

**ŽIJEME
JÍDLEM**



Mistr
Málek

**Dobrý řezník
bude potřeba dál**



Jan Málek alias Mistr Málek se průvodcem pořadu Žijeme jídlem II nestal náhodou. Mistr Málek je úspěšným popularizátorem řeznického řemesla a jeho vlastní YouTube kanál Mistr Málek má skoro 80 tisíc sledujících. Současně je Jan Málek profesí dlouholetým učitelem odborného výcviku oboru řezník – uzenář na Střední škole obchodu, řemesel, služeb v Ústí nad Labem.

V cyklu pořadů Žijeme jídlem II přibližuje příběhy českých zemědělců a zpracovatelů a jejich každodenní, nikdy nekončící a přitom velmi zodpovědnou práci.

Přinášíme vám krátký rozhovor s Mistrem Málkem:

Jak jste se stal řezníkem?

Už od malička jsme doma na vesnici chovali zvířata. Od slepic přes králíky až po prase. Navíc můj děda byl veterinář a často se pohyboval i jako kontrolor na jatkách v Ústí nad Labem. Já už ve 13 letech doma zabíjel králíky a účastnil se zabíjačky – tak to bylo jasné.

Kdo vás z řemesla nejvíc naučil?

No paradoxně škola mě připravila spíš na to, jak pracovat a základy řezničiny. Až postupem času se člověk zdokonalil ve všech řeznických dovednostech.

Může mít řezník nějaký vzor?

Samozřejmě, ti dnešní Mistr Mála... Já také pár vzorů měl, většinou to byl nějaký starší kolega spolupracovník, kterého jsem obdivoval v učení, ti už ale většinou nežijí.

Mění se nějak tento obor?

Obor jako takový se moc nezměnil. Pořád je to většinou ruční práce, ale jsem rád, že dost věcí například ve výrobě nahrazují kvalitní stroje. Ale dobrý řezník bude potřeba dál.

Co vás na vaší práci učitele a řezníka baví?

Když pomínu tu samotnou práci s učni, která mě naplňuje, baví mě toto řemeslo předávat dál. Vždy mě zahřeje, když potkám vyučeného žáka a říká mi, jak rád vzpomíná na školu, a že se díky tomu má dobře. Má dobře placené zaměstnání, ať už tady u nás nebo bohužel v zahraničí. Nejvíc mě pořád baví samotná řezničina, nejvíce asi kostění masa a vyrábění výrobků. Sem tam i nějaká zabíjačka pro známé.

Je rozdíl mezi žáky před 10-15 lety a nyní?

Rozdíl je hlavně v úbytku učňů na školách po celé České republice všeobecně. Když jsem nastupoval do učení já, tak jsme podle mě měli větší zájem o obor. Dnešní mládež moc pracovat nechce – nejrady by měli v jedné ruce telefon a ve druhé počítač.

Jaká je budoucnost řezníků v Čechách?

O budoucnost bych se nebál, řezníci budou za chvíli placení zlatem. Staří fachmani vymírají a učňů není tolik, kolik jich bývalo před 20 lety. Takže to je jednoduchá matematika. Dnes si truhlář řekne 600 Kč na hodinu a vy mu to dáte, protože jich je málo. U řezníků to bude podobné.

Proč by podle vás měl mít někdo zájem stát se řezníkem?

Jak jsem již zmiňoval, lidí, kteří jedí maso, je hodně a řezníků málo. Takže je to jisté zaměstnání a u masa. A jak se říká, řezníci se vždycky měli dobře.

Jak může spotřebitel poznat, že maso nebo uzenina je kvalitní?

Já učňům a fanouškům vždy radím kupovat výrobky kvalitnější a s větším podílem masa. Tudiž je nutné číst etikety. Samozřejmě dát ve složení pozor na strojně oddělené maso neboli separát. V dnešní době je to opět ale strašně těžké, lidé nemají peníze a nahrávají tomu i markety. Ty totiž zadají výrobci, že chtějí párek za 60 Kč/kg a oni to vyrobí, nehledě na kvalitu – takže pokud bude zákazník kupovat levné a nekvalitní výrobky, bude tu ten nešvar pořád. Bohužel.

Jak se z vás stal Youtuber?

Vše byla velká náhoda a napomohl tomu paradoxně covid. Snažil jsem se svým učňům v době distanční výuky nějak pomoci, tak jsem začal pro žáky točit videa na YouTube, aby se podle toho mohli doma učit a popřípadě vyrábět jednoduché výrobky. To se mi nějak zvirtlo v pořádnou fanouškovskou základnu. Dnes mě, kromě mých studentů, sleduje aktuálně téměř k 80 tisíc fanoušků a moje videa mají přes 12 milionu zhlédnutí.

Kdo jsou vaši sledující na YouTube?

Většinou muži různých věkových kategorií, kteří doma vyrábí a udí. Nejvíc mi dělá radost, když mi zasílají své fotografie výrobků a chlubí se na sociálních sítích, jak se jim vše daří. Asi 70 % fanoušků mám z Česka, 29 % ze Slovenska a pak snad každý kout světa. Od USA až po Austrálii, ohlasy chodí až z takové dálky.

Jaká videa mají největší úspěch?

Největší úspěch má česká klasika, jako výroba Lovečáku, Gothaje, Vysočiny nebo obyčejný pečený bok. Velký úspěch mělo i téma separát, což je samo o sobě dost známé téma, a ten se právě dává do levných výrobků.

Jaké máte reakce z vašeho okolí na natáčení?

Musím říct, že zatím pořád jen kladně. Ale na to, že mě už lidé poznávají i na ulici, si pořád nemohu zvyknout.

Je stále o čem točit?

Teď jsem v období, že nevím, co dříve. Témat je pořád strašně moc. Snažím se to občas prokládat i videi z cest a podobně. Hlavně to dělám tak, aby to bylo koukatelné i pro lidi, co nikdy nic vyrábět nebudou, ale i přes to je to baví.



V rámci pořadu Žijeme jídlem II jste navštívil šest producentů, co vás nejvíce zaujalo?

Těžko říct či vybrat jedno téma, všude bylo něco zajímavého. Hlavně jsem měl asi štěstí na lidi, ti byli totiž všude vstřícní a vždy se mi těžko odjíždělo. Jsem moc rád, že jsem toto mohl absolvovat, jelikož někdy by se do takových firem obyčejný smrtelník těžko podíval. Opravdu všude to bylo zajímavé a obdivuji ty lidi, kteří do toho dá veškerou svojí sílu! Před nimi klobouk dolů!

Více informací na www.zijeme-jidlem.cz

O projektu

Žijeme jídlem je projekt Agrární komory ČR realizovaný s finanční podporou Ministerstva zemědělství. Cílem projektu je představit veřejnosti moderní chovy a zpracování masa.

Cílem projektu je zvýšení pozitivního vnímání chovu hospodářských zvířat a propagace zemědělství. Projekt je zaměřen na propagaci zemědělství a vzdělávání v oblasti zemědělské prvovýroby, zpracování a distribuce kvalitních potravin směrem ke spotřebitelské veřejnosti v České republice. Projekt podporuje využívání místní a lokální produkce s benefity našeho zemědělství a potravinářství s důrazem na kvalitu surovin, jejich význam ve výživě, racionální přístup k využití přírodních zdrojů, ochrany krajiny, snižování zatížení životního prostředí, řešení uhlíkové stopy, apod. Vedle primární cílové skupiny je projekt zacílen dále na osoby se vztahem k zemědělství a potravinářství se záměrem prohloubit zájem o moderní a šetrné postupy v prvovýrobě a zpracování produkce.

Souběžným cílem je představit našim spotřebitelům zemědělskou prvovýrobu a její jednotlivá odvětví a tuzemský potravinářský průmysl jako moderní sektory, pracující v souladu s nejnovějšími trendy a poznatky, vycházející z celoživotního vzdělávání, využívající nejlepší dostupnou techniku a technologie. eškeré tyto aktivity jsou v souladu s požadavky na ochranu přírodních zdrojů, na minimalizaci dopadů vstupů (optimalizace hnojení a ochrany rostlin, péče o zdraví zvířat), na minimalizaci dopadů výstupů (omezení znečištění z výroby) a s primárními výstupy kvalitních, zdravotně nezávadných a chutných potravin. Dále jde také o zachování rozměru zemědělské výroby a potravinářského průmyslu v prostředí našeho venkova s nabídkou zaměstnání a udržení života v jednotlivých regionech.

Moderátorem a průvodcem po českých farmách a zpracovatelích masa je Jan Málek, alias Mistr Málek, učitel odborného výcviku oboru řezník – uzenář. Na svém YouTube kanálu, kde má více jak 78 tisíc sledujících, se věnuje zpracování kvalitního masa a poctivé výrobě uzenin. Šesti dílný cyklus byl v prosinci 2022 odvysílán na TV Stream a posléze zařazen k volné distribuci.





ZD Klapý

Chov dojeného skotu, ovocné sady a další

První díl série se natáčel v **ZD Klapý**, ve kterém předseda představenstva pan **Otakar Šašek** představil chov dojnic a produkci mléka, ovocné sady, výkrm býků, navazující bioplynovou stanici ale třeba i spolupráci s místní potravinovou bankou.



Farma Zelenka

Odchov a chov krůt, zpracování krůtího masa

Mistr Málek navštívil při své druhé zastávce společnost **Farma Zelenka**, kterou reprezentoval majitel pan **Tomáš Zelenka**. Věnují se zde líhnutí a odchovu krůt a produkci či zpracování krůtího masa, které mimo maloobchodní síť prodávají i ve vlastních prodejnách.



Maso Jičín

Zpracování jatečných prasat a skotu

Mistr Málek se s kamerou zajel podívat i do firmy **Maso Jičín**, která ve své spádové oblasti poráží a zpracovává především jatečná prasata a skot. Dodává do tržní sítě jejich maso a zároveň vyrábí širokou nabídku chutných masných výrobků. Průvodcem zde byl ředitel společnosti, pan **Karel Čerovský**.



Farma Doupov

Chov masného skotu, zvěřiny a jejich zpracování

Mistra Málka uvítal také pan **Břetislav Hutárek**, jednatel **Farmy Doupov**, kde chovají masný skot Aberdeen Angus. Jejich již tak velmi kvalitní maso nechávají po porážce procházet 40 denním procesem tzv. „suchého stažení“, čímž získává další rozměr chuti a vůně. Věnují se také chovu a zpracování zvěřiny a vyrábí masné speciality. Své chovy aktuálně rozšiřují o extenzivní plemeno prasat Mangalica.



Pršutérie Chovaneček

Sušené masné výrobky

Další kroky Mistra Málka směřovaly do menší visky Hlinná u Litoměřic, kde sídlí rodinná firma **Pršutérie Chovaneček**. Otec **Vlastimil Chovaneček** hledal možnost odlišit se svými výrobky od konvenční produkce a inspiraci našel u italských a španělských výrobců sušených masných výrobků. Na český trh tak zavedl celé spektrum sušených klobás, šunek, pršutů a mnoha dalších specialit z různých druhů hospodářských zvířat, přičemž chodu firmy se věnuje celá rodina.



ZOD Žichlínek

Špičkový chov prasat

Poslední zastávkou byl špičkový chov prasat pod managementem **ZOD Žichlínek**, jehož předseda pan **Josef Vinduška** ukázal, v jak vysokých standardech, které přesahují i zahraniční chovy, zde chovají prasnice a prasničky k produkci tržních selat. Záběr družstva v rostlinné i živočišné výrobě a službách je velmi široký a svými výkony právem dlouhodobě náleží mezi špičku v oboru.