



**AUTO Tichá jízda s BMW i3**  
Malý, ale prostorný pozdrav z elektrické budoucnosti strana C5

**OBČANSKÝ ZÁKONÍK 7.díl seriálu**  
Poničený majetek škůdce musí uvést do původního stavu strana C6

PÁTEK 21. 2. 2014  
WWW.IDNES.CZ

C



Nekvalitní suroviny,  
**náhražky a špatná chuť.**  
Taková je většina  
chlazených hotových jídel.  
Všechny se dají sníst,  
špatně vám z nich nebude,  
ale nepochutnáte si.

## HOTOVÁ JÍDLA

# Výrobci šetří na surovinách, o to víc nám dopřávají soli

**O**máčky jako pudink, houskové knedlíky bez housky, místo smetaný přípravek šlehačkového typu... K tomu kupa zahušťovadel a dochucovadel. Ani jeden vzorek z 13 hotových chlazených jídel, které testovala MF DNES, nezískal jedničku, ba ani dvojku. Tak špatný výsledek testu tu už dlouho nebyl. Ale abychom byli spravedliví, objevila se i pozitiva. Maso svíčkových celkem ušlo, knedlíky jakž takž, některé těstoviny nebyly rozvažené, rýže se dala jíst a zelí v haluškách dokonce chutnalo. Čtyři výrobky se obešly bez éček, sedm bez dochucovadel. Přesto si titul vítěze testu tentokrát necháme v šuplíku. Těžko ho můžeme udělit výrobku, který sice skončil na prvním místě, ale s lepší trojkou na vysvědčení.

### V jedné porci sůl na celý den

Analýzy prokázaly, že většina pokrmů obsahovala minimálně 4,5 gramů soli v jedné porci.

Doporučený denní příjem je přitom pět gramů. Kdo si dá k obědu porci svíčkové Chef menú, dostane do sebe 5,2 gramu soli, tedy víc, než by měl přijmout za celý den. „Tato jídla bychom měli konzumovat opravdu jen výjimečně, jinak dojde téměř jistě k překročení doporučené denní dávky,“ říká odbornice na výživu lékařka Václava Kunová, která zasedla i v porotě hodnotitelů.

### Maso čerstvé pět let

Jak dlouho může být čerstvé jídlo čerstvé? Den? Dva? Předpis na to žádný není, těžko byste ale asi nazvali čerstvým jídlem pokrm, který nebyl uvařen někde v kuchyni, ale poskládan z různých směsí a složek, často mražených, jak to dělá firma Heli Food Fresh, která své pokrmy označuje sloganem Zaručeně čerstvé. „Když jsou suroviny okamžitě zamražené a po celou dobu je dodržen chladicí řetězec, tak nemá mikrobiální kultura žádnou šanci narůst. Maso můžete použít i po pěti letech a je pořád čerstvé. Jeho vlastnosti se nemění,“ takový výklad čerstvosti má manažer výroby společnosti Heli Food Fresh Jan Zón. Spotřebitelé se o mražených surovinách z obalu nedozví.

### Bez konzervantů? Bez glutamátu?

Svíčková Feine Küche zdůrazňuje na obale, že je „bez přídavku konzervantů“, podle ana-

### Jak je to se solí

- Dospělý člověk by měl za den přijmout 5 gramů soli.
- V České republice je průměrná spotřeba 14–15 gramů na osobu a den, v Evropě je to v průměru 8–12 gramů, v Německu a Rakousku a Švýcarsku jen 6 gramů.
- Nejvíce soli přijímáme z hotových a zpracovaných potravin. Jedna 300gramová porce pizzy dodá 4 g soli.
- Testované pokrmy měly v průměru 3,8 gramu v jedné porci. Svíčková Chef Menu obsahovala 5,2 gramu.
- Nadměrný příjem soli zvyšuje krevní tlak, což vede k chorobám srdce a cév.

lýz však obsahuje malé množství dusitanu sodného, který se používá u masných výrobků. „Tato látka v tak minimálním množství nemá ve výrobku funkci konzervantu a není tam záměrně přidávána, ale byla tam vnášena uzenou slaninou. Ani v ní však nemá funkci konzervantu, ale jde spíše o stabilizační barvy,“ říká PR manažer firmy Hamé Petr Kopáček. Problém není v použití dusitanu, ale proč ho výrobce ve složení nepřiznává. Kromě toho ani ostatní neobsahují konzervanty

(kromě dusitanu ze slaniny), všechny jsou ošetřeny pasterizací.

Zavádějící může být i označení „bez glutamátu“. I když není ve výrobku přímo glutamát sodný, E621, mohou v něm být jiná dochucovadla či aroma.

### Raději ve vodě než v mikrovlnce

Test navíc ukázal, že některé pokrmy se ani moc k ohřevu v mikrovlnce nehodí. Když jsme ohřivali svíčkovou podle návodu, knedlíky byly teplé, ale omáčka studená. Když jsme přidali čas, aby se prohřálo i maso, knedlíky už byly vysušené, okoralé. A těstoviny se podle šéfkuchaře Pavla Mencila do mikrovlnky vůbec nehodí. „Ohřívání pasta prostě není dobrá. Všechno bylo rozvažené, bez chuti. Například u lasagni by měla být nahore zapečená vrstva parmezánu, ale té divné hmotě, která byla u většiny vzorků, se snad ani nedá říkat sýr.“ Výrazně lépe dopadly lasagne, které byly určeny k zapékání v troubě, což ale na druhou stranu vyžaduje mnohem více času.

Alespoň jednu dobrou zprávu přinesl test. Porce jsou dostatečně velké. Na množství výrobci nešidí. Většina pokrmů vážila ještě víc, než bylo uvedeno na obale. Svíčková Hamé dokonce o 74 gramů, měla i vyšší obsah masa, než deklaruje.

Hana Večerková

# Vařilo se z náhražek? Poznáte to z obalů



Chcete si koupit svíčkovou, která se co nejvíce podobá té od babičky? **Sledujte složení.** Když v něm bude víc „ěček“ než běžných surovin, nebude to asi domácí strava.

**N**ěkteré testované pokrmy jsou vyrobeny ze stejných surovin, jaké byste použili i doma. Jiné s pomocí přípravků, náhražek a ěček. Který případ máte před sebou, vyčtěte ze složení, které je uvedeno na obale. Nemusíte přitom ani vědět, co všechny ty položky s krkolomnými chemickými názvy znamenají, stačí pozorně číst a vzít rozum do hrsti. Názorně to ukazuje příklad dvou svíčkových, které byly zastoupeny v testu. Jednu vyrobila Hamé, druhou společnost Heli Food Fresh. Obě stály stejně – 65 korun. Při výběru si stačí pamatovat pár zásad.

#### PRÁVIDLO PRVNÍ: výčet složek

Čím delší je seznam složek, tím větší je šance, že nevařil kuchař, ale někdo (jak ho nazvat?), kdo všechny ty směsi a přípravky poskládá dohromady.

#### PRÁVIDLO DRUHÉ: „cézetko“

Pokud nenajdete na obale ovál s registračním kódem CZ, znamená to, že výrobce nemá oprávnění zpracovávat živočišné produkty. Nepracuje tedy s masem, ale s hotovými polotovary, které nakupuje od někoho dalšího. „My maso nezpracováváme, nakupujeme je

zamražené,“ přiznává Jan Zón z firmy Heli Food Fresh. „Omáčky si připravujeme sami podle vlastních receptur z různých směsí, které nakupujeme. Naše know how je v tom, jak jsme schopni si s nimi pohrát.“

#### PRÁVIDLO TŘETÍ: závorky

Když najdete ve složení závorky v závorkách, znamená to, že použitá složka je vyrobena z dalších složek. Když použije kuchař do omáčky smetanu, bude ve složení smetana. Když chce ušetřit, sáhne po přípravku, který je připraven z rostlinných tuků, vlákniny, stabilizátorů, emulgátorů, aromatu a barviva. Když je ve výčtu hovězí maso, vzal kuchař maso a uvařil ho. Hovězí plátky se závorkou znamenají, že byl použit masný polotovar, který výrobce koupil od dalšího zpracovatele. Kromě masa je v něm aroma a stabilizátor. Někdy i přidaná voda. Výrobci mají k dispozici škálu přípravků, které pomohou vylepšit chuť tam, kde nebyly použity „pravé“ suroviny. Najdete je pod označením látky zvýrazňující vůni a chuť. A nemusí to být jen nechvalně známý glutamát, stejnou funkci plní také kvasničný extrakt, hydrolyzát rostlinných bílkovin, aroma či extrakt z hovězího masa. Když použiju maso, na co potřebuji přidávat ještě extrakt? **(hve)**

## DVA PŘÍKLADY SVÍČKOVÉ

### Hamé Svíčková s housk. knedlíky

**knedlík**  
pšeničná mouka, voda, vejce, droždí, sůl

**maso**  
hovězí maso

**omáčka**  
zeleninový polotovar (mrkev, petržel, cibule, celer, ocet, sůl, koření, zahušťovadlo: modifikovaný škrob), smetana, cukr, cibule, rostlinný olej, pšeničná mouka, zahušťovadlo: modifikovaný škrob, sůl, citronová šťáva, ocet, koření

**slanina**  
uzená vepřová slanina (vepřová slanina, sůl, konzervant E250)

### Albert Quality Svíčková omáčka s hovězím masem a housk. knedlíkem

**knedlík**  
pšeničná mouka, voda, droždí, jedlá sůl, sušená vejce, rostlinný olej

**maso**  
hovězí plátky (hovězí maso 99 %, aroma, regulátor kyselosti: E331)

**omáčka**  
rostlinný krém šlehačkového typu (voda, rostlinný tuk, rozpustná vláknina, mléčná bílkovina, jedlá sůl, stabilizátory: E420, E460(i), E339, E466; emulgátory: E472e, E322, E472b; aroma, barvivo E160a), celer, mrkev, sušené mléko (sušené odstředěné mléko, laktóza,

směs mléčných bílkovin), rostlinný olej, cibule, cukr, citronová šťáva, zeleninový bujon (jedlá sůl s jodem, látky zvýrazňující chuť a vůni: E621 a E631; směs zeleniny 4 % (mrkev, cibule, pórek), rostlinný tuk, glukóza, bramborový škrob, petrželový list, kurkuma, aroma (obsahuje celer), barviva: E150d a E101(i)), modifikovaný kukuřičný škrob, zahušťovadlo: E412, E415; jedlá sůl, konzervant E262; pepř, bobkový list, nové koření, stabilizátor: E466; petržel

**slanina**  
není ve složení



**Jiří Laštovka**  
Stará garda Asociace kuchařů a cukrářů ČR

Pro lidi, kteří nemají čas vařit, je to tedy tragédie. Tragický byl hlavně plněný lusk – maso, omáčka... snad jen ta ryže se dala jíst. Některé vzorky byly lepší, ale stejně je to většinou samá chemie, aby to vydrželo.



**Václava Kunová**  
odbornice na výživu

Nečekala jsem gurmánský zážitek, ale bylo to utření. Svíčkové ještě ušly, plněná paprika byla příšerná, lasagne pekelné, rozvařené, umělé chutě... Za tu cenu je lepší si ohřát mraženou zeleninu s kvalitní šunkou a parmazánem.



**Pavel Menci**  
šéfkuchař restaurace Kastroi

U svíčkových byly někdy i dobré suroviny, ale technologicky špatně zvládnuté. Ani jedno maso nebylo našpikované, což je škoda, slanina dává svíčkové příjemnou chuť. Omáčky nebyly zjemněné smetanou...



**Michal Makusi**  
Stará garda Asociace kuchařů a cukrářů ČR

Mezi vzorky byly velké rozdíly. Jedna z těch svíčkových se dala jíst, ale obecně jsou ta jídla nevyhovující. Pro toho, kdo nemá jinou možnost, je to lepší, než si dát k obědu deset deka salámu a rohlík, ale na stálé stravování to není.



**Irena Michalová**  
Sdružení českých spotřebitelů

Určitě to nebyl žádný zážrak. Je třeba počítat, že je to nižší kategorie jídel, ale špatně vám z nich nebude. Ale připadá mi, že ceny jsou vysoké, za ty peníze si můžu dojet na jídlo do hospody.



**Pavel Hanuška**  
dovozce italských specialit

Celkový dojem je tristní, kvalita vzhledem k ceně je nízká. Za 70 korun dostanu v obvyčejné hospodě daleko lepší svíčkovou. Knedlíky bez housky, omáčky bez zeleniny, zahuštěné škrobem...



**Pavel Martínek**  
šéfkuchař restaurace Zájezd

Jsem z toho dost zklamaný. Chápu, že si každý nemůže sám doma vařit, ale i tak si myslím, že než tahle jídla ohřívána v mikrovlnce je lepší dát si cokoli jiného. Ještě teď cítím v žaludku glutamát a všechna ta dochucovadla.



**Jan Souček**  
šéfkuchař restaurace La Strada

Dojem z pohledu kuchaře je hodně špatný. Chápu, že uspěchaný člověk hledá alternativy, ale nevím, jestli je tohle ta správná cesta, snad jen v případě krajní nouze. Poměr výkon/cena je vlastně ve výsledku nepříznivý.



**Jan Havaš**  
majitel restaurace

Svíčkové byly většinou nevyrazné, nebo byl vynikající knedlík a omáčka špatná, případně naopak. Takové produkty v plastu z mikrovlnky jsou podle mě systémově špatné. To je lepší si dát kilo banánů.

## POROTA Jak hodnotíte testovaná jídla?

V ý s i e d k y t e s t u

**2,7**  
známka testu

**Marks & Spencer  
Beef lasagne**  
ve Velké Británii vyrobeno 89,90 Kč  
cena za porci

Lasagne s hovězím masem a krémovým bešamelem posypané sýrem. Hotové jídlo  
**koupeno:** Marks & Spencer  
**doporučený ohřev:** mikrovlnná trouba, trouba

**CO ZJISTIL TEST**  
deklarovaná hmotnost ..... 400 g  
skutečná hmotnost ..... 393 g



Dobré složení, bez náhražek a přídavných látek, kvalitní suroviny (těstoviny z tvrdé pšenice, vejce). Nespecifikováno složení bešamelu, přestože je uveden v názvu. Údaje v češtině jsou hůře čitelné.

#### Z degustace:

Masa je hodně (určitě hovězí), není tak jemně mleté jako u ostatních lasagní, pokrm není přesolený, sýra by mohlo být víc. Málo chutově výrazný, zřejmě i zásluhou toho, že je bez ochucovadel. Znamka za smyslové hodnocení 3,6.



Obsah soli v jedné porci 2,4 g

**3,3**  
známka testu

**Coquette  
Pork Lasagne**  
v Německu vyrobeno 49,90 Kč  
cena za porci

Lasagne na boloňský způsob se sýrem a rajčatovo-masovou omáčkou. Chlazený hotový pokrm  
**koupeno:** Lidl  
**doporučený ohřev:** mikrovlnná trouba, pečící trouba

**CO ZJISTIL TEST**  
deklarovaná hmotnost ..... 400 g  
skutečná hmotnost ..... 401 g



Dobré složení, těstoviny z tvrdé pšenice, vejce, bez „ěček“. Vysoký obsah soli. Údaje pro spotřebitele jsou hůře čitelné (drobné písmo na málo kontrastním pozadí). Kořenění mléko – není uvedeno složení.

#### Z degustace:

Masa je velmi málo a je příliš jemně mleté až kašovitě. Barevný povrch (snad kousky rajčat a koření) nepůsobí důvěryhodně, chuť je o něco lepší, i když v ní převládá oregano. Těstoviny jsou rozvařené. Znamka za smyslové hodnocení 3,8



Obsah soli v jedné porci 4,5 g

**3,7**  
známka testu

**Albert Quality Svíčková omáčka s h. masem a HK**  
Heli food fresh Milín, ČR vyrobeno 64,90 Kč  
cena za porci

Hotový pokrm, pasterovaný.  
**koupeno:** Albert  
**doporučený ohřev:** mikrovlnná trouba, vodní lázeň



**CO ZJISTIL TEST**  
deklarovaná hmotnost ..... 400 g  
skutečná hmotnost ..... 416 g

Pokrm obsahuje celý koktejl náhražek a přídavných látek. Místo smetany je použit rostlinný krém šlehačkového typu (rostlinný tuk, vláknina, mléč. bílkoviny, stabilizátory, emulgátory, aroma a barvivo). Jsou tu i zvýrazňovače chuti, škroby a konzervant. Nedostatky ve značení.

#### Z degustace:

Maso je měkké a chutné, nešpikované. Knedlíky standardní. Omáčka má dobrou barvu (barviva), černé tečky (rozemleté koření?) vyvolávají dojem „domácí“ svíčkové, ale chuť to vyvrací. Znamka za smyslové hodnocení 3,2



Obsah soli v jedné porci 4,8 g

**2,8** známka testu  
**Chef Menü Špagety Bolognese**  
v Rakousku pro Chef Menü 73,90 Kč  
vyrobena cena za porci

Špagety v omáčce z celých rajčat, se šťavnatými kousky hovězího a vepřového masa.

**koupeno:** Billa  
**doporučený ohřev:** mikrovlnná trouba, pánev



**CO ZJISTIL TEST**  
deklarovaná hmotnost 350 g  
skutečná hmotnost 365 g

Téměř bez přídavných látek, výhrady jen k extraktu hovězího masa. Těstoviny z tvrdé pšenice. Soli je přiměřené. Značení je trochu matoucí: kořeninami je zřejmě míněn extrakt koření

**Z degustace:**  
Dostatečné množství masa i omáčky, která je chuťově dobrá, i když chutná po kečupu, jsou v ní ale i kousky rajčat. Špagety jsou kvalitní a dobře uvařené. Slušná pasta. Znamka za smyslové hodnocení 3,1.



Obsah soli v jedné porci **2,4 g**

**3,3** známka testu  
**Heli Špagety Bolognese**  
Heli food fresh Milín, ČR 59,90 Kč  
výrobce cena za porci

Hotové jídlo tepelně opracované-pasterované, chlazené.  
**koupeno:** Tesco  
**doporučený ohřev:** mikrovlnná trouba

**CO ZJISTIL TEST**  
deklarovaná hmotnost 400 g  
skutečná hmotnost 418 g

Výrobek obsahuje škroby, dochucovadla (kvasničný extrakt), zahušťovadla, aroma, bílkovinné hydrolyzáty, hovězí bílkoviny a barviva. Značení: místo „mleté maso“ by mělo být uvedeno „masný polotovar“, maso nesmí obsahovat mouku ani barvivo.

**Z degustace:**  
Kde je maso? Je ho skutečně nepatrně, a navíc chutná spíše jako sójový granulát. Celý pokrm má umělou „glutamátovou“ pachutí. Špagety nejsou rozvařené. Znamka za smyslové hodnocení 3,9.



Obsah soli v jedné porci **2,3 g**

**3,7** známka testu  
**Chef Menü Svičková s knedlíky**  
pro Billa ČR 67,90 Kč  
vyrobena cena za porci

Podle registračního kódu vyrábí Slovák Fruta, Kunovice, což je jedna z provozoven společnosti Hamé. Pasterovaný hotový pokrm včetně přílohy.

**koupeno:** Billa  
**doporučený ohřev:** mikrovlnná trouba, vodní lázeň



**CO ZJISTIL TEST**  
deklarovaná hmotnost 400 g  
skutečná hmotnost 424 g

Vysoký obsah soli. Složení je bez náhražek a přídavných látek (kromě dusitanu sodného ve slanině), vadí jen zahušťovadla. Značení je dobré.

**Z degustace:**  
Maso tuhé, nešpikované. Knedlíky dobré, divný tvar, slané. Ačkoliv je ve složení uvedena smetana, v chuti cítit není, omáčka je přesolená, bez zeleniny, s divnou pachutí a pudinkovou konzistencí. Nejhorší ze všech svičkových. Znamka za smyslové hodnocení 4.



Obsah soli v jedné porci **5,2 g**

**3** známka testu  
**Hamé Svičková s houskovými knedlíky**  
Hamé Kunovice, ČR 64,90 Kč  
výrobce cena za porci

pasterované hotové jídlo  
**koupeno:** Penny market  
**doporučený ohřev:** mikrovlnná trouba, vodní lázeň



**CO ZJISTIL TEST**  
deklarovaná hmotnost 400 g  
skutečná hmotnost 474 g

Svičková z přirozených surovin, bez náhražek a přídavných látek, kromě dusitanu sodného ve slanině a zahušťovadla. Vysoký obsah soli. Porce je velká a je v ní hodně masa. Informace pro spotřebitele na obale jsou přehledné a dobře čitelné.

**Z degustace:**  
Maso měkké, libové, ale nešpikované. Knedlíky bez chuti, téměř bez housky. Omáčka hodně světlá, chuťově mdlá, není v ní cítit zelenina, konzistence škrobová. Najíte se, ale nepochutnáte si. Znamka za smyslové hodnocení 3,2.



Obsah soli v jedné porci **4,5 g**

**3,5** známka testu  
**Heli Svičková s hovězím masem, houskový knedlík**  
Heli food fresh Milín, ČR 69,90 Kč  
výrobce cena za porci

Hotové jídlo tepelně opracované-pasterované, chlazené.  
**koupeno:** Tesco  
**doporučený ohřev:** mikrovlnná trouba, hrnec, vodní lázeň

**CO ZJISTIL TEST**  
deklarovaná hmotnost 400 g  
skutečná hmotnost 415 g



Chut svičkové vylepšují zvýrazňovače chuti, aroma, extrakt z hovězího masa, barvu kromě extraktu z červené řepy ještě tři barviva. Místo smetany náhražka z rostlinných tuků. Vysoký obsah soli.

**Z degustace:**  
Maso dobré, měkké, ale nešpikované. Knedlíky slušné, málo housky. V omáčce příjemně tmavší barvy (barviva) je hodně cítit i vidět cibule, zato chybí smetana. Chuťově to není úplně špatné, ale není to svičková, spíše hovězí na divoko. Znamka za smyslové hodnocení 3,1.



Obsah soli v jedné porci **4,9 g**

**3,7** známka testu  
**Albert Quality Lasagne Bolognese**  
Heli food fresh Milín, ČR 62 Kč  
výrobce cena za porci

Hotové jídlo tepelně opracované-pasterované, chlazené.  
**koupeno:** Albert  
**doporučený ohřev:** mikrovlnná trouba, vodní lázeň



**CO ZJISTIL TEST**  
deklarovaná hmotnost 420 g  
skutečná hmotnost 427 g

Ve složení jsou stabilizátory, zahušťovadla, bílkovinné hydrolyzáty, zvýrazňovače chuti, emulgátory, škrob, barvivo a hlavně nevhodný ztužený rostlinný tuk. Místo mléka je použita sušená syrovátka a mléčná bílkovina. To vše pod značkou Garance kvality.

**Z degustace:**  
Sýr na povrchu (pokud je to vůbec sýr) je nekvalitní, připomíná bláto (možná tavený). Chuť masa přebíjí kečup. Celý pokrm je divně rozvařený, kašovitý, mazlavý. V chuti silně převládá oregano. Znamka za smyslové hodnocení 4,3.



Obsah soli v jedné porci **3 g**

**3,2** známka testu  
**Feine Küche Svičková na smetaně s housk. knedlíky**  
Hamé pro Spar, ČR 64,90 Kč  
výrobce cena za porci

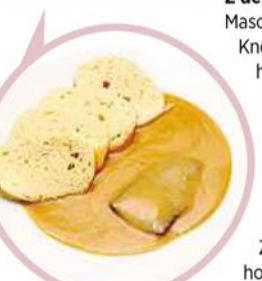
pasterované hotové jídlo  
**koupeno:** Interspar  
**doporučený ohřev:** mikrovlnná trouba, vodní lázeň



**CO ZJISTIL TEST**  
deklarovaná hmotnost 400 g  
skutečná hmotnost 418 g

Bez náhražek, ve složení vadí snad jen modifikovaný škrob. Pokrm je klamavě označen tvrděním „bez přídavku konzervačních látek“, ale analýzy v něm prokázaly dusitan sodný (E250), zřejmě ze slaniny.

**Z degustace:**  
Maso tvrdé, nešpikované. Knedlíky tuhé, téměř bez housky. Omáčka není chuťově nejhorší, příjemně sladkokyselá, ale konzistence je pudinková, škrobová. Nejlepší ze všech svičkových, přesto nesplňuje očekávání. Znamka za smyslové hodnocení 3.



Obsah soli v jedné porci **4,4 g**

**3,6** známka testu  
**Hamé Halušky s uzeným masem a kysaným zelím**  
Hamé Kunovice, ČR 66,90 Kč  
výrobce cena za porci

Pasterovaný hotový pokrm včetně přílohy.  
**koupeno:** Kaufland  
**doporučený ohřev:** mikrovlnná trouba, vodní lázeň



**CO ZJISTIL TEST**  
deklarovaná hmotnost 400 g  
skutečná hmotnost 472 g

Složení i označení výrobku jsou bez výhrad. Vysoký obsah soli.

**Z degustace:**  
Masa je málo, je zcela rozdrobené do malých kousků, chutná podivně, těžko věřit, že je to uzené. Halušky bez chuti, určité ne z brambor, spíše z prášku. Chuť pokrmu zachraňuje jen kyselé zelí. Halušky z nádražního stánku jsou lepší. Znamka za smyslové hodnocení: 3,9.



Obsah soli v jedné porci **4,8 g**

**4** známka testu  
**Heli Plněná paprika, rýže**  
Heli food fresh Milín, ČR 64,90 Kč  
vyrobena cena za porci

Hotové jídlo tepelně opracované-pasterované, chlazené.  
**koupeno:** Kaufland  
**doporučený ohřev:** mikrovlnná trouba, hrnec, vodní lázeň



**CO ZJISTIL TEST**  
deklarovaná hmotnost 420 g  
skutečná hmotnost 424 g

Hodně náhražek - zahušťovadla, sójový bílkovinný hydrolyzát, aroma, barvivo, zvýrazňovače chuti a vůně. Označení „bez glutamátu“ může být zavádějící. Glutamát přímo ve výrobku není, k vylepšení chuti výrobku jsou použita hned dvě jiná dochucovadla (E631 a E627).

**Z degustace:**  
Rýže je méně kvalitní, ale dobře uvařená. Paprika dobrá, výrazně červená omáčka (barviva) je sladká, pudinkovitá, ale nechutná špatně. Zato masová náplň má pastovitou konzistenci a chemickou vůni i chuť. Znamka za smyslové hodnocení 4.



Obsah soli v jedné porci **2,9 g**

**AkcniCeny.cz**  
Nejlepší nabídky hypermarketů

*Podporujeme kvalitní výrobky!*

Jsmo partnerem TEST DNES.  
Všechny testy naleznete na [AkcniCeny.cz/test-dnes](http://AkcniCeny.cz/test-dnes)

### Není do mikrovlnky

**2,7** známka testu  
**Condelli Lasagne Bolognese**  
v Rakousku 89,90 Kč  
vyrobena cena za 2-3porce

Vaječné těstoviny plněné. S rajčatovou omáčkou s vepř. masem a bešamelovou omáčkou se sýrem ementál v samostatném sáčku  
**koupeno:** Penny Market  
**doporučený ohřev:** pečicí trouba



**CO ZJISTIL TEST**  
deklarovaná hm. 1000 g  
skutečná hm. 971 g

Pokrm se liší od ostatních, není určen k ohřevu v mikrovlnce, ale k zapečení v troubě. Ze složení je patrné, že jsou použity kvalitní suroviny, prakticky bez přídavných látek. Vysoký obsah soli. Nejsou uvedeny alergie.

**Z degustace:**  
Vepřové maso jemně mleté. Těstoviny jsou dost rozvařené, hodně bešamelu, chuťově přijatelné, bez chemických pachutí. Výborná je krupavá horní křusta sýru a bešamelu. Znamka za smyslové hodnocení 2,7.



Obsah soli v jedné porci **3,1-4,7 g**

### Protokol testu

- Test jsme zaměřili na **chlazená hotová jídla**, která stačí rychle ohřát a konzumovat.
- Zařadili jsme do něho celkem **13 pokrmů**, z nichž jeden (Condelli Lasagne Bolognese) nebyl určen k ohřevu v mikrovlnné troubě, ale v normální pečicí troubě. A není navíc jednorporcový, ale nabízí 2-3 porce. Proto jsme ho také hodnotili zvlášť.
- Vzorky jsme nakupovali v hypermarketech.
- Ve **Státním veterinárním ústavu v Praze** zjišťovali obsah soli, měřili hmotnost celé porce i množství masa (u svičkových) a u některých vzorků, které byly označeny „bez konzervantů“, ověřovali pravdivost tohoto tvrzení.
- Obsah soli** jsme přepočítali na množství porce, které jsme zjistili v analýzách, nikoliv na množství deklarované výrobcem.
- Desetiletá porota složená z kuchářů i laiků** posuzovala výrobky smyslově. Hodnocení proběhlo v pražské restauraci Kastrol. Naslepo hodnotili vzhled, vůni a chuť pokrmů, které jsme jim předkládali postupně pod čísly. Znali jen název jídla, nikoliv značku ani výrobce. Každé jídlo známkovali školními známkami od 1 (velmi dobrý) až po 5 (nepřijatelný).
- Údaje na obalech posoudila odborná poradkyně pro potraviny **Irena Michalová** ze Sdružení českých spotřebitelů.
- Znamku testu** tvoří: smyslové hodnocení 50 %, obsah soli 20 %, množství masa 10 %, složení (zejména použití náhražek a přídavných látek) 10 %, značení na obale 10 %.
- Záběry z testování můžete vidět 25. února v 17.40 v pořadu České televize **Černé ovce** na ČT1.
- Test **hradila redakce** MF DNES ze svého rozpočtu.