

Zemědělci bijí na poplach. České obchody lidem prodávají máslo s divným původem. Dá se poznat

aazdravi.cz/zemedelci-biji-na-poplach-ceske-obchody-lidem-prodavaji-maslo-s-divnym-puvodem-da-se-poznat

Všechny příspěvky autora Tereza Vávrová

24. 11. 2022



V žádném období roku se neprodá tolik másla jako právě před Vánoci. Jistě jste už také zaznamenali fenomén, kdy tato potravina vždy před koncem roku poměrně citelně zdražuje. Někdy je to více, někdy méně diskutované téma, závisí obvykle na konečné ceně. Ta přitom letos může být opravdu vysoká. Cena másla se může dostat až na osmdesát korun a překonat všechny dosavadní rekordy.

Výhodná nabídka. Ale pro koho?

Už to samo o sobě je nepříjemné, ovšem čeští obchodníci k tomu přidávají ještě další faktor. Lidé tak mohou v obchodech narazit na máslo, které prošlo procesem, o kterém nemají ani tušení. A sice zamražení, až dvouletého skladování a následného rozmražení a umístění na regály obchodů.

Na tuto záležitost upozornil Zemědělský svaz, podle kterého jde o máslo z evropských hmotných rezerv. Ty představují rezervy v podobě potravin a dalších základních potřeb pro případ nouze. Je jen logické, že se v nich máslo zamrazí, aby vydrželo co nejdéle. Když je nouze, potom se zkrátka na kvalitu tolik nehledí. Jednou za čas je ale takové máslo stejně nutné vyměnit a zamrazit zase jiné.

To původní však neputuje do kontejnerů, ale je rozmrazeno a dostává se na pulty obchodů. Obchodníci v některých státech se mu obloukem vyhýbají, protože něco takového svým zákazníkům prodávat nechtějí. České obchody však takovou nabídkou nepohrdnou. Toto máslo se totiž prodává velmi levně, takže v první řadě vydělají oni. Zákazníkům ho pak prodají o něco levněji, ale je otázkou, zda je to dostatečná výhoda.



Foto: Shutterstock

Jak poznat takové máslo

Možná se divíte, jak je něco takového možné a zda to náhodou neporušuje nějaký předpis. Tak tomu ale není. Obchodníkům a výrobcům tento postup umožňuje rozdělení másla do dvou kategorií.

Zatímco to čerstvé musí být prodáno do dvaceti dnů od data výroby, takzvané stolní máslo (neboli “dvojka”) se může prodávat až dva roky od výroby, pokud do té doby bylo zamraženo.

Právě v této kategorii se toto máslo prodává. V zásadě na něm nemusí být nic špatného, ovšem dle odborníků se dlouhé skladování v mrazícím boxu může podepsat na jeho konzistenci i chuti. Může být dokonce i lehce žluklé, jakkoliv by nemělo být škodlivé.

Obchody másla obvykle nijak nerozlišují a snaží se stolní máslo vydávat jako každé jiné. Jak takové máslo tedy poznat? Z výše uvedeného vyplývá, že podle data výroby, ale také podle skutečnosti, že je obvykle vyrobeno v cizině. Oproti českým másům na něj může být rovněž nějaká sleva.

Foto: Shutterstock

Nenechte si ujít