



# Mák chce zpět dobrou pověst

Některé, dříve hojně pěstované plodiny, z našich polí téměř zmizely. Vedle lnu a konopí se to do určité míry týká rovněž máku setého. Dobrou pověst mu kazí omamná látka morfium, respektive dovozy technického máku nevalné chuti a s vysokým obsahem alkaloidů. O renezanzi máku v zemědělství a kuchyni usiluje spolek Český modrý mák z.s. Hovořili jsme o tom s velkou propagátorkou máku Dr. Stanislavou Koprdovou.

## Proč používat český mák?

Doporučujeme český mák, protože to je tradiční domácí plodina. A patří mezi velmi zdravé potraviny. Málokdo ví, že obsahuje dvanáctkrát víc vápníku než mléko, spoustu minerálních prvků, a pochopitelně i výtečně chutná.

## Co ho nejvíc ohrožuje?

Především mu škodí dovozy levného technického máku. Semeno se pak míchá s kvalitním

potravinářským mákem. A to je velice špatné. Pochopí to i laik.

## Proč se to děje, když oba produkty jsou po všech stránkách nesrovnatelné?

Za vším hledejte něčí prospěch. Technické odrůdy máku se pěstují pro farmakologické použití. Zpracovává se z nich pouze makovina, a ostatní, tedy i semena, zůstává jako odpad. A odtud už není daleko k nápadu přimíchat ho do modrého máku jako levnou náhražku.

## Jak se může běžný spotřebitel bránit, aby nekupoval nekvalitní, nechutný mák nebo potravinářské výrobky s tímto mákem?

Obrana není snadná, protože se oba druhy na první pohled obtížně rozlišují. V prodeji může



## Český mák

Mák je prastarou a trvale významnou českou plodinou. To dokládá název nejméně deseti českých obcí. Slovo mák je součástí popěvků, písní, básní, říkanek. Původní česká kuchyně se bez něj neobejde. To platí pro celou slovanskou kuchyni, ale i kulturu. Je paradoxem, že v českých zemích, to je u největšího producenta potravinářského máku na světě, tento vztah k makovým pokrmům – slavné švestkové knedlíky s mákem, nudle s mákem, šubánky čili šusterky – včetně domácích sladkostí, koláčů, buchet, frgálů – mizí. Jsou totiž náročné na přípravu jídel i mytí mlýnků. Obliba makových pokrmů ale zůstává, jen nejsou běžně dostupné. Mák se však stal běžným kořením bílého pečiva a náplní průmyslově připravovaných sladkých moučnicků. Pokrok v případě máku šel cestou výrazného zjednodušení agrotechniky. Pěstitelská technologie máku se jako systém přizpůsobila obilovinám a řepce. Výnosy semen ale trvale stagnují. Tento negativní vývoj se paradoxně pozitivně odráží ve vysoké ceně máku v porovnání např. s pšenicí. Proto se obilí stalo levnou surovinou a mák má povahu koření. Proto vedle důrazu na vysokou jakost, nízké náklady, ovládnutí světového trhu s mákem se hledají možnosti růstu výnosů.

být balení s technickým mákem, který je jen zbavený morfinových alkaloidů. Když k němu přičichnete, tak nevoní, nemá charakteristické aroma českého máku. Postrádá typickou nasládlou chuť. Přináší s sebou i nemalá zdravotní rizika. Ideální řešení vidím v nákupu přímo od pěstitele.

## Jako roli hraje váš spolek?

Sdružujeme poctivé pěstitele, obchodníky a zpracovatele máku, jsme členem Agrární komory ČR. Snažíme se prosazovat kontrolu značení, kontrolu dovozů a podobně. Samozřejmě hledáme i způsob, jak nabídnout zákazníkům zaručeně pravý mák. Mohl by být například ve stálé nabídce sítě bio obchodů.

úspěšný návrat modrému máku  
popřál Pavel Kačer