

REGION | Zpravodajství

Šnečí kaviár a jatýrka dodává do michelinských restaurací

Šnečí farmu ve Strážově vybudoval Jiří Studnička před několika lety. Dnes dodává speciální šnečí kaviár a šnečí jatýrka do luxusních zahraničních restaurací oceněných michelinskou hvězdou.

LEŇKA PROKŠOVÁ

Na výrobě a následném prodeji šnečího kaviáru a jatýrek pracuje Jiří Studnička spolu s manželkou Jiřinou. Chovem afrického šneka jedlého kaviárového – *Helix Aspersa Maxima* – se manželé zabývají od roku 2014. Jak Studnička sám říká, všechno začalo tím, když mu lékaři při odběru krve zjistili zvýšenou hladinu cholesterolu. Dnes ji má podle svých slov v normě jen díky kaviáru.

Jak jste se dostal k výrobě šnečího kaviáru?

Začalo to před devíti lety, kdy jsem si rozšířoval řidičský průkaz na motorku. Při odběru krve mi doktoři zjistili zvýšený cholesterol. Díky kaviáru jsem dnes bez prášků a mám optimální hodnotu cholesterolu v krvi. Tím se vlastně rozjel myšlenka na výrobu šnečího kaviáru. Začali jsme se 150 šneků, které jsme chovali pouze na kaviár, a postupem času jsme výrobu rozšířili i o speciality ze šnečího masa.

Doporučil byste potenciálním zákazníkům šnečí kaviár jako jakýsi „lék“ na snížení cholesterolu?

Lidem, kteří mají nějaký problém třeba po mrtvici nebo infarktu, bych šnečí kaviár na vyzkoušení určitě doporučil. Mezi zákazníky máme i pacienty po chemoterapii, kteří díky tomuto produktu nemusí zbytečně brát některé medikamenty.

V jakém prostředí



ŠNEČÍ JATÝRKA získala v tomto roce ocenění Regionální potravina Plzeňského kraje. Na snímku majitel firmy Jiří Studnička na Festivalu regionálních potravin v Plzeňském Prazdroji. Foto: Plzeňský kraj

šneky chováte a čím jsou krmení?

Šneky si chováme sami na šnečí farmě ve Strážově, kde je i sídlo firmy. Máme interiérový i venkovní chov. Šneči jsou u nás krmení speciálně vyvinutým certifikovaným krmivem. To pochází převážně z firmy z Rokycan a částečně i z Francie, ale to české je podle mého názoru lepší. Samotný šnečí kaviár je snášen do připravených nádob ve šnekáriu – snášení vajíček je přirozeným procesem zdravých jedinců. A šneka není nutné

pro získání vajíček zabíjet.

Kde máte výrobu?

Ve vodní elektrárně na Bystrici. Tam máme velkou výrobní halu, která byla dříve nevyužitá. Hlavním zdrojem příjmů je pro nás totiž výroba elektrické energie. Výroba šnečího kaviáru a jatýrek je jen koníčkem, ale samozřejmě ji máme schválenou – proces registrace a schválení naší potravinářské výroby Krajskou státní veterinární správou pro Plzeňský kraj se uskutečnil v lednu 2017.

Letos jste za šnečí jatýrka získal ocenění Regionální potravina Plzeňského kraje. Jsou Češi na tato jídla připravení? Jdou produkty na obdyt?

Je to hodně nárazové. Na Festivalu regionálních potravin v Plzeňském Prazdroji jsme půlku produkce vezli zpátky domů a na Dožinkách Plzeňského kraje v Milínově bylo téměř vyprodáno. Češi mají podle mého názoru zatím trochu předsudky. Například v Rakousku, Německu a Švýcarsku, kam do luxusních restaurací oceněných michelinskou hvězdou dodáváme šnečí kaviár a šnečí jatýrka, frčí obdyt dobře.

Jak se o vás v zahraničí dozvěděli? Musel jste projít konkurzem?

Francouzská firma, která před pár lety dělala reklamní kampaň, oslovovala německy mluvící výrobce. Protože se německy domluví, odstartovali jsme spolupráci a dnes mohou tyto opravdové delikatesy vyvážet i za hranice.



Plzeň byla místem dávné homosexuální aféry

Plzeň – Komentované procházky Plzní jsou už několik let hodně oblíbené. Zájemci si mohou čas od času vybrat, zda se vypraví centrem města za plzeňskými pověstmi nebo za architekturou místních čtvrtí či za historií rozhlasu. Konají se i retroprocházky do dob socialismu. A na konci uplynulého měsíce se v nabídce objevila možnost účastnit se výpravy s názvem Teplá Plzeň prvorepubliková. Historik Lukáš Nozar ukázal místa, jež byla v Plzni spojena s první republikou a homosexualitou.

„Homosexualita se prolíná dějinami první republiky i střední Evropy. Příliš se o tom nemluví, protože toto téma bylo desítky let tabuizováno,“ říká Lukáš Nozar. Dodává, že vzpomínky a útržky homosexuálních dějin shromažďuje Centrum queer



LUKÁŠ NOZAR (vlevo) vypráví při komentované procházce „Teplá Plzeň prvorepubliková“. Foto: archiv L. Nozara

paměti. Upozorňuje, že v Plzni byla možná největší homosexuální aféra první republiky. Na základě výpovědi muže, který byl zatčen v Praze, totiž došlo k rozsáhlému pátrání po homosexuální společnosti v Plzni, odkud onen zatčený muž pocházel. Výsledkem bylo podání trestního oznámení na 36 osob. „Vyšetřovací spisy této trestní kauzy

nám poskytují výbornou sondu do života tehdejších plzeňských homosexuálů. Scházeli se v hospodě U Pešků. Zchátralá budova ještě loni stávala na rohu Masarykova náměstí. Ohniskem tehdejšího „teplého“ života byly i záchodky u nedalekého železničního mostu. Máme doloženy i poměrně vtipné přezdívky dotčených

osob. „Teplá společnost“ měla i svého básníka, jehož něžně frivolní báseň o mladíkovi přezdívaném Mignon jsme si při procházce četli,“ poznamenává Nozar.

S Plzní je spojena i aféra, v níž se homosexualita propojila se špionáží a zasáhla do nejvyšších armádních pater. František Kábela byl v roce 1932 zatčen pro podezření ze špionáže, kterou prováděl ve Škodových závodech pro Sovětský svaz. Přiznal se k homosexuálním stykům a zároveň se odvolával na to, že zná brigádního generála Karla Mejstříka. Chtěl se tak domoci protekce. I když homosexuální styky s generálem neměl, byl Mejstřík přeložen do výslužby. Nakonec bylo vyvráceno, že by špionáž probíhala pomocí dobově vydatelné homosexuality. (haj)

Zprávy z regionu

Vězni uklízejí ulice

Plzeň – Trestanci z Borské věznice od září uklízejí ulice a veřejná prostranství Městského obvodu 2. Pracovní týmy se skládají z desetičlenných skupin. Dozor zajišťuje Vězeňská služba a obvod se stará o potřebné pracovní pomůcky. „Při spolupráci s vězeňskou službou poskytujeme osobám ve výkonu trestu pracovní zapojení a tím docílíme i efektivního využití finančních prostředků obvodu,“ uvedl starosta MO Plzeň 2 – Slovany Lumír Aschenbrenner. (bh)

Nepomuk má hotový dopravní přestupní uzel



Nepomuk – Město Nepomuk se dočkalo přestupního dopravního uzlu. Jeho zhotovení přinese mimo jiné komfortnější přístup cestujících k vlákům, 18 parkovacích míst pro kola v zastřešeném boxu a možnost občerstvení v městském pohostinství, dříve známém pod názvem hotel Dvorec, které se nachází v přímém sousedství přestupního uzlu. Celý projekt byl financován částkou 12,8 milionu korun z operačního programu IROP, dále přispěl Krajský úřad Plzeňského kraje dotací ve výši 5,2 milionu, zbylá částka 7,5 milionu korun byla financována z rozpočtu města Nepomuk. Nový dopravní uzel Dvorec-Nepomuk bude slavnostně otevřen 12. září. (pro) Foto: Mikroregion Nepomucko.

deník TÝDENÍK Plzeňsko

24 stran z vašeho nejbližšího okolí. Vychází zdarma každou středu v Plzeňském deníku.

Ročně spotřebujeme bezmála 20 tisíc tun kávy, což svědčí o tom, že tento nápoj je v naší zemi více než oblíbený. Také si bez ní nedokážete představit své ráno? V tom případě si nenechte ujít téma v týdeníku, který vychází ve středu 11. září. Dočtete se například to, jak si kávu správně připravit, jak působí na lidské tělo i přiběh z pražírny z našeho regionu.

INZERCE



Když se to má posadit.



Milé děti a rodiče,

zveeme vás do oblíbeného Kids Clubu, který se uskuteční v řemeslných dílnách v našich odborných centrech BAUHAUS v sobotu 14. 9. 2019 od 9 do 15 hodin.

A na co se můžete těšit?
Na výrobu létajícího draka.
Nemusíte s sebou nic nosit, vše potřebné k výrobě od nás obdržíte zdarma.

Jediné, co musíte udělat, je registrace na kids.bauhaus.cz, abychom mohli zajistit pro všechny děti dostatek materiálu, místa a potřebné pomůcky.

Nezapomeňte se tedy přihlásit, ať vám můžeme držet místo. Těšíme se na vaši návštěvu.

Váš Bauhaus