NEVÃ•M, CO JÃ•M â€“ VY ANO? â€“ I.

ÄŒtvrtek, 28 listopad 2019

PRO DNEÅ EK KUÅ˜ECÃ•. Moc jsem se o
to doposud nezajÃmala, aÅ¾ kdyÅ¾ jsem se â€žletem-svÄ›tem-internetemâ€œ dozvÄ›dÄ›la, Å¾e
ty kousky masa, kterÃ© si porÅ¯znu chystÃ¡m, vyrostly do jateÄ•nÃ- hmotnosti za cca
pÄ›t tÃ½dnÅ¯. Od pÃ©Å™ovÃ©ho chomÃ¡Ä•ku
do brojleru cca 3 â€“ 4 kilovÃ©ho, pÅ¯lkilo tÃ½dnÄ›. Jsou to potomci pÅ™esnÄ›
stanovenÃ½ch plemen, Å¡lechtÄ›nÃ½ch na rychlÃ½ rÅ¯st prsnÃ- svaloviny, o kterou majÃ-
spotÅ™ebitelÃ© nejvÄ›tÅ¡Ã- zÃ¡jem. VelkÃ½ trup a mÃ©nÄ› vyvinutÃ¡ stehna a kÅ™Ã-dla.

Ani
nemohou Å¾Ã-t dÃ©le, protoÅ¾e pozdÄ›ji by uÅ¾ nechodila - kosti jim mÄ›knou a
neunesou je. TakÅ¾e v dospÄ›losti trpÃ- (respektive
by trpÄ›la, pokud by se jÃ- doÅ¾ila) celou Å™adu kosternÃ-ch defektÅ¯ a s tÃ-m
spojenÃ½ch potÃ-Å¾Ã-.

mj. toto video je osm let starÃ© - od tÃ© doby se doba jejich Å¾ivota jeÅ¡tÄ› o cca dva tÃ½dny zkrÃ¡tila...

TermÃ-n â€žbroilerâ€œ
se zaÄ•al pouÅ¾Ã-vat v Americe, nÄ›kdy v 30. letech, pro kuÅ™ata na grilovÃ¡nÃ-,
z anglickÃ©ho to broil, grilovat. Dnes se tak oznaÄ•uje mladÃ© jateÄ•nÃ© zvÃ-Å™e
vykrmovanÃ© intenzivnÃ-m zpÅ¯sobem, tedy aby vyrostlo co nejrychleji. Brojler mÅ¯Å¾e
bÃ½t i krÅ¯tÃ- nebo krÃ¡liÄ•Ã-. Ze vÅ¡ech hospodÃ¡Å™skÃ½ch zvÃ-Å™at mÃ¡ vÅ¡ak kuÅ™e nejniÅ¾Å¡Ã- spotÅ™ebu
krmiv na kilogram pÅ™Ã-rÅ¯stku - necelÃ¡ dvÄ› kila. Za svÅ¯j pÄ›titÃ½dennÃ- Å¾ivot sezobe
sotva Ä•tyÅ™i kila krmnÃ½ch smÄ›sÃ-. To je takÃ© i dÅ¯vod, proÄ• je kuÅ™ecÃ- maso tak
levnÃ©.

VeterinÃ¡Å™i
vyvracejÃ- nÃ¡zor, Å¾e by se do krmnÃ½ch smÄ›sÃ- pÅ™idÃ¡valy rÅ¯stovÃ© hormony. Na
podporu rÅ¯stu se hormonÃ¡lnÃ- pÅ™Ã-pravky pouÅ¾Ã-vat nesmÄ›jÃ-. Antibiotika se mohou
pouÅ¾Ã-vat jen lÃ©Ä•ebnÄ› a v ochrannÃ© lhÅ¯tÄ› se musÃ- vysadit. Je nutnÃ© dodrÅ¾ovat
zÃ¡konnÃ¡ obdobÃ- vysazenÃ- pro kokcidiostatika a jinÃ¡ pÅ™edepsanÃ¡ lÃ©Ä•iva.

KuÅ™ecÃ-
maso se dovÃ¡Å¾Ã- i ze zahraniÄ•Ã-, vÄ›tÅ¡inou mrazenÃ©. NejvÃ-ce se ho do ÄŒR
vozÃ- z Polska, dÃ¡le z NÄ›mecka a MaÄ•arska (na tyto tÅ™i stÃ¡ty pÅ™ipadÃ¡ cca 85 %
dovozu). Maso vozÃ- tÃ©mÄ›Å™ vÃ½hradnÄ› kamiÃ³ny, ale ani v pÅ™Ã-padÄ›, Å¾e dovoz
je Å™Ã¡dnÄ› ohlÃ¡Å¡enÃ½, neprobÃ-hajÃ- na hranicÃ-ch dÅ¯kladnÃ© kontroly, kolik a
odkud ho kamiony pÅ™evÃ¡Å¾ejÃ-. VesmÄ›s nenÃ- balenÃ©, vozÃ- se volnÄ›, a je jen na odbÄ›rateli, zda na zabalenÃ½
produkt napÃ-Å¡e, odkud je. Nelze to zkontrolovat. MenÅ¡Ã- bourÃ¡rny, kterÃ© dodÃ¡vajÃ-
supermarketÅ¯m, berou Ä•Ã¡st zboÅ¾Ã- z tuzemska, Ä•Ã¡st dovÃ¡Å¾ejÃ-, aÅ¥ jiÅ¾ legÃ¡lnÄ› Ä•i
nelegÃ¡lnÄ›. DovÃ¡Å¾enÃ© zboÅ¾Ã- vÅ¡ak vesmÄ›s tvoÅ™Ã- vÄ›tÅ¡Ã- Ä•Ã¡stâ€¦ X X X

Kur domÃ¡cÃ- byl domestikovÃ¡n asi pÅ™ed osmi tisÃ-ci lety, ale od tÃ© doby se zÃ¡sadnÄ› zmÄ›nil. Zhruba do vrcholnÃ©ho
stÅ™edovÄ›ku (cca 14. stoletÃ-) byly slepice pÅ™ibliÅ¾nÄ› stejnÄ› velkÃ© jako jeho pÅ™irozenÃ- pÅ™edci, pak se ponÄ›kud
RazantnÃ- nÃ¡rÅ¯st jejich rozmÄ›rÅ¯ pÅ™iÅ¡el od 50. let minulÃ©ho stoletÃ-, kdy se zmÄ›nil zpÅ¯sob chovu.

Podle vÅ¡eho se
vÅ¡ak prvnÃ- zdomÃ¡cnÄ›lÃ¡ plemena kurÅ¯ nechovala ani pro maso Ä•i vejce, ale
spÃ-Å¡e kvÅ¯li kohoutÃ-m zÃ¡pasÅ¯m. Ty byly od pradÃ¡vna velmi oblÃ-benÃ© u asijskÃ½ch
nÃ¡rodÅ¯ a pozdÄ›ji se tato zÃ¡liba dostala i do Evropy. V souÄ•asnÃ© dobÄ› je zakÃ¡zÃ¡na
ve vÅ¡ech zÃ¡padnÃ-ch zemÃ-ch, nÄ›kde se vÅ¡ak provozuje ilegÃ¡lnÄ›. Ale napÅ™Ã-klad na FilipÃ-nÃ¡ch nebo v IndonÃ©sii j
dodnes kohoutÃ-
zÃ¡pasy bÄ›Å¾nou souÄ•Ã¡stÃ- tamnÃ- kultury.

ZAJÃ•MAVOST:

NejvÄ›tÅ¡Ã- nÄ›meckÃ½ producent kuÅ™ecÃ-ho masa firma PHW v minulÃ©m roce vstoupil do izraelskÃ© firmy Supermeat. Ta vyvÃ-jÃ- kultivaci masa v laboratoÅ™i z nÄ›kolika bunÄ›k svalovÃ© tkÃ¡nÄ› kuÅ™at. Firmy oÄ•ekÃ¡vajÃ-, Å¾e by se mohlo do pÄ›ti let v regÃ¡lech supermarketÅ¯ bÄ›Å¾nÄ› prodÃ¡vat maso ze zkumavky. UmÄ›le vytvoÅ™enÃ© maso mÃ¡ bÃ½t ekologiÄ•tÄ›jÅ¡Ã- variantou k prÅ¯myslovÄ› vyrÃ¡bÄ›nÃ½m potravinÃ¡m. VÃ½hodou umÄ›le kultivovanÃ©ho masa v laboratoÅ™Ã-ch, kterÃ©mu se Å™Ã-kÃ¡ takÃ© â€žin vitro masoâ€œ, mÃ¡ bÃ½t vyÅ¡Å¡Ã- efektivita pÅ™i vÃ½robÄ›, neÅ¾ je tomu v tradiÄ•nÃ-ch podmÃ-nkÃ¡ch. A takto vyrobenÃ© maso spotÅ™ebuje o 99 procent mÃ©nÄ› pÅ¯dy, emise sklenÃ-kovÃ½ch plynÅ¯ se snÃ-Å¾Ã- o 96 procent, spotÅ™eba vody klesne o 90 procent.

Maso se kultivuje z nÄ›kolika drÅ¯beÅ¾Ã-ch bunÄ›k, kterÃ© jsou bezbolestnÄ› odebrÃ¡ny Å¾ivÃ©mu kuÅ™eti. â€žJednoduchÃ¡ biopsie dovoluje potenciÃ¡lnÄ› vyrÃ¡bÄ›t neomezenÃ© mnoÅ¾stvÃ- masa,â€œ tvrdÃ- firma z Tel-Avivu. BuÅˆky majÃ- v laboratornÃ-ch podmÃ-nkÃ¡ch dÃ¡le rÅ¯st a dÄ›lit se, jako by byly v Å¾ivÃ©m organismu. TAK. To bylo zatÃ-m jen "z pohledu kuÅ™ete".Ale fakt by mne zajÃ-malo, co to vlastnÄ› zobou za zÃ¡zraÄ•nÃ© krmivo? VY TO NÄšKDO VÃ•TE?

d@niela