

Tři výjimečné příběhy. Agrární komora ČR natočila seriál o českých potravinách

6.11.2025 - Barbora Pánková | Akademie věd České republiky

Agrární komora ČR spustila videocyklos s názvem Tři výjimečné příběhy, který je zaměřený na české zemědělství a české potraviny. Na příkladech Všešarské cibule, Chelčicko-Lhenického ovoce a Třeboňského kapra ukazuje, kolik je za kvalitní produkci práce, starostí a také nezbytných vědomostí. Premiéra prvního dílu nového seriálu, který volně navazuje na předchozí série Žijeme jídlem, měla premiéru ve středu 5. listopadu na internetové televizi Stream, další dva budou následovat každou středu.

Cílem nového seriálu Agrární komory ČR je nejen propagovat kvalitní domácí produkci, ale také informovat širokou veřejnost o režimech jakosti tuzemských zemědělských produktů a potravin. Proto byly vybrány produkty, které jsou držiteli unikátního evropského označení kvality a výjimečnosti. Jedná se konkrétně o Chráněné označení původu (CHOP) u Všešarské cibule a Chráněného zeměpisného označení (CHZO) u Chelčicko-Lhenického ovoce a Třeboňského kapra.

Na konkrétních příbězích cibule, ovoce a kapra cyklus ukazuje, jak jsou tyto produkty výjimečné a jejich produkce je navázaná na místní přírodní podmínky, bohatou tradici, umění a dovednost lidské práce, vědomosti a téměř každodenní péči. Součástí je také jejich výsledné přetvoření do kvalitních, chutných a bezpečných potravin umístěných na český i evropský trh a ukázka jejich praktického využití v kuchyni.

„Garance původu je jednou z hlavních cest, jak si členské země chrání ve stále více se globalizujícím světě svou kulturní, gastronomickou a místně specifickou rozmanitost a bohatství zemědělské výroby a jejího zpracování,“ uvedl prezident Agrární komory ČR Jan Doležal. „Systémy značení zemědělské produkce a potravin EU tímto způsobem ochraňují historické poznatky a znalosti producentů, identifikují a zaručují pravost produktů, garantují ke krajinně šetrné podmínky jejich výroby, ale i technologické procesy jejich zpracování a know-how. Jejich souhrnným cílem je zajistit spotřebitelům jistotu unikátnosti zemědělské produkce a potravin jak na trhu každé z členských zemí, tak v rámci EU i pro jejich umístění a propagaci na trzích třetích zemí,“ dodal.

Každý díl, který trvá kolem 20 minut, začíná návštěvou pole, sadu nebo líhně. Moderátorka Dominika vyzpovídá zástupce farmy, který popisuje, s jakými nástrahami se během práce potýká i jakou radost mu následně přináší její výsledky. Následuje praktické využití zemědělské produkce v kuchyni a ukázka tří méně obvyklých receptů, v nichž jsou využity právě cibule, jablka a kapr. Součástí jednotlivých epizod je také stručná historie a význam značek CHZO a CHOP, k nimž vystupují odbornice ze spolku Česká zeměpisná označení Žaneta Vinopalová a Kateřina Dlabolová.

První díl o Všešarské cibuli byl zveřejněn 5. listopadu na internetové televizi Stream, další budou následovat vždy ve středu 12. a 19. listopadu. Video budou k dispozici také o dva dny později na webu Žijeme jídlem (www.zijeme-jidlem.cz) a kanále YouTube (<https://www.youtube.com/@Zijemejidlem>), dále také na internetových stránkách Agrární komory ČR. Seriál vznikl za finanční podpory Ministerstva zemědělství v rámci národního titulu Podpora projektů nestátních neziskových organizací pro rok 2025.

O čem jsou jednotlivé díly?

Všestarská cibule

První díl se odehrál v Zemědělském družstvu Všestary na Královéhradecku, kde se pěstuje proslulá Všestarská cibule. Předsedkyně Monika Nebeská popsala zajímavosti o pěstování této výjimečné plodiny, jak probíhá sklizeň i co obnáší její skladování. Závěrem dostali diváci tip, jak si připravit výbornou bramborovo-cibulovou tortillu.

Premiéra 5. 11. 2025:

<https://www.stream.cz/zijeme-jidlem/bez-teto-plodiny-se-v-kuchyni-neobejdete-odhalili-jsme-tajemstvi-vsestarske-cibule-65379980>

Chelčicko-Lhenické ovoce

Děj druhého dílu se uskuteční v Zemědělském družstvu Chelčice. V této oblasti jižních Čech má pěstování ovoce, které je unikátní a plné šťávy, více než 700letou tradici. Moderátorka se s předsedou družstva Jaroslavem Muškou podívala do sadů, kde se pěstují jablka, hrušky, třešně, švestky, ale i červený a černý rybíz. Pomohla sklízet jablka a navštívila také zázemí, kde se ovoce zpracovává například do ovocných šťáv a dření. Nakonec uvařila slany jablečný tart s kozím sýrem a tymiánem.

Třeboňský kapr

Třetí a závěrečný díl je zaměřený na výjimečný příběh Třeboňského kapra. Prostřednictvím vyprávění místních profesionálních rybářů pod vedením Zdeňka Eiserta z Rybářství Třeboň byl představen celý proces chovu kapra od líhně až po výlov, který probíhal u největšího českého rybníka Rožmberk. Z tradičního kapra pak vznikl fileť na másle s koprovou omáčkou.

Kontakt pro média:

Agrární komora České republiky
tisková mluvčí Barbora Pánková
tiskove@akcr.cz, pankova@akcr.cz
tel.: 721 306 431

Agrární komora České republiky sdružuje většinu podnikatelů v zemědělství, lesnictví a potravinářství. Prosazuje a obhájí oprávněné zájmy svých členů už třicet let. Její členové produkují přes 80 procent veškerých komodit a obhospodařují 1,4 milionu hektarů zemědělské půdy. AK ČR má zhruba tři tisíce členů, což zahrnuje kolem osmi set soukromě hospodařících rolníků, a zbytek tvoří zemědělské organizace. V tomto počtu nejsou zahrnuti členové 32 profesních svazů, sdružení a unií, v nichž se příslušnost podnikatelů překrývá a které rovněž sdružuje AK ČR. Je také součástí mezinárodních organizací COPA-COGECA, ELO a Farm Europe a účastní se pravidelných jednání zemědělských nevládních organizací Visegrádské skupiny.

<https://www.akcr.cz/txt/tri-vyjimecne-pribehy-agrarni-komora-cr-natocila-serial-o-ceskych-potravinac>
[h](#)