

Martin Dobeš pro Spektrum Rožnovska:

Párky za šedesát korun vyrobit neumím

Již dvanáctý rok Martin Dobeš provozuje řeznické řemeslo. Po ukončení Střední zemědělské školy v Rožnově se přihlásil na rekvalifikační kurz do Brna, kde získal certifikát na obor řezníka a uzenáře. Spolu s otcem Jaroslavem začal maso ve Vidči zpracovávat i prodávat.

■ **Státní zemědělská a potravinářská inspekce začala veřejnost více informovat o nekvalitních výrobcích na českém obchodním trhu. Co tomu říkáte?**

Vítám to jako občan, ale i jako živnostník, který vyrábí produkty postaru, nepřidává do nich sóju ani žádné jiné nadržky a má zájem na co nejvyšší kvalitě. Na druhé straně musím uznat, že párky za šedesát korun vyrobit neu-

mím, za ty peníze nenakoupím ani suroviny. Obchodním řetězcům cenou konkurovat nedokážu, jediné kvalitou.

■ **V nedávném televizním pořadu Máte slovo moderátorka Michaela Jilková upozorňovala diváky, aby si dávali pozor na tzv. separáty. Prý se přidávají do uzenin a údajně obsahují i zobáky, paráty, kůži, tuk, kosti, dokonce i peří.**

O tom peří bych pochyboval, ale že se ve velkovýrobnách dávají do uzenin zbytky kostí, křupy, kůže, to není přece žádné tabu. Jinak by se na tak nízkou prodejní cenu nemohli dostat! Protože mé děti také mají rády dietní párky, kupuji je v obchodních řetězcích, ale vybírám si ty dražší. My totiž v naší provozovně vyrábíme jen debrecinské, jsou ostřejší a pro malé strávníky se moc nehodí.

■ **Jaký je váš názor na pojem Česká kvalita u produktů zhotovených v zahraničí?**

Českými potravinami by se měly označovat pouze ty, co byly vyrobeny z tuzemských surovin na území naší republiky a navíc vycházejí z tradičních surovin, které nejsou zaměňovány levnějšími náhražkami. Tyto tři podmínky najednou splňují v praxi snad jen regionální potraviny.

■ **Kde se zrodily vaše osvědčené receptury?**

Můj otec pracoval ve videčských jatkách, odkud jsme některé recepty převzali. Upravujeme si je, ale i tak jsme věrní tradici. Například nekupujeme žádné dopředu namíchané směsi koření, ale používáme klasický česnek, sůl, majoránku, pepř atd.

■ **Pozorujete v souvislosti s diskusí kolem kvality levnějších potravin v obchodních řetězcích zvýšený zájem o vaše výrobky?**

Měsíce leden, únor a březen bývají tradičně slabší. V zimě jezdím na jarmarky, kde si lidé kupují hlavně zabijačkové speciality. Zkusil jsem otevřít pojezdnu prodejnu na valašskomeziříčské tržnici, je v provozu teprve dva měsíce, zdá se, že si lidé začínají na naše výrobky pomalu zvykat. Věřím, že s příchodem jara se prodej zvýší. Těší mne, že zákazníci čím dál více využívají i naši nabídku upečeného selátka, kýty, živaňské pečeně a dalších specialit pro rodinné a firemní oslavy.

Text a foto: MTA



Velikonoční jarmark uspořádala Základní škola ve Vidči pro děti, rodiče a všechny přátele školy v pátek 30. března v místním kulturním domě. K jarní výzdobě přispěla i tato veselá kuřátka.
Foto: Marcela Švajdová

Z redakční pošty

Ach, ty sasanky!

Když se řekne Andersen, většina lidí si vybaví fenomenálního spisovatele. Prvnáčníci naší školy si ovšem ve spojení s tímto jménem po 30. březnu představí především úžasnou noc plnou zábavy a napětí. Hned po pátečním školním jarmarku si malí žáci nechali od maminek sbalit svačinky a vyrazili do videčské knihovny na slibovanou Andersenovu noc. Během cesty prošli ve skupinkách několika stanovišti, u nichž například pochopili, že zrak je velice důležitý i při jídle. Devafáci, kteří celou akci připravili, dali na jedné ze zastávek každé skupince ochutnat zcela běžnou potravinu, ale byl v tom háček! Dětem zavázali oči, takže nebylo tak jednoduché určit, co to vlastně jedí. Na dalším stanovišti malí školáci poznávali jarní rostlinky. Petrklíč a sněženka nebyly problémem, ovšem na onu prokletou sasanku přišel jen málokdo. Jakmile prvníáci prošli všemi stanovišti, zakotvili na krátko v knihovně, kde si poslechli Andersenovy pohádky, hráli hry a luštili doplňovačky. Už lehce unavení se přemístili do školy, ve které se posilnili a



vydali se tajemnými chodbami na stezku odvahy. Potkávali pohádkové bytosti od Karkulky až po piráta, jenž pro ně ukrýval poklad. Nabítí zážitky ulehli ke spanku a těšili se, až všechno povypráví doma.

Text a foto: Karolína Smutková

Krátce

■ **Svoz železa, nebezpečného a velkoobjemového odpadu se koná v sobotu 21. dubna od 8 do 14 hodin.**



Martin Dobeš vytahuje videčské klobásy z udírny, v níž topí bukovým dřevem.

☎ 571 655 010
www.vidce.cz

