včetně povinného uvedení země původu surovin. Z hlediska označování byly v pořádku i všechny bio vzorky. Připomeňme, že bio v jejich případech znamená zejména ekologicky šetrný způsob pěstování. ✕

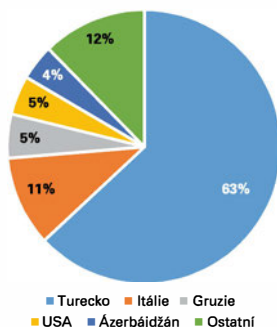
Pět nejvýznamnějších producentů liskových ořechů, 2014

Zdroj: www.factfish.com



Podíl největších producentů na světové sklizni liskových ořechů, 2014

Zdroj: www.factfish.com



Test Liskové ořechy



liskové ořechy

	Lidl/ Belbake Whole Hazelnuts	lifefood Liskové oříšky Bio	Ensa Jadrá lieskovicov	Tesco Liskové ořechy jádra	Tesco Whole Foods Hazelnuts	Billa Hazelnuts	dmBio Haselnuss Kerne
cena (Kč)	74,90	55	179,90	189,90	39,90	99,90	129
hmotnost (g)	200	100	500	500	100	200	200
cena za 100g (Kč)	37,50	55	36	38	39,90	50	64,50
celkové hodnocení	velmi dobře 89 %	velmi dobře 84 %	velmi dobře 83 %	velmi dobře 83 %	velmi dobře 83 %	velmi dobře 81 %	velmi dobře 81 %
fyzikálně-chemické požadavky	velmi dobře 83 %	velmi dobře 88 %	dobře 79 %	velmi dobře 80 %	velmi dobře 81 %	dobře 79 %	velmi dobře 81 %
vlhkost	+	++	+	+	+	+	+
příměsí a nečistoty	x	x	x	x	x	x	x
senzorické hodnocení	velmi dobře 89 %	velmi dobře 89 %	velmi dobře 85 %	velmi dobře 85 %	velmi dobře 89 %	velmi dobře 89 %	velmi dobře 89 %
vzhled	++	++	+	+	++	++	++
barva	++	++	++	++	++	++	++
chuť a vůně	++	++	++	++	++	++	++
cizí pachy a příchutě	++	++	++	++	++	++	++
čerstvost	velmi dobře 88 %	dobře 76 %	dobře 76 %	velmi dobře 80 %	velmi dobře 80 %	dobře 75 %	dobře 75 %
kyselost	++	+	+	+	++	++	++
peroxidové číslo	+	+	+	++	+	O	+
plísň	velmi dobře 100 %	velmi dobře 86 %	velmi dobře 96 %	velmi dobře 86 %	dobře 79 %	dobře 79 %	dobře 79 %
mykotoxiny	velmi dobře 86 %	velmi dobře 86 %	velmi dobře 86 %	velmi dobře 86 %	velmi dobře 86 %	velmi dobře 86 %	velmi dobře 86 %
informace							
vlhkost (%)	3,6	2,8	4,1	4,0	3,9	4,0	3,8
kyselost (mg KOH/g tuku)	1,1	2,2	2,2	2,3	1,5	1,4	2,0
peroxidové číslo (meq O ₂ /kg tuku)	1,1	1,2	1,2	0,8	1,5	2,1	1,5
plísň (KTJ/g) ¹⁾	<10	70	25	70	140	180	110
deklarovaný obsah tuku (g/100g)	63	62	61	61	62	63	62
země původu	Turecko	Turecko	Itálie	Gruzie	Turecko	Turecko	Turecko
bio surovina	x	✓	x	x	x	x	✓
výrobce/prodejce	Lidl Stiftung & Co. KG, Německo	Lifefood Czech Republic s.r.o., Praha	Encinger spol. s r.o., Slovensko	Encinger spol. s r.o., Slovensko	Tesco Stores ČR a.s., Praha	Billa spol. s r.o., Praha	dm Drogerie Markt GmbH, Německo
datum minimální trvanlivosti	13/10/2017	30/6/2018	8/2/2018	8/2/2018	6/2018	20/3/2018	31/5/2018

klíč:

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

vysvětlivky:

✓ ano x ne

Celkové hodnocení je limitováno výsledkem vyšetření plísní.

Při shodném celkovém hodnocení je pořadí podle abecedy.



Liskový hrdina

Liskové ořechy, at už celé, drcené či mleté, nalézají své uplatnění zejména při vaření a pečení. Neobejdou se bez nich ani výrobci čokolády, velkého věhlasu mezi nimi dosáhla odrůda Tonda Gentile delle Langhe z italského Piemontu. Ta dokonce používá úřední ochrany označení původu.

Bylo by však nespravedlivé dívat se na liskové ořechy jen jako na obyčejnou surovinu. Obsahují totiž řadu živin, díky kterým vůbec neškodí si oříšek zobnout i jen tak.

Jejich velkou přednost a zároveň slabinu představuje vysoký obsah oleje. Ten má výživově vhodně složení s převahou mononenasycených mastných kyselin, zároveň však svou náchylností ke žluknutí zkracuje ořechům trvanlivost.

Stejně jako všechny ořechy jsou i ty liskové zdrojem některých vitamínů a minerálů. Významné je zejména zastoupení vitamínů B1, B6 a E, dále pak manganu, mědi, draslíku, hořčíku, zinku a fosforu. Pomáhají tak doplňovat minerály potřebné pro tvorbu některých enzymů. Tím přispívají k antioxidační ochraně organismu. V případě vitamínu E, manganu nebo mědi jejich obsah ve 100 g oříšků překračuje potřebné denní dávky.

Mleté liskové ořechy si získaly oblibu jako náhrada mouky při výrobě bezlepkového pečiva. Bohužel ne u všech spotřebitelů – i liskové ořechy patří mezi alergie a nemusejí každému vyhovovat.

Poex Hazelnut kernels	Albert Křupavé ořechy lisková jádra	Dr. Ensa Liskové ořechy	Albert/ ah Basic Liskové ořechy	IBK Trade Lisková jádra	Diana Svět oříšků Lisková jádra	Country Life Bio liskové ořechy
74,90	79,90	39,90	189	36,90	189	67,90
200	200	100	500	100	500	100
37,50	40	39,90	37,80	36,90	37,80	67,90
velmi dobře 81%	velmi dobře 80%	velmi dobře 80%	dobře 79%	dobře 78%	dobře 76%	uspokojivě 53%
velmi dobře 80%	velmi dobře 80%	velmi dobře 82%	velmi dobře 81%	velmi dobře 83%	dobře 75%	dobře 79%
+	+	+	+	+	+	+
x	x	x	x	x	x	x
velmi dobře 89%	velmi dobře 85%	velmi dobře 85%	velmi dobře 85%	velmi dobře 85%	velmi dobře 89%	velmi dobře 84%
++	+	+	+	+	++	++
++	++	++	++	++	++	++
++	++	++	++	++	++	++
++	++	++	++	++	++	+
dobře 79%	dobře 78%	dobře 86%	dobře 73%	dobře 69%	uspokojivě 59%	dobře 63%
++	+	O	+	O	O	O
+	+	+	+	++	+	+
dobře 73%	dobře 70%	velmi dobře 94%	dobře 72%	dobře 72%	velmi dobře 82%	uspokojivě 53%
velmi dobře 86%	velmi dobře 86%	velmi dobře 86%	velmi dobře 86%	velmi dobře 86%	velmi dobře 86%	velmi dobře 86%
4,0	4,0	3,8	3,9	3,6	4,4	4,1
1,9	2,1	3,1	2,2	3,3	3,1	3,4
1,1	1,1	1,3	1,4	0,9	2,0	1,3
410	520	35	440	430	90	4000
60	62	61	62	61,6	62	60,8
Gruzie	Gruzie	Itálie	Gruzie	Gruzie	Gruzie	Turecko
x	x	x	x	x	x	✓
Poex Velké Mezifíři, a.s., Velké Mezifíři	Ing. Bohumil Kratochvíl IBK Trade, Praha	Encinger spol. s r.o., Slovensko	Ing. Bohumil Kratochvíl IBK Trade, Praha	Ing. Bohumil Kratochvíl IBK Trade, Praha	Diana Company spol. s r.o., Praha	Country Life s.r.o., Beroun
30/3/2018	30/4/2018	25/1/2018	30/4/2018	25/2/2018	1/1/2018	12/5/2018

¹¹ KTJ = kolonie tvořící jednotky

• vítěztestu
• výhodný nákup

Test Kuchyňské roboty

Kuchyňský robot by měl být všestranným pomocníkem, který v domácnosti zastane celou řadu prací od hnětení a šlehání přes sekání až po strouhání. Jak si v těchto i dalších činnostech vedou výrobky dostupné na našem trhu, jsme letos otestovali na 12 přístrojích.



Sienej, sekej,
strouhej

dobrá rada

Celkově nejlépe se ve testu umístil **Bosch MCM3200W** (dobře, 2200 Kč). Mistr je hlavně v přípravě majonézy, litého i chlebového těsta nebo třeba dětské výživy. Jednoduše se obsluhuje a je jedním ze dvou nejtišších v testu. Slabší je ve šlehání sněhu z bílků a sekání ledu a nemá moc bytelnou konstrukci. Označení výhodný nákup obdržel díky poměru ceny a kvality **Kenwood FPM250** (dobře, 1960 Kč). Na vítěze ztrácí jen tři procentní body a vyniká ve šlehání sněhu z bílků a šlehačky, které umí jako jediný z testovaných modelů na jedničku. Stejně kvalitně naseká ořechy i nakrájí brambory. Je nenáročný na obsluhu, zato trochu hlučnější.

Poslední místo patří modelu **ECG KR 814** (uspokojivě, 2100 Kč). Během provozu je nestabilní, obtížně se čistí, má křehkou konstrukci a jako jediný pohorl v zátěžovém testu.

Zatímco tyčové mixéry či ruční šlehače se hodí zejména na mixování, šlehání či hnětení, odšťavňovače pak na výrobu džusu a sekáčky na zpracování bylinek nebo cibule, kuchyňské roboty by měly zvládnout vše výše uvedené i více.

Testu mnoha slibovaných funkcí jsme letos podrobili 12 robotů. Protože jsme před dvěma lety testovali výrobky s ramenem (dTest 12/2015), letos jsme se rozhodli prověřit ty bez něj. A to nejen co se týče výkonů, ale třeba i obsluhy či hlučnosti. Nově jsme přidali i zátěžovou zkoušku.

I když některé modely vládnou i přídatnými funkcemi jako je například výroba hranolků, rozsáhlými možnostmi se chlubí všechny. A protože hlavním důvodem k pořízení robota je jeho schopnost vypořádat se s celou řadou potravin, nejvíce se na celkovém hodnocení podílí praktické zkoušky. I když celkově hodnotíme roboty v praxi relativně pozitivně, některé v dílčích zkouškách neobstály.

Sníh ani v prosinci?

Několik nedostatečných jsme udělili třeba za příliš tekutý a nenadýchaný sníh z bílků (který mimochodem dělal problémy i leckterému z nedávno testovaných ručních šlehačů). Dále například za dětskou výživu plnou nerozmixovaných kousků nebo špatně nasekaný led. Zklamání může v tomto směru vyvolat i vítěz testu Bosch MCM3200W s přidělenou školní pětkou za sníh z bílků. Tento jinak kvalitní model vyrobil místo nadýchaného sněhu pouze jeho velmi řídkou napodobninu bez žádoucího nárůstu objemu. Naopak nejlepší a krásně nadýchaný sníh z bílků vyrobily oba modely značky Kenwood.

Laboratorním pracovníkům, kteří měli za úkol testovat šlehání, ušetřily práci výrobci modelů Gorenje SB 800 B a Orava KR 410. Ty jsou totiž zkráceny bez šlehačí metly, a tak s nimi zkrátka a dobře tuto vcelku obvyklou činnost provádět nelze. To může způsobit leckterému člověku, který si pozorně neprostuduje obal a robota koupí v domnění, že základní funkce jako je šlehání zvládne v základní výbavě, docela nemilé překvapení.

Těsta všeho druhu

U litého těsta (umíchaného z 250 g bílé pšeničné mouky, 500 ml čerstvého plnotučného mléka, 200 g vajec a 6 g soli) jsme nezaznamenali významnější

prohřešky. Zato za linecké jsme udělili několik dostatečných známek, a to kvůli nekompletnímu rozmíchání surovin (konkrétně 150 g bílé pšeničné mouky, 150 g cukru, 150 g másla a 3 vajec) nebo proto, že bylo moc řídké. To byl případ modelů Braun FP 5160 BK Identity, Philips HR 7762/00 nebo Tefal DO 822138. Ten jako jediný pohorl i v chlebovém těstě – v horní části bochníku upečeném z jím uhněteného těsta vězela velká prasklina. Dodejme, že k výrobě chlebového těsta jsme použili 500 g bílé pšeničné mouky, 10 g soli, 350 g vody a 10 g čerstvých kvasinců.

Uživatel v některých případech „ostrouhá“

Oblasti, ve které si několik modelů (např. Braun FP 5160 BK nebo Tefal DO 822138) vedlo dobře, zatímco jiné se moc nepředvedly, bylo strouhání.

Testovali jsme, jak rovnoměrně a na jemno dokážou přístroje nastrouhat eidamský sýr a mrkev. Známký jsme snižovali hlavně za ulpívání kousků na stěnách nádoby, které znemožňovalo stejnoměrné nastrouhání. Nejhorší byly v tomto směru Domo DO9112FP a Orava KR 410.

Horšími známkami se to v tabulce hemží také u kategorie bylinky. Roboty měly za úkol nasekat 20 g petržele. Téměř polovina testovaných výrobků obdržela dostatečnou a jeden dokonce nedostatečnou známku. Odsel si ji výrobek Eta 0029 90000 za to, že část petržele zůstala i po práci nenasekaná a kousky byly katapultovány na pracovní plochu, spotřebič či podlahu (viz foto na str. 21).

Velké rozdíly jsme objevili ve schopnosti robotů vyrobít hladkou dětskou výživu prostou nežádoucích kousků



Jak testujeme
podrobný postup testu
kuchyňských robotů najdete
na www.dtest.cz/roboty

Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení
kuchyňských robotů

funkce 60%
obsluha 25%
konstrukce a zpracování 5%
hlučnost 5%
spotřeba energie 5%

zeleny, masa nebo brambor. Exce-
lentních výsledků dosáhl pouze vítěz
testu Bosch MCM3200W. Také řada
ostatních však vyrobila pyré pro děti
obstojně. Čtveřice modelů ale naprosto
pohofela, a odnesla si tak nedosta-
tečné známky. Konkrétně šlo o Gorenje
SB 800 B, Domo DO9112FP, ECG KR 814
a Professor FP 1105 (viz foto na str. 21),
v jimiž připravených výživách zůstaly
nerozmixované kousky jednotlivých
surovin.

V poslední době získává na popula-
ritě výroba domácího džusu či smoo-
thie a většina testovaných přístrojů
vám přípravu těchto nápojů umožní.
Výsledky testu ukázaly, že roboty jsou
schopné zastat práci odstávkovače
nebo smoothie mixéru relativně se-
ctí. Vůbec nejlepší džus a zároveň
smoothie vytvořil model Orava KR 410
(vzhledem k hůře hodnocené obsluze
a konstrukci se však celkově umístil
až na chvostu tabulky). Mezi džusy
jsme na žádný problém nenarazili, při
přípravě smoothie byl nejhorší model
Gorenje SB 800 B, v jehož koktejl
jsme napačtili 16 nerozmixovaných
kousků hrůšky, a tak dostal dostateč-
nou známku.

I jinak dobře hodnocené modely moc
nesekaly latinu při sekání ledu. Kvůli
nerovnoměrně nasekaným a na povr-
chu hrubým kouskům jsme tak udělili
jednu dostatečnou a tři nedostatečné.
Jednu z nich obdržel i vítěz testu Bosch
MCM3200W.

Jak snadná je obsluha?

I když je kvalita zpracování potravin
i robotů to nejdůležitější, nejde o je-
dinou věc, v které se můžete při neo-
patrném výběru spálit. Než si domů
odnesete právě svůj kousek, měli byste
také vědět, jak pohodlné se s ním za-
chází. Dají se potraviny do přístroje jed-
noduše vkládat? Obsluhuje se snadno
a nemá při práci tendenci cestovat
po pracovní ploše? Lze ho v případě po-
třeby jednoduše skladovat? To vše jsou
aspekty, které jsme za vás prověřili
ve zkouškách obsluhy.

Více než polovina robotů získala
za obsluhu celkově dobré hodnocení.
I u některých jinak dobře hodnocených
modelů jsme ale narazili na menší či
větší vady na kráse, s nimiž vás sezná-
míme.

Modelu Kenwood FPM250 i několika
dalším jsme strhli body kvůli špatné
stabilitě během provozu způsobené
silnými vibracemi. Obzvlášť mizerná

byla při výrobě chlebového těsta, při
níž bylo nutné přístroj přidržovat, aby
po pracovní ploše necestoval. Velmi
těžký (váží téměř pět kilogramů, za-
tímco řada jiných si vystačí s dvěma až
třemi) a objemný robot Eta 0029 90000
je zase obtížné sundávat z pracovní
desky i skladovat.

Tři modely, konkrétně Gorenje SB
800 B, Domo DO9112FP a Professor FP
1105, dostaly za obsluhu celkově jen
průměrné hodnocení. Známy jsme
jim snížili hlavně za špatnou stabilitu
během provozu a nesnadné čištění.
Všechny tři zmiňované modely mají
obtížné čistitelné části a skulinky,
v nichž může ulpívat špína. Na jejich
povrchu navíc mohou zůstat otisky
prstů.

Pro džus aby se člověk rozkrájel

Vyslovenými odpadky byly ale z hle-
diska obsluhy pouze dva dostatečně
hodnocené výrobky – Orava KR 410
a ECG KR 814. Testující jim kromě
obtížné údržby a skladování vytкну-
li třeba komplikované plnění. Plnicí
trubice pro odstávkování je u obou
modelů příliš úzká (viz foto na str. 21),
takže pokud si člověk chce udělat
například džus z jablek, musí každý



Jak vypadají české kuchyně?

Z ankety na Facebooku, ve které hlaso-
valo 430 našich příznivců, vyplynulo,
že 72,1 % z vás nejčastěji sahá po rych-
lovárně konvici. Druhým nejpoužíva-
nějším přístrojem je kávovar (13,6 %)
následovaný tyčovým mixérem
(4,9 %) a kuchyňským robotem (3,5 %).
Na dotaz ohledně počtu malých ku-
chyňských spotřebičů odpovědělo
43,5 % respondentů, že vlastní šest až
osm spotřebičů. Pětina hlasujících má
v kuchyni dokonce více než osm ma-
lých přístrojů. Anketa také ukázala, že
Češi patří v kuchyni ke konzervativcům.
Nepodléhají nabídce nových modelů
a přístroj zpravidla (v 90,5 % případů)
méně až ve chvíli, kdy jim doslouží.

plod rozkrájet na osm kousků, což není
zrovna praktické.

Plastu je dost

Kuchyňské roboty působí na první
pohled robustně, s bytelností to ale
není nic moc. Pět modelů sice dosáhlo
v hodnocení konstrukce a zpraco-
vání na dobré hodnocení, čtyři však





Anketa mezi food bloggery

Ač se profesionálním vařením či pečením většinou neživí na plný úvazek, věnují mu podstatnou část svého života. Jaké spotřebiče používají k výrobě svých kulinářských děl známé české food bloggerky, a které přístroje by naopak v kuchyni mohly postrádat, jsme se zeptali šesti z nich.

Kolik malých kuchyňských spotřebičů máte ve své kuchyni a jaké to jsou?

Juliana Fischerová, Maškrtnice:

V kuchyni mám čtyři přístroje, robot, stojací mixér, tyčový mixér a mlýnek na mouku.

Bc. Barbora Charvátová, Máma v kuchyni: Mám šest kousků, multifunkční robot, multicooker (polyfunkční hrnec), smoothie maker, domácí pekárnu, ruční šlehač, tyčový mixér a k tomu ruční neelektrický sekáček.

Markéta Pavleje, Kitchenette: Přibližně 14. Rychlovarnou konvici, tyčový mixér, blender, robot, foodprocessor (robot bez ramene), kávovar, fermentor (výrobek sýrů či jogurtů), sous vide lázeň, termomix (robot, ve kterém se dá i vařit), vařovač, domácí pekárnu, šnekový odšťavňovač, citrusovač a vařovačku.

Kaya Kounová Roubířková, S vašíni pro jídlo: Nejsem zastánce toho mít příliš zbytečných spotřebičů. Doma mám jen ty, co opravdu používám, tedy robot, hluboký mixér, ponorný mixér se sekacím nástavcem, ruční šlehač, varnou konvici a kontaktní gril.

Petra Davidová, Kitchen and the City: Za ta léta, co vařím, jsem zjistila, že čím méně máte pomocníků v kuchyni, tím lépe. Snažím se mít spotřebičů co nejméně, protože jen zabírají místo. Máme tedy asi šest přístrojů, rychlovarnou konvici, mixér, hrnec na vaření rýže, ponorný mixér, ruční šlehač a robot.

Ivana Jindřichová, Cat & Cook: Tahle otázka mě donutila spotřebiče poprvé v životě spočítat a musím přiznat, že výsledku jsem se trochu děšila. Ve své kuchyni mám celkem sedm kuchyňských spotřebičů. Jedná se o kuchyňský robot, stolní mixér, sekáček, tyčový

skonočily s dostatečným a jeden dokonce s nedostatečným. Důvodem byly nejčastěji nepříliš kvalitní plastové části výrobků, které navíc nejsou odolné proti poškrábání, u modelu Professor FP 1105 pak ne moc kvalitní spoje, u ECG KR 814 zase nepevné tlačítko pro nastavování rychlosti. Propadlím pak z hlediska bytelnosti Orava KR 410. Ve srovnání s ostatními má značně křehkou konstrukci, málo odolné plastové části, špatně dokončené spoje a stejně jako model ECG nepevné tlačítko pro nastavování rychlosti.

Čím dál hlučnější

U kuchyňských spotřebičů pravidelně testujeme jejich hlučnost a nejinak tomu bylo i tentokrát. Jako obvykle jsme z půlmetrové vzdálenosti měřili hluk vydávaný přístrojem a zároveň jsme požádali tři odborníky, aby subjektivně zhodnotili nejen sílu, ale i charakter hluku. Výsledky nejsou nijak slavné. Pod 80 decibelů se nedostal žádný model, zato nad 85 jsme naměřili rovnou u sedmi z nich. Více nejvíce randálů nadělá model Professor FP 1105, který vydává hluk o síle více než 89 dB. Jen

pro představu – zhruba 80 decibelů je hluk zapnutého vysavače, 90 pak nákladního auta v městském provozu. Zalistujeme-li přitom dva roky starým testem robotů, kde se objevila třeba i hodnota 73,3 decibelů, mají aktuální modely trochu handicap.

Nefunkční jedináček

Novinkou ve srovnání robotů je zátěžová zkouška, která má sloužit k ověření odolnosti jejich motorů. Všechny modely absolvovaly 120 cyklů, ve kterých hnětl směs ovesných vloček a vody (tři minuty v akci, minuta pauza, po 15 cyklech hodina odpočinku), a stejný počet cyklů míchání prachu s vodou (pět minut akce, minutová pauza a po 20 cyklech hodina klidu). Dohromady šlo tedy o 240 cyklů.

V zátěžové zkoušce obstály s výjimkou ECG KR 814 všechny roboty. Zmiňovaný model neobstál, protože se po 94 cyklech míchání směsi prachu a vody zastavil a musel být „restartován“ odejmutím a opětovným nasazením mísicí nádoby. Situace se opakovala po dalších 10 cyklech, odpadl tedy celkem po 104 cyklech. Poté přestal fungovat, a tak test nedokončil.

mixér, ruční mixér, varnou konev a toustovač.

Jakého kuchyňského pomocníka používáte nejčastěji, a jakého naopak berete do ruky zřídka?

Juliana Fischerová, Maškrtička:

Nejčastěji, a to i několikrát denně, používám robot, ať už na hnětení, tlení, šlehání, ale také při vaření – mám různé krouhací nástavce a další příslušenství. Hodně využívám i klasický stojací mixér, na rozdíl od tyčového mixéru s ním dosáhnou jemnější konzistence za kratší dobu a nemusím u něho stát a držet tlačítko. Tyčový mixér používám zejména na malá množství nebo tam, kde nevedí hrubší struktura, případně při šlehání malého množství smetany.

Klasický ruční šlehač u mě aktuálně nemá využití, protože na mikrodávky použiji tyčový mixér, na větší robot. Z dalších malých spotřebičů mám doma mlýnek na mouku, ale to je hodně okrajová záležitost.

Bc. Barbora Charvátová, Máma v kuchyni:

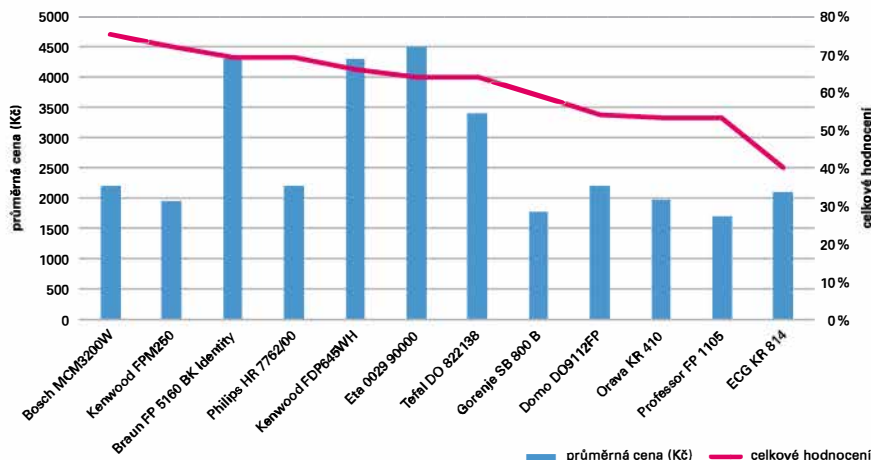
Nejraději mám spotřebiče univerzální, tedy ty, které zvládnou více věcí najednou. Proto asi nejvíce využívám kuchyňský robot, který umí jak míchat, tak i šlehat či strouhat. Hodně také využívám multifunkční hrnc, jenž



mí slouží podobně jako ten pomalý, ale mohu v něm dělat například i jogurty či marmelády. Do třetice by to pak byl

asi smoothie mixér, ve kterém už dávno nedělám jen koktejly, ale je to užitečný pomocník na mixování různých

Cena vs. kvalita



omáček, past, másel či palačinkových těst.

Markéta Pavleje, Kitchenette: Nejčastěji používám blender (mixér), robot (šlehací, hnětací mixér), rychlovarnou konvici, kávovar a odšťavňovač/citrusovač.

Kaya Kounová Roubíčková, S vášní pro jídlo: Nejčastěji používám ponorný mixér, protože je hodně variabilní co se použití týče, nejméně asi robot, protože tolik zase nepeču.

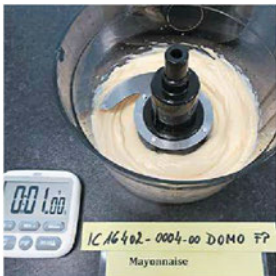
Petra Davidová, Kitchen and the City: Nejčastěji je u nás využita rychlovarná konvice a dceřin mixér, kde si připravuje různá smoothie. Je to vzhledově opravdu osklivý přístroj, na který se musím dívat 24 hodin denně 7 dní v týdnu, neboť jinak než na pracovní desku se nevejde. Dále hrnec na vaření rýže. Jinak z běžných je to ponorný mixér a ruční šlehač. Ruční šlehač používám nejčastěji.

Ivana Jindřichová, Cat & Cook: Když nepočítám varnou konve, nejčastěji používám kuchyňský robot a stolní mixér. Robot mi pomáhá při pečení dortů, šlehání bílků či krémů a stolní mixér používám na mixování polévek, omáček, ořechových másel, domácího mléka, přípravu smoothies a dalších nápojů. Zřídka používám toustovač – je to především z toho důvodu, že nejím tolik pečiva.

Který spotřebič je v kuchyni podle vás zbytečný?

Juliana Fischerová, Maškrtnice:

Zbytečná je podle mě kombinace různých přístrojů. Pokud mám tyčový mixér a plně vybavený robot (myslel jsem s ramenem), pravděpodobně již nevyužiji food processor (robot bez ramene). Mám-li food processor a ruční šlehač a nechci moc často péct, pravděpodobně nevyužiji robot. Hodně záleží na tom, čemu se v kuchyni věnujeme. Vysloveně zbytečná je domácí pekárna. Poté, co jsme před deseti lety koupili do rodiny první robot, se skoro nepoužívá, ovšem dokud není robot, často se používala jako hnětáč. Nyní už jen sporadicky. Hodně jsem jednu dobu využívala parního hrnce, ale vzhledem k tvrdé vodě se nám neustále zanášel a porouchával, takže jsme se teď vrátili k obyčejnému páčáku. Aktuálně používám opravdu zejména



Výbornou majonézu odpovídající konzistence vyrobil přístroj Domo DO9112FP.



Robot ECG KR 814 má příliš úzkou plnicí trubicí pro odšťavňování. Aby se do ní vešlo jablko, musí se nakrájet na osm kousků.

robot s mixérem a tyčový mixér se sekáčkem.

Bc. Barbora Charvátová, Máma

v kuchyni: Věřím, že každý spotřebič může najít své uplatnění a co připadá zbytečné mně, může být naopak pro mnoho lidí užitečným pomocníkem. Osobně například nevyužívám odšťavňovač, protože ovoce a zeleninu raději zpracovávám včetně dužiny, a tak místo něj zapřáhnou raději smoothie mixér.

Markéta Pavleje, Kitchenette: Nepoužívám domácí pekárnu, ale to hlavně díky tomu, že mám úžasnou parní troubu. Pak minimálně používám food processor (robot bez ramena), protože mi jej plně nahradí blender (mixér) v kombinaci s robotem.

Kaya Kounová Roubíčková, S vášní pro jídlo: Měla jsem parní hrnec a rychlovar a obojí nakonec byla tak trochu



Professor FP 1105 neuměl vyrobiť hladkou dětskou výživu. Zůstaly v ní nerozmixované kousky brambor, zeleniny i masa.



Sekání se modelem Eta 0029 90000 moc nedařilo. Bylinky byly všude.

zbytečnost, na páte vařím na plotně a rýži taky. Nejvíce mi vadilo to zbytečné mytí nádob navíc.

Petra Davidová, Kitchen and the City: Já vlastně nevím, jaký spotřebič je zbytečný, protože nejvíce používám dobře nabroušené nože a své ruce.

Ivana Jindřichová, Cat & Cook: Musím se přiznat, že od té doby, co mám robot, nepoužila jsem ruční mixér. Robot ho plně nahrazuje a tím, že ho nemusím držet v ruce, ušetří mi čas.

Jaké máte zkušenosti s kuchyňskými roboty?

Juliana Fischerová, Maškrtnice: Zkušenosti s roboty mám poměrně hodně, vyzkoušela jsem jich již pár doma i v práci a využívám je stále. Jelikož se věnuji hlavně těstům a zvláště pak kynutým, je to pro mě nedocenitelný pomocník zejména v kombinaci s malým

➤ str. 23



kuchyňské roboty

	Bosch MCM3200W	Kenwood FPM250	Braun FP 5160 BK Identity	Philips HR 7762/00	Kenwood FDP645WH	Eta 0029 90000	Tefal DO 822138
průměrná cena (Kč)	2200	1960	4300	2200	4290	4500	3390
celkové hodnocení	dobře 75%	dobře 72%	dobře 69%	dobře 69%	dobře 66%	dobře 64%	dobře 64%
funkce	velmi dobře 80%	dobře 73%	dobře 68%	dobře 65%	dobře 67%	uspokojivě 59%	uspokojivě 58%
těsto: lité / linecké / chlebové	++ / + / ++	+ / + / +	++ / - / +	+ / - / +	++ / + / ++	+ / 0 / ++	0 / - / -
šlehání: bílky / šlehačka	-- / 0	++ / ++	0 / 0	0 / 0	++ / -	-- / -	- / -
majonéza	++	+	0	++	0	+	+
strouhání: sýr / mrkev	0 / ++	- / 0	+ / ++	0 / -	- / +	+ / +	++ / +
sekání: ořechy / bylinky / cibule	++ / + / 0	++ / + / +	+ / + / ++	+ / + / ++	++ / - / ++	0 / -- / -	+ / - / +
krájení brambor	++	++	++	+	++	+	++
dětská výživa	++	+	0	+	0	+	+
džus / smoothie	x / ++	0 / +	+ / +	x / +	+ / +	0 / 0	x / ++
sekání ledu	--	-	+	+	0	0	++
hranolky	x	x	0	+	x	-	x
obsluha	dobře 70%	dobře 73%	dobře 73%	dobře 79%	dobře 67%	dobře 72%	dobře 76%
návod k použití / montáž	+ / ++	+ / ++	+ / ++	0 / ++	+ / 0	0 / +	- / ++
plnění / programování / ovládací panel	+ / + / 0	+ / ++ / 0	+ / + / 0	+ / ++ / +	0 / ++ / +	+ / + / +	0 / ++ / +
kontrola práce během provozu	++	++	++	++	++	++	++
stabilita během provozu	0	--	++	0	0	++	++
čištění / manipulace a skladování	0 / +	+ / +	0 / 0	+ / ++	+ / +	+ / --	+ / 0
použití v pravé i levé ruce	0	0	0	0	0	0	0
konstrukce a zpracování	uspokojivě 50%	dobře 75%	dobře 75%	dobře 75%	uspokojivě 50%	dobře 75%	dobře 75%
hlučnost	uspokojivě 49%	dostatečně 28%	dostatečně 31%	dostatečně 28%	dostatečně 32%	uspokojivě 51%	dostatečně 30%
maximální změněná hlučnost (dBA)	0 82,9	- 85,9	0 83,9	- 85,8	0 83,3	0 81,2	0 84,9
subjektivní hodnocení	0	--	--	--	--	0	--
zátěžová zkouška	velmi dobře 100%	dobře 75%	velmi dobře 100%	dobře 75%	dobře 75%	velmi dobře 100%	velmi dobře 100%
spotřeba energie	velmi dobře 90%	velmi dobře 100%	velmi dobře 100%	velmi dobře 100%	velmi dobře 100%	velmi dobře 100%	velmi dobře 100%
bezpečnost	dobře 70%	dobře 70%	dobře 70%	dobře 70%	dobře 70%	dobře 70%	dobře 70%
technické údaje/vybavení							
příkon (W)	800	750	1000	750	1000	1000	1000
hmotnost (g)	2650	2700	3974	2110	3110	4700	4500
rozměry: v x š x h (cm)	38 x 23 x 28	36 x 23 x 20	43 x 26 x 20	36 x 25 x 20	40 x 23 x 26	45 x 35 x 26	40 x 27 x 27
rychlostní stupně	1-2	1-2	1-3-5-7-9-11	1-2	1-2	min-max	1-2
funkce turbo / puls	x / x	x / ✓	x / ✓	x / ✓	x / ✓	x / ✓	x / ✓
objem hlavní misky (ml)	980	1200	2000	1500	1500	2040	1470
délka napájecího kabelu (cm)	101	100	80	99	94	136	94
omyvatelnost v myčce	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

klíč:

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

vysvětlivky:

✓ ano x ne

Některá hodnocení mohou být limitována. V tomto případě limitovala celkové hodnocení bezpečnost a zátěžová zkouška. Při shodném celkovém hodnocení pořadí podle abecedy.



Gorenje SB 800 B	Domo DO9112FP	Orava KR 410	Professor FP 1105	ECG KR 814
1770	2200	1990	1700	2100
uspokojivě 59%	uspokojivě 54%	uspokojivě 53%	uspokojivě 53%	uspokojivě 40%
dobře 63%	uspokojivě 55%	dobře 65%	uspokojivě 57%	uspokojivě 59%
+ / ++ / ++	o / + / ++	+ / ++ / +	o / + / o	+ / ++ / +
x / x	o / -	x / x	o / +	+ / ++
++	++	+	+	+
- / +	- / --	- / -	o / +	- / o
- / - / o	o / o / ++	+ / o / +	o / - / o	o / - / o
+	o	+	++	+
o / -	+ / +	+ / ++	o / ++	o / ++
o	--	+	--	+
-	x	o	o	o
uspokojivě 58%	uspokojivě 57%	dostatečně 33%	uspokojivě 45%	dostatečně 29%
- / ++	- / +	-- / o	o / -	-- / o
+ / ++ / o	++ / + / +	- / o / -	+ / ++ / o	- / o / o
++	+	++	++	++
--	--	o	--	--
-- / o	- / -	-- / -	-- / -	-- / -
++	o	o	o	o
dostatečně 25%	dostatečně 25%	nedostatečně 0%	dostatečně 25%	dostatečně 25%
dostatečně 26%	nedostatečně 10%	dostatečně 28%	dostatečně 24%	dostatečně 26%
- 87,8	- 87	- 86,3	- 89,3	- 87,4
velmi dobře 100%	dobře 75%	velmi dobře 100%	velmi dobře 100%	dostatečně 25%
velmi dobře 90%	velmi dobře 100%	velmi dobře 100%	velmi dobře 100%	velmi dobře 100%
dobře 70%	dobře 70%	dobře 70%	dobře 70%	dobře 70%
800	500	800	750	800
2740	2300	2850	2330	2850
42 x 20 x 28	38 x 24 x 20	39 x 25 x 23	38 x 23 x 20	39 x 26 x 23
1-2	1-2	min-max	1-2	min-max
x / ✓	x / ✓	x / ✓	x / ✓	x / ✓
1220	1210	1430	1250	1460
100	109	121	86	122
✓	✓	x	✓	x

● vítěz testu
 ● výhodný nákup

miminkem. Používám ho i několikrát denně na hnětení, tření, šlehání, ale také při vaření – různé krouhací nástavce a další příslušenství.

Bc. Barbora Charvátová, Máma v kuchyni: Robot je asi nejvyužívanějším spotřebičem mojí kuchyně. Líbí se mi, že zastane řadu různých činností a baví mě jej testovat v různých situacích, zkoušet jeho hranice.

Markéta Pavleje, Kitchenette: Kuchyňské roboty opravdu využívám a nechtěla bych být bez nich. Je to velká pomoc, obzvlášť když člověk peče. Příprava těst, hnětení či šlehání krémů, bílků, to vše je bez robota pracné i časově náročné. Je to opravdu robot pomocník.

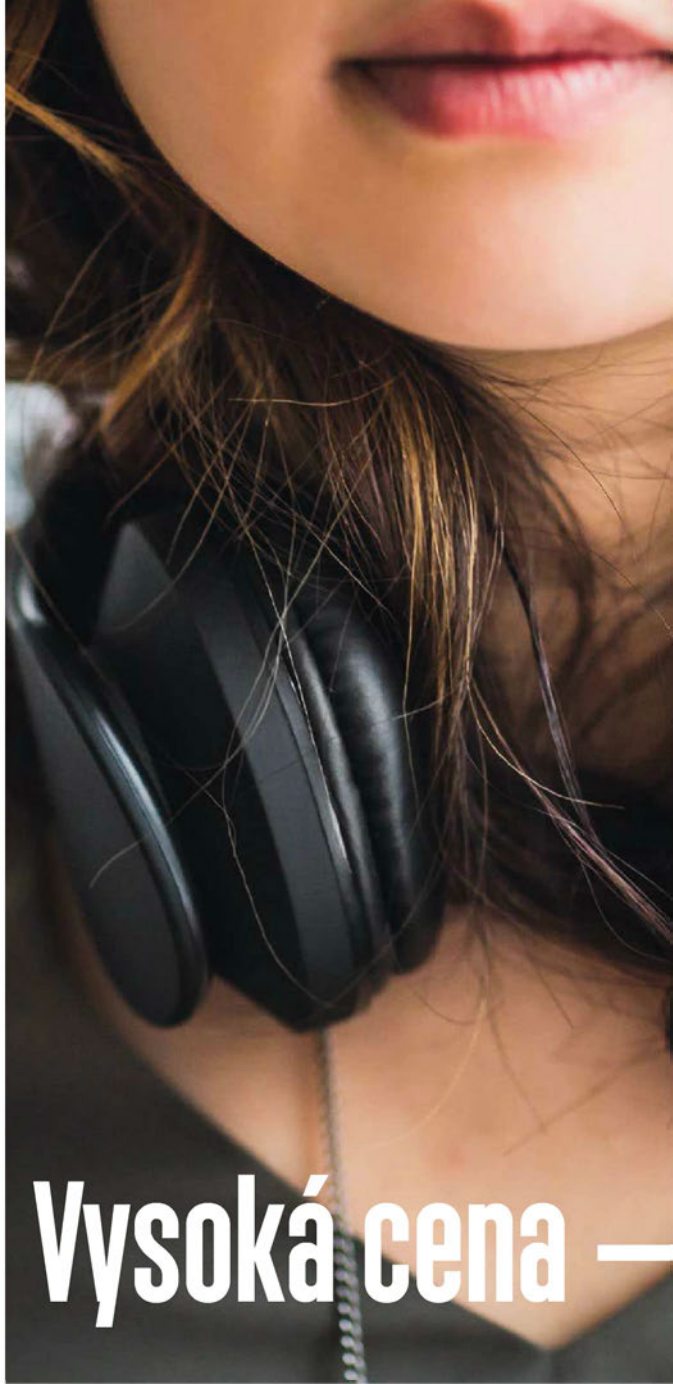
Kaya Kounová Roubíčeková, S vášní pro jídlo: Robot má své čestné místo na mé kuchyňské lince, i když zas tak často do akce nepřijde. Za sebe doporučuji celokovový vnitřek a ideálně i vnější díly kvůli údržbě. Čím větší mísa a výkon, tím lépe, hravě pak zvládne větší množství třeba těsta a nemusí se připravovat na dávky, což se hodí nejen při přípravě vánočního cukroví. Do určité míry pracuje sám, tak ušetří i čas. Dobré jsou taky různé možnosti nástavců, které se dají dokoupit. Já jsem třeba dobrý robot objevila až na podruhé, je potřeba si práci s ním vyzkoušet.

Petra Davidová, Kitchen and the City: Robot mám, ale využívám ho jen jednou ročně, a to k přípravě vánočního cukroví.

Ivana Jindřichová, Cat & Cook: Od té doby, co vlastním robot, je můj život mnohem jednodušší. Kolikrát si říkám, jak jsem bez něj tak dlouho mohla žít. Byly to nejlépe utracené peníze v mojí kuchyni. Musím ale podotknout, že je potřeba dívat se na kvalitu, ne každý robot může splnit očekávání. ✗

Test Sluchátka

Letošní test drátových a bezdrátových sluchátek se opět zaměřil na populární aktuální modely na našem trhu. Otestovali jsme 34 sluchátek do uší i s hlavovým mostem, a to ve všech cenových kategoriích – od běžných až po audiofilské. Na rozdíl od loňského testu jsme bohužel nenarazili na opravdu dobrý kus za příznivou částku. Zato se nám opět potvrdilo, že i v té nejvyšší cenové hladině lze snadno narazit na taková sluchátka, která vám uši spíše potrápí, než pohladí.



Vysoká cena —

d

dobrá rada

V kategorii sluchátek kolem uší zvítězil audiofilský model **Sennheiser HD 630VB** (velmi dobře, 12 990 Kč). Vyniká prvotřídním zvukem, izolací i příjemným nošením. Vynikající hodnocení si odnesla také bezdrátová **Sony WH-1000XM2** (velmi dobře, 9910 Kč) a drátová **Audio Technica ATH-MSR7** (velmi dobře, 6510 Kč). Na posledním místě skončil model **Sony MDR-XB950N1** (dostatečně, 5100 Kč) kvůli nepřilíš kvalitní reprodukci.

Ze sluchátek na uši letos dopadla nejlépe značka **beats by Dr. Dre** s modelem **Solo3 Wireless** (dobře, 6000 Kč). Dobře hrají, pohodlně se nosí a mohou se pyšnit skvělým zpracováním. Naopak jako nejslabší ohodnotili naši experti sluchátka **Marshall Major II** (uspokojivě, 1700 Kč). Na vině je opět nepřesvědčivá audio kvalita ve všech testovaných žánrech.

Mezi sluchátky do uší, tedy takzvanými špunty, jsme nejvíce ocenili **Sony WI-H700 h.ear in 2 Wireless** (velmi dobře, 4800 Kč). Vynikají zejména zvukovou kvalitou, která se vyrovná těm nejlepším mušlím. Nejhůře dopadla sluchátka **Bang & Olufsen Beoplay H5** (dostatečně, 6400 Kč). Navzdory vysoké ceně nabízejí mizerný zvuk ve všech žánrech a velmi nepohodlné upevňování do uší.

Kvalitní sluchátka se v posledních letech stala módním doplňkem podobně jako třeba značkové tenisky. Není proto divu, že na ulici lze čím dál častěji potkat kolemjdoucí, kteří mají na hlavě obří mušle nevšedních barev a designů. Pokud si ale chcete hudbu opravdu užít, měli byste vybírat ušima, nikoliv očima. A to velmi pozorně. Jak dokazuje náš test, nelze se spolehnout na tučnou cenovku ani prestižní značku. I výrobci, kteří produkují prvotřídní audiofilské modely nebo se orientují na luxusní elektroniku, totiž dovedou vyrobit model s nevalnou kvalitou reprodukce.

Dobry zvuk je (skoro) vse

Nejdůležitější zkouškou v našem testu proto pochopitelně byla zvuková kvalita sluchátek. Pozvali jsme pět expertů v oblasti audio, z nichž každý se odborně zaměřuje na jiný hudební žánr. Dali jsme jim poslechnout celkem devět nahrávek. U každé z nich měli experti za úkol ohodnotit reprodukci po všech stránkách – zda je věrná nahrávka, má čistý zvuk, vyrovnanou úroveň basů, středů a výšek a podobně. Z hudebního katalogu jsme jim vybrali jazz, pop, rock, klasickou hudbu, a muziku jsme nakonec doplnili ještě mluveným slovem.

Jako jednoznačně nejlepšího co do kvality zvuku zvolili audio experti sluchátka **Sennheiser HD 630VB**. Na jedničku ohodnotili jejich projev ve všech testovaných žánrech včetně mluveného slova. Kvalitě v tomto případě ale odpovídá i cena. Jedná se o nejdražší sluchátka v testu, která vyjdou bezmála na 13 000 Kč.

Na velmi dobré hodnocení pak dosáhlo ještě několik sluchátek s konstrukcí kolem uší – **Sony WH-1000XM2**,

i

Jak testujeme

podrobný postup testu sluchátek najdete na www.dtest.cz/sluchatka

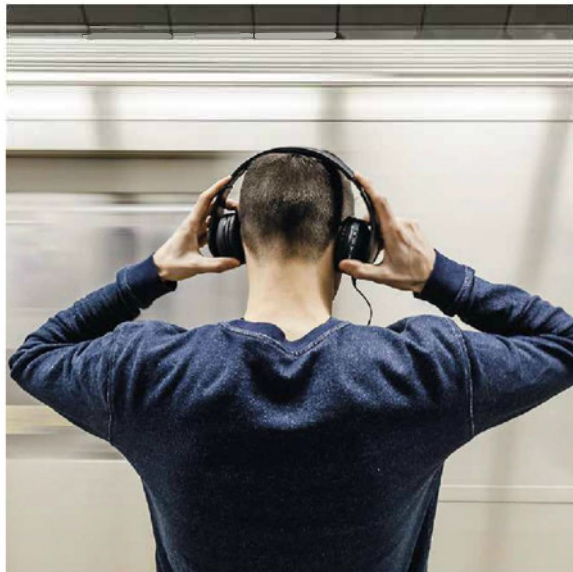
Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení sluchátek

kvalita zvuku 60%
ovlivnění zvuku 10%
komfort 22,5%
zpracování 2,5%
vybavenost 5%



dobrý zvuk?



© Shutterstock / Freibury

svým hudebním výběrem nepřijemně zasahovat do soukromí ostatních lidí – zvlášť v případě, že si rádi pouštíte hudbu v kanceláři nebo v dopravních prostředcích.

Již řadu let lákají výrobci u některých modelů na funkci aktivního potlačení okolního hluku. Za tu dobu se ukázalo, že při kvalitním provedení to může být skutečně užitečná vlastnost. Sluchátka s aktivním odhlučněním obsahují mikrofon, který snímá okolní ruch. Sluchátka pak jeho akustický signál převedou do obrácené fáze a tím ho vyruší. Ze sluchátek v našem letošním testu to nejlépe dokázal model Sony WH-1000XM2. Funkce ale dobře sloužila i v ostatních testovaných sluchátkách – paradoxně až na výrobek od stejné značky Sony MDR-XB950N1. Při jeho spuštění sice experti zaznamenali pokles okolního ruchu, avšak označili ho za nepřiliš efektivní.

Otevřená, nebo zavřená?

Na rozdíl od funkce aktivního odhlučnění je zvuk, který sluchátka přenášejí při poslechu do svého okolí, vlastností každých sluchátek. A dlužno dodat, že často opomíjenou. Obecně nejlépe tlumí sluchátka do uší, neboť zde hudba či mluvené slovo směřují přímo do zvukovodů a ušní boltce slouží jako přirozený usměrňovač decibelů. Naopak modely s konstrukcí na uši či kolem uší mohou hudbu pouštět ven mnohem snáz. Odborníci proto rozlišují otevřená, polootevřená a uzavřená typy sluchátek s hlavovým mostem.

Ty otevřená přiléhají na uši spíše volně a akustický signál zde nenaráží

Sennheiser RS175 a Audio Technica ATH-MSR7. To, že nejlepší zvuk nalezneme právě u modelů s touto konstrukcí, není žádná překvapení. Jedná se nejoblíbenější typ audiofilů, DJů nebo hudebníků v nahrávacích studiích. Co nás ovšem překvapilo, bylo skvělé umístění sportovních sluchátek Sony WI-H700 h ear in 2 Wireless se špuntovou konstrukcí. Svou zvukovou

kvalitou dokonce překonaly výše zmíněné modely a dosáhly na fantastické druhé místo.

Psst! Nerušit!

Další zkouška zvuku měla za úkol prověřit zejména to, jak váš poslech ovlivní prostředí okolo vás. A to oběma směry. Rušit vás může totiž nejen vaše okolí, ale stejně tak dobře můžete



Nejlepší dříve testovaná sluchátka

V tabulce najdete nejlépe hodnocená sluchátka, která jsme otestovali v minulých letech a jsou stále v prodeji. Vzhledem ke drobné změně ve vahách hodnocení jednotlivých zkoušek mohou být aktuální výsledky jiné než v původním testu. Detailnější hodnocení i další dříve testované modely naleznete na www.dtest.cz/sluchátka.

	celkové hodnocení	průměrná cena (Kč)	konstrukce	typ	zvuk	komfort	zpracování
Bose SoundTrue In-Ear for Apple	velmi dobře (85 %)	2690	do uší	drátová	++	+	O
Bose SoundSport In-Ear for Apple	velmi dobře (84 %)	2690	do uší	drátová	++	+	O
Sennheiser Urbanite I XL	velmi dobře (82 %)	5140	kolem uší	drátová	++	+	++
Bose SoundLink	velmi dobře (81 %)	6990	na uši	bezdrátová	++	+	++
Sony MDR-ZX330	velmi dobře (81 %)	2190	na uši	bezdrátová	++	O	++
Sennheiser PX-100 II	velmi dobře (80 %)	1210	na uši	drátová	++	+	+
Apple In-Ear ME186	dobře (79 %)	2220	do uší	drátová	++	+	+
Bose QuietComfort 25	dobře (78 %)	7490	na uši	drátová	+	+	+
Bose SoundTrue On Ear	dobře (75 %)	5040	na uši	drátová	+	+	+
Bowers & Wilkins P5	dobře (74 %)	6500	na uši	drátová	+	+	+

na žádné bariéry – jak jen je to u sluchátek možné. Díky tomu lze docílit přirozenější akustické reprodukce. Někteří audiofilové si na nich vycházejí prostorový zvuk umožňující slyšet nahrávku tak, jako by byli na koncertě a vnímali jednotlivé nástroje odděleně, nikoliv jako jedolitou zvukovou stopu. Neduham otevřená konstrukce je ale právě špatná schopnost izolace. Hodí se proto zejména pro klidný domácí poslech, kde vám nebude zázitek z hudby kazit okolní hluk a vy naopak nebudete rušit nikoho okolo vás.

Uzavřená konstrukce vaše uši pro změnu obklopí a izoluje vás od vnějších podnětů. Zvuk se tak nemůže šířit tak přirozeně jako u otevřeného typu, zato můžete sluchátka plnohodnotně používat i na rušném místě. Tak praví teorie. V praxi samozřejmě záleží nejen na konstrukci, ale i na výběru kvalitních sluchátek. Rozhodně neplatí, že u každých otevřených sluchátek si budete užívat plnohodnotný prostorový zvuk – musejí být dobře navržena a osazena kvalitními komponenty.

U většiny testovaných modelů jsme našli zásadní problémy s únikem zvuku do okolí nezáznamenal, zmíňme proto jen ty nejhorší. Nejslabší izolaci

nabízejí celkem nepřekvapivě otevřená audiofilská sluchátka Grado SR325e. O něco lépe, ale také nepříliš dobře vás od okolního světa odstihnou JBL E55BT. Mezi sluchátky do uší dopadly v tomto ohledu nejlépe Apple AirPods a Sony MDR-EX110AP. Dlužno ale dodat, že vzhledem k jejich konstrukci nelze očekávat, že promění jízdu v autobuse na technoparty – spíše je lze označit za méně diskretní špunty.

Technické detaily a funkce navíc

Nakonec jsme zjišťovali, jak se sluchátka vypořádají s technickými nesnáze. Zkouška toho, zda při poslechu nenarazíme na potíže při bezdrátovém přenosu hudby, dopadla zcela bez problému, a to u všech modelů. U bezdrátových sluchátek jsme hodnotili také to, zda je lze používat i po vybití baterie. U většiny z nich to znamená konec poslechu, proto si vysloužila nejnižší hodnocení. Některá ovšem lze přivést k životu použitím kabelu. Taková dostala alespoň průměrnou známku.

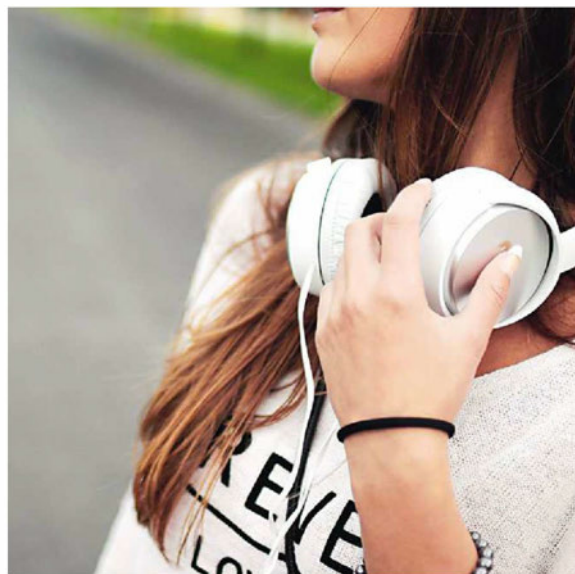
Ve zkoušce zpracování jsme posuzovali, zda sluchátka obsahují kvalitní kabel a zda se v kapse okamžitě nezamotají v nerozpojitelný chuchvalec.



Jak obstává kostní sluchátka?

Jednou z nových technologií, které se pomalu prosazují i v obchodech, jsou sluchátka, která se nedávají do uší. Využívají toho, že zvuk mohou vést i kosti. Hudba se pak šíří pomocí vibrací skrze vaši lebku. Jak se používají? Připevníte si je za ucho a sluchátko umístíte na spánek. Jejich výhodou spočívá v tom, že vám nezakrývají uši. Pokud tedy chcete poslouchat hudbu třeba na cestách, při sportu nebo v kanceláři – zkrátka při činnostech, kdy je potřeba zároveň reagovat na vnější podněty – s technologií vedení zvuku skrz kost můžete zároveň poslouchat hudbu a bez problémů se bavit s kolegy.

Abychom vyzkoušeli, jak se osvědčí v praxi, zařadili jsme do našeho testu i jeden pár sluchátek **Aftershokz Trekz Titanium**. Bohužel v konkurenci běžných modelů dopadly špatně a dosáhly by jen na dostatečně hodnocení. Mizerně je experti ohodnotili zejména v klíčové zkoušce kvality zvuku. Ve všech žánrech jim dali nejnižší možné hodnocení – zvuk popisovali jako prázdný, tenký, vzdálený a často také kritizovali slabé basy.



Největší výhody jsme měli ke sluchátkům Bang & Olufsen Beoplay H4 a Sennheiser HD 2.0S. Obsahují pouze jeden tenký kabel a nenabízí žádnou ochranu proti zamotávání. Mnohem lépe jsou na tom v tomto ohledu modely s plochým kabelem nebo takovým, který je pootáčen. Nejlépe zde dopadly pochopitelně bezdrátová sluchátka. Některé modely jako například beats by Dr. Dre BeatsX obsahují navíc ještě jistič magnet, který dále zabráňuje jejich spletní.

V naší tabulce nakonec narazíte i na hodnocení vybavenosti. To se rovněž týká technických drobností, které sice nepatří k povinné výbavě sluchátek, ale mohou potěšit nebo vám usnadnit rozhodování. Jde například o možnost používat je pro příjem hovorů, možnost ovládat přehrávání hudby přímo na sluchátkách, ale také přítomnost pouzdra. ✖



sluchátka kolem uší

	Sennheiser HD 630VB	Sony WH-1000XM2	Audio Technica ATH-MSR7	Sennheiser RS175	Bang & Olufsen Beoplay H4	beats by Dr. Dre Studio 2	Bose QuietComfort 35
průměrná cena (Kč)	12 990	9910	6510	6410	7810	5500	9990
celkové hodnocení	velmi dobře 86 %	velmi dobře 85 %	velmi dobře 82 %	dobře 77 %	dobře 63 %	dobře 62 %	dobře 61 %
kvalita zvuku	velmi dobře 98 %	velmi dobře 93 %	velmi dobře 85 %	velmi dobře 91 %	dobře 69 %	uspokojivě 55 %	uspokojivě 57 %
populární hudba	++	++	++	++	+	o	o
jazz	++	++	+	++	+	+	+
klasická hudba	++	++	++	++	+	o	o
mluvené slovo	++	++	++	++	+	o	o
celkový dojem	++	++	++	++	+	o	o
ovlivnění zvuku	velmi dobře 95 %	velmi dobře 84 %	velmi dobře 95 %	uspokojivě 41 %	uspokojivě 51 %	dobře 73 %	velmi dobře 81 %
bezdrátový přenos	x	++	x	++	++	++	++
fungování po vybití baterie	x	—	x	—	o	—	o
únik zvuku do okolí	++	+	++	o	o	++	++
aktivní potlačení okolního hluku	++	++	x	x	x	+	+
komfort	dobře 66 %	dobře 73 %	dobře 69 %	dobře 63 %	dobře 64 %	dobře 61 %	dobře 62 %
pohodlnost nošení	+	+	+	+	+	o	o
hluk kabelu při pohybu	++	++	++	++	+	++	++
identifikace levého a pravého sluchátka	—	++	+	—	++	o	+
zpracování	velmi dobře 87 %	velmi dobře 100 %	dobře 75 %	velmi dobře 100 %	dostatečně 31 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 87 %
konstrukce a použité materiály	++	++	++	++	—	++	++
tendence kabelu k zamotávání	+	++	o	++	—	++	+
vybavenost	uspokojivě 50 %	uspokojivě 50 %	velmi dobře 90 %	dostatečně 25 %	dostatečně 20 %	velmi dobře 100 %	uspokojivě 50 %
technické údaje / vybavení							
hmotnost (g)	417,2	277	303,8	329,8	235,7	261,2	234,9
délka kabelu (cm)	122	x	130	x	122	133	114
sluchátka s kabelem	✓	x	✓	x	✓	✓	✓
bezdrátová sluchátka	x	✓	x	✓	✓	✓	✓
skládací sluchátka / cestovní pouzdro	✓ / ✓	✓ / ✓	x / ✓	x / x	x / x	✓ / ✓	✓ / ✓
ovládání na kabelu / handsfree hovory	x / x	x / x	✓ / ✓	x / x	x / x	✓ / ✓	x / x
identifikace sluchátek braillovým písmem	✓	x	x	✓	x	x	✓
provozní doba na baterii (h:min)	x	27:00	x	19:41	29:33	12:04	24:11

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.



Sennheiser HD 206	JBL E55BT	Bowers & Wilkins P7 Wireless	Sennheiser HD 4.40BT	Sony MDR-XB950N1
650	3600	12 200	3990	5100
uspokojivě 52 %	uspokojivě 48 %	uspokojivě 42 %	uspokojivě 40 %	dostatečně 35 %
uspokojivě 45 %	uspokojivě 46 %	dostatečně 33 %	dostatečně 33 %	dostatečně 25 %
O	O	—	—	—
O	O	—	—	—
O	O	—	—	—
O	O	—	—	—
O	O	—	—	—
velmi dobře 95 %	dostatečně 36 %	dobře 77 %	uspokojivě 55 %	uspokojivě 45 %
X	++	++	++	++
X	O	O	O	O
++	—	+	O	O
X	X	X	X	—
uspokojivě 58 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 45 %	uspokojivě 45 %	uspokojivě 49 %
O	O	—	O	O
++	++	++	++	++
+	—	O	—	O
velmi dobře 81 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 81 %
+	++	++	++	+
++	++	++	++	++
dostatečně 20 %	dobře 60 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 50 %
197	225	326,7	224,2	294,6
292	X	128	139	119,5
✓	X	✓	X	✓
X	✓	✓	✓	✓
X / X	✓ / X	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓
X / X	X / X	X / X	X / X	X / X
✓	X	X	✓	X
X	9:06	21:33	35:14	36:38

sluchátka na uši				
beats by Dr. Dre Solo3 Wireless	Audio-Technica ATH-SR5BT	Grado SR325e	JBL T450BT	Urbanears Plattan ADV (Wireless)
6000	5360	10 490	1390	2700
dobře 67 %	dobře 66 %	dobře 62 %	uspokojivě 59 %	uspokojivě 57 %
dobře 65 %	dobře 61 %	dobře 77 %	dobře 61 %	uspokojivě 54 %
+	O	+	+	O
+	+	+	+	O
+	O	++	+	O
+	+	+	+	O
+	+	+	+	O
uspokojivě 59 %	velmi dobře 91 %	nedostatečně 17 %	velmi dobře 82 %	velmi dobře 82 %
++	++	X	++	++
O	O	X	—	O
O	++	—	++	++
X	X	X	X	X
dobře 65 %	uspokojivě 58 %	uspokojivě 47 %	uspokojivě 46 %	uspokojivě 48 %
+	O	—	O	O
++	++	+	++	++
—	—	++	—	—
velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	dobře 68 %	velmi dobře 100 %	dobře 75 %
++	++	+	++	O
++	++	+	++	++
velmi dobře 100 %	velmi dobře 90 %	dostatečně 25 %	dostatečně 30 %	velmi dobře 80 %
211,4	183,1	348,4	15	144,3
132	125	170	X	114
✓	✓	✓	X	✓
✓	✓	X	✓	✓
✓ / ✓	X / ✓	X / X	✓ / X	✓ / X
✓ / ✓	✓ / ✓	X / X	X / X	✓ / ✓
X	X	X	X	X
42:52	29:56	X	13:06	18:59

● vítěz testu
 ○ výhodný nákup



pokračování tabulky

	Sennheiser HD 2.20S	JVC HA-S30BT	Skullcandy Grind Wireless	Sony MDR-ZX310AP	Sony MDR-ZX220BT	Marshall Major II	sluchátka do uší Sony WI-H700 h.ear in 2 Wireless
průměrná cena (Kč)	1800	1530	2100	610	1360	1700	4800
celkové hodnocení	uspokojivě 50 %	uspokojivě 48 %	uspokojivě 47 %	uspokojivě 44 %	uspokojivě 42 %	uspokojivě 42 %	velmi dobře 82 %
kvalita zvuku	uspokojivě 49 %	uspokojivě 45 %	uspokojivě 42 %	dostatečně 37 %	dostatečně 39 %	dostatečně 26 %	velmi dobře 94 %
populární hudba	O	O	O	—	O	—	++
jazz	O	O	O	O	O	—	++
klasická hudba	O	—	—	O	—	—	++
mluvené slovo	O	O	O	—	O	—	++
celkový dojem	O	O	O	—	—	—	++
ovlivnění zvuku	uspokojivě 40 %	dobře 60 %	uspokojivě 55 %	dobře 61 %	uspokojivě 55 %	velmi dobře 91 %	dobře 71 %
bezdrátový přenos	X	++	++	X	++	++	++
fungování po vybití baterie	X	—	O	X	—	O	—
únik zvuku do okolí	O	+	O	+	O	++	+
aktivní potlačení okolního hluku	X	X	X	X	X	X	X
komfort	uspokojivě 53 %	uspokojivě 42 %	uspokojivě 55 %	uspokojivě 49 %	uspokojivě 41 %	uspokojivě 47 %	dobře 67 %
pohodlnost nošení	+	—	O	O	—	—	+
hluk kabelu při pohybu	O	++	++	+	++	++	++
identifikace levého a pravého sluchátka	—	—	—	O	O	+	+
zpracování	dostatečně 31 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	uspokojivě 43 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %	velmi dobře 100 %
konstrukce a použité materiály	—	++	++	—	++	++	++
tendence kabelu k zamotávání	—	++	++	O	++	++	++
vybavenost	velmi dobře 80 %	dobře 60 %	dostatečně 20 %	velmi dobře 80 %	uspokojivě 40 %	velmi dobře 80 %	dostatečně 20 %
technické údaje / vybavení							
hmotnost (g)	120,3	141,7	181,7	132,1	134,2	171,6	40
délka kabelu (cm)	140	X	120	125	X	80	215
sluchátka s kabelem	✓	X	✓	✓	X	✓	X
bezdrátová sluchátka	X	✓	✓	X	✓	✓	✓
skládací sluchátka / cestovní pouzdro	✓ / X	✓ / X	X / X	✓ / X	X / X	✓ / X	X / X
ovládání na kabelu / handsfree hovory	✓ / ✓	X / X	X / X	✓ / ✓	X / X	✓ / ✓	X / X
identifikace sluchátek braillovým písmem	✓	✓	X	X	X	X	X
provozní doba na baterii (h:min)	X	17:10	16:43	X	9:33	45:25	7:05

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.



Apple Airpods (MMEF2ZM/A)	Audio Technica ATH-ANC40BT	beats by Dr. Dre BeatsX	Skullcandy Smokin' Bud 2.0 Wireless	Sennheiser Momentum In-ear Wireless	JBL T290	Panasonic RP-BTS30E	Sony MDR-EX110AP	Samsung Gear IconX	Bang & Olufsen Beoplay H5
4600	4460	3700	810	5380	890	1810	550	6000	6400
dobře 65%	dobře 65%	dobře 64%	uspokojivě 53%	uspokojivě 52%	uspokojivě 46%	uspokojivě 40%	dostatečně 36%	dostatečně 30%	dostatečně 29%
dobře 62%	dobře 66%	dobře 69%	uspokojivě 48%	uspokojivě 48%	dostatečně 39%	dostatečně 38%	dostatečně 25%	nedostatečně 11%	nedostatečně 16%
+	+	+	o	o	-	o	-	---	---
o	+	+	o	o	o	o	-	---	-
+	+	+	o	o	o	-	-	---	-
+	+	+	o	o	-	-	-	---	---
uspokojivě 50%	dobře 76%	dobře 68%	velmi dobře 86%	velmi dobře 86%	dobře 73%	dobře 76%	uspokojivě 55%	dobře 77%	velmi dobře 82%
++	++	++	++	++	x	++	x	++	++
---	o	---	---	---	x	---	x	---	---
o	+	+	++	++	+	++	o	++	++
x	+	x	x	x	x	x	x	x	x
dobře 73%	uspokojivě 48%	uspokojivě 51%	uspokojivě 42%	uspokojivě 45%	dostatečně 39%	dostatečně 27%	uspokojivě 47%	dostatečně 38%	dostatečně 32%
+	o	o	o	o	o	-	o	-	-
++	++	o	-	-	+	-	+	++	++
-	o	---	---	---	---	---	o	---	---
velmi dobře 100%	velmi dobře 100%	velmi dobře 81%	dobře 62%	velmi dobře 81%	dobře 75%	dobře 75%	uspokojivě 43%	velmi dobře 100%	velmi dobře 100%
++	++	+	o	+	+	+	o	++	++
++	++	++	+	++	+	+	-	++	++
dobře 70%	velmi dobře 80%	uspokojivě 44%	dobře 77%	uspokojivě 44%	velmi dobře 100%	dostatečně 22%	dobře 70%	velmi dobře 80%	uspokojivě 40%
8	35,9	20,3	30,1	50,6	14,5	20,4	13	12,7	16,4
x	123	83	x	x	125	40	122	x	x
x	✓	x	x	x	✓	x	✓	x	x
✓	✓	✓	✓	✓	x	✓	x	✓	✓
x / ✓	x / ✓	x / ✓	x / x	x / ✓	x / ✓	o / o	x / x	x / ✓	x / ✓
x / ✓	x / x	x / x	✓ / ✓	x / x	✓ / ✓	o / o	✓ / ✓	x / x	x / x
x	x	x	x	✓	x	o	x	x	x
5:20	12:34	7:26	6:47	13:42	x	6:15	x	1:12	5:09

● vítěz testu
 ○ výhodný nákup

Test Bramborové chipsy

Hokejový zápas u televize bez chipsů? Silvestrovská oslava bez brambůrkového doprovodu? Pro někoho nepředstavitelná situace. Mnoho lidí považuje křupavé smažené plátky brambor za opravdový požitek. Z pohledu výživy jsou chipsy bída, to nikoho nepřekvapí, ale jak jsou na tom s nežádoucími látkami? Náš test 19 balení solených bramborových chipsů ukázal, že v tomto ohledu mají někteří výrobci co zlepšovat.



Olej, sůl a akry



dobrá rada

Nejlépe v našem testu dopadly chipsy **Walkers Ready Salted** (dobře, 23,90 Kč/100 g), které patřily k nejlepšímu z hlediska chuti a hodnoty nežádoucího akrylamidu zůstaly relativně hluboko pod znepokojivým množstvím. Velmi dobré známky za senzorické zkoušky si vedle vítěze odnesly ještě chipsy **Lay's Salted** (uspokojivě, 25,30 Kč/100 g), **Kaufland/K-Classic Chips Salt** (uspokojivě, 7,90 Kč/100 g) a **Bohemia Solené** (uspokojivě, 23,30 Kč/100 g). Na chvostu naší tabulky skončily výrobky **Petr Hobža Strážnické brambůrky** (dostatečně, 19,80 Kč/100 g) a **Globus Kartoffelchips Meer-salz** (dostatečně, 19,80 Kč/100 g) kvůli vysokému množství akrylamidu.

Chuť na krečky, křupky, tyčinky, přelíčky, rybičky, slané arašidy, lupínky, chipsy a brambůrky vytáhla jenom za uplynulý rok z českých peněženek přes 3,5 miliardy korun. To pro každého obyvatele včetně kojenců, batolat a seniorů představuje roční útratu 330 Kč jenom za tyto slané pochutiny. Podvědomě tušíme, že tato kategorie potravin by neměla tvořit pilíř smysuplné výživy, v českých nákupních koších však zaujímá stále větší prostor.

Spotřebitelská data, která sbírá společnost Nielsen, ukazují, že více než polovina utržených peněz za takzvané slané snacky v uplynulém roce připadla právě na chipsy.

Jednoznačně nejoblíbenější jsou ty solené, které mezi prodanými tvoří 40% podíl. A právě na ně jsme zaměřili náš test. Nechali jsme zjišťovat škodlivé látky, které mohou vznikat při smažení, smyslové kvality bramborových lupínků i například obsah tuku a soli. Jak to všechno dopadlo?

Chuť vs. zdraví

Začneme dobrými zprávami. Z čeho nemusí mít český zákazník obavy, je smyslová kvalita prodáváných solených chipsů. V našem testu jejich chuť, vůně a vzhled nikoho z hodnotících nepohorsily. Mezi jednotlivými výrobky sice našli rozdíly, ale nejhorší známky byly uspokojivé. Pokud tedy budete nakupovat solené brambůrky naslepo, neměli by pokazit hokejový večer ani vyložené urazit návštěvníky vaší party.

Sedm hodnotitelů v našem testu ochutnávalo a posuzovalo solené smažené lupínky označené čísly. Jednotlivé vzorky neutralizovali popíjením slabého černého čaje.

Do roku 2010 specifikovala smyslové požadavky na smažené bramborové lupínky potravinová vyhláška. Ta dnes již sice neplatí, pro účely posouzení jednotlivých parametrů nám však ještě posloužila. Lupínek by podle ní měl být z tenkého plátku brambory, s rovnanou barvou dožluta či dozlatova. Ojedíněle nahnědlé okraje jsou ještě v pořádku.

Na skusu by měl správný chips křehce křupnout, jeho konzistence by měla být jemná a přiměřeně mastná. Co se týká chuti a vůně, o ní se pak vyhláška zmíněla jako o příjemné, přírodní, po bramborách a tuku, výrazné a slanejší, ale bez cizích pachů a příchutí.

Hodnotitelé zároveň mohli sledovat definované vady, jako například tmavé,

připálené skvrny či očka, rozlámané plátky, netypickou barvu, příliš tvrdé lupínky, navlhle, příliš mastné, málo slané, štíplavé nebo připálené.

Ze všech nejlépe si vedly chipsy **Lay's Salted** zakoupené v Česku, kterým na záda dýchaly **Bohemia Solené** a **Walkers Ready Salted**. Čtveřici velmi dobře senzoricky hodnocených brambůrků uzavírali **K-Classic Chips Salt** z Kauflandu.

Nejhorší hodnocení si v tomto ohledu vysloužily Originální hospodské brambůrky, které jako jediné z testovaných nedosáhly na průměrných 50%. Jejich nedostatky popsali hodnotitelé následovně: připálené okraje i očka, tvrdá konzistence, vůně tuková, chuť nahořklá.

Pokud bychom se zaměřili pouze na chuť, ta vyšla jako nejlepší u chipsů **Lay's Salted**. Jedničku jim udělilo šest hodnotitelů ze sedmi. Naopak nejmenší přízně si při ochutnávkách vysloužily **Tesco Value Chips Solené**. Ani tak to však na horší známku než trojku nebylo.

Čím tmavší, tím lepší. Nebo ne?

Nežádoucí látka akrylamid není žádnou zhavou novinou – to jen člověk ji objevil relativně nedávno a stále je předmětem jeho bádání. V roce 2015 vydal Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) vědecké stanovisko, ve kterém po letech sledování potvrdil obavu, že akrylamid v potravinách zvyšuje riziko rakovinného bujení.

Vzhledem k tomu, že se nachází v celé řadě potravin, které běžně jíme, vztahuje se tato obava úplně na všechny, včetně dětí. Mezi největší přispěvatele akrylamidu do jídelníčku patří smažené produkty z brambor, pražené cereálie, káva, sušenky, krečky, křehké chlebičky a chléb.



Jak testujeme

podrobný postup testu
bramborových chipsů najdete
na www.dtest.cz/chipsy

Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení
bramborových chipsů

nežádoucí látky 10 %
senzorické hodnocení 45 %
výživové hodnoty 35 %
deklarace a obal 10 %



lamid

Akrylamid je chemická sloučenina, která se přirozeně vytváří za vysokých teplot v potravinách obsahujících škroby. Vzniká převážně z cukrů a aminokyselin při takzvané Maillardově reakci během pečení, smažení, pražení či restování od teploty 120 °C. Více se o něm dočtete v boxu na protější straně.

Škodlivin prosíme co nejméně

Evropská komise již několik let sbírá podklady k zavedení závazného limitu pro akrylamid v potravinách. Aktuálně se sleduje, zda jeho množství v bramborových chipsích nepřesahuje takzvanou směrnou hodnotu 1000 mikrogramů na kilogram (µg/kg), která však pro výrobce není závazná – pouze doporučující.

Od 11. dubna 2018 se však nařízením č. 2017/2158 tato hodnota pro vybrané skupiny potravin snižuje. V případě bramborových chipsů to nově bude maximálně 750 mikrogramů akrylamidu na kilogram.

Přestože nejde o legislativní limit, nové nařízení výrobcům ukládá úpravu výrobních procesů tak, aby jejich výrobky doporučenou hranici



+ České jsou lepší?

Jak si můžete všimnout v tabulce, do našeho testu jsme zařadili i solené chipsy, které se v Německu a u nás prodávají pod značkou Lay's. Protože jsme výrobky testovali spolu s našimi švédskými partnery, máme srovnání i s Lay's, které se prodávají ve Skandinávii. Všechny tři výrobky jsme podrobili stejným analýzám a stejné metodice hodnocení.

V rozporu s častým přesvědčením spotřebitelů můžeme směle prohlásit, že solené chipsy Lay's, které nabízejí české pulty, vyšly z tohoto klání celkově nejlépe, zejména kvůli tomu, že hodnotiteli chutnali nejvíce ze všech. Jedním dechem je však třeba upozornit na dvě skutečnosti.

Ze všech tří vzorků Lay's obsahovaly ty české nejvíce akrylamidu, avšak podávající i budoucí směrnou hodnotu (viz informace v hlavní tabulce). Za zmínku také stojí fakt, že zatímco německý výrobek nabízí 175 gramů brambůrků za 23,30 Kč/100 g, ten český má ve srovnatelně velkém sáčku jen 150 gramů, což vychází na cenu 25,30 Kč/100 g.

nepřekračovaly. Toho lze docílit například snížením teplot při výrobě nebo zkrácením času při kontaktu se zdrojem tepla. Žádný spotřebitel nejspíše netouží po zbytečně vysokých dávkách karcinogenu ve svém jídle.

V tomto kontextu bychom rádi zmínili, že zkratky typu „Brusel chce zakázat hranolky“, které před několika měsíci hýbaly českým bulvárem, nejsou příliš šťastnou reakcí médií na snížení doporučující směrné hodnoty akrylamidu.

Kontrolovat jeho množství ve výrobcích je v zájmu všech spotřebitelů a změny by se měly dotknout nevhodných výrobních postupů. Součástí akrylamidového nařízení je návrh řešení jak pro výrobce, tak pro samotné spotřebitele, kteří vhodnějšími úpravami jídla mohou vzniku akrylamidu předcházet.

Jak dopadly chipsy v našem testu? Dopředu můžeme prozradit, že škála zjištěných množství karcinogenu byla opravdu pestrá. Nejnižší naměřená hodnota byla 131 µg/kg (Chio Definitely Salted Chips), nejvyšší pak skoro desetinašobná – 1210 µg/kg (Petr Hobza Strážnické brambůrky).

Při vyhodnocování jsme zohlednili stávající směrnou hodnotu pro akrylamid a nejistotu měření, proto ani přes

hrozivě vyhlížející čísla žádný z testovaných výrobků nepropadl. Skutečností však zůstává, že výrobci značek Petr Hobza, Globus a Česká cena by se měli nad technologií výroby zamyslet a vysoké hodnoty akrylamidu držet na uzdě.

Výsledky hledání transmastných kyselin nás zanechaly v klidu. Brambůrky jich obsahovaly tak malé množství, že jsme je nebyli schopni ani u jednoho výrobku detekovat.

Olej na smažení pijeme po plůlitrce

Pojďme se podívat pravdě do očí ještě hlouběji. Ať na chipsy hledíme z jakéhokoliv výživového úhlu, vždy to s nimi je špatné. „Brambůrky určité nelze považovat za zdraví prospěšné. I kdyby byly sebezdravěji připravené, pořád je to jenom sacharid, tuk a sůl bez dalších živých látek. Navíc je často konzumujeme jen tak, představují tedy jen zbytečnou energii“, říká nutriční terapeutka a vysokoškolská pedagožka Ing. Hana Štítecká, PhD. ze sdružení FÉR potravina.

Tuk v chipsech představuje olej, ve kterém se bramborové lupínky smaží, a standardně se ho v nich



Fakta o akrylamidu

Akrylamid slouží jako surovina pro výrobu polyakrylamidu, který se používá při čištění odpadních vod. V souvislosti s potravinami se o něm začalo mluvit až v roce 2002, kdy švédští vědci zveřejnili první výsledky zkoumání akrylamidu v tepelně zpracovaných potravinách. Jde o látku, která vzniká v průběhu výroby potravin a která ji znečišťuje.

Akrylamid je poměrně dost jedovatý, protože má hned několik typů toxických účinků. Jde o látku **neurotoxickou** (poškozuje nervový systém), **karcinogenní** (způsobuje rakovinné bujení), **mutagenní** (může poškozovat DNA nebo buněčný aparát), **teratogenní** (u plodu může vyvolat vývojovou vadu) a **genotoxickou** (poškozuje genetickou informaci).

Průvodním jevem chemických reakcí, při kterých vzniká akrylamid, je **vznik hnědých pigmentů**. Ty můžeme vidět například jako **křupavé opečené kůrky** pečiva. Během vzniku akrylamidu, který se tvoří nejvíce mezi 120 a 170 °C, se rodí i jiné důležitě, senzorycké žadoudci sloučeniny. Ty pak produktům dodávají charakteristické zbarvení, chuť a vůni (například u cereálií, kávy, chleba, hranolůk).

vyskytuje zhruba třetina. Vezmeme-li si na pomoc spotřebitelská data, podle kterých se v české kotlině za uplynulý rok snědlo 12 135 tun chipsů, dojdeme k průměrné hodnotě 1,2 kg smažených brambůrků na hlavu. Mimo jiné to také znamená, že průměrně každý Čech díky chipsům „vyplje“ zhruba čtyři deci oleje na smažení. To u rafinovaných olejů s mnohdy vysokým obsahem prozánětlivých omega-6 nenasycených mastných kyselin zahrátých na vysokou teplotu není žádoucí.

Naše hodnocení tuku tedy vycházelo z logiky čím více, tím hůře. A to jak ve 100 gramech chipsů, tak v celém balení, které mnohdy láká k tomu, aby jej člověk snědl celé bez ohledu na množství porcí, které se v pytlíku reálně skrývá. Porci přitom výrobci nejčastěji definují jako množství chipsů o hmotnosti 25 až 30 gramů.

Nejmastnějšími chipsy v testu byly Bohemia Solené, které výrobce podle údajů smažil ve slunečnicovém oleji a podle měření ho tam i 40 % zůstalo.

Pokud si rádi užíváte brambůrky o samotě a dojdáte celé balení, pak vězte, že nejvíce bezcenného tuku svému tělu zajistíte 200g pytlíkem Tesco Value Chips solené (74,6 g).

Nejmenší podíl mastnoty jsme našli v chipsch Chio Definitely Salted Chips (28 %). Po přepočtu na sáček však zvítězily Walkers Ready Salted, které jsou balené po jednotlivých 25g porcích a každá z nich poskytne tělu 8,7 gramu tuku.

Slaneční v pytlíku

Stejný přístup jsme použili i na sůl. Podle klíče čím více, tím hůře jsme hodnotili její koncentraci ve výrobku a celkový obsah v balení. Vedle negativních dopadů vysokého příjmu soli na zdraví, jako jsou například vysoký krevní tlak či srdečně-cévní choroby, před kterými varuje Světová zdravotnická organizace (WHO), existují i rizika, která si často ani neuvědomujeme. „Vysoký obsah soli vede k vyšší konzumaci nápojů, u dospělých to bývá povětšinou víno nebo pivo,“ upozorňuje nutriční terapeutka Střítecká a dodává: „V některých brambůrkách se může setkat paradoxně i s cukrem, byť jsou slané. U těch s příchutí je třeba počítat i s aditivy a aromaty.“

Nejlépe co do podílu soli vyšly chipsy Walkers Ready Salted – jsou relativně málo slané a jejich malé balení zajišťuje, že pokud je spořádáte celé, nevyčerpáte významnou část 5g denního příjmu, který doporučuje WHO. Slanečky našeho testu se staly (a svému jménu dostály) Chio Definitely Salted, u kterých jsme zjistili nejvíce soli ze všech a navrch ještě o 23 % více, než uváděl obal.

Na potraviny s nutriční kalkulačkou

Svou roli v hodnocení výživy sehrálo také takzvané Nutri-Score. Jde o francouzský systém označování výživové



Brambůrek z New Yorku

Že brambory pocházejí z Ameriky, nejspíš víte. Ale věděli jste, že z kontinentu za Atlantikem možná pocházejí i smažené brambůrky?

Legenda praví, že prvenství patří americkému kuchaři jménem George Crum, který před 160 lety pracoval v jedné restauraci v Saratoga Springs ve státě New York. Jednoho dne roku 1853 vrátil nespokojený zákazník své hranolky, které mu Crum připravil, s tím, že jsou příliš velké. Kuchař tedy nakrájel brambory jemněji. Zákazník však stále nebyl spokojen a dožadoval se tenčích tvarů. Na to zareagoval Crum tak, že nakrájel brambory na plátky tenounké jako papír, usmažil je, až ztvrdly, a navíc je hojně prosolil. Pomsta mu však nevyšla, zákazník byl nadšen a první chipsy byly na světě.

Jiné zdroje však zrod chipsů datují do roku 1817, kdy vyšla anglickému očnímu lékaři a nadšenému amatérskému kuchaři Williamu Kitchinerovi kniha receptů pod názvem *Apicius Redivivus: Or, the Cook's Oracle*. Právě v ní se údajně nachází první zmínka o smažených brambůrkách, byť od té doby doznaly změny rozměrů. V receptu z počátku 19. století stojí, že se mají oloupat velké brambory, nakrájet na plátky o síle asi šesti milimetrů, vysušit utěrkou a smažit v sádle nebo loji.

vhodnosti potravin, který letos přijala francouzská vláda. Cílem označování potravin písmeny A, B, C, D, E je upozornit spotřebitele na to, jak nutričně významnou potravinu si kupuje, případně ho od koupě odradit, či k ní naopak motivovat. Písmeno A označuje nejlepší volbu, E nejhorší.

Výživovou vhodnost výrobku podle Nutri-Score jsme zjistili na základě jeho kalorické hodnoty, množství nasycených mastných kyselin, cukru, soli, vlákniny a obsahu ovoce či zeleniny, které jsme zadali do kalkulačky na webu naší partnerské organizace Que Choisir.

Tam, kde jsme se z obalu nedozvěděli obsah vlákniny, jsme vzali v potaz databázi výživových hodnot potravin Dánské technické univerzity (Danmarks Tekniske Universitet) a převzali z ní referenční hodnotu pro bramborové chipsy. Obsah brambor jsme u výrobků, kde jej výrobce neuváděl, dopočítali. ✖

Test Bramborové chipsy



bramborové chipsy

	Walkers Ready Salted	Tesco Chips Salted	Kaufland/ K-Classic Chips Salt	Lay's Salted	Bohemia Solené	Lay's Gesalzen	M&S Lightly Sea Salted Crisps	Penny Chips
cena (Kč)	35,90	22,90	11,90	37,90	34,90	40,70	49,90	11,90
hmotnost balení (g)	150 ¹⁾	77	150	150	150	175	150	150
cena za 100 g (Kč)	23,90	29,70	7,90	25,30	23,30	23,30	33,30	7,90
celkové hodnocení	dobře 69 %	uspokojivě 56 %	uspokojivě 55 %	uspokojivě 55 %	uspokojivě 54 %	uspokojivě 52 %	uspokojivě 51 %	uspokojivě 47 %
nežádoucí látky	dobře 66 %	dobře 72 %	dobře 73 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 53 %	dobře 65 %	uspokojivě 44 %	dobře 65 %
akrylamid	+	+	+	0	0	+	0	+
transmastné kyseliny	++	++	++	++	++	++	++	++
výživové hodnoty	uspokojivě 55 %	uspokojivě 41 %	dostatečně 33 %	dostatečně 28 %	dostatečně 30 %	dostatečně 34 %	uspokojivě 51 %	dostatečně 25 %
obsah tuku	+	0	--	--	--	--	--	--
obsah soli	++	0	0	0	—	0	+	—
Nutri-Score ²⁾	C	C	C	D	C	C	B	D
senzorické hodnocení	velmi dobře 84 %	dobře 63 %	velmi dobře 80 %	velmi dobře 87 %	velmi dobře 85 %	dobře 71 %	uspokojivě 51 %	dobře 70 %
barva a vzhled	+	+	++	++	++	+	0	+
konzistence	++	++	++	++	++	++	+	++
chuť a aroma	++	0	++	++	++	+	0	+
deklarace a obal	uspokojivě 55 %	dobře 62 %	uspokojivě 49 %	uspokojivě 59 %	uspokojivě 51 %	dobře 63 %	uspokojivě 59 %	uspokojivě 56 %
odchylka od deklarace tuku	0	+	0	0	—	+	0	0
odchylka od deklarace soli	+	0	+	+	+	+	+	+
uvedení porcí	✓	✓	x	✓	✓	✓	✓	✓
informace								
použitý olej	slunečnicový	slunečnicový	slunečnicový	palmový a slunečnicový	slunečnicový	slunečnicový	slunečnicový	palmový
zjištěné transmastné kyseliny (g/100g)	<0,002	<0,002	<0,002	<0,002	<0,002	<0,002	<0,002	<0,002
zjištěný obsah akrylamidu (µg/kg)	204	156	146	521	440	211	664	207
zjištěný obsah tuku (g/100g)	35	33	36,7	33	40	33,7	31,7	35,4
zjištěný obsah soli (g/100g)	1,2	1,6	1,2	1,2	1,3	1	0,6	1,4
obsah brambor (%) ³⁾	63,8	62	63,6	65,8	58,6	65,3	67,8	63
země původu	Velká Británie	Česká republika	Polsko	Polsko	Česká republika	neuvezeno	Velká Británie	Polsko
výrobce/prodejce	Walkers Snack Foods Ltd., Velká Británie	Tesco Stores ČR a.s., Praha	Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG, Německo	Frito Lay Poland Sp. z o.o.	Internack a.s., Choustník	PepsiCo Deutschland GmbH, Německo	Marksand Spencer plc, Velká Británie	Penny Markets r.o., Radonice
datum minimální trvanlivosti	16/9/2017	20/11/2017	29/11/2017	15/10/2017	4/12/2017	21/1/2018	10/10/2017	15/1/2018

klíč:

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

výsvětlivky:

✓ ano x ne

Některá hodnocení mohou být limitována.

V tomto případě limitoval celkové hodnocení vysoký obsah akrylamidu, odchylky od deklarace tuku a soli vyšší než 25 % v neprospěch spotřebitele a výživové hodnoty hodnocené dostatečně a hůl.

Při shodném celkovém hodnocení pořadí podle abecedy.



Prime Chips Salted	Lidl/ Crusti/ Croc Salt	Billa/ Clever Chipsy solené	Tesco Value Chips solené	Chio Definitely Salted Chips	Originální Hospodské brambůrky	Albert/ ah Basic Natural Chips	Staročeské Brambůrky s příchutí soli	Česká cena Chips soleny	Globus Kartoffelchips Meersalz	Petr Hobža Strážnické brambůrky
9,50	11,90	11,90	15,90	29,90	17,90	16,90	15,90	11,90	35,90	11,90
120	150	150	200	130	80	200	80	75	175	60
7,90	7,90	7,90	8	23	22,40	8,50	19,90	15,90	20,50	19,80
uspokojivě 47 %	uspokojivě 46 %	uspokojivě 46 %	uspokojivě 43 %	uspokojivě 42 %	uspokojivě 41 %	dostatečně 38 %	dostatečně 33 %	dostatečně 23 %	dostatečně 21 %	dostatečně 21 %
uspokojivě 59 %	uspokojivě 40 %	uspokojivě 46 %	dobře 65 %	dobře 75 %	uspokojivě 53 %	uspokojivě 58 %	dostatečně 33 %	dostatečně 23 %	dostatečně 21 %	dostatečně 21 %
O	O	O	+	+	O	O	—	—	—	—
++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++
dostatečně 28 %	dostatečně 27 %	dostatečně 30 %	dostatečně 28 %	dostatečně 30 %	uspokojivě 44 %	dostatečně 20 %	uspokojivě 40 %	dostatečně 29 %	dostatečně 28 %	uspokojivě 50 %
—	—	—	—	—	—	—	—	O	—	O
—	—	O	O	—	+	—	+	O	—	+
D	D	D	D	C	C	D	D	D	C	C
dobře 66 %	dobře 66 %	dobře 68 %	uspokojivě 58 %	dobře 60 %	uspokojivě 44 %	uspokojivě 57 %	uspokojivě 51 %	dobře 69 %	uspokojivě 53 %	dobře 66 %
++	+	+	+	+	—	+	+	+	O	+
+	+	++	++	+	O	O	+	+	+	++
+	O	O	O	+	O	O	O	+	O	O
dobře 63 %	dobře 74 %	uspokojivě 59 %	uspokojivě 55 %	nedostatečně 19 %	nedostatečně 6 %	uspokojivě 48 %	uspokojivě 59 %	uspokojivě 57 %	uspokojivě 50 %	dobře 74 %
++	++	++	—	++	+	+	+	+	O	+
O	+	+	+	—	—	O	+	+	+	+
✓	✓	x	✓	✓	✓	x	x	x	x	✓
palmový	palmový	palmový	palmový	slunečnicový	řepkový	palmový	palmový	palmový	slunečnicový	řepkový
<0,002	<0,002	<0,002	<0,002	<0,002	<0,002	<0,002	<0,002	<0,002	<0,002	<0,002
264	792	613	208	131	442	282	933	1170	1205	1210
29,3	29,6	31	37,3	27,8	33,3	31,4	35,4	33,5	35,1	33,7
1,6	1,4	1,1	1	1,8	1,3	1,7	1,1	1,5	1,4	1
69,1	63	63,5	61,7	70,4	65,5	64	61	61	63,6	62
Polsko	Česká republika	Česká republika	Polsko	Česká republika	Česká republika	neuvezeno	Česká republika	Česká republika	Belgie	Česká republika
Fifor Polska Sp. z o.o., Polsko	Lidl Stiftung & Co. KG, Německo	Internsack a.s., Choustník	Tesco Stores ČR a.s., Praha	Internsack a.s., Choustník	Jan Zykumund, Teplice	Albert Heijn B.V., Nizozemsko	Golden Snack s.r.o., Chýnov	Golden Snack s.r.o., Chýnov	Crackito, Belgie	Petr Hobža, Strážnice
4/2/2018	27/11/2018	5/2/2018	15/1/2018	30/10/2017	29/9/2017	11/2/2018	2/2/2018	26/10/2017	2/2/2018	2/12/2017

¹ Balení obsahuje šest porcí po 25 g.

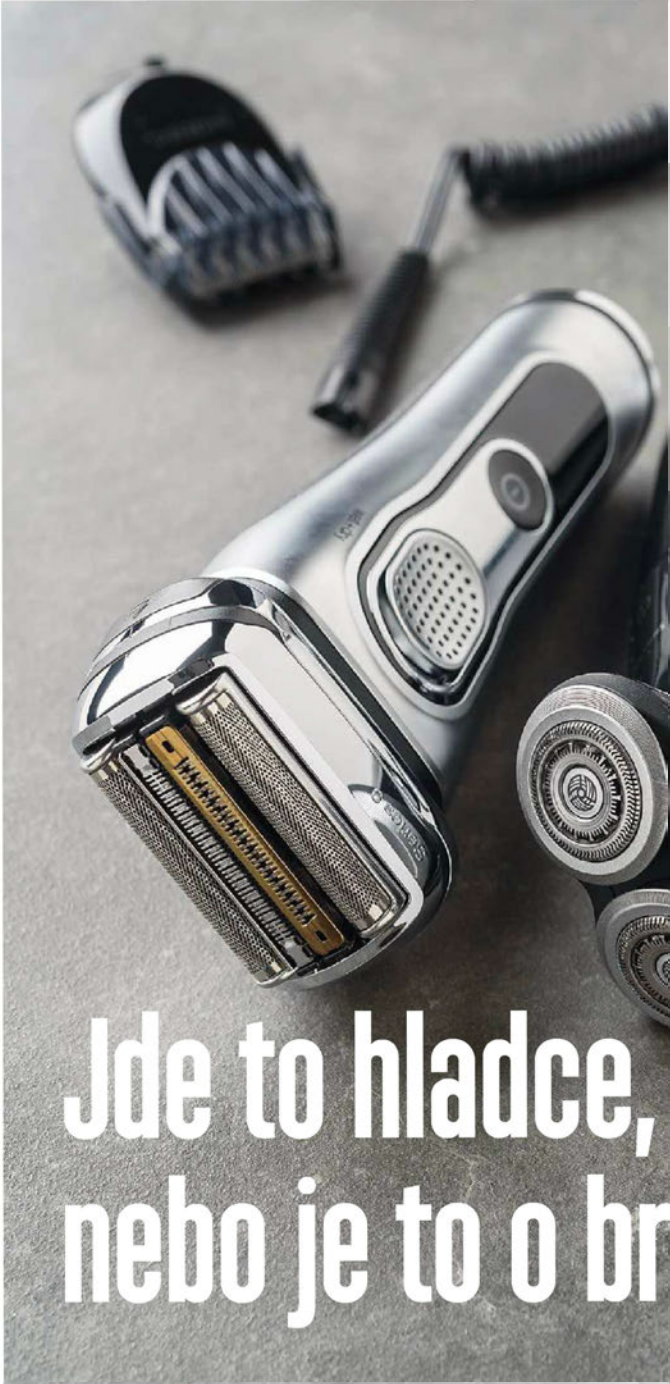
² Systém označování potravin z pohledu výživových hodnot přijatý ve Francii. Používá označování písmeny A, B, C, D, E (od nejlepšího po nejhorší).

³ Uvedený na obalu, případně dopočtený podle změřeného obsahu tuku a soli.

● vítěz testu
 ● výhodný nákup
 ● Výrobek byl zakoupen v Německu.

Test Pánské holicí strojky

Jsou lepší strojky planžetové, nebo frézkové? Na tuto odvěkou a takřka hamletovskou otázku vám jednoznačnou odpověď nedáme. Kvalitní modely totiž naleznete mezi oběma typy. Zato vám můžeme prozradit, které konkrétní modely umějí oholit nejrovnoměrněji, nejšetrněji a nejpohodlněji. Do našeho srovnání elektrických pánských holicích strojků jsme zařadili jedenáct modelů hlavních hráčů na trhu. Zvítězil ten nejdražší, povedený přístroj ovšem seženete i za zlomek jeho ceny.



Jde to hladce, nebo je to o br

d dobrá rada
Vítěz testu Philips S9711/31 (velmi dobře, 10 280 Kč) se pyšní hned několika nej. Je nejdrazším testovaným strojkem, zároveň ale také nejlépe holí. Vousů vás zbaví spolehlivě, přitom je šetrný k pokožce. Ve většině sledovaných parametrů si vedl náramně, k průměru se řadí pouze výdrž baterie. Nizozemský výrobce ale nabízí i kvalitní produkty za příznivější cenu, důkazem jsou Philips S5400/06 (dobře, 2500 Kč) a Philips S3510/06 (dobře, 1900 Kč), které si společně s planžetovým strojkem Braun 3045S (dobře, 2390 Kč) vysloužily označení výhodný nákup.

Žijeme v éře strnišť, bradek, licousů, knírů a plnovousů. Mnozí z nás však trendu vousáčství odolávají a dávají přednost hladce oholené tváři. Způsobů pro zbavení se tohoto druhotného po-
hlavního znaku je hned několik, v zásadě se ale nabízejí dvě hlavní metody – mokré a suché holení. K tomu mokrému potřebujete vodu, pěnu nebo gel a holičku. Pajsmětki pak sáhnou po břitvě. V případě holení nasucho nejde o tak komplexní rituál, vystačíte si s elektrickým holicím strojkem. Jelikož jsou elektrické strojky oblíbeným vánočním dárkem, a protože od posledního testu uběhly celé čtyři roky, přišel ten pravý čas otvoretvat jedenáct zástupců nejvýznamnějších značek na našem trhu.

Jestliže než se pustíme do rozebírání konkrétních výsledků, připomeňme si cestu, kterou elektrické holení v posledních století urazilo. První pokusy o sestrojení elektricky poháněného holicího náčiní se objevovaly už na konci 19. století. Za otce holicích strojků však bývá považován americký plukovník Jacob Schick, který si první přístroj podobný těm dnešním nechal patentovat v roce 1930.

O sedm let později se přihlásila společnost Remington s vlastním řešením. Na do té doby odhalené ostří nasadila planžetu. Holení se tak stalo bezpečnějším a jemnějším. V roce 1939 pak přišel nizozemský vynálezce Alexandre Horowitz s návrhem strojku s rotačními břitvy – zrodil se frézkový strojek Philips. Neutuchající soubor frézek a planžet tak probíhá již takřka osm desetiletí. Hlavním reprezentantem frézky je zmiňovaný Philips, za planžety pak „kope“ především německá společnost Braun. Oba odvětví rivaly jsme doplnili ještě dvěma značkami Panasonic a Remington.

Kůže hladká jako ze salonu

Vůbec nejdůležitější vlastnost strojků, tedy kvalitu holení, jsme testovali na panelu složeném z padesáti dobrovolníků. Každý z nich obdržel rozsáhlý dotazník s podrobnými instrukcemi a vysvětleními jeho jednotlivých bodů. Hodnotitelé měli za úkol se denně holiť a na devítibodové škále vyznačit, jak rovnoměrně strojek holí, jak rychle nebo jak snadno holicí hlava klouže po pokožce. Každou část obličeje (tváře, bradu, krk, těžko dostupná místa) jsme nechávali posoudit zvlášť.

Významným faktorem ovlivňujícím kvalitu holení byl také výsledný pocit,

který strojek na pokožce zanechal (v tabulce podráždění pokožky). Testujícíci jsme se ptali na celkovou (ne)příjemnost pokožky na dotek, tahání při holení, jemné oděry nebo porežání, ale také na zarudnutí a pálení kůže.

Vítěz velkého praktického testování je jasný – celkově je jím strojek Philips S9711/31. Testující si ho oblíbili pro efektivní a rovnoměrné holení, jeho frézka unikl jen málokterý vous. Rychlá rotace břitů se navíc postarala o to, že strojek za vousy netahal a odstranil je rychle a jemně. Výsledkem byla hladce oholená, ale zároveň svěží a nepodrážděná kůže.

S potěšením pak můžeme dodat, že dobře holí většina vyzkoušených modelů, byť za vítězem více či méně zaostávají. Jisté výtky kam máme jen k nejnižší umístěné trojici s celkovou uspokojivou známkou. Nejhuře dopadl Remington PR1350. Má břitvy zbytečně vzdálené od pokožky. Záběr strojku takto nestačí k tomu, aby vousy oholil celý. Po jednotlivých obličejových partiích je tak potřeba přejíždět opakovaně, což se pokožce pochopitelně příliš nezamlouvá a mohou se na ní objevit zčervenalá podrážděná místa.

Vibrace nechceme

Vzhledem k tomu, že se při holení tváří, brady, ale i krku se strojkem pohybujete velice blízko uší a dutiny lebeční, je pro komfortní holení tichý a nerušivý chod více než žádoucí. Otravný může být nejen samotný hluk, ale také vibrace a nepřijemné drnění, které strojek při dotyku s kůží vydává. Také z toho důvodu jsme hodnocení hlučnosti a vibrační přísoudili osmiprocentní váhu. Vyslovený propadák, který by vám při holení způsoboval bolehlav,

i

Jak testujeme

Podrobný postup testu holicích strojků najdete na www.dtest.cz/holici-strojky

Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení kvality holicích strojků

holení 28%
celkový dojem 28%
zastřihovač vousů 8%
hlučnost a vibrace 8%
obsluha 8%
baterie 20%



adce?

Test Pánské holicí strojky



holící strojky

	Philips S9711/31	Braun 7893 ¹⁾	Braun 9290 ¹⁾	Philips S7530/50 ¹⁾	Philips S5400/06	Braun 3045S	Philips S3510/06
průměrná cena (Kč)	10 280	6960	8300	5300	2500	2390	1900
celkové hodnocení	velmi dobře 80 %	dobře 76 %	dobře 76 %	dobře 72 %	dobře 68 %	dobře 65 %	dobře 65 %
holení	velmi dobře 84 %	dobře 77 %	dobře 79 %	dobře 71 %	dobře 68 %	dobře 66 %	dobře 61 %
rovnoměrnost oholení	++	+	+	+	+	+	+
skluz po pokožce	++	+	++	+	+	+	+
rychlost holení	++	+	+	+	+	+	+
šetřnost k pokožce	++	+	+	+	+	+	+
celkový dojem	velmi dobře 84 %	dobře 75 %	dobře 76 %	dobře 75 %	dobře 69 %	dobře 66 %	dobře 61 %
denní holení	++	+	+	+	+	+	+
třídenní strniště	++	+	+	+	+	+	O
zastříhovač vousů	dobře 75 %	dobře 70 %	dobře 72 %	dobře 75 %	dobře 66 %	dobře 69 %	dobře 65 %
obsluha	velmi dobře 80 %	dobře 76 %	velmi dobře 80 %	dobře 78 %	dobře 75 %	dobře 70 %	dobře 64 %
čištění	+	+	++	+	+	+	O
ovládání při holení	++	+	++	++	+	+	+
ergonomie	++	+	+	+	+	+	+
hmotnost	++	+	+	++	++	+	+
hlučnost a vibrace	velmi dobře 82 %	uspokojivě 52 %	uspokojivě 59 %	dobře 75 %	dobře 74 %	dobře 60 %	dobře 67 %
hlučnost	++	O	O	+	+	O	+
vibrace	++	+	+	+	+	+	+
baterie	dobře 67 %	velmi dobře 90 %	velmi dobře 82 %	dobře 63 %	dobře 64 %	dobře 60 %	dobře 74 %
počet pětiminutových cyklů ²⁾	O 18	++ 30	+	O 15	O 17	O 16	+
výdrž baterie po 5 minutách nabíjení (min:s)	++ 06:48	++ 16:53	++ 10:29	++ 07:21	++ 06:36	++ 06:06	++ 12:03
spotřeba v režimu stand-by	velmi dobře 86 %	uspokojivě 48 %	uspokojivě 54 %	dobře 68 %	dobře 64 %	velmi dobře 90 %	uspokojivě 54 %

technické údaje / vybavení

typ strojku	frézkový	planžetový	planžetový	frézkový	frézkový	planžetový	frézkový
čističí stanice	✓	✓	✓	x	x	x	x
holení ve sprše	✓	✓	✓	✓	✓	✓	x
čištění pod tekoucí vodou	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
počet hlav či planžet	3	2	2	3	3	2	3
typ baterie / ukazatel stavu baterie	Li-Ion / ✓	Li-Ion / ✓	Li-Ion / ✓	Li-Ion / ✓	Li-Ion / x	NiMH / ✓	Li-Ion / x
signalizace nabíjení / signalizace zapnutí	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	x / ✓
cestovní zámek	✓	x	✓	✓	✓	x	x

klíč:

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

výsvětlivky:

✓ ano x ne
Některá hodnocení mohou být limitována.
Při shodném celkovém hodnocení pořadí podle abecedy.



jsme naštěstí nenašli. Rozdíly však byly znát.

Relativně nejhlučnější i nejvíce vibrující byl Panasonic ES-LT-2N-S803. Většina z paděsatky hodnotitelů se k jeho zvukovému a drncivému projevu stavěla spíše kriticky. Zhruba desítkou panelistů na druhou stranu přiznala, že v nich jemné vibrování přístroje vyvolávalo vlastně poměrně příjemné pocity. Titul tichošláпка testu pak po právu náleží modelu Philips S9711/31. Takřka všichni testující se shodli na tom, že v ruce nebyl díky k absenci jakýchkoliv vibrací téměř cítit. Zvuk vydává velmi jemný a téměř neznamenný. V důsledku toho dostal za hlučnost a vibrace model S9711/31 jako jediný velmi dobré hodnocení. Philipsy byly obecně v testu tišší než Braun, Panasonic a Remingtony.

Čištění je hračka

Při holení se do strojku dostávají nejen vousy, ale i zbytky kůže a další nečistoty. Pravidelné čištění je proto nezbytností. Naším hodnotitelům jsme položili několik otázek, jež nám daly odpověď na to, který strojek lze špihy zbavit nejsnáze. Zajímalo nás, jak snadné je vyjmout a čistit hlavu strojku, a to kartáčkem i pod tekoucí vodou (všechny testované stroje tento způsob čištění umožňují). Nejdražší trojice výrobků, tedy Philips S9711/31, Braun 7893 a Braun 9290 jsou vybaveny čistící stanicí. Ani ta neušla naší pozornosti – zjišťovali jsme jednoduchost přípravy stanice i výsledky jejího snažení.

Většina strojů nekladla při čištění žádný větší odpor. Trochu pracnější to bylo v případě Philipsu S3510/06 – balení navíc neobsahuje kartáček na čištění. Naopak v případě Braunu 9290 šlo čištění takřka samo.

Jak často nabíjet?

Murphyho zákony fungují dokonale ve všech sférách každodenního života, holení nevyjímaje. Spěcháte na pracovní schůzku, všimnete si, že vaše tváře nepůsobí rovnoměrně, hbitě sáhnete po svém holícím parťáku a... nic. Kontrolka stavu baterie vás bez milosti upozorní na to, že strojek už delší dobu nedostal „napít“. Přístroj samozřejmě není problém nechat nabít nebo se

holit s přístrojem zapojeným do sítě (všechny mimo Panasonic ES-SL41 mají klasický adaptér, Panasonic má nabíjecí stanici), slušná výdrž baterie se ovšem hodí vždycky.

Hodnocení výdrže baterie (v tabulce ho najdete jednoduše pod označením baterie) sestávalo ze dvou částí. Větší, dvoutřetinovou váhu měl test počtu pětiminutových cyklů – v něm jsme měřili, kolikrát se můžete oholit, aniž byste museli přístroj připojit do sítě. Všechny výrobky jsme nejprve nabili na 100 %, jednotlivá holení pak trvala pět minut. Výsledky nás překvapily svým širokým rozpětím. Jednoznačně nejhůře dopadl Panasonic ES-LT2N-S803, který si o přídavce elektrický řekl už po pouhých šesti oholeních. Tak krátkou výdrž považujeme za ostudu, za kterou jsme Panasonicu bez milosti přisoudili nedostatečnou známku. Žádná sláva to nebyla ani v podání druhého produktu téže značky. Model ES-SL41 zvládl jedenáct holení, poté už potřeboval natankovat.

Velkou pochvalu si naopak zaslouží Braun 7893, který bez nabítky vydržel téměř 31 cyklů – dohromady tedy holil bezmála 154 minut, což už je opravdu úctyhodná výdrž. Žádný další model v této zkoušce na velmi dobrou známku nedosáhl, slušné si však vedly Braun 9290 (23 cyklů), Remington PR1350 (rovněž 23 cyklů) a také Philips S3510/06 (19 cyklů).

Další zkoušku, která měla vliv na hodnocení baterie, byl test výdrže po krátkodobém nabíjení. Všechny zcela vybité stroje jsme na pět minut zapojili do elektriny a po vyjmutí měřili, jak dlouho vydrží v provozu. I tentokrát jsme mezi jednotlivými účastníky testu zaznamenali velké rozdíly. Za pět dostaly oba Remingtony – PR1350 i XR1410 – a také Panasonic ES-SL41. Poslední jmenovaný nás přivedl do nechtěného úžasu. Po pěti minutách připojení do sítě bzučel jedenáct vteřin a následně se opět odebral ke spánku. Rovněž Remingtony dostaly nedostatečné hodnocení, v jejich případě však provozní doba činila alespoň dvě minuty a 20 sekund (XR1410), respektive necelé tři minuty (PR1350). Jediněček jsme naštěstí rozdali daleko více, konkrétně sedm. Přeborníkem je opět Braun 7893. ✗

Panasonic ES-SL41	Remington XR1410	Panasonic ES-LT2N-S803	Remington PR1350
1270	2210	3150	1800
uspokojivě 56 %	uspokojivě 52 %	uspokojivě 49 %	uspokojivě 48 %
dobře 62 %	uspokojivě 54 %	uspokojivě 54 %	uspokojivě 43 %
o	o	o	o
+	o	o	o
+	o	o	o
+	o	o	o
dobře 63 %	uspokojivě 54 %	uspokojivě 51 %	uspokojivě 41 %
+	o	o	o
+	o	o	–
dobře 71 %	dobře 66 %	dobře 61 %	uspokojivě 58 %
dobře 75 %	dobře 65 %	dobře 60 %	uspokojivě 58 %
+	+	+	+
+	o	o	o
+	o	o	o
++	+	o	+
dobře 61 %	dobře 68 %	uspokojivě 50 %	uspokojivě 54 %
o	+	o	o
+	+	o	o
dostatečně 22 %	dostatečně 31 %	dostatečně 29 %	uspokojivě 54 %
– 11	o 13	– 6	+
– 00:11	– 02:22	o 04:36	– 02:56
dobře 66 %	velmi dobře 86 %	velmi dobře 89 %	velmi dobře 86 %
planžetový	frézkový	planžetový	frézkový
x	x	x	x
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
3	3	2	3
Li-Ion / x	Li-Ion / x	NiMH / ✓	Li-Ion / x
✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓
✓	x	✓	x

¹⁾ na českém trhu v jiném barevném provedení
²⁾ Počet holení trvajících pět minut, která je možné provést na jedno plné nabití baterie.

• vítěz testu
 ● výhodný nákup



Philips S9711/31
velmi dobře (80 %),
12 500 Kč

● velmi rovnoměrné oholení; velmi snadný skluz po pokožce; velmi šetrný k pokožce; velmi dobrý celkový dojem po třech dnech od oholení; velmi tichý; snadné čištění; velmi snadné ovládání při holení; velmi dobře ergonomicky tvarovaný; velmi nízká hmotnost

● průměrná výdrž baterie



Braun 7893
dobře (76 %), 6960 Kč

● rovnoměrné oholení; snadný skluz po pokožce; šetrný k pokožce; snadné čištění; snadné ovládání při holení; ergonomicky tvarovaný; nízká hmotnost; velmi dlouhá výdrž baterie

● relativně hlučný



Braun 9290
dobře (76 %), 8300 Kč

● rovnoměrné oholení; velmi snadný skluz po pokožce; šetrný k pokožce; velmi snadné čištění; velmi snadné ovládání při holení; ergonomicky tvarovaný; nízká hmotnost; dlouhá výdrž baterie

● relativně hlučný



Philips S7530/50
dobře (72 %), 5300 Kč

● rovnoměrné oholení; snadný skluz po pokožce; šetrný k pokožce; tichý; snadné čištění; velmi snadné ovládání při holení; ergonomicky tvarovaný; velmi nízká hmotnost

● průměrná výdrž baterie



Philips S5400/06
dobře (68 %), 2500 Kč

● rovnoměrné oholení; snadný skluz po pokožce; šetrný k pokožce; tichý; snadné čištění; snadné ovládání při holení; ergonomicky tvarovaný; velmi nízká hmotnost

● průměrná výdrž baterie



Braun 3045S
dobře (65 %), 2390 Kč

● rovnoměrné oholení; snadný skluz po pokožce; šetrný k pokožce; snadné čištění; snadné ovládání při holení; ergonomicky tvarovaný; nízká hmotnost

● relativně hlučný; průměrná výdrž baterie



Philips S3510/06
dobře (65 %), 1900 Kč

● rovnoměrné oholení; snadný skluz po pokožce; šetrný k pokožce; tichý; snadné ovládání při holení; ergonomicky tvarovaný; nízká hmotnost; dlouhá výdrž baterie

● nesnadné čištění



Panasonic ES-SL41
uspokojivě (56 %), 1270 Kč

● snadný skluz po pokožce; šetrný k pokožce; snadné čištění; snadné ovládání při holení; ergonomicky tvarovaný; velmi nízká hmotnost

● nerovnoměrné oholení; krátká výdrž baterie po plném i krátkodobém nabíjení



Remington XR1410
uspokojivě (52 %), 2210 Kč

● tichý; nízká hmotnost; snadné čištění
● nerovnoměrné oholení; horší skluz po pokožce; dráždí pokožku; nesnadné ovládání při holení; nepříliš ergonomický tvar; krátká výdrž baterie po krátkodobém nabíjení



Panasonic ES-LT2N-S803
uspokojivě (49 %), 3150 Kč

● nízká hmotnost; snadné čištění
● nerovnoměrné oholení; horší skluz po pokožce; dráždí pokožku; relativně hlučný; nesnadné ovládání při holení; nepříliš ergonomický tvar; krátká výdrž baterie



Remington PR1350
uspokojivě (48 %), 1800 Kč

● nízká hmotnost; snadné čištění
● nerovnoměrné oholení; horší skluz po pokožce; dráždí pokožku; podprůměrný dojem po třech dnech; relativně hlučný; nesnadné ovládání při holení; nepříliš ergonomický tvar; krátká výdrž baterie po krátkodobém nabíjení



© vypracoval: J. Novák

Test Tablety



dobrá rada

Test potvrdil, že nejlepší tablety stále vyrábí Apple a Samsung. O první místo se tak dělí 10,5palcový **Apple iPad Pro** (velmi dobře, 19 990 Kč za 64GB verzi bez mobilního internetu) společně se **Samsungem Galaxy Tab S3 9.7** (velmi dobře, 19 230 Kč). Ve většině sledovaných parametrů jsou oba rivalové srovnatelní. Při volbě mezi nimi se řiďte tím, k čemu je chcete využívat. iPad Pro je tablet navržený pro profesionály, kterým nevadí připlatit si za drahé příslušenství. Velice povedené jsou také další jablčné tablety – obří 12,9palcová verze **Apple iPad Pro** (velmi dobře, 24 160 Kč za 64GB verzi bez mobilního internetu) a letos omlazený a zlevněný **Apple iPad** (10 780 Kč za 32GB verzi bez mobilního internetu). Férový poměr ceny a kvality nabízí **Huawei MediaPad M3 Lite 32 GB** (dobře, 7490 Kč) a také **Asus ZenPad 10 32 GB LTE (Z301ML)** (dobře, 5990 Kč).

Vánoce jsou tu a s nimi přicházejí žně pro prodejce tabletů. Pokud se pod stromeček sobě nebo svým blízkým chystáte tento multimediální přenosný počítač nadělit i vy, můžete se inspirovat naším přehledem 18 letos otestovaných modelů. Zaměřili jsme se na zařízení s menšími i většími úhlopříčkami. Volili jsme nejznámější značky a v našem výběru nechybí vůbec nejlepší modely současnosti.

Jablka s orientální oblohou



zaoblení křivek, rovnoměrnost podsvícení, zabarvení obrazovky (zda nemá obraz celkově nádech do červená, zelená a podobně) nebo čitelnost. Všimáme si také, zda displej nenamáhá oči. Pro hodnocení obrazu bereme v úvahu tři scénáře – simulujeme osvětlení typické pro interiér, denní sluneční svět i přímé světlo (třeba z lampy). Mimo výše zmíněného bereme v potaz také rozlišení, odrazivost a pozorovací úhly.

Díky komplexním obrazovým zkouškám můžeme s čistým svědomím prozradit, který tablet má nejlepší displej, jaký kdy byl v tomto segmentu představen. Podle očekávání se rozhodlo mezi obrazovkami Apple iPadu Pro (obou velikostních verzí) a Samsungu Galaxy Tab S3. Nutno podotknout, že na obě je radost pohledět. V hodnocení obrazu v různých světelných podmínkách získali oba rivalové nejvyšší hodnocení. V konečném součtu měl však o ždibec navrch Apple, a to díky menší odrazivosti i vyššímu jas. Velmi dobré hodnocení kromě iPadu Pro a Galaxy Tab S3 získala ještě letošní verze klasického iPadu. Nejčastěji udělovaná známka pak byla dobrá – pověstnému zbytku světa vědovi Lenovo Yoga Book.

Nejhorší kvalitu obrazu zprostředkovávají ty nejlevnější modely. Černý Petr tentokrát padl na dvojici tabletů Alcatel PIXI. Sedmipalcový PIXI 4 je velice levný, pořídíte ho za 17 stovek. Daní za příznivou cenu je ovšem displej s pouze dostatečnou kvalitou. Obrazovka s dnes již silně podprůměrným rozlišením 600×1024 bodů si naše hodnotitele příliš nezískala. Na sluníčku a přímém světle nebylo skoro nic vidět. V interiéru si pak testovací panel stěžoval na obtížné

i
Jak testujeme
podrobný postup testu tabletů
naleznete na www.dtest.cz/tablety

Jak hodnotíme
grafická skladba celkového hodnocení tabletů

základní aspekty 10%
displej 15%
obsluha 25%
multimédia 25%
výkon 10%
baterie 15%

Léta plynou jako splašená, technologie se vyvíjejí, elektronika má stále blíže k dokonalosti. Jedna věc se však nemění a tou je výsostné postavení dvou značek v segmentu tabletů. Kdo naše testy tabletů čítá pravidelně, ví, že o nejvyšší příčku mezi sebou bojují Apple a Samsung.

Vůbec první test této kategorie elektroniky jsme představili na začátku roku 2012. Tehdy byly tablety s nadsázkou řečeno ještě v plenkách. Už tehdy však byly položeny základy trendu, který pokračuje do dnešních dnů. Ve všech testech, které jste si dosud mohli v časopise přečíst, se na prvním místě skvěl buď Apple, nebo Samsung. Test, který si právě pročítáte, z tradice nijak nevybočuje. Také tentokrát hrají ostatní konkurenční společnosti roli třetích vřadů.

Některé modely tabletů jsou dostupné v několika variantách, které se mohou lišit například velikostí úložného nebo (ne)možností připojení k internetu přes mobilní síť. Typicky to bývá případ tabletů Apple – například iPad Pro se prodává s interní pamětí o objemu 64, 256 a 512 GB. S některými verzemi se na internet dostanete pouze přes wi-fi, jiné podporují i mobilní internet (LTE).

Do našich testů v časopise se obvykle snažíme zařadit nejlevnější verze, které mají menší paměť a podporují jen wi-fi. Činíme tak z důvodu snadnějšího porovnání s obvykle hůře vybavenými levnými tablety. Dražší verze si můžete prohlédnout na našem webu.

Displeje jedna báseň

Kvalita displeje je to první, čeho si u nového tabletu po zapnutí všimnete. Jde také o nejdražší část celého přístroje a poměrně spolehlivé měřítka kvality, podle kterého od sebe rozoznáte kvalitní tablet od toho, kde se na obrazovce zbytečně šetřilo. Při sestavování testovacího programu jsme na to mysleli a kvalitu displeje přisoudili značnou váhu.

Před samotným hodnocením obrazu v různých podmínkách jsme zjišťovali maximální jas. Navštívili jsme prázdnou webovou stránku s bílým pozadím, na tabletu vypnuli funkci adaptivní úrovně jasu, nastavili nejvyšší možný jas a pomocí expozimetru zjišťovali úroveň vyzařovaných nitů (jednotka jasu).

Maximální jas používáme při hodnocení kvality obrazu. Sledujeme barevnou hloubku, sytost barev, vnímání hloubky a prostorovosti, pixelizaci,



Amerika z východu

Zřejmě každý ví, že Apple je společností sídlící v americkém státě Kalifornie. Svět moderních technologií je ovšem globalizovanější než jakýkoliv jiný, a tak nepočítejte s tím, že by právě váš iPad sjel z výrobní linky právě v Americe. Pořídíte-li si některý z nově testovaných iPadů, půjde o Asiata s americkými kořeny. O jejich výrobě se stará tchajwanská společnost Foxconn. Možná jste o její existenci neslyšeli, jde však o giganta, který v branži patří k největším výrobcům na světě. Dřívou většinu produktů ovšem vyrábí pro třetí strany – k jeho zákazníkům kromě Apple patří i například Amazon, BlackBerry, Dell, Google, HP, Huawei, Intel, Motorola, Nintendo, Sony nebo Xiaomi.

čitelný text, kostičkovaný a přesvícený obraz a vybledlé barvy. Titulek našeho posledního testu tabletů – Pozor na ty nejlevnější – tak bohužel stále platí.

Výdrž dlouho?

Tablety jsou mobilní zařízení sloužící především k multimediální zábavě –

k brouzdání po internetu, sledování filmů, poslechu hudby a podobně. Tyto činnosti zabírají obvykle nějaký čas, a tak je žádoucí, aby je baterie nepřekazila už po pár hodinách. Zkouška výdrže baterie tak v našich testech pochopitelně nemůže chybět.

Před započítáním samotného testu přichází ke slovu výše zmínovaný expozimetr, pomocí něhož je jas všech tabletů nastaven na stejnou úroveň (200 nitů). Poté zjišťujeme výdrž baterie při sledování videa. Na plně nabitě tabletu spustíme ve smyčce přehrávání celovečerního filmu a měříme, za jak dlouho dojde k úplnému vybití nebo se obrazovka kvůli úspornému režimu ztmaví tak, že sledování nadále není prakticky možné (u mnoha modelů k tomu dochází při poklesu úrovně nabití na 5 %). Měříme také dobu brouzdání přes wi-fi, k čemuž využíváme webové stránky velkého mezinárodního zpravodajského deníku.

Někdy se vám může stát, že spěcháte a nemáte čas baterii plně nabít, ale tablet nechcete nechávat doma. Proto testujeme také výdrž baterie po půlhodině nabíjení.

Baterie jednotlivých tabletů podle očekávání vykazovaly výrazné rozdílné výsledky. Pokud byste čekali, že menší

modely budou méně náročné, a tudíž vydrží déle, mylili byste se. Baterie s větší kapacitou v rozměrnějších tabletech tento jejich handicap dobře kompenzuje. Na velmi dobrou známku dosáhl pouze model Lenovo Yoga Tab 3 Plus. Nejdelší sledování videa umožňoval Samsung Galaxy Tab S3 9.7, jehož baterie po 12 hodinách a 20 minutách klesla na 5 %, jas obrazovky se výrazně ztlumil a na film se již nedalo dívat. V brouzdání po internetu přes wi-fi jednoznačně zvítězil Huawei MediaPad M3 Lite. Dech mu došel až po 16 hodinách a 20 minutách. Krátkodobé nabíjení umí nejlépe využít Lenovo Yoga Book běžící na operačním systému Android.

Naopak nejhorší byl drahý hybrid Asus Transformer 3 Pro (T303UA), který je možné po připojení ke klávesnici využívat také jako notebook, a také nebohy Alcatel PIXI 4. Oběma jsme přisoudili pouze dostatečnou známku.

Placaté focení

Uznáváme, focení s tabletem nepatří vzhledem k jejich rozměrům k těm nejkomfortnějších činnostem. Focení s mobilu je elegantnější a snadnější. Přesto se vám povedený fotoaparát v tabletu může hodit. Necháváme testovat jak hlavní foťák na zadní straně, tak ten přední určený pro pořizování autoportrétů. Zachycované scény v testu koncipujeme tak, aby bylo možné hodnotit reprodukci barev a textur, detaily, ostrost snímku a podobně. V případě předního fotoaparátu pořizujeme selfie s bílým pozadím.

Hlavní fotoaparát má tři vítěze – Samsung Galaxy Tab S3, letošní Apple iPad a také Asus Transformer 3 Pro. Nejsou dokonalé, třeba u Samsungu si hodnotitelé povšimli přesycenosti barev – očekávají však, že spotřebitelé tuto vlastnost ocení. ✖



© iStockphoto / Shutterstock

Stovky otestovaných tabletů na www.dtest.cz

Na www.dtest.cz/tablety naleznete výsledky dalších nově i dříve testovaných tabletů. Nahlédnout můžete do detailnějšího hodnocení a přehledu vybavení. Tablety lze třídit a řadit podle různých kritérií a vzájemně porovnávat. Výsledky jsou dostupné předplatitelům.



tablety velké (9,7-12,9 palců)

	Apple iPad Pro 10,5 (64 GB + wi-fi)	Samsung Galaxy Tab S3 (9,7 (32 GB))	Apple iPad Pro 12,9 (64 GB + wi-fi)	Apple iPad 2017 (32 GB + wi-fi)	Lenovo Yoga Book s Windows	Lenovo Yoga Book s Androidem	Asus Transformer 3 Pro (T303UA)
průměrná cena (Kč)	19 990	19 230	24 160	10 780	16 000	14 500	21 490
celkové hodnocení	velmi dobře 82%	velmi dobře 82%	velmi dobře 80%	dobře 79%	dobře 76%	dobře 76%	dobře 71%
základní aspekty	uspokojivě 57%	dobře 79%	uspokojivě 50%	uspokojivě 55%	dobře 64%	dobře 64%	dobře 68%
připojení a konektory / mobil. internet / paměť	O / - - / + +	O / - - / + +	O / - - / + +	- / - - / + +	+ / - - / + +	+ / - - / + +	+ / - - / + +
dílenské zpracování / mobilita / čtečka pamět. karet	+ + / + / - -	+ + / + / + +	+ + / O / - -	+ + / + / - -	+ / - / + +	+ / - / + +	+ + / O / + +
displej	velmi dobře 94%	velmi dobře 90%	velmi dobře 94%	velmi dobře 94%	dobře 77%	dobře 77%	dobře 75%
kvalita obrazu: interiér / denní / přímé světlo	+ + / + + / + +	+ + / + + / + +	+ + / + + / + +	+ + / + + / + +	+ + / + + / + +	+ + / + + / + +	+ + / + / + +
rozlišení / pozorovací úhly / odrazivost	+ / + + / + +	+ / + + / O	+ / + + / + +	+ / + + / O	+ / + + / O	+ / + + / O	+ / + + / O
obsluha	velmi dobře 88%	velmi dobře 87%	velmi dobře 85%	velmi dobře 84%	velmi dobře 80%	velmi dobře 83%	dobře 78%
dotykový displej / běžné používání / tlačítka a konektory	+ + / + + / + +	+ + / + / + +	+ + / + / + +	+ + / + / + +	+ + / + + / + +	+ + / + + / + +	+ + / + / + +
instalace a první připojení / přenos souborů / správa aplikací	+ + / + / + +	+ + / + + / + +	+ + / + / + +	+ + / O / + +	+ + / - / + +	+ + / + + / + +	+ + / - / + +
virtuální klávesnice / fyzická klávesnice	+ + / X	+ + / X	+ + / X	+ + / X	+ / -	+ / -	+ / + +
multimédia	velmi dobře 82%	velmi dobře 85%	velmi dobře 82%	velmi dobře 82%	dobře 79%	velmi dobře 80%	velmi dobře 80%
brouzdání po internetu / práce s e-maily	+ + / + +	+ + / + +	+ + / + +	+ + / + +	+ + / + +	+ + / + +	+ + / + +
přehrávání fotografií / sledování videa / hudba ¹⁾	+ + / + + / + +	+ + / + + / O	+ + / + + / + +	+ + / + + / + +	+ + / + + / O	+ + / + + / O	+ + / + + / O
kvalita hlavního fotoaparátu / předního fotoaparátu	+ / -	+ + / + +	+ / -	+ + / O	+ / +	+ / +	+ / -
videokamera / videohovory / multimediální vybavenost ²⁾	+ / + + / + +	+ / + + / + +	+ / + + / + +	+ / + + / + +	+ / + / + +	+ + / + + / + +	+ / + + / + +
čtení e-knih	+ +	+ +	+ +	+ +	+	+	+
výkon	velmi dobře 90%	dobře 73%	velmi dobře 90%	velmi dobře 80%	dobře 73%	dobře 68%	velmi dobře 90%
rychlost zapínání ³⁾ / přenosu souborů	+ / + +	O / + +	+ / + +	+ / +	+ / + +	O / + +	+ / + +
výkonnostní testy ⁴⁾ / přepínání aplikací	+ + / + +	+ + / + +	+ + / + +	+ + / + +	+ / + +	+ / + +	+ + / + +
baterie	dobře 68%	dobře 71%	dobře 68%	dobře 77%	dobře 71%	dobře 70%	dostatečně 38%
sledování videa / brouzdání přes wi-fi (h:min)	10:49 / 11:55	12:20 / 8:52	12:08 / 11:04	16:09 / 10:35	9:25 / 10:59	9:06 / 11:23	3:59 / 3:38
po 30 minutách nabíjení (h:min)	1:47	2:58	1:27	2:15	2:58	3:04	2:10
záloha a zabezpečení	dobře 79%	dobře 79%	dobře 79%	dobře 79%	dobře 64%	dobře 76%	dobře 67%
technické údaje / vybavení							
úhlopříčka (palce)	10,5	9,7	12,9	9,7	10,1	10,1	12,6
rozlišení displeje (pix ely)	1668 x 2224	1536 x 2048	2048 x 2732	1536 x 2048	1920 x 1200	1920 x 1200	2880 x 1920
operační systém	iOS 10.3.2	Android 7.0	iOS 10.3.2	iOS 10.3	Windows 10 Pro Ver 1607	Android 6.0.1	Windows 10 Home Ver 1511
vnitřní paměť: deklarovaná / využitelná (GB)	64 ⁵⁾ / 54,76	32 / 20,8	64 ⁵⁾ / 54,39	32 ⁶⁾ / 23,16	64 / 37,6	64 / 51,99	512 / 433,57
paměťové karty / HDMI / NFC / bluetooth	X / X / ✓ / ✓	✓ / X / X / ✓	X / X / ✓ / ✓	X / X / X / ✓	✓ / ✓ / X / ✓	✓ / ✓ / X / ✓	✓ / ✓ / X / ✓
3G / LTE / GPS	X / X ⁷⁾ / X	X / X ⁸⁾ / ✓	X / X ⁹⁾ / X	X / X ¹⁰⁾ / X	X / X / ✓	X / X / ✓	X / X / X
více uživatelských účtů	X	✓	X	X	✓	✓	✓
rozlišení fotoaparátu (Mpx) / videa (rádků)	12,19 / 1080	12,78 / 1080	12,19 / 1080	7,99 / 1080	5,99 / 1080	5,99 / 1080	9,43 / 1080
rozměry (mm)	174 x 251 x 7,5	168 x 237 x 6,2	221 x 306 x 7,7	240 x 170 x 7,7	257 x 176 x 10,7	257 x 176 x 10,7	299 x 210 x 8,5
celková hmotnost (kg)	0,47	0,43	0,68	0,47	0,69	0,69	1,13

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.



						tablety malé (6,9-8 palců)				
Lenovo Yoga Tab 3 Plus (32 GB)	Huawei MediaPad M3 Lite32 GB	Asus Transformer Mini T102HA (64 GB + klávesnice)	Asus ZenPad 10 32 GB LTE (Z301ML)	Lenovo IdeaPad Miix 510 125K (128 GB + klávesnice)	Alcatel Pixi 3 (10)	Huawei MediaPad T1 7.0	Lenovo Tab 3 9 (16 GB)	Lenovo Tab 3 7 (16 GB)	Acer Iconia One 7 B1-780	Alcatel Pixi 4 (7)
9000	7490	9630	5990	15 900	2800	2470	3800	2800	2390	1750
dobře 71%	dobře 71%	dobře 60%	dobře 60%	uspokojivě 58%	uspokojivě 46%	dobře 60%	uspokojivě 58%	uspokojivě 55%	uspokojivě 49%	dostatečně 36%
uspokojivě 54%	dobře 74%	dobře 66%	dobře 62%	dostatečně 35%	uspokojivě 48%	uspokojivě 52%	dobře 71%	dobře 74%	dobře 68%	uspokojivě 52%
O / — / +	O / — / +	++ / — / ++	- / ++ / +	O / — / ++	+ / — / -	O / — / -	+ / O / O	+ / — / O	O / — / O	O / — / -
O / - / ++	++ / + / ++	++ / - / ++	+ / + / ++	++ / — / -	O / O / ++	O / O / ++	+ / + / ++	O / + / ++	- / + / ++	- / + / ++
dobře 73%	dobře 65%	uspokojivě 54%	uspokojivě 53%	uspokojivě 57%	uspokojivě 40%	dobře 60%	uspokojivě 47%	uspokojivě 51%	uspokojivě 41%	dostatečně 26%
+ / + / +	+ / + / +	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	O / O / O	+ / - / O	O / - / O
dobře 76%	dobře 76%	dobře 61%	dobře 71%	dobře 71%	dobře 65%	dobře 71%	dobře 72%	dobře 67%	dobře 67%	uspokojivě 57%
++ / + / +	++ / O / O	+ / O / ++	++ / O / +	+ / + / ++	O / + / ++	++ / O / ++	+ / + / +	+ / + / +	+ / + / +	O / O / ++
++ / ++ / -	++ / ++ / ++	++ / - / ++	++ / + / ++	++ / - / ++	++ / ++ / -	++ / ++ / -	++ / ++ / -	++ / ++ / -	++ / ++ / -	++ / ++ / -
+ / x	+ / x	+ / +	+ / x	+ / +	+ / x	+ / x	+ / x	+ / x	+ / x	+ / x
dobře 74%	dobře 71%	dobře 62%	dobře 71%	dobře 67%	uspokojivě 56%	dobře 63%	dobře 68%	dobře 60%	dobře 60%	uspokojivě 53%
++ / ++	++ / ++	+ / ++	++ / ++	+ / ++	O / ++	++ / ++	+ / ++	+ / ++	+ / ++	+ / ++
++ / ++ / O	++ / ++ / O	++ / + / O	++ / ++ / O	++ / ++ / O	++ / + / -	++ / ++ / -	++ / ++ / O	++ / ++ / O	++ / + / -	++ / O / -
+ / +	O / O	x / -	+ / -	O / O	x / -	O / O	O / O	- / -	- / -	- / -
+ / + / -	+ / + / -	O / + / -	+ / + / -	O / ++ / O	O / + / -	+ / - / -	O / ++ / -	O / + / -	O / ++ / -	O / + / -
++	+	O	O	O	O	O	+	O	O	-
uspokojivě 53%	uspokojivě 56%	dobře 65%	uspokojivě 50%	velmi dobře 93%	uspokojivě 40%	uspokojivě 46%	dostatečně 37%	uspokojivě 43%	uspokojivě 50%	uspokojivě 42%
O / O	O / +	O / ++	- / ++	++ / ++	- / O	O / +	- / O	- / +	- / +	- / +
+ / ++	+ / ++	+ / ++	O / ++	++ / ++	- / ++	- / ++	- / ++	O / ++	- / ++	- / ++
velmi dobře 80%	dobře 79%	dobře 72%	uspokojivě 56%	uspokojivě 44%	uspokojivě 49%	uspokojivě 53%	dobře 75%	uspokojivě 51%	uspokojivě 53%	dostatečně 38%
11:55 / 14:08	11:50 / 16:20	10:11 / 13:20	9:31 / 8:51	4:31 / 5:40	7:35 / 8:06	7:48 / 8:01	12:11 / 10:38	6:58 / 8:10	8:10 / 6:46	4:08 / 4:48
2:52	1:48	1:04	1:09	1:49	0:44	0:58	2:40	1:04	2:06	1:03
dobře 76%	dobře 79%	dobře 67%	dobře 64%	dobře 64%	dobře 76%	dobře 62%	dobře 76%	dobře 76%	dobře 62%	dobře 76%

10,1	10	10,1	10,1	12,3	10,1	7	8	6,9	7	6,9
2560 x 1600	1920 x 1200	1280 x 800	1280 x 800	1920 x 1200	800 x 1280	800 x 1024	800 x 1280	600 x 1024	720 x 1280	600 x 1024
Android 6.0.1	Android 7.0	Windows 10 Home	Android 7.0	Windows 10 Home	Android 5.0.1	Android 4.4.2	Android 6.0	Android 6.0	Android 6.0	Android 6.0
32 / 22,73	32 / 19,8	64 / 32,76	32 ¹⁾ / 21,37	128 / 92,15	8 / 1,11	8 / 4,36	16 / 5,34	16 / 9,85	16 / 7,9	8 / 1,4
✓ / x / ✓ / ✓	✓ / x / ✓ / ✓	✓ / ✓ / ✓ / ✓	✓ / x / ✓ / ✓	x / x / x / ✓	✓ / x / x / ✓	✓ / x / x / ✓	✓ / x / x / ✓	✓ / x / x / ✓	✓ / x / x / ✓	✓ / x / x / ✓
x / x / x / x	x / x / x / x	x / x / x / x	✓ / ✓ / ✓ / ✓	x / x / x / x	x / x / x / ✓	x / x / ✓	✓ / x / ✓	x / x / ✓	x / x / ✓	x / x / ✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	x	✓	✓	x	✓
12,98 / 1080	7,99 / 720	ne	3,69 / 1080	3,69 / 1080	1,92 / 1080	1,92 / 720	5 / 480	4,98 / 480	2,36 / 1080	1,92 / 720
248 x 180 x 20,9	241 x 171 x 7,3	263 x 177 x 13,8	251 x 171 x 9	304 x 209 x 16,4	155 x 256 x 9,7	107 x 191 x 8,6	125,5 x 212 x 9,8	100 x 190 x 8,9	101 x 191 x 10,1	107 x 188 x 9,6
0,63	0,46	0,79	0,48	1,25	0,50	0,27	0,35	0,25	0,24	0,25

¹⁾ poslech přes integrované reproduktory

²⁾ podpurná nožička, blesk, autofokus, počet webkamer

³⁾ po restartu nebo úplném vypnutí

⁴⁾ Sunspider, Rightware Browsermark (test internetového prohlížeče), Geekbench (výpočetní výkon, rychlost, a propustnost paměti)

⁵⁾ dostupné varianty s odlišnou kapacitou vnitřní paměti

⁶⁾ dostupné varianty s/bez mobilního internetu



vítěz testu



výhodný nákup

Srovnání

Sušené brusinky a banány



© wamwa / Fotolia

Cukr v převleku

Snažíte se v jídelníčku omezovat nadbytečný cukr? Dost možná i vás občas přepadne chuť na něco sladkého a chcete si osladit život něčím hodnotnějším. Ideálním přírodním pamlskem se zdá být sušené ovoce. Pro staré dobré křížaly, štěpány nebo sušené švestky to platí bezesbýtku. Dnešní nabídka je však mnohem širší a někdy se jako sušené ovoce tváří výrobek, který by se neztratil ani mezi bonbóny.

Dnes vnímáme sušené ovoce spíše jako pochutinu, historicky mu však patřila mnohem významnější role. Dlouhá staletí představovalo jednu z mála celoročně dostupných ovocných ingrediencí. Navíc ve formě, která se na rozdíl od povidel podobala původním plodům.

Sušilo se často ve velkém a řada zemědělských usedlostí měla k těmto účelům i speciální zařízení. Vyrábět křížaly doma lze samozřejmě i dnes, například s pomocí sušiček ovoce, jejichž test jsme publikovali v srpnu 2016. Zoufat však nemusí ani ten, komu na to chybí čas, trpělivost či prostor. Stačí sáhnout do široké nabídky v obchodech.

Vydali jsme se na nákupy a podívali se se blízká na dva oblíbené druhy – brusinky a banány. V jejich případě totiž může snadno dojít k mýlce, v jejímž důsledku si domů přinesete místo sušeného ovoce spíše cukrovinku.

Do našeho srovnání jsme nakoupili 35 vzorků nejrozšířenějších značek. Pročetli jsme etikety, porovnali jejich deklarované složení, zhodnotili obsah ovoce, cukru a zkontrolovali, zda nejsou informace na obalech zavádějící.

Ať žijí předpisy

Ještě, než se pustíme do našich zjištění, musíme si vysvětlit hlavní pojmy. Pořádek mezi výrobky z ovoce a zeleniny vnáší vyhláška č. 157/2003 Sb. Ta za sušené ovoce považuje jen takové, které bylo konzervováno pouze sušením a neobsahuje žádná přidaná přírodní sladidla, čímž vyhláška rozumí cukr, případně glukózový sirup.

Výrobky, které si pomáhají přidávkem přírodních sladidel, spadají do kategorie proslazeného ovoce.

Se správným rozdělením má celá řada výrobců a obchodníků problém. Na vině je možná i fakt, že podobně

stříktní pravidla v řadě evropských států nemají.

Běžně se proto můžete setkat s tím, že se pod označením sušeného prodávají i proslazené výrobky, což spotřebitele klame. My jsme v sekci sušeného ovoce nakoupili kromě sušených a lyofilizovaných plodů i proslazené a smažené. Více si o jednotlivých způsobech úpravy můžete přečíst v boxu na této straně.

Nevědili jste brusinku?

Brusinky nám přinesly řadu překvapení. Začneme tím hlavním – nešlo o brusinky. Červené bobule až na dvě výjimky, které o přesném botanickém názvu obsažených bobulí mlčí (liffe-food a Marks & Spencer) pocházely podle údajů na obalu z keřů křivky velkoplodé. Té se také někdy říká americká brusinka a na americkém kontinentu měla svůj původ i řada bobulí z našeho srovnání.



Brusnice brusinka



Křivka velkoplodá

© ambrosia / Fotolia

© maxwell / Fotolia

Z botanického hlediska tak šlo o plody jiné rostliny než brusnice brusinky. Není se čemu divit, pravé brusinky jsou vzácné. Navíc jsou malé. Bobule křivky jsou mnohem větší a je možné pěstovat je ve velkém na speciálních plantážích, což z nich činí mnohem levnější surovinu.

O křivku velkoplodé jsme se však často dozvěděli až ze složení výrobku, protože výrobky nesly obchodní název v angličtině, která brusinky i křivky označuje jedním slovem *cranberry*.

Cukr, kam oko dohlédne

Sušené nenasazené brusinky jsou vzácným zbožím. Z celkového počtu 20 nakoupených vzorků se bez přislašování obešly pouhé dva – lyofilizované americké brusinky značek Valdemar Grešlik a Ježkův statek. Ostatní byly slazené buď cukrem, nebo ovocnou šťávou.

Zajímalo nás, kolik cukru v brusinkách vlastně je. Jeho obsah jsme hodnotili podle zásady čím méně, tím lépe – už proto, že po podobných výrobcích často sahají ti, kteří se chtějí zbytečného cukru vyhnout.

Odpovědi jsme našli v tabulkách výživových údajů. Nejsladšími byly Billa Cranberries whole, jejichž obal uvádí 78 g cukru na 100 g výrobku. Z více než třetí čtvrtiny se pak cukr podílí i na Kaufland/K-Classic Cranberries sugared and dried. Nejmenší sladkými byly v kategorii proslazených brusinky značky Seeburger Wertvolle Snacks s 57 g cukru.

V případě čistě sušených plodů byl obsah cukru nižší. Drcené křivky firmy Valdemar Grešlik slibovaly 51 % cukru, na celých plodech z Ježkova statku jsme bohužel tabulku výživových údajů nenašli.

Ve většině případů použili výrobci k dosazení obyčejný, případně třtinový cukr. Zajímavou variantou byly brusinky značek bio nebilo, Enerbio, dmBio a lifefood. K jejich osazení byla použita koncentrovaná jablečná šťáva. Za její použití jsme přidávali body k dobru, stejně jako za bio původ suroviny všech zmíněných výrobků. Slazení ovocnou šťávou se do zákonné definice proslazeného ovoce nepočítá, ovšem obsah cukru v takových výrobcích (od 58 do 67 %) je s ním srovnatelný.

Proč šetřit brusinkami?

Možná i vás napadla otázka, kolik je vlastně ve výrobku ovoce. Obaly musejí

➤ str. 50



Ovocný receptář

Při výrobě sušeného a proslazeného ovoce se používá několik různých technologií. Všechny mají společný cíl – snížit v ovoci obsah vody tak, aby v něm nemohly růst nežádoucí mikroorganizmy a plísně.

■ **Sušení** – Klasický způsob zpracování, je založen na odpaření vody až na výslednou vlhkost, nejvíce 30 %. Ta má zaručit výrobku odolnost proti růstu mikrobů. Nevýhodou sušení je změna barvy – sušené ovoce během něj tmavne a hnědne.

■ **Lyofilizace** – Speciální technologie vysoušení ovce pomocí mrazu. Konzervační účinek rovněž spočívá v odstranění vody. Lyofilizace probíhá v několika fázích. Nejprve se potravina hluboce zmrazí na teplotu nižší než –20 °C. Poté se v mrazící komoře sníží tlak a zvýší teplota, čímž dojde k sublimaci (odpaření) ledu do vzduchu. Výsledná vlhkost lyofilizovaných výrobků se pohybuje od 1 až do 4 %. Výhodou lyofilizace je téměř dokonalé zachování tvaru sušeného ovoce a také při ní nedochází k nežádoucím změnám barvy. Lyofilizace se hojně používá i při výrobě instantní kávy.

■ **Proslazování** – Spočívá v nasátí cukerného roztoku do ovoce, čímž se zvýší osmotický tlak do té míry, až vznikne prostředí, ve kterém nemohou růst mikroorganizmy. Míra proslazování se může lišit, například proslazené brusinky se nejprve suší a pak proslazují jen mírně. Naproti tomu pomerančová kůra nebo kandované třešně či ananas se proslazují většími množstvími cukru (až 80 %), čímž získávají typicky sklovitý vzhled.

■ **Smažení** – Smažení slazeného ovoce je typické pro zpracování banánů. Konzervační efekt zajišťuje nízký obsah vody, obsažený cukr a tepelná úprava.

Sušené ovoce se navíc ještě někdy ošetřuje sířením. Obvyklé je zejména u světlých plodů, například meruněk. Hlavní funkcí je ochrana před nežádoucím hnědnutím, k němuž během sušení dochází. Pro citlivé osoby může síření představovat problém, protože oxid siřičitý patří mezi alergy. Jeho přítomnost však vždy může být uvedena ve složení. V našem srovnání žádné křivky ani banány přítomnost siřičitanů nedeklarovaly.



Srovnání průměrného obsahu cukru v jednotlivých formách sušeného a proslazeného ovoce

	sušené	lyofilizované	proslazené	smažené
brusinky	×	40%	68%	×
banán	51%	75%	×	20%
ananas	55%	73%	80%	×

Srovnání Sušené brusinky a banány



+ sušené brusinky

	Valdemar Grešik Bрусnice klikva plod, mrazem sušená	Ježkův statek Mrazem sušená klikva	Rossmann/ Enerbio Cranberries mit Apfel- saftkonzentrat	dmBio Cranberries gesüßt	bio nebio Bрусnice klikva slazená jablечnou šťávou	Lifefood Bрусinky slazené jablечnou šťávou BIO	Rossmann/ Genuss Plus Klikva veľkopłodá	Billa Cranberries whole	Kaufland/ K-Classic Cranberries sugared and dried
cena (Kč)	66	59	59,90	69,90	52	112	59,90	69,90	29,90
hmotnost (g)	20	15	100	100	75	100	100	200	200
cena za 100 g (Kč)	330	393,30	59,90	69,90	69,30	112	59,90	35	15
pořadí	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.
obsah ovoce									
množství ovoce (%)	100	100	60	60	60	52	60	69	64
bio surovina	x	x	✓	✓	✓	✓	✓	x	x
deklarovaný druh ovoce	klikva veľkopłodá	klikva veľkopłodá	klikva veľkopłodá	klikva veľkopłodá	klikva veľkopłodá	brusinka	klikva veľkopłodá	klikva veľkopłodá	klikva veľkopłodá
složení									
slazení ovocnou šťávou	x	x	✓	✓	✓	✓	x	x	x
přídavek cukru	x	x	x	x	x	x	✓	✓	✓
přídavek oleje	x	x	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
druh přidaného oleje	x	x	slunečnicový	slunečnicový	slunečnicový	slunečnicový	slunečnicový	slunečnicový	slunečnicový
barvení rostlinným extraktem	x	x	x	x	x	x	x	x	x
přídavek barviva	x	x	x	x	x	x	x	x	x
výživové hodnoty									
cukr (g/100g)	51	neuveďeno	58	60	62,2	67	72	78	72
tuk (g/100g)	4	neuveďeno	1,4	1	0,3	0,8	0,9	2,5	0,9
deklarace									
jednoznačný název	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓ ¹⁾	✓ ¹⁾	✓
uvedení podílu ovoce	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
informace									
deklarovaný způsob úpravy	sušené mrazem	sušené mrazem	sušené, slazené jablечnou šťávou	sušené, slazené jablечnou šťávou	sušené, slazené jablечnou šťávou	sušené, slazené jablечnou šťávou	sušené, slazené	proslazené	sušené, slazené
země původu ovoce	neuveďeno	neuveďeno	neuveďeno	Kanada	Kanada	mimo EU	mimo EU	neuveďeno	neuveďeno
výrobce/prodejce	Valdemar Grešik – Natura s.r.o., Děčín	Ježkův statek s.r.o., Kamenice nad Lipou	Rossmann, spol. s.r.o., Praha	dm drogerie marks.r.o., České Budějovice	bio nebio s. r. o., Bavoryně	Lifefood Czech Republic s.r.o., Praha	Rossmann, spol. s.r.o., Praha	Billa, spol. s.r.o., Říčany u Prahy	Kaufland Česká republika v.o.s., Praha
minimální trvanlivost	13/6/2019	28/3/2018	30/6/2018	1/5/2018	25/7/2018	14/6/2018	5/2018	20/4/2018	8/2018

vysvětlivky:

✓ ano X ne

Pořadí jednotlivých výrobků jsme určili na základě ovocného podílu, obsahu cukru, tuku, vybraných složek a správnosti označení. V případě shodného pořadí jsou výrobky řazeny dle abecedy.

být v tomto ohledu sdílné a procenta obsažených brusinek prozradit. Své povinnosti dostaly skoro všechny, chybu jsme našli pouze u značek Tesco a Albert Excellent.

Ze srovnání množství ovoce vyšly nejlépe lyofilizované brusinky. Ty nic jiného než sušené bobule neobsahují,

a dostaly tak od nás nejvíce kladných bodů. U proslazených výrobků se ovocný podíl průměrně pohyboval okolo 60%. Nejvíce s brusinkami skrbli Marks & Spencer, kde etiketa hlásila pouhých 41%. Zbytek výrobků tvořil cukr a slunečnicový olej. Ten jsme našli ve všech proslazených výrobcích, kde

se používá proto, aby se ovoce neslepovalo.

Zajímavou ingredienci obsahovaly Tesco Cranberries proslazené. Šlo o extrakt z černého bezu sloužící velmi pravděpodobně k obarvení. Domníváme se, že kvalitní sušené ovoce by se mělo obejít i bez zkrášlovadel,



Tesco Cranberries proslazené	Albert Excellant Klikva velkoplodá proslazená	Seeberger Wertvolle Snacks Soft Cranberries	Diana Svět Oříšků Klikva velkoplodá Sušené ovoce jed- nodruhově	Lidl/ Alesto Cranberries dried & sweetened	IBK trade Klikva velkoplodá	Penny Klikva velkoplodá proslazená	The Fresh Company Cranberries	Albert Ovoce jednodruho- vé sušené Klikva	Poex Cranberries	Marks & Spencer Cranberries
23	69,90	55,90	33,90	32,90	22	19,90	39,90	39,90	24,90	79,90
200	150	125	100	200	100	100	125	200	100	100
11,50	46,80	44,70	33,90	16,50	22	19,90	31,90	20	24,90	79,90
10.	11.	12.	13.	14.	15.	15.	17.	18.	18.	20.
neuvezeno	neuvezeno	60	60	60	55	55	54	54	54	41
x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
klikva velkoplodá	klikva velkoplodá	klikva velkoplodá	klikva velkoplodá	klikva velkoplodá	klikva velkoplodá	klikva velkoplodá	klikva velkoplodá	klikva velkoplodá	klikva velkoplodá	brusinky
x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
slunečnicový	slunečnicový	slunečnicový	slunečnicový	slunečnicový	slunečnicový	slunečnicový	slunečnicový	slunečnicový	slunečnicový	slunečnicový
✓	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
65	76	57	65	70,5	65	65	65	74	74	65
1,4	2,5	1,1	1,5	1,2	1,4	1,4	1,4	0,5	0,4	1,4
✓	✓	✓ ¹¹	x	✓	✓	✓	✓ ¹¹	x	✓ ¹¹	✓ ¹¹
x	x	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
proslazené	proslazené	sušené, slazené, pas- terované	sušené	sušené, slazené	proslazené	proslazené	proslazené	proslazené	proslazené	sušené, slazené
USA	USA	neuvezeno	Kanada	Chile	USA	USA	USA	USA	Chile	USA
Encinger spol. s.r.o., Slovenská republika	Ahold Czech Republic, a.s., Praha	Seeberger GmbH, Německo	Diana Company spol. s r.o., Praha	Lidl Stiftung & Co.KG, Německo	Ing. Bohumil Kratochvíl, IBK Trade, Praha	Ing. Bohumil Kratochvíl, IBK Trade, Praha	Vetter Slovakia, s.r.o., Velké Meziříčí	Poex Velké Meziříčí, a.s., Velké Meziříčí	Poex Velké Meziříčí, a.s., Velké Meziříčí	Marks & Spencer Czech Republic a.s., Praha
6/10/2018	20/4/2018	5/2018	1/8/2018	19/9/2018	8/12/2017	2/5/2018	25/5/2018	20/9/2018	3/4/2018	12/2017

¹¹ Z obchodního názvu není patrné, že jde o proslazené plody.

proto jsme za jeho použití rovněž pár bodů strhli. Na druhou stranu nás potěšilo, že žádný z výrobků nebyl barven „ěčky“.

Chipsy na b...

Sušené banány byly vyrobeny skutečně z banánů, ale i u nich nás překvapilo

množství forem, se kterými se lze v obchodech setkat. Bude-li řeč o sušených banánech, možná si jako první vybavíte krupavé tenké plátky. Ty jsme v obchodech nejčastěji vidali i my a musíme rovnou říct, že to sušený banán není.

Jedná se o slazené banánové plátky, které jsou navíc smažené. Vlastně jde

o chipsy podobné těm, které testujeme na straně 32.

Čistý sušený banán také existuje, ale je na regálech v menšině. Z celkem 15 srovnávaných byly sušené jen tři, každý však v jiném provedení. Sehnali jsme sušené kousky, vakuované méně vysušené banány a lyofilizované plátky.

Srovnání Sušené brusinky a banány



+ sušené banány

	Delmart Neslazený a neslazený sušený banán	Salvia Paradise Banán mrazem sušený	Rapunzel Bananen	Alnatura Bananen Chips	dmBio Bananen Chips	Rossmann/ EnerBio Bananen- chips Gesüßt	bio nebo Banánové chipsy	Poex Banana chips
cena (Kč)	99	90	81	39	32,90	36,90	39,90	22,20
hmotnost (g)	150	40	100	150	150	150	150	150
cena za 100 g (Kč)	66	225	81	26	21,90	24,60	26,60	14,80
pořadí	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
obsah ovoce								
množství ovoce (%)	100	100	100	68	68	68	60	72
bio surovina	x	x	✓	✓	✓	✓	✓	x
složení								
přídavek cukru	x	x	x	✓	✓	✓	✓	✓
přídavek oleje	x	x	x	✓	✓	✓	✓	✓
druh přidaného oleje	x	x	x	kokosový	kokosový	kokosový	kokosový	kokosový
přídavek medu	x	x	x	✓	✓	✓	✓	x
přídavek aroma	x	x	x	x	x	x	x	✓
výživové hodnoty								
cukr (g/100g)	35	75	67	15	18	25	21	18
tuk (g/100g)	1,5	0	0,7	31	27	31	28	28
deklarace								
jednoznačný název	✓	✓	✓	✓	✓	x	✓	✓
uvedení podílu ovoce	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
informace								
deklarovaný způsob úpravy	sušené	sušené mrazem	sušené	smažené, slazené	smažené, slazené	slazené ²⁾	smažené, slazené	smažené, slazené
země původu ovoce	Uganda	neuvečeno	Kostarika	Filipíny	Filipíny	Filipíny	Filipíny	Filipíny
výrobce/prodejce	Delmart s.r.o., Čestlice	Salvia Paradise s.r.o., Kornárov	Rapunzel Naturkost, Německo	Alnatura GmbH, Německo	dm-dro gerie markt GmbH, Německo	Rossmann, spol. s r.o., Praha	bio nebo s. r. o., Bavoryně	Poex Velké Meziříčí, a.s., Velké Meziříčí
minimální trvanlivost	2/2018	31/5/2018	20/2/2018	7/7/18	30/8/2018	19/5/2018	31/7/2018	21/3/2018

vysvětlivky:
✓ ano x ne

Pořadí jednotlivých výrobků jsme určili na základě ovocného podílu, obsahu cukru, tuku, vybraných složek a správnosti označení. V případě shodného pořadí jsou výrobky řazeny dle abecedy.

Za 100% ovocný podíl a čisté složení od nás všechny tři získaly nejvíce bodů k dobru, byť první dvě možnosti neoplyvají zrovna atraktivním vzhledem.

Podíl banánu v chipsech je opět nižší, zhruba 68%. Nejvyšší množství, pouhých 50%, deklaroval výrobek Seebberger Wertvolle Snacks Bananenchips. Naopak nejovocnější lupínky se 76% banánů nabízí značka Diana Svět oříšků.

Stejně jako u brusinek i zde jsme bohužel narazili na několik tajnostkářů, kteří si nechali obsah ovoce pro sebe. Řeč je o obou vlastních značkách řetězce Albert, IBK Trade, Tesco a The

Fresh Company. Za nesplnění povinnosti od nás jmenovaná pětice utrpěla bodovou penalizaci.

Slazené, smažené, navoněné

I u banánů jsme sledovali jejich výživové hodnoty. Nejsladší byly mrazem sušené banány. Není divu, v syrovém stavu obsahují okolo 16% cukru a po odebrání vody jeho podíl na celkové hmotnosti vzrostl až na 75%.

Banánové chipsy tak vysokého čísla nedosáhly. Ačkoliv všechny deklarovaly přídavek cukru ve složení, jeho množství se pohybovalo mezi 15 až

35%. V několika případech výrobci použili i med. Nejsladšími byly lupínky značky Diana Svět oříšků, nejméně cukru slibovala značka Alnatura.

Kromě cukru jsme věnovali pozornost i množství tuku. Také v jeho případě na nás dělaly lepší dojem výrobky, které ho měly méně. Složení všech banánových chipů přiznalo přítomnost kokosového tuku, v němž se lupínky smaží. Tabulky nutričních hodnot ukázaly, že v nich dost tuku zůstává. Pohyboval se od 27 do necelých 34%, což je tučnost srovnatelná s klasickými bramborovými chipsy. Sušené



Diana Svět oršků Banán chips	Albert Ovocé jednodruhé sušené Banán plátky	IBK Trade Banánové plátky	Tesco Banán chips	The Fresh Company Bananenchips	Rossmann/ Genuss plus Banánové lupínky	Seeburger Wertvolle Snacks Bananenchips
23,90	16,90	34,90	13,90	19,90	29,90	39,90
100	100	200	150	100	125	150
23,90	16,90	17,50	9,30	19,90	23,90	26,60
9.	10.	11.	12.	13.	14.	15.
76	neuveďeno	neuveďeno	neuveďeno	neuveďeno	60	55
x	x	x	x	x	x	x
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
kokosový	kokosový	kokosový	kokosový	kokosový	kokosový	kokosový
x	x	x	x	x	x	x
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
35,3	16	18	18	21	19	18
33,6	27	28	29	28	30	31
x	x	✓ ¹¹	✓	✓	✓	✓
✓	x	x	x	x	✓	✓
sušené, proslazené ²⁾	proslazené ²⁾	proslazené ²⁾	smažené, slazené	neuveďeno	proslazené, zapečené	sušené, slazené, smažené
Filipíny	Filipíny	Filipíny	Filipíny	Filipíny	neuveďeno	neuveďeno
Diana Company spol. s.r.o., Praha 2	Encinger SK s.r.o., Slovenská republika	Ing. Bohumil Kratochvíl IBK TRADE, Praha	Encinger spol. s.r.o., Slovenská republika	Vetter Slovenská, s.r.o., Slovenská republika	Rossmann, spol. s.r.o., Praha	Seeburger GmbH, Německo
1/8/2018	15/9/2018	5/4/2018	5/10/2018	20/5/2018	10/2018	6/2018

¹¹ Z obchodního názvu není patrné, že jde o banánové chipsy.

²⁾ pravděpodobně i smažené

a lyofilizované banány byly naproti tomu zcela „libové“, obsah tuku u nich byl maximálně 1,5%.

Některým výrobcům by zřejmě pouze osmažené banánové lupínky nestačily, a tak je vylepšili. Nejčastěji jsme se setkali s přidavkem aromatu. To obsahovaly dvě třetiny srovnávaných lupínků. Zbytek místo aromatu zlepšoval med, za jehož použití jsme dávali body k dobru.

Etiketa pro zmatení zákazníka

Poslední část srovnání jsme věnovali správnosti textů na obalu. Zejména jsme kontrolovali, zda jsou výrobky

správně zařazeny do příslušné kategorie sušeného, nebo proslazeného ovoce. Také jsme sledovali, zda nejsou zavádějící názvy na předních stranách obalů. Bohužel jsme odhalili řadu chyb.

Vyslovené nesprávné označení jsme zjistili u banánů a brusinek značky Albert. Ten doplnil na snahu sjednotit obaly celého sortimentu. Všechny výrobky tak prodává v obalu, jehož přední strana nese univerzální název sušené ovoce jednodruhé, bez ohledu na to, že se uvnitř nachází proslazené.

V případě slazených brusinek a smažených banánových lupínků tak může

být zákazník přední stranou obalu zmaten. Podobně klamavé označení jsme našli i v případě proslazené klikvy značky Diana a banánových plátků EnerBio z drogerie Rossmann. Ty byly rovněž označeny jako sušené ovoce.

Srovnání však ukázalo, že řada výrobců k přední, marketingové významné straně obalu přistoupila zodpovědně a hned na první pohled dává najevo, co zákazník kupuje. Příkladem může být Penny Klikva velkoplodá proslazená.

Naproti tomu jiné výrobky, například značky Billa, Poex či The Fresh Company, na přední stranu použily název Cranberries a zamlžily tím jak klikvu, tak její proslazení. Za podobnou nejednoznačnost jsme rovněž ubírali body. ✖

t tip dTestu

Jak ukázalo naše srovnání, při výběru sušeného ovoce se nelze ve všech případech spolehnout pouze na název výrobku a obal je potřeba důkladně prostudovat. Nejlepším vodítkem je seznam složek. U sušeného ovoce v něm nesmí být uveden žádný přídavek cukru. K přislažování se někdy používá i zahuštěná ovocná šťáva. Obsah cukru ve výrobku je pak podobný jako u případě klasického slazeného ovoce.

Vybíráte-li sušený banán, vyplatí se kontrolovat i tabulku výživových hodnot. Tu najdete na každém výrobku a podle obsahu tuku v ní můžete odhalit, zda byly banánové plátky smažené, či nikoliv. Někteří výrobci smažení v názvu ani popisu výrobku nezmiňují, snadno ho však prozradí tučnost, která je u smažených banánových plátků zhruba 29%. Pro výrobu sušeného ovoce se používá několik různých metod. Jejich výsledek se liší obsahem cukru ve výrobku a vzhledem. Pokud potřebujete, aby se sušené ovoce co nejvíce podobalo čerstvému originálu, vyberte lyofilizované plody.

Informační servis

Ohlédnutí za řeckými jogurty

V dubnu letošního roku jsme otestovali celkem 12 jogurtů, které se na svých obalech nějak hlásily k řeckému původu či receptuře. Zjišťovali jsme, jak jsou výrobci řeckých jogurtů připraveni na zavedení zákonné definice řeckého jogurtu. Připomeňme, že změnu přinesla k 1. červenci letošního roku vyhláška č. 397/2016 Sb. Slovy řecký jogurt, případně jogurt řeckého typu se smějí označit pouze jogurty, které díky odstranění

syrovátky a přidavku mléčného proteinu obsahují nejméně 5,6% bílkovin. Můžeme dodat, že přesná definice řeckého jogurtu je českým unikátem a jiné státy (s výjimkou Řecka) ji neznají.

Před osmi měsíci byla na zavedení nových pravidel připravena méně než polovina výrobků. Sedm testovaných jogurtů obsahovalo méně bílkovin, než by bylo potřeba. Byli jsme zvědaví, jak se výrobci zmíněné sedmice se změnou vypořádají.

	duben 2017	říjen 2017
	Alexios	Meandros
	Sahne Joghurt nach griechischer Art	Samme Joghurt
cena (Kč)	49,90	44,90
hmotnost (g)	1000	1000
cena (Kč/100 g)	5	4,50
informace		
deklarovaný obsah bílkovin (g/100 g)	4,6	4
deklarovaný obsah tuku (g/100 g)	10	10
přídavek mléčné bílkoviny	X	X
země původu	Německo	Německo
výrobce	Heidelblume Molkeei Elsdorf, Rottenburg AG, Německo	OBM GmbH, Německo
datum spotřeby	21/1/2017	23/10/2017

vyšvětlivky:

✓ ano X ne

Výrobky jsou seřazeny podle abecedy.

Správný čas na kontrolu nastal nyní, kdy jsou již spolehlivě vyprodány „předzmnové“ zásoby a na trhu by mělo být jen zboží odpovídající současným pravidlům.

Když změny, tak kosmetické

Vydali jsme se do obchodů a snažili se problémové jogurty nakoupit znovu. Nebyli jsme zcela úspěšní. Problémy se v dubnu týkaly řeckých jogurtů značek Alexios, Zorba, Pilos, Bohemilk, K-Classic, Elinas a Laktos. V současné době se již nepodařilo sehnat značky Alexios a K-Classic z Kauflandu. První byla dovozená do řetězce Norma, který ji nahradil jogurtem Meandros. Řetězec Kaufland pak řecký jogurt pod vlastní

značkou v době nákupu vzorků nenabízel vůbec. Zbylé účastníky dubnového testu se nám podařilo koupit znovu a v tabulce jsme porovnali dubnový a současný stav. Jak se jejich výrobci ke změně legislativy postavili? Převážně ji ignorují.

Rozdíl jsme našli u jogurtů značek Zorba, Bohemilk a Pilos. Ne, že by došlo ke zvýšení podílu bílkovin v nich, jen jim z názvu vypadla slova „řecký“ a „řeckého typu“. Všechny tři výrobky se nyní prezentují jako smetanové, což jim umožňuje jejich 10% tučnost.

Zajímavé však je, že i když inkriminovaná slova z obalu zmizela, grafické nářadí na Řecko nikoliv. Spotřebitel tak na kelímčích stále najde





duben 2017	listopad 2017	duben 2017	říjen 2017	duben 2017	říjen 2017	duben 2017	říjen 2017	duben 2017	říjen 2017
Bohemilk	Bohemilk	Elinas	Elinas	Laktos	Laktos	Lidl/Piles	Lidl/Piles	Zorba	Zorba
Jogurt řeckého typu	Bílý jogurt smetanový	Jogurt řeckého typu	Jogurt řeckého typu	Přírodní jogurt řeckého typu	Přírodní jogurt řeckého typu	Smetanový jogurt řeckého typu	Smetanový jogurt	Greek Style	Smetanový
63,90	65,90	15	39,90	39,90	49,90	49,90	54,90	59,90	69,90
1000	1000	150	500	1000	1000	1000	1000	1000	1000
6,40	6,60	10	8	4	5	5	5,50	6	7
3,2	3,2	3,3	3,3	4	4	3,2	3,2	3,2	3,2
10	10	9,4	9,4	3,5	3,5	10	10,1	10,1	10,1
x	x	x	x	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Česká republika	Česká republika	Německo	Německo	Polsko	Polsko	Česká republika	Česká republika	Česká republika	Česká republika
Bohemilk, a.s., Opočno	Bohemilk, a.s., Opočno	Hochwald Foods GmbH, Německo	Hochwald Foods GmbH, Německo	Okregowa Spółdzielnia Mleczarska w Bieruniu, Polsko	Okregowa Spółdzielnia Mleczarska w Bieruniu, Polsko	Mlékárna Střibro s.r.o., Střibro	Mlékárna Střibro s.r.o., Střibro	Mlékárna Střibro s.r.o., Střibro	Mlékárna Střibro s.r.o., Střibro
29/1/2017	14/12/2017	19/1/2017	27/10/2017	25/1/2017	17/10/2017	1/2/2017	27/10/2017	29/1/2017	10/11/2017

řecké ornamenty, architekturu, a u jogurtu Zorba dokonce i logo s řeckou vlajkou. Řeckou grafiku však neospravedlňuje ani země původu. Za všemi totiž stojí české mlékárny.

Potíže s dovozem

Ostatní výrobky – řecké jogurty Laktos, Bohemilk a Elinas – se nezměnily vůbec nijak. Zůstal jak starý název, tak nízký obsah bílkovin. V případě polského výrobku Laktos a německého Elinas je možné uvažovat o jejich zahraničním původu, který by je z působnosti naší vyhlášky vyjmul. Nicméně podle jejich českého názvu by se mohli zákazníci domnívat, že kupují náš definovaný řecký jogurt. To evropská pravidla

pro označování potravin nepřipouštějí, a tak by bylo na místě jogurt alespoň přejmenovat. Stejně doporučení bychom měli i pro řetězec Norma. Nově nabízený Meandros Sahnejogurt je totiž v češtině pojmenován jako jogurt bílý smetanový na řecký způsob. Obsah bílkovin v něm je však rovněž nižší, než požaduje nová vyhláška. ✗



Řecko se nevzdává

Český předpis definující řecký jogurt ležel řeckým politikům dlouho v žaludku a nesmířili se s ním dodnes.

Námítky přišly již v roce 2015, kdy Česká republika přípravu nové vyhlášky oznámila ostatním členům EU. Tehdy Řecko namítalo, že jinde než tam se jogurt řecký či řeckého typu vyrábět nesmí a argumentovalo možným zmatením zákazníka ohledně země původu. Řecký jogurt však není na seznamu potravin s chráněným původem, proto Evropská komise tehdejší protest odmítla. Do české vyhlášky navíc přibyla povinnost deklarovat u obou typů jogurtů původ.

Letos v listopadu však problém vyvstal znovu. Řecké Ministerstvo zemědělství opět zaslalo příslušným eurokomisařům dopis vyjadřující nespokojenost s českou vyhláškou. Nejvíce řecké straně opět vadí možnost zmatení spotřebitele. Evropská komise v tuto chvíli studuje kroky, které česká i řecká strana ve sporu podnikly a poté navrhne případná opatření.

Z našeho pohledu je celý spor zvláštní. Jogurty řeckého typu totiž vyrábějí mlékárny v různých státech EU i jinde po světě. Proč vadí zrovna ty české? Možná nejsou problémem ani tak jogurty jako spíš fakt, že Česká republika, na rozdíl od jiných států, definuje řecký jogurt ve své legislativě.

Informační servis

Léky s paracetamolem

Podle čeho se rozhodujete při koupi léku proti bolesti a horečce? Dbáte na rady lékárníka či svého ošetřujícího lékaře? Máte svoji oblíbenou značku, nebo se rozhodujete až v lékárně podle ceny? Čtete pozorně přibalové informace? Naše srovnání léků s paracetamolem vám může napříst v orientaci pomoci.

Existuje celá řada léků k mírnění příznaků chřipky a nachlazení a jejich bezbřehá nabídka výběr příliš neusnadňuje. Liší se mezi sebou nejen účinnými látkami, které obsahují, ale také jejich množstvím. V našem srovnání jsme se zaměřili na volně prodejné léky v tabletách s paracetamolem neboli acetaminofenem.

Od čeho vám pomůžou?

Léčivé přípravky, které obsahují paracetamol, jsou určeny k potírání bolesti hlavy, zad, zubů, při menstruaci nebo migréně. Pomáhají zmírnit příznaky chřipky a nachlazení jako jsou bolesti svalů, kloubů a v krku a snižují horečku.

Někdy je mohou lékaři doporučit také k potlačení bolesti například při některých revmatických onemocněních jako je artróza (degenerativní onemocnění kloubů) a neuralgie (bolest pociťovaná podél nervu). Paracetamol však nepůsobí protizánětlivě.

V léku se může paracetamol nacházet buď

samostatně jako jediná účinná látka, příkladem je Panadol, Paralen či Paramax, nebo jako jedna z více účinných složek, například v Acifeinu, Coldrexu, Valtolu či Migralginu. K čemu slouží další účinné látky, se dočtete v boxu na sousední straně.

Léky s paracetamolem mají většinou podobu tablet, rozpustných šumivých tablet, suspenzí, čípků a prášku či granulí pro perorální roztok. Injekční a infuzní formy obvykle podává pouze odborný personál ve zdravotnických zařízeních. Nejčastěji se prodávají volně, tedy bez lékařského předpisu. Nabízejí je však nejen lékárny a e-shopy, ale i jiní vyhrazení prodejci, kteří splňují podmínky pro jejich prodej. Objevují se například v sortimentu benzínových čerpacích stanic a v drogeriích.

Jak lék užívat?

Přestože jsou léčiva s paracetamolem považována za bezpečná, při jejich podávání se musejí dodržovat zvlášť daná pravidla. Pořád jde totiž o lék.

Aby přípravek splnil svou úlohu co nejlépe, je třeba respektovat jeho podobu. Každá forma může při užívání vyžadovat jiná pravidla. Potřebné informace vždy uvádí přibalový leták, případně obal výrobku. Pacient by se o nich měl navíc dozvědět ještě od lékaře či lékárníka.

Dávkování se odvíjí vždy podle toho, zda lék obsahuje pouze paracetamol, nebo



i jiné účinné látky. Obecně lze říci, že u léčivých přípravků jenom s paracetamolem je potřeba dodržet interval mezi jednotlivými dávkami, a to u dospělých nejméně 4 hodiny, u dětí 6 hodin.

Pro dospělé se často používá 500 miligramů paracetamolu v jedné dávce. Jen šest léků z 16 v našem srovnání obsahovalo v jedné tabletě nižší podíl účinné látky. Denní maximum je 6 až 8 dávek léku s 500 miligramy paracetamolu. Pro velmi malé děti do 7 kg se nejčastěji využívají čípky, dětem od 3 měsíců věku je možné podávat suspenzi. Předškoláci a starší děti mohou užívat tablety. U malých dětí se správné množství léku odvíjí od jejich hmotnosti.

Polykací tablety nekousejte, nedrťte ani nerozpouštějte – u mnohých je důležité,

aby se rozložily a vstřebaly jinde než v ústech. Nemají-li tablety dělicí rýhu, nedělte je. Léky zapijte dostatečným množstvím neutrální tekutiny, nejlépe vodou. Pozor, žádná léčiva nesmíte zapít alkoholickým nápojem.

Pokud se do 3 dnů (v případě horečky) nebo do 5 dnů (v případě bolesti) nebudete cítit lépe nebo pokud se vám přitíží, musíte se poradit s lékařem. Léčivé přípravky s paracetamolem užívejte bez porady s lékařem nejdéle 7 dnů. Dětem nepodávejte přípravek bez porady s lékařem déle než 3 dny.

I paracetamolem se lze předávkovat

Otravu paracetamolem může u dospělého člověka vyvolat užiti již 7,5 gramu tohoto léčiva. To představuje přibližně dvojnásobek maximální doporučené denní dávky pro dospělého, tedy



Působení léčivých látek

■ **Paracetamol** působí proti bolestem různého původu, například při bolestech hlavy, zubů, bolestivě menstruaci, bolesti pohybového ústrojí provázející chřipku a nachlazení nebo bolesti zad.

Dále působí proti zvýšené tělesné teplotě, snižuje horečku při chřipce, nachlazení a jiných infekčních onemocněních. Jedná se o analgetikum a antipyretikum, nemá protizánětlivý účinek. Všeobecně je dobře tolerován, je šetrný k žaludku a mohou ho užívat již malé děti.

■ **Kofein** je alkaloid, který přibližně stimuluje centrální nervovou soustavu a srdeční činnost. V lidském organismu dočasně potlačuje únavu a probouzí bdělost.

■ **Kyselina acetylsalicylová** se používá samostatně nebo v kombinacích jako analgetikum, antipyretikum a antiflogistikum, tedy při horečnatých stavech, zánětech, lehkých revmatických problémech, při bolestech hlavy, svalů, kloubů a podobně. Protisrážlivého účinku se využívá při ischemické chorobě ke snížení rizika vzniku infarktu myokardu. Používá se i při akutním infarktu myokardu.

například 15 tablet léku s 500 mg paracetamolu. Předávkovat se (a zároveň si poškodit játra) tedy lze již jeho relativně nízkými dávkami, závisí však také na tělesné hmotnosti člověka.

■ **Kyselina askorbová** je označovaná také jako vitamin C. V organismu působí jako důležitý antioxidant a posiluje jeho obranyschopnost.

■ **Guaifenesin** se používá k léčbě chronického kašle na podporu vykašlávání, při dráždění v krku má zvlhčující a zklidňující účinek.

■ **Terpinum monohydricum** snižuje viskozitu hlenu a usnadňuje odkašlávání.

■ **Dextromethorphan hydrobromid monohydricum** podporuje léčbu suchého, dráždivého a neproduktivního kašle (bez vykašlávání).

■ **Propyfenazon** se používá k potlačení akutních a některých chronických bolestí. Nemá protizánětlivý účinek, proto se nepoužívá u zánětlivých stavů.

■ **Fenylefrin hydrochlorid** je léčivá látka užívaná ke snížení nebo odstranění zduření nebo překrvení nosní sliznice. Zmírňuje otoky a ucpaný nos a tím usnadňuje dýchání. Pokud člověk netrpí ucpaným nosem ani zánětem vedlejších nosních dutin, což se při chřipce může stát, měl by užívat jednodušší přípravek obsahující pouze paracetamol.

V případě požití vyšší než doporučené dávky nebo při náhodném požití přípravku s paracetamolem dítětem je nezbytná okamžitá lékařská pomoc, a to i když nejsou přítomny žádné příznaky

předávkování. Mezi příznaky předávkování patří pocit na zvracení, zvracení a bledost. U paracetamolu je ale stejně zrádné jako předávkování i to kumulativní, tedy vzniklé následkem dlouhodobého užívání.

Pokud jste zapomněli užít lék s paracetamolem, nezdvojnásobujte následující dávku, abyste nahradili dávku vynechanou. Užíjte obvyklou dávku přípravku jakmile si vzpomenete a případnou další užijte s již zmíněným časovým odstupem nejméně 4 hodiny u dospělých a 6 hodin u dětí.

Pozor na kombinace

V příbalové informaci bývá celá kapitola věnována nežádoucím účinkům, kontraindikacím a možným interakcím s jinými současně podávanými léky či doplňky stravy. Nelze než důrazně doporučit, abyste lékaři či lékárníkovi dopředu oznámili, pokud užíváte některý z následujících léků:

- Warfarin či jiné léky ke snížení srážení krve - dlouhodobé užívání vyšších dávek paracetamolu může zvýšit účinek těchto léků,
- léky k léčbě nevolnosti a zvracení (Metoklopramid nebo Domperidon),
- léky ke snížení hladiny cholesterolu (Cholestyramin),
- léky k léčbě dny (Probenecid),
- léky s kyselinou acetylsalicylovou (Aspirin, Acylpyrin, Anopyrin) nebo jiné nesteroidní protizánětlivé léky,



Zvířatům ne!

Léky s paracetamolem nikdy nepodávejte domácím zvířatům, a to ani v malých dávkách. Jsou pro ně toxické a i jediná podaná tableta může vést k úhynu zvířete. Při podezření na požití paracetamolu domácím zvířetem je nutné okamžitě kontaktovat veterinárního lékaře.

- antibiotika (Chloramfenikol a Rifampicin),
- léky na epilepsii (Fenobarbital).

Nedoporučuje se současně užívat ani další léky s paracetamolem. Při silných bolestech nebo horečkách je případně možné brát i léky s účinnou látkou ibuprofenem, ale nikoliv najednou, nýbrž s dvouhodinovým odstupem od užití přípravku s paracetamolem u dospělých nebo tříhodinovým u dětí.

Lidé alergičtí na paracetamol nebo na nějakou pomocnou látku léčivého přípravku, případně osoby vážně nemocné nebo s akutním zánětem jater by se těmto lékům měly vyhnout. Bez doporučení lékaře stejně tak





Paracetamol v tabletách

	Acifein	Atargalin	Coldrex tablety	Migralgin	Panadol Extra	Panadol Novum	Paralen 500
průměrná cena (Kč)	35	65	100	60	74	29	34
velikost balení (ks tablet)	10	20	24	20	30	24	24
cena za tabletu (Kč)	3,50	3,30	4,20	3	2,50	1,20	1,40
účinná látka paracetamol (mg/tableta)	200	325	500	250	500	500	500
další účinné látky v 1 tabletě							
kofein (mg)	50	70	25	50	65	×	×
kyselina acetylsalicylová (mg)	250	×	×	250	×	×	×
fenylefrin hydrochlorid (mg)	×	×	5	×	×	×	×
vitamin C – kyselina askorbová (mg)	×	×	✓	×	×	×	×
jiné (mg)	×	guaifenesin (130)	terpinum monohydrum (20)	×	×	×	×
dobu použitelnosti (roky)	2	3	4	2	4	3	3
forma	tablety	tablety	tablety	tablety	potahované tablety	potahované tablety	tablety
vhodné od věku (roky)	16	15	12	12	12	6	6
vyrobce	Herbacos Recordati s.r.o., Pardubice	Glenmark Pharmaceuticals s.r.o., Praha	Omega Pharma a.s., Brno	Zentiva k.s., Praha	GlaxoSmithKline Consumer Healthcare Czech Republic s.r.o., Praha	GlaxoSmithKline Consumer Healthcare Czech Republic s.r.o., Praha	Zentiva k.s., Praha

vysvětlivky:

✓ ano × ne

Razení podle abecedy.

nesmějí užívat léčiva s obsahem paracetamolu alkoholu. Výhodou paracetamolu je, že nedráždí žaludek.

Podobně jako všechny léčivé přípravky, i ty s paracetamolem mohou mít nežádoucí účinky, které se ale nemusejí vyskytnout u každého pacienta. Nejčastější nežádoucí účinky jsou uvedeny v příbalové informaci. Pokud se u vás vyskytne kterýkoliv nežádoucí účinek, sdělte to svému lékaři, lékárníkovi nebo zdravotní sestře. Stejně postupujte v případě

jakýchkoliv nežádoucích účinků, které nejsou uvedeny v příbalovém létaku. Nežádoucí účinky můžete hlásit také přímo na adresu Státní ústav pro kontrolu léčiv, Šrobárova 48, Praha 10 nebo prostřednictvím jeho webové stránky www.sukl.cz/nahlasit-nezadouci-ucinek.

Nahlášením nežádoucích účinků můžete přispět k získání více informací o bezpečnosti léčivých přípravků.

Chraňte životní prostředí

Nezapomínejte také na to, že nepoužité, nespotebované léčivo či léčiva

s prošlou dobou použitelnosti (expirací) nepatří do odpadních vod nebo domácího odpadu. Pokud je odevzdáte do lékárny, budou odborně zlikvidovány. Pomůžete tak chránit životní prostředí. ✗





Paralen Extra proti bolesti	Paralen Grip chřipka a bolest	Paralen Grip chřipka a kašel	Paramax Combi	Paramax Rapid	Paramegal	Saridon	Thomapyrin	Valetol
60	100	105	35	35	33	105	110	79
24	24	24	10	30	30	20	20	24
2,50	4,20	4,40	3,50	1,20	1,10	5,30	5,50	3,30
500	500	500	500	500	500	250	200	150
65	25	X	65	X	X	50	50	50
X	X	X	X	X	X	X	250	X
X	5	5	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	dextromethorphan hydrobromidum mono- hydricum (15)	X	X	X	propyfenazon (150)	X	propyfenazon (300)
2	2	2	5	5	4	5	3	2
potahované tablety	potahované tablety	potahované tablety	tablety	tablety	tablety	tablety	tablety	tablety
12	12	12	12	6	6	12	12	15
Zentiva k.s., Praha	Zentiva k.s., Praha	Zentiva k.s., Praha	Vitabalans Oy, Finsko	Vitabalans Oy, Finsko	Glenmark Pharmaceu- ticals s.r.o., Praha	Bayer s.r.o., Praha	Boehringer Ingelheim GmbH, Německo	Herbacor Recordati s.r.o., Pardubice



Chřipka vs. nachlazení

Lidé často zaměňují běžné nachlazení za chřipku, protože některé jejich příznaky mohou být společné a od obou lze ulevit volně prodejnými léky. Existují však mezi nimi zásadní rozdíly:

■ **Nápor choroby.** Je u nachlazení postupný, u chřipky nastupuje okamžitě.

■ **Příznaky.** Bolest či škrábání v krku, ucpaný nebo „tekoucí“ nos, rýma, kašel a únava jsou projev

při nachlazení. Zimnice, suchý kašel, bolest hlavy a svalů, bolest v krku, extrémní únava a slabost provázejí chřipku.

■ **Tělesná teplota.** U nachlazení je tělesná teplota mírně zvýšená nebo normální. Chřipku provázejí horečky 38 °C a vyšší. Zvýšenou teplotou reaguje organismus na probíhající záněty v těle, jde o obranný mechanismus. Do určité míry je zvýšení teploty žádoucí a nepovažuje se za vhodné ji agresivně snižovat.

■ **Závažnost.** Průběh nemoci u nachlazení je mírný až střední. Chřipka představuje pro organismus větší zátěž. Pro většinu lidí však není nutné vyhledat lékaře. Antibiotika v tomto případě stejně nepomohou – chřipku způsobuje virus, nikoli bakterie. Lidé s chřipkou by ihned měli omezit kontakt s ostatními, protože nákaza může mít drastický vliv na zdravotní stav u zranitelných skupin obyvatelstva, jako jsou děti, těhotné nebo senioři.

■ **Trvání.** Nachlazení se člověk zbavuje od týdne do 10



© ggh/ner132 / Pixabay

dnů, kašel může přetrvávat i déle. Dostat se z chřipky trvá jeden až dva týdny, se slabostí se můžeme potýkat i v týdnech po vyléčení.

Jednou z mála životních jistot je fakt, že koncem roku opět přijdou Vánoce. A s nimi také bezpočet útoků na naši psychickou odolnost v podobě nabídek nejrůznějších půjček. Pokoušení lehce nabytých finančních prostředků je pro mnohé spotřebitele stejně lákavé jako zpěv bájných Sirén a vábení poskytovatelů či zprostředkovatelů úvěrů každoročně neodolají tisíce z nich. Kolik vás však ve výsledku bude stát jeden neuvažovaný podpis úvěrové smlouvy?

Půjčky, které spotřebitelé nejčastěji využívají k pořízení spotřebního zboží, vybavení domácnosti či nákupu vánočních dárků, se řadí do kategorie takzvaného spotřebitelského úvěru. Ten je jedním z nejrozšířenějších úvěrových produktů a jeho podstatou je zaplnění finančního obnosu spotřebiteli (dlužníkem) na nepodnikatelské účely. Poskytovat jej mohou banky, nebankovní (úvěrové) společnosti či družstevní záložny.

Úvěrová smlouva – almanach nástrah

Možná si ze svých školních lavic ještě pamatujete kouzelné zaříkadlo „student myslí, mluví a píše“. Podobný vzorec jednání by se dal s neopatrnými úpravami aplikovat i v životě běžného spotřebitele, přičemž tajemství úspěchu tkví v pořadí jednotlivých úkonů. Máte-li před sebou smlouvu

o spotřebitelském úvěru, je více než důležité si všechny její parametry důkladně prostudovat, v případě nejasností položit doplňující otázky a až poté (jste-li skutečně přesvědčeni o nezbytnosti úvěru) ji podepsat.

Úvěrové smlouvy bývají až donedávna nepřehlednou změtí složitě psaných obrátů často skrývajících pro spotřebitele značné nevýhodné podmínky. Těto praxi alespoň částečně učinila přítrž nová právní úprava, jejíž záměrem bylo nejen zapracování příslušné evropské směrnice, ale především zvýšení transparentnosti nabízených služeb. Každá smlouva o spotřebitelském úvěru tak musí splňovat (nezávisle na poskytovateli) zákonem stanovené náležitosti. Které to jsou? Vybráme přehled těch nej důležitějších:

- Smlouva musí mít vždy písemnou podobu.
- Smlouva musí obsahovat identifikační údaje zúčastněných stran, dále informace o celkové výši úvěru, jeho úrokové sazbě a RPSN (včetně jejího výpočtu), výši, počtu a četnosti splátek a také celkové době trvání úvěru.
- Součástí smlouvy musí být informace o právu na předčasné splacení úvěru včetně případné náhrady nákladů s ním spojených; zároveň musí být uvedena úroková sazba či další důsledky spojené s prodlením spotřebitele.
- Společně se smlouvou klientovi náleží formulář Evropského



standardizovaného informačního přehledu, v němž lze parametry smluvního vztahu nalézt přehledněji než v samotné smlouvě či obchodních podmínkách.

Pokud smlouvu o spotřebitelském úvěru uzavřete, avšak záhy si své počínání rozmyslíte, máte právo na odstoupení od smlouvy do 14 dnů ode dne jejího uzavření. V této lhůtě můžete smlouvu „stornovat“ bez uvedení důvodu a bez jakékoliv sankce – tato možnost se však vztahuje pouze na běžné spotřebitelské úvěry, nikoli na spotřebitelské úvěry na bydlení (hypotéky či úvěry ze stavebního spoření).

Záblesk lepších zítřků

Začátkem loňského prosince vstoupil v účinnost nový zákon o spotřebitelském úvěru, který výrazně



RPSN je zkratkou pro roční procentní sazbu nákladů. Vyjadřuje procento z dlužné částky, které musí spotřebitel v souvislosti s úvěrem za období jednoho roku zaplatit. O výhodnosti nabídky má větší vypovídací hodnotu než klasická úroková sazba, neboť kromě výše samotného úroku zahrnuje i veškeré náklady vztahující se k uzavření a následné správě smlouvy po celou dobu trvání. A jaké konkrétní položky si lze pod tímto názvem představit? Patří sem například poplatky za vedení účtu, převody peněžních prostředků či první navýšenou splátku (akontaci).



Na modelovém příkladu srovnáváme celkové náklady spotřebitelského úvěru u vybraných bankovních a nebankovních společností. Spotřebitelský úvěr má následující parametry: výše úvěru (půjčená částka): 30 000 Kč, doba splácení: 2 roky (pokud společnost tento časový úsek neumožňuje, volíme nejpodobnější z nabídek), spotřebitelský úvěr není zajištěn ručením a nejsou k němu uzavřeny doplňkové služby (například pojištění schopnosti splácet).

banka	název produktu	doba splácení	roční úroková sazba	RPSN	měsíční splátka	celková výše vrácené částky
Air Bank	Půjčka	2 roky 1 měsíc	7,90%	8,20%	1323 Kč	32 556 Kč
Česká spořitelna	Půjčka	1 rok 11 měsíců	6,51%	7,81%	1391 Kč	32 273 Kč
ČSOB	Půjčka na cokoliv	2 roky	neuvedeno *	11,50%	1397 Kč	neuvedeno *
Equa bank	Minutová půjčka	2 roky	11,90%	12,59%	1411 Kč	33 864 Kč
Komerční banka	Osobní úvěr	2 roky	4,90%	6,77%	1370 Kč	32 009,70 Kč
mBank	mPůjčka Plus	2 roky	9,90%	10,36%	1383 Kč	33 191 Kč
MONETA Money Bank	Expres půjčka	2 roky	6,90%	7,14%	1342 Kč	32 203,62 Kč
Raiffeisenbank	Rychlá půjčka	2 roky	10,90%	neuvedeno *	neuvedeno *	33 528 Kč
Sberbank CZ	FÉR půjčka	2 roky	15,99%	17,47%	1472 Kč	35 305 Kč
UniCredit Bank	PRESTO Půjčka	2 roky	11,00%	neuvedeno *	1539 Kč	37 305 Kč

nebankovní společnost	název produktu	doba splácení	roční úroková sazba	RPSN	měsíční splátka	celková výše vrácené částky
BB Finance Czech	BB Půjčka	1 rok	neuvedeno *	214,30%	4375 Kč	52 500 Kč
COFIDIS	Půjčka v Hotovosti	2 roky	24,00%	24,00%	1600 Kč	36 976 Kč
HELP FINANCIÁL	Půjčka	60 týdnů	66,00%	195,34%	895 Kč/týden	53 100 Kč
Home Credit	Půjčka	2 roky	neuvedeno *	1482 Kč	35 568 Kč	
Provident Financie	ZELENÁ v hotovosti	2 roky	29,00%	107,42%	2450 Kč	58 799 Kč

posílil postavení dlužníků. Kromě již zmíněných povinných parametrů úvěrové smlouvy přinesl do této oblasti i mnoho dalších úprav a změn. Na trhu však stále působí mnozí nepoctiví poskytovatelé, kteří se snaží nově, pro spotřebitele výhodnější podmínky obejít. Pojďme si proto některé nejzásadnější novinky připomenout:

■ **Sjednocení legislativy.** Nový zákon se navzdory svému názvu nevztahuje jen na klasické spotřebitelské úvěry, ale spadají pod něj všechny typy úvěrů pro spotřebitele včetně hypoték (nově řazených do kategorie „spotřebitelský úvěr na bydlení“) a takzvaných mikro-půjček (které jsou zrušením

číselného vymezení původního spotřebitelského úvěru s ním sjednoceny).

■ **Jednotný dohled.** Organem dohledu nad bankami byla Česká národní banka i v minulosti, nově však kontroluje a dohlíží také na nebankovní společnosti. Ve své kompetenci má i vydávání licencí a oprávnění k činnosti.

■ **Regulace nebankovních společností.** Znamená podstatně přísnější podmínky pro jejich vznik a působení. Těmto subjektům již k podnikání nestačí živnostenská oprávnění, nyní jim zákon ukládá povinnost základního kapitálu ve výši alespoň 20 milionů korun, doložení důvěryhodnosti a prokázání odbornosti.

Údaje jsou aktuální k datu 13. 11. 2017 (u bank) a 14. 11. 2017 (u nebankovních společností) a jsou čerpaný z webových stránek jednotlivých subjektů.

Přehled nezohledňuje veškeré faktory ovlivňující koncovou výši vrácené částky či individuální nastavení dané finanční služby – pro získání podrobných informací o detailu nabídky je třeba vždy prostudovat související úvěrové podmínky nebo kontaktovat příslušnou společnost.

* V online kalkulaci není uvedeno, údaje jsou dostupné v předmluvních informacích a smlouvě o úvěru.





Jste dlužníkem a chcete si ověřit správnost údajů ve smlouvě či se vám zdá zavádějící reklamní sdělení? Využijte ke kontrole naše úvěrové kalkulačky. Na stránce www.dtest.cz/kalkulacky naleznete čtyři jednoduché nástroje, pomocí nichž snadno zjistíte například adekvátní výši měsíčních splátek, úrokovou míru či délku splácení úvěru. Stačí vždy zadat pouze několik vstupních údajů a kalkulačka vše spočítá za vás.

■ **Omezení sankcí.** Právní úprava nově zavádí nejvyšší možný součet pokut a smluvních potíh. Ten je stanoven na maximálně polovinu celkové výše úvěru, nejvýše však 200 000 korun. Ve smlouvách byste také neměli nalézt možnost zajištění vašeho závazku formou směnky nebo šeku, dovoleno není ani rozhodčí řízení.

■ **Limity ceny hovoru.** Zákon pamatuje i na poskytování úvěrů prostřednictvím telefonických hovorů a omezuje dosavadní praxi předražovaných speciálních linek. Aktuálně může být ke službám souvisejícím s úvěrem použito pouze telefonní číslo s cenou běžného tarifu.

Ve spárech odpovědnosti

Zvláštní důraz klade nová podoba zákona o spotřebitelském úvěru na možnosti a přístup ke splácení zapůjčeného obnosu.

Zaměřuje se přitom nejen na zodpovědnost spotřebitelů v roli dlužníků, ale také na samotné poskytovatele. Těm přibyla na seznam povinností klíčová aktivita celého procesu – a to prověření úvěruschopnosti žadatele o úvěr. Tu nestačí jen s odbornou péčí na základě vlastního uvážení posoudit, ale je třeba její kontrolu reálně prokázat. Pokud se tedy ocitnete v roli žadatele a poskytovatel od vás bude chtít doložit výši příjmu potvrzenou zaměstnavatelem, podrobnou analýzu rodinných příjmů a výdajů, nebo informace o počtu vyživovaných dětí, vězte, že za jeho otázkami nestojí obyčejná lidská zvědavost, nýbrž zákonná povinnost. Zajímáť je bude i vaše dosavadní úvěrová historie, tedy zda máte záznam v některém z úvěrových registrů. Pro konečné posouzení je přitom důležitá nejen skutečnost, zda nějaký úvěr již máte, ale hodnoti se například i souhrnná dlužná částka či vaše platební morálka.

Ríkáte si, že ten neznámý, dobře oděný pán v obleku o vás přece nemusí vědět všechno a tak mu některé skraloupy vaší finanční

situace nejspíše zatajíte?

To raději nedělejte. Uvedení nepravdivých či hrubě zkreslených údajů, případně zamlčení důležitých informací může být totiž hodnoceno jako trestný čin úvěrového podvodu.

O mnoho lépe by nedopadl ani poskytovatel, který by si vaši schopnost splácet dostatečně neprověřil. Za porušení této povinnosti hrozí věřitelům vysoká pokuta, a to až v řádu několika milionů korun. Jejich obchodní počínání by navíc bylo zcela zbytečné, neboť půjčí-li dlužníkovi peníze ve chvíli, kdy je zřejmé, že je nebude moci splácet, stává se úvěrová smlouva neplatnou. Klient poté splácí dle svých možností pouze vypůjčenou částku (jistinu) bez úroků a dalších sankcí.

Spotřebitelský úvěr v přestrojení

Vzpomenete si, kdy jste naposledy v obchodě zahlédli lákavý poutač s nápisem „nákup na splátky“? Jistě nebudete muset v paměti pátrat nikterak dlouho, nabídky odložené platby za zboží jsou téměř všudepřítomné. Mnoho spotřebitelů tohoto trendu hojně využívá, ne každý z nich si však uvědomuje, že si touto variantou úhrady vlastně pojižuje speciální typ půjčky. Splátkový prodej je totiž synonymem pro vázaný spotřebitelský úvěr. To v praxi znamená, že je určený výhradně k financování určitého zboží či služby (uvedené ve smlouvě o spotřebitelském úvěru), a nabízí vám je obvykle



© bankový / Fotolia

přímo obchodník v místě prodeje. Tímto běžným postupem se však nenechte zmást – prodávající daného zboží vám sice službu zprostředkuje, ale úvěrovou smlouvu uzavíráte vždy s poskytovatelem, tedy bankou či jinou nebankovní společností.

Alenka v říši dluhů

Jak má vypadat a co naopak nemá obsahovat úvěrová smlouva, už víte. Nejdůležitějším bodem celého procesu je ovšem vždy okamžik samotného rozhodnutí, zda si úvěr vůbec pořídit, či dát přednost vlastní finanční nezávislosti. Blahodárný pocit z rychle nabytých peněz má sice jistě opojnou příchut, mějte však na paměti i jeho následky. Vracet budete vždy vyšší částku, než jste si půjčili, a rozložíte-li si její splácení na více než jeden rok, přistí Vánoce pro vás budou finančně ještě náročnější než ty nadcházející. ✕



© Shutterstock / Fotolia

Jak na realitní kanceláře

Zprostředkovatelem, tedy prostředníkem mezi kupujícím a prodávajícím, nájemcem a pronajímatelem nebo pachtýřem a propachtovatelem, bývají v oblasti realitního trhu realitní kanceláře a jejich makléři. Starají se o vzájemnou komunikaci budoucích smluvních stran, organizují inzerci, prohlídky i podpisy smluv, leckdy stranám předkládají návrhy smluv a vypracovávají podání úřadům.

K tomu, aby si kdokoliv založil realitní kancelář a stal se realitním makléřem, není dnes potřeba žádných zvláštních znalostí či odbornosti. Realitní činnost je zatím živnost volnou a o vydání živnostenského oprávnění stačí požádat, být svéprávný a bezúhonný jako jakýkoliv jiný podnikatel. Na realitní kanceláře se nevztahuje žádný zvláštní zákon a makléři nemusí být pojištěni k odpovědnosti za újmu, dokonce nemusí být v oboru nějak zvláště vzděláni. Ve zprostředkování prodeje či nájmu však mají velkou roli a velkou měrou ovlivňují chování jak

prodávajících, tak kupujících. S právním poradenstvím se lehce mohou dostat na tenký led, protože to je vyhrazeno výhradně advokátům.

Nedůvěra v realitní agenty, jejich obecně špatná pověst nebo nevhodné smlouvy pro klienty, někdy vedené jen honbou za rychlou a vysokou provizí, přivedly řadu spotřebitelů k tomu, že než aby svěřili svou nemovitost realitní kanceláři, raději si vše zařizují sami. Smlouvy stažené z internetu, chyby z nezkoušenosti jsou pak nasnadě. I proto, že realitní makléři nemají vždy tu nejlepší pověst a jejich služby by přeci jen měly být spojeny s určitou úrovní a odpovědností, připravlují se už řadu let nová právní úprava, která činnosti realitních zprostředkovatelů stanoví jasný rámec. Ovšem kdy přesně se tak stane, zatím není vůbec jisté.

Smlouva o zprostředkování

Realitní kancelář je především zprostředkovatelem a zprostředkovává z obou stran, jak na straně nabízející, tak na straně poptávající. Přesto se většinou se zprostředkovatelskými smlouvami setkáme v případě, kdy služeb realitních makléřů využijeme jako pronajímatelé nebo prodávající. To ale nemusí být pravidlem, uzavírat ji realitní kancelář může i se zájemcem, kterému pak má obstarat příležitost koupit či pronajmout nemovitost



podle předem domluvených parametrů.

Smlouva o zprostředkování je obecně upravená v občanském zákoníku, v praxi jsou ale jednotlivé smlouvy přizpůsobovány tak, aby vyhovovaly spíše realitním kancelářím. Prodávající ovšem může být v tomto vztahu spotřebitelem, a tak není možné, aby si realitní kancelář dovolila úplně vše.

Principem zprostředkování je, že realitní kancelář má vyvíjet takovou činnost, aby obstarala příležitost k uzavření smlouvy. Jak konkrétně to bude vypadat, záleží na domluvě. Realitní kancelář většinou chce co nejméně povinností a odpovědností a podle toho bude vypadat smlouva. Pokud vám makléř tvrdí, že „takhle to připravil právník a jinak to nejde“, nevěte mu, zrovna ve zprostředkování nejsou zákonné mantinely úzké. Stanovte ve smlouvě takové meze, které budou vyhovovat především vám. Že makléř bude sdělovat zájemcům jen pravdivé informace a nebude si vymýšlet, by mělo být samozřejmostí. V praxi tomu není vždy, za vady je pak ale



Realitní úschova peněz

Řada realitních kanceláří nabízí při zprostředkování úschovu kupní ceny za nemovitost na svých účtech. S ohledem na to, že dosud neplatí povinnost pojištění odpovědnosti a nad realitními makléři není žádný zvláštní dohled, jedná se o úschovu poměrně rizikovou. Úschova u banky, notáře nebo advokáta je sice dražší, ale ze zákona na zvláštních účtech a pojištěná.

odpovědný prodávající. Není od věci mít na nepoctivé realitní kanceláře pojistku ve formě smluvní pokuty za porušení povinností.

Za úspěšné obstarání příležitosti náleží kanceláři odměna. Čtete správně, ne vždy musí být podmínkou odměny konkrétní uzavřená kupní či nájemní smlouva. Vlastník by měl při prodeji poskytovat součinnost a zbytečně nemařit cizí práci, ale chce-li mít poslední slovo, musí na to myslet dopředu a slibovat odměnu jen za opravdu úspěšný prodej nebo pronájem. Provize realitní kanceláři se většinou určuje podle hodnoty nemovitosti a pohybuje se kolem 4 % z její prodejní ceny. Nebývá to malá částka, a i proto by se měl makléř otáčet. Zprostředkovatel bude většinou zástupcem právě prodávajícího. Čím vyšší prodejní cena, tím vyšší odměna.



Na druhou stranu jako profesionál by měl krotit přehnaná očekávání, protože se vydělává těžko, když se vlastník vznášá na oblaku s představou, jakou má jeho nemovitost hodnotu, a o předraženou nemovitost pak nemá nikdo zájem.

Rezervační smlouva

V inzerátu na realitním serveru jste si vyhlédli zajímavou nemovitost, nažhavíte telefon a na druhém konci se ozve realitní makléř. Domluvíte si prohlídku a ve správný čas stojíte před vytvářeným domem superlativní hýřící „profesionál“ se složkou dokumentů, úsměvem na rtech a s velkou motivací prodat co nejdříve a za co nejvyšší cenu. Co se bude ale dít dále?

První dojem byl úžasný, nemovitost se líbí vám i partnerovi a v myslí už vybíráte nábytek. „Opravdu se vám to líbí? Máme pro vás ještě osm zájemců a ti, co tu byli včera, mi před schůzkou volali, že by zítřka chtěli podepsat rezervaci. Vy se mi ale líbíte víc. Když jsem vás viděl, hned jsem věděl, že je to dům pro vás, rezervovat ho můžeme klidně hned, jen se mi tady podepište



a na 14 dní to nebudu nabízet nikomu jinému,” říká realitní makléř s jiskrou v oku. Pozor, ukvapený podpis rezervační smlouvy se může vymstít. K čemu se makléř zavazuje a k čemu vy? Škála možností je skoro neomezená, bude-li to smlouva ve prospěch reality, zaváže se jen k tomu, že sama nebude nemovitost nabízet nikomu dalšímu za skromný poplatek – nějaká 4 % z ceny nemovitosti. Co naplat, že nezaručuje, že nemovitost nebude nabízet někdo jiný a o závazku neví ani její vlastník.

Zdá se vám to za 4 % z ceny nemovitosti trochu málo práce? Vždy záleží na vás, co dalšího po makléři budete chtít. Makléř by měl mít ve smlouvě zakotvenou odpovědnost za pravdivost a správnost všech informací, které se skrze něho ke kupujícím dostanou. Občanský zákoník sice předpokládá, že ten, kdo se hlásí k určité profesi, se musí jako profesionál chovat a nese za poskytnutou radu odpovědnost, zvláště když je rada drazě zaplacená. Zakotvíte-li si takové pravidlo do smlouvy, bude jasné, že se jen tak nedáte. Mezi další povinnosti by mělo patřit

poskytování součinnosti pro úspěšnou koupi, zprostředkování komunikace mezi všemi smluvními stranami, patřičné vysvětlení všech kroků či příprava podkladů. Není nic horšího, než když má budoucí kupující vše domluvené, hypotéku připravenou k čerpání a neinformovaný vlastník se pak zdráhá podepsat zástavní smlouvu, protože dopředu nevědě, jak takový vztah s bankou funguje. Vůbec nejlepší je, když je vlastník rovnou jednou ze stran rezervační smlouvy, pak máte jistotu, že je platná pro všechny zúčastněné, nejen pro realitní kancelář a budoucího kupce či nájemníka.



Porušení vaší povinnosti uzavřít smlouvu bude v návrhu smlouvy poštěněno pokutou, zpravidla ve výši provize realitního makléře, takže ten bude „vždy na svém“. Proto si stanovte také pokuty za nedodržení povinností makléře či vlastníka. Hrozba smluvních pokut motivuje k dobré práci stejně jako následná odměna. Z rezervace může být cesta ven, je na ní třeba myslet dopředu a připravit si únikové východy

– neodpovídá nemovitost popisovaným vlastnostem nebo se najednou v katastru objevily exekuce a zástavy, o kterých jste měli být informováni? Nedodržení povinností ze strany prodávajícího a makléře může být důvodem k odstoupení od smlouvy a požadavku vrácení rezervačního poplatku, nezapomeňte na to ale myslet před podpisem rezervace.

Smlouva o rezervaci není nijak zákonem upravená, a tak je jen na jejích stranách, aby si v ní určily, kdo a co musí, v jakých termínech a za jakou cenu. Zatímco návrh ze strany realitní kanceláře bude většinou stanovovat povinnosti zájemce – tedy zaplatit rezervační poplatek a v určitém termínu podepsat kupní nebo jinou smlouvu podle typu rezervace, vy jako zákazníci byste si měli pohlídat další věci, a především byste se měli ptát, jak se k rezervaci stavi prodávající a zda je rovněž stranou smlouvy. Součástí závazku makléře někdy bývají i servis a služby externího advokáta. Někdy jde jen o předem připravenou kupní či nájemní smlouvu, to, že ji připravil externí advokát, ale neznámé, že se do ní nedá zasahovat a že je sepsána dobře a ve váš prospěch.

Na co si dát pozor u realitních kanceláří?

Nyní si přiblížíme některé další triky a figle realitních kanceláří, se kterými se mohou spotřebitelé setkat.





Tajný agent

V nabídkách realitních webů se někdy objevují inzeráty „ukradené“. Makléř si „vypůjčí“ cizí fotografie a popis a na majitele se obrací až v okamžiku, kdy „má kupce“. Někdy sám se zájemcem absoluuje prohlídku, aniž by vlastník upozornil, že chce být dále zprostředkováván. Jako zájemci chtíte vidět zprostředkovatelskou smlouvu, jako vlastníci zakažte šíření fotografií, pokud si je na prohlídce „zájemce“ pořizuje. Podobně si dejte pozor, zda o rezervaci nemovitosti ví její vlastník a souhlasí s ní.

Fiktivní nabídka

Zajímavá nemovitost za zajímavou cenu, ale až jste volali hodinku po zveřejnění, kupodivu je už fuč. Realitka má v záloze ale další eso – hned vedle má podobný krásný byt, je sice trochu

menší a trochu dražší, ale určitě se vám bude líbit.

Provize

Za úspěšné sjednání smlouvy náleží zprostředkovateli odměna, to je přirozené. Kdo ji platí, v jaké výši a hlavně za co konkrétně, si ale domluvíte dopředu. Může se stát, že provizi platí jak kupující, tak prodávající. U koupe nemovitosti si všimněte, že výše rezervační zálohy většinou odpovídá výši provize, dejte si proto pozor, jak je domluveno případné započítání zálohy na úhradu celkové ceny a podmínky vrácení zálohy. To, že proběhne rezervace, ještě nemusí znamenat, že se dohodnete na znění smlouvy. V případě nájmu si realitka obvykle bere provizi ve výši jedné měsíční platby, dobře se ujistěte, co vám makléř říká, zda jde o jeden, nebo první nájem.

Cenu za své služby by měl samozřejmě uvádět jako konečnou, včetně všech daní a poplatků.

Exkluzivita

Významným ustanovením smlouvy o zprostředkování, ale i pastí na nepozorné může být takzvaná exkluzivita. Realitní kanceláři zaručuje, že pokud se po dobu její platnosti nemovitost prodá nebo pronajme, náleží jí za to odměna, bez ohledu na skutečnost, zda zájemce sama našla, nebo ne. Krátká exkluzivita nemusí být na škodu. Realitní agent nechá nemovitost nafotit, zařídí inzerci a domlouvá schůzky, nebylo by příliš fér, kdyby z jeho činnosti profitoval někdo druhý, kdo jen slízne smetanu. V minulosti byla ale praxe spíše opačná, realitní kancelář se tvářila, jaké nemá renomé, nechala klienty podepsat smlouvy s doložkou exkluzivity, nemovitost umístila na svůj web a víc už na nic nesáhla. Prodávající se obešli i bez ní, ale s překvapením zjistili, že musejí zaplatit provizi prakticky za nic. Rozhodčí doložka pak zaručovala, že spor bude řešit rozhodce, kterého faktická činnost

realitky nebude příliš zajímat. Ačkoliv neetické rozhodčí doložky jsou zakázány a spotřebitelé jsou chráněni proti překvapivým ustanovením smluvních podmínek a nepřiměřeným ujednáním ve smlouvě, otázka exkluzivity je dobré promyslet a poskytovat ji uváženě, jen když máte jistotu, že makléř udělá opravdu vše pro to, aby prodal.

Falešný kupce

Sice jste inzerovali sami, ale zčista jasna zavolá realitní makléř, že pro vás má kupce a nemovitost chtějí hned vidět. Prohlídka vypadá znamenitě, klient se tváří solventně a projevuje velký zájem, na konci se rozloučí, že zbytek nechá na makléři. Ten majiteli předá připravenou zprostředkovatelskou smlouvu s nenápadnou doložkou exkluzivity. Po tajemném kupci se pak slehne zem, ale realitka si může nemovitost nabízet a kasírovat provize. Podobné vyslovené podvody řeší i trestní soudy. ✕



Reklamacce bazarového zboží

Jak je to s reklamací u bazarového zboží? Informace na internetu se rozcházejí a oporu u zákoně jsem nenašel. Prodejce mi tvrdí, že bazarové zboží reklamovat nemůžu, protože je použité. Má pravdu?

Oskar M.

Na použité zboží se stejně jako na jakékoliv jiné spotřební zboží vztahuje 24měsíční záruka. Záruční dobu lze u zboží z druhé ruky zkrátit. Musí však ve výsledku činit alespoň 12 měsíců. Po celou záruční dobu jste oprávněn zboží reklamovat, nemá-li smlouvené či spravedlivě očekávané vlastnosti. Prodávající ovšem neodpovídá za vady, na které vás před uzavřením smlouvy výslovně upozornil a které odpovídají míře opotřebení zboží v době prodeje.

Podezřelý e-shop

Narazil jsem na internetu na podezřelý e-shop s botami. Prodejce láká na opravdu nízké ceny, ale požaduje zaplacení ještě před zasláním zboží. Nepodařilo se mi najít obchodní podmínky ani žádné další informace o prodejci. Co mi doporučíte, abych nenaležel?

Jana N.

Prodejce má podle občanského zákoníku povinnost sdělit spotřebiteli svoji totožnost spolu s kontaktem na sebe. Nemůžete-li dohledat žádné informace o podnikateli ani obchodní podmínky, měla byste

zbystřít. Velmi nízká cena zboží spolu s požadavkem na jeho předčasné zaplacení příliš důvěry nevyvolává. S největší pravděpodobností půjde o podvodný e-shop. Doporučujeme prověřit si jej v naší službě pro ověřování důvěryhodnosti e-shopů dostupné na [www.dtest.cz/eshopy](http://www.dtest.cz/). Podezřelý e-shop můžete rovněž nahlásit České obchodní inspekci jako dozorovému orgánu podáním podnětu. Ten lze podat elektronicky přes portál inspekce na adrese www.coi.cz.

Ceny uváděné bez DPH

Často se setkávám s tím, že prodejce uvádí cenu zboží bez DPH. Moc se mi to nelíbí, protože se až před placením dozvídám, že je cena zboží mnohem vyšší. Je toto jednání v pořádku? Opravdu si musím cenu dopočítat?

Ivana J.

V pořádku to rozhodně není. Prodejce má povinnost uvádět cenu zboží včetně všech daní a poplatků. Pokud to neudělá, nemusíte jako spotřebitelka daně ani další poplatky platit. Nejvyšší správní soud ve svém rozhodnutí uvedl, že po spotřebiteli nelze spravedlivě požadovat, aby u každého zboží zkoumal, zda je uvedená cena včetně daní, nebo zda je potřeba daně připočítat.

Proplacení škody pojišťovnou

Před dvěma měsíci jsem měl autonehodu, kterou jsem nezavinil. Pojišťovna viníka nehody mi chce uhradit pouze

částku za opravu vozidla. Bouraný vůz má ale mnohem nižší hodnotu než vůz před nehodou. Mohu po pojišťovně žádat uhrazení i něčeho dalšího kromě opravy?

Petr A.

Pojišťovna je podle Ústavního soudu povinná vedle nákladů na provedení opravy poškozeného vozidla hradit i škodu odpovídající rozdílu mezi tržní hodnotou vozidla před poškozením a po opravě. Jako poškozený nemůžete být sankcionován, když jste dopravní nehodu nezpůsobil. Doporučujeme po pojišťovně žádat ještě zaplacení částky, o kterou se hodnota opraveného vozidla snížila.

Souhlas se změnou dodavatele energií

Bydlím v nájemním bytě. Chtěla jsem si přepsat energii na sebe, ale dodavatel se mnou nechce podepsat smlouvu, dokud mu nepředložím souhlas vlastníka nemovitosti. Opravdu musím platit dodavateli energií, kterého nechci?

Lenka G.

Dodavatel má pravdu. Jako zákaznice máte právo na uzavření smlouvy o dodávce energií, ale musíte předložit souhlas vlastníka dotčené nemovitosti. Je spravedlivé nechat vlastníka rozhodnout, kdo bude do jeho nemovitosti energie dodávat. Doporučujeme požádat pronajímatele, aby vám zaslal souhlas, a to ideálně v písemné formě s úředně ověřeným podpisem. ✕



© iStockphoto / Fotostock

Spotřebitelská poradna dTestu

Do nepříjemné situace se může dostat každý, proto vám přinášíme informace, jak se co nejefektivněji domoci svých práv s naší pomocí.

■ Uložte si do telefonu číslo poradenské linky dTestu 299 149 009.

■ Setkáte-li se při nákupu, reklamaci či v jiné situaci s problémem, se kterým si nevíte rady, a je všední den mezi 9. a 17. hodinou, volejte hned.

■ Potřebujete-li vyřešit složitější problém, mějte po ruce všechny písemnosti (např. účtenku, smlouvu, záruční list) a připravte si stručné shrnutí problému, aby se náš poradce mohl v dané věci rychle zorientovat a poradit vám, jak postupovat.

Hledáte informace?

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

Auto + doprava

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

Děti

Autosedačky	6/15; 6/16; 6/17
Dětské holínky	9/17
Dětské vysoké židly	11/16
Kočárky	11/14; 5/16; 5/17
Pastelky	8/17
Sušená batolící výživa	10/17

Domácnost

Alkalické AAA baterie	5/17
Digestore	11/17
Dvojí kvalita pracích prostředků ČR/SRN	9/17
Elektrické šlehače	11/17
Fritzy	6/16
Fotovoltaické panely	2/16
Chladničky	12/14; 3/16; 5/17
Indukční varné desky	6/17
Kávovary	12/14; 9/15; 10/16
Kuchyňské váhy	5/16
Myčky nádobí	11/15; 9/16; 10/17
Prací prostředky	8/15; 7/16; 7/17
Práčky	9/14; 5/15; 3/16; 9/17
Rychlovarné konvice	11/16
Sporáky s indukční plotnou	8/16
Sušičky potravin	8/16
Sušičky prádla	8/14; 10/15; 9/17
Šicí stroje	12/16
Tablety do myčky	3/17
Týčové mixéry	4/15; 12/16
Vakuovačky	3/17
Vestavné trouby	10/16
Výborníky sody	7/17
Vysavače	8/14; 9/15; 8/16; 5/17
Zehličky	3/15; 4/16; 5/17

Obraz + zvuk

Bezdrátové reproduktory	4/15; 8/16
Blu-ray přehrávače	3/16
Drony pro foto a video	7/17
Fotoparásky	7/15; 2/16; 1/17; 6/17
Grafomfony	2/17
Proměřiče fotoaparátů	6/16
Projektor	8/14; 7/16
Sluchátka	10/14; 4/16
Televizory	10/15; 9/16; 11/17

Telefony + počítače

Bezpečnostní aplikace	10/17
Mobilny	5/16; 11/16; 5/17; 11/17
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 + hobby

Batochy na notebook	9/16
Granule pro psy	9/16
Chránič zad	2/17
Chytré hodinky	12/16
Chytré náramky	2/15; 12/16
Přímochaře 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 + kosmetika

Balzámy na rty	10/17
Bélicí zubní pasty	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

Jídlo + pití

Balkánské sýry	6/17
Cerný pepř	1/17
Čokoládové zmrzliny	7/17
Hořké čokolady	9/17
Hummusy	8/17
Kakao	11/15
Kečupy	8/16
Lískoořískové kakaové pomazánky	10/16
Másla	1/16; 11/17
Majonézy	11/17
Mletá sladká paprika	4/16
Nealkoholická piva	7/17
Olivové oleje	5/17
Páry	2/17
Pomerančové džusy	7/16
Rostlinné tuky na pečení	
a 100% tuky	3/17
Řecké jogurty	4/17
Salámy herkulus	8/17
Sardinky v konzervě	2/16
Sterilované hrášky	12/16
Šunkové salámy	9/16
Švestkové povidla	3/16
Uzený losos	11/16
Vepřové konzervy	6/16

Právo + finance

Ceny elektřiny	7/17
Ceny plynu	8/17
Cestovní pojištění	5/16; 6/17
Co s neholdicmi se sárky	1/16
Darovací daň	11/17

Daně	1/15; 1/17
Daň z nabytí nemovitosti	10/17
Den daňové svobody	6/17
Dětské účty	7/14; 9/16
Dodávky energií – reklamační	8/16
Dodávky energií – stěhování	1/17
Elektrina zlevňuje	7/15; 7/16
E-shopsy: 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
Koncesionářské poplatky	9/17
Koupě nemovitosti a služby RK	7/16
Mimosoudní řešení sporů	4/17
Minimální mzda	5/17
Mobilnítarify	5/15; 3/16; 10/17
Náhrada újm a škody	11/16
Náhrada škody v osobní přepravě	9/17
Nájemné a platby z a služby	9/17
Nákup na slevových portálech	6/16
Než koupíte zájezd	5/16
Novinky v online prodeji	5/17
Operátoři – reklamační vyúčtování	3/16
Platby za dodávky energií	10/17
Plyn	8/15; 8/16
Podomní prodej energií	12/16
Pojištění domácnosti	6/16
Pojištění nemovitosti	11/17
Pojištění odpovědnosti	11/16
Pojištění schopnosti splácet	9/17
Povinné ručení	2/14; 2/16; 1/17
Prodoužená záruka	4/17
Přenositelnost tele. čísla	7/17
Půjčka pod stromech	12/16
Reklamační	3/17
Smlouva o dílo	3/14; 9/16
Smlouva o nájmu	5/17
Sociální pojištění	5/17
Soukromé zdravotní pojištění	10/17
Spotřebitel na horách	2/17
Spotřebitelské úvěry	12/14; 3/17
Spořicí účty	10/15; 10/16; 3/17
Termínované vklady	3/17
Údržba nájemního bytu	4/16
Úpravy v nájemním bytě	6/17
Ukončení nájmu bytu	10/16
Úvěry na bydlení nově	6/17
Vracení vánočních dárek	1/17
Vykližení 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 možností porovnávat si výsledky v počítači, tabletu či chytrém telefonu
 - speciální poradenskou linku s přednostním servisem
 - zdarma bonus v podobě praktické brožury vzorů pro řešení spotřebitelských problémů v hodnotě 200 Kč
- Pro srovnání: Ve stánkovém prodeji stojí 12 vydání časopisu dTest 1152 Kč bez přístupu do předplatitelské sekce webu a dalších výše uvedených výhod.

Jak předplatné objednat?

Nabízíme několik možností:

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

Využíváme mezinárodní spolupráce a 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 1–2018



Instantní káva

V pití instantní kávy českým spotřebitelům málokdo konkuruje. V testu se dočtete, jak si vedou oblíbené značky kávy v obsahu nežádoucích látek či povzbuzujícího kofeinu.

Pracky se sušičkou

Problém s nedostatkem místa na sušení prádla může vyřešit přístroj Zv1. Přístě se dočtete, jak dobře tyto spotřebiče zvládají obě hlavní funkce i zda nejsou hlučné a nežerou moc energie.

Toaletní papír

Co všechno lze testovat na toaletním papíru? Které jeho vlastnosti považujeme za důležité? Více se dozvíte v našem příštím vydání.

Robotické vysavače

V laboratoři jsme nechali zjistit, jak dobře roboti vysávají, zda se umí vyhýbat překážkám, jak dlouho pracují na jedno nabití a mnoho dalších důležitých parametrů.



© pharvati / Fotolia



© gajdak / Fotolia



© papa1306 / 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.

změna vyhrazena