

Vážení příznivci GW,

patnáct měsíčně, to je průměrný počet dotazů na produkty GW, které vám prostřednictvím firmy zodpovídám. Neřešme nyní číslo samotné – jestli je 15 málo, nebo moc. Drtivou většinu příchozích otázek totiž spolehlivě zodpoví děvčata na firmě a ta moje patnáctka je jen jakýmsi bonusem. Ten obvykle tvoří buď dotazy zcela nové, nebo nějak „jiné“. Jako příklad následuje **dotaz od pana Petera z Martina**¹. Jeho otázka přitom není ani nová, ani jiná. **Je to otázka zaručeně nejčastější...**

Cituji: „... čím to je, že jačmeň má slanou chuť, v porovnání s předcházejícím, který bol sladký...“ Peter z Martina se tedy ptá na výkyvy v chuti zelenáče. A jakožto náš nový zákazník chce podpořit svoji důvěru v produkt a potvrdit si, že je to takto v pořádku. Dále chce zahnat podezření na technickou manipulaci s produktem, například, že jsme surovinu uměle dosolili ☺.

Zdravím Vás, Petře,

ano, chuť našeho Ječmene GW **je od šarže k šarži trochu jiná – a je to dobře**. Potvrzuje to totiž, že pracujeme **s živým přírodním systémem a s nejčerstvější surovinou na trhu**. Někdy jsou výkyvy chuti téměř nerozpoznatelné, někdy je změna výraznější. To je právě případ, který společně diskutujeme.

U nás platí, že surovinu nijak neovlivňujeme. Nepoužíváme žádná aditiva, žádné nadbytečné technologie a zcela odmítáme také koncept GMO. A propos – ani nedosolujeme. Pracujeme se základním receptem – **čistá půda, organické hnojení, odolné přirozené osivo, závlaha a pak už to má v rukou sama příroda**. O průběhu každého vegetačního cyklu synergicky rozhoduje roční doba, intenzita a délka slunečního svitu (je například velký rozdíl mezi brzkým jarem a pozdním podzimem), povětrnostní podmínky, počasí, srážky, odpar, konkrétní půdní podmínky nebo třeba vliv předplodiny.

Na našich polích pracujeme v systému tzv. **kondičních půdních podmínek**. To znamená, že pro každou jednotlivou sklizeň střídáme pozemky tak, aby na tom samém poli byl ječmen maximálně jednou do roka. A to přesto, že bychom ho na daný pozemek mohli „nacpat“ víckrát. Jeho vegetační doba od zasetí po sklizeň je jen nějakých 7 týdnů, do 52 týdnů by bylo času dost a dost... My to ale neděláme, protože chceme mít půdu „v kondici“. Klíčem k tomu je: 1. správná výživa (organickým hnojením) a 2. odpočinek (to je těch zbývajících 45 týdnů ročně).

Tím vším se snažím říct jediné: **Pěstební podmínky každé sklizně se liší**. A ječmen vypěstovaný v rámci těchto podmínek **se musí lišit také – včetně své chuti**, pocitové sladkosti či slanosti².

Petře, dovolte mi zmínit ještě jedno téma. Znalost výrobních postupů a zkušenosti s pěstováním, to je dobrý začátek cesty ke kvalitě. Dalším správným krokem jsou **pravidelné laboratorní analýzy surovin**, nastavení kontroly kvality, certifikace ISO atd. Troufám si odhadnout, že **zelené potraviny GW patří mezi nejprověřenější produkty na dnešním potravinářském trhu vůbec**. Ale ani tady cesta za kvalitou nekončí. Na našich polích jsem mnohokrát byl. Známe naše pěstitele i jejich rodiny. Známe jejich přístup k půdě, k přírodě a k produkci. Všechno osobně, na vlastní kůži. Díky tomu vím, co den co den posíláme pod hlavičkou GW našim zákazníkům.

A totéž, co přichází s logem GW na Váš rodinný stůl, přichází i na ten můj.

Přeji všechno dobré.

Martin Žamboch

¹ Jména osob byla změněna z důvodu ochrany jejich soukromí (GDPR©).

² Analýzy na obsah organicky vázané soli se v prášku z ječmene typicky pohybují v rozmezí 2,9–3,4 g/100 g.





Není vláknina jako vláknina

Pod pojmem vláknina si většinou představíme hrubé nestravitelné části potravy, které prochází trávicím traktem, aniž by se vstřebaly. I tak mají pro naše střevo, potažmo tělo význam a je důležité, aby nestravitelná vláknina byla součástí denního jídelníčku.

Ječmen GW je vylisovaná šťáva z mladých ječmenných listů. Jde o extrakt, nikoli o drcené sušené seno, jak je tomu u většiny jiných ječmenů na světovém trhu. Při studování obsahu Ječmene GW může být tedy překvapující, že **i náš ječmen obsahuje vlákninu**. Jak se do šťávy mohly ty hrubé nestravitelné části buněčných stěn dostat? Nijak. Pointa je v tom, že **termín vláknina ve skutečnosti zahrnuje 2 rozdílné skupiny látek**. Více si je rozeberme:

1. Hrubá celulósová vláknina

První skupinu tvoří celulósová vláknina, která je někdy ne zcela přesně označována jako nerozpustná. To je ten typ hrubé vlákniny, který prochází zažívacím traktem, aniž by došlo ke vstřebání. Pomáhá ale odvádět toxiny, zlepšuje průchod tráveniny střevem a tím přispívá k prevenci zácpy, hemoroidů i závažnějších potíží, jako je nádor tlustého střeva.

Hrubou celulósovou vlákninu Ječmen Green Ways neobsahuje a je to dobře. Přítomnost nerozpustné vlákniny by dokazovala, že se nejedná o extrakt, ale o zmíněný málo přínosný produkt ve formě sušeného drceného sena. Potíže takový drcený ječmen dělá především těm, kdo trpí záněty v zažívacím traktu, a dlouhodobá konzumace se vůbec nedoporučuje ani u zdravých lidí.

Nepřítomnost celulósové vlákniny v Ječmeni Green Ways naopak umožňuje pít i těm, kdo mají dočasně nebo trvale vlákninu zakázanou. Týká se to třeba lidí s akutním zhoršením Crohnovy nemoci nebo ulcerózní kolitidy. Hrubá vláknina je omezena po operacích na zažívacím traktu, potíže může dělat i u žaludečních vředů a dalších zánětů.

2. Jemná dietární vláknina

Druhý typ vlákniny je velmi užitečná vláknina dietární, označovaná jako rozpustná. **Dietární vlákninu Ječmen Green Ways obsahuje a pro tělo to znamená několik výhod.** Dietární vláknina snižuje nadměrnou kyselost žaludku, pomáhá stabilizovat hladinu cukru a nezažíváme pak tak velké výkyvy, snižuje hladinu cholesterolu a v neposlední řadě je to dobré prebiotikum. Chutná bakteriím v našem trávicím traktu a pomáhá tak k množení blahodárné střevní mikroflóry.

Rozpustná vláknina také přispívá k pocitu sytosti, pomáhá tělu šetřit s inzulinem a podílí se tak na úspěšném hubnutí i v prevenci a léčbě diabetu. Jak už bylo zmíněno – **na rozdíl od hrubé vlákniny je dietární vláknina vhodná a bezpečná i u lidí s akutními záněty na sliznicích trávicího traktu**. Extrakt z ječmene pak u takových lidí dobře vynahrazuje nedostatek zeleniny v jídelníčku a pomáhá hojit záněty ve všech oblastech zažívání.

MDDr. Iva Dvořáková, odborný konzultant





Gratulujeme k nově dosaženým pozicím v měsíci dubnu 2018

Dosažená pozice	Partner	Poradce
38%	Ing. Marek Vlasák	SKAIRU s.r.o.
38%	Miluše Vlasáková	Ing. Marek Vlasák
36%	Jakub Něnička	Miluše Vlasáková
33%	Leona Herudková	Jakub Něnička
33%	Jindřich Širůček	Leona Herudková
33%	Lukáš Gondek	Jindřich Širůček
27%	Zuzana Páleníková	Miluše Vlasáková
27%	Daniela Hanáková	Irena Horáková
27%	Markéta Rea Krausová	Lukáš Gondek
24%	Iva Víravová	Mgr. Olga Vejrychová
24%	Ing. Miroslav Trnka	CENTRUM ZDRAVÍ CZ s.r.o.
24%	Ing. Vladislava Břachová	Vlasta Kovalčíková Lindová
24%	Peter Macko	Andrea Turzová
20%	Kateřina Dobešová	Miroslava Slámová
20%	Blanka Šrubařová	Vladimír Hula
20%	Ing. Kamila Klapková	Markéta Rea Krausová
20%	Věra Nekovářová	Štěpánka Dvořáková
20%	Lenka Oberreiterová	Jana Pytelová
20%	Lenka Chlebanová	Peter Macko
20%	Ing. Daniela Gubánová	PaeDr. Anna Machová
20%	Bc. Martin Ješík	Lenka Chlebanová

