



12



18



26



32

## Obsah

### Testy

#### Mák

Kulhající kvalita  
12

#### Mobilní telefony

Zeměťresení na vrcholu  
18

#### Hotdogy z čerpacích stanic

Benzínková detektivka  
26

#### Domácí pekárny

Na troubu nestačí  
32

#### Pračky s předním plněním

Hlavní úkol splněn  
40

### Informační servis

#### Klíšťata

48

#### Nemoci ledvin

53

### Zahraniční test

#### Světla na kolo

58

### Právo

#### Nástrahy smluv uzavíraných s dodavateli energií

62

#### Jak se chovat v přírodě

63

### Finance

#### Postcovidová rekonvalescence v lázních

64

#### Nedlužte na koncesionářských poplatcích?

66

## Milí čtenáři



U pokrmů nabízených v rámci rychlého občerstvení nemusejí prodejci uvádět výživové údaje ani podíly ingrediencí. Rozhodli jsme se proto udělat sondu do jejich kvality a zaměřili se na párky v rohlíku prodávané u benzínových čerpacích stanic. Upřímně – čekali jsme ledacos. Laboratorní přístroje ale ukázaly překvapivě slušná čísla. V žádném z párků jsme nenašli stopy separátu ani sójové bílkoviny. Podíly obsaženého masa byly poměrně vysoké, od 81 do téměř 98 %. Neznamená to, že je hotdog po výživové stránce doporučení hodným pokrmem, ale pro zahnání hladu na cestách může jednou za čas posloužit.

O dost větší zklamání přinesly výsledky testu máku. O to větší, že je Česká republika makovou velmocí a vyhlášený Český modrý mák smí od letošního února nést pečeť Chráněného zeměpisného označení. My jsme sice do testu nakupovali vzorky dřívě a tudíž bez tohoto loga, ale i tak nás četnost nálezu těžkých kovů či nadlimitního obsahu morfinových alkaloidů zaskočila. Zarážející v této souvislosti také je, že česká vyhláška definuje jakostní požadavky pouze pro nemletý mák a mletým mákem se detailněji nezabývá. Jako spotřebitelé ale chceme konzumovat kvalitní mák bez ohledu na to, v jaké formě ho koupíme. Proto jsme mletým mákům měřili stejným metrem jako nemletým. Výsledkem je osm nedostatečných celkových hodnocení. Naštěstí si můžete buchtu nebo makovec upéct i z několika dobře hodnocených produktů.

Zadělávání těsta a pečení mají usnadnit domácí pekárny. Výsledek snažení žádného ze 14 otestovaných modelů nás však nenadchl, chleby v jejich podání měly četné nedostatky, jak dokládají fotografie z testu. V laboratoři jsme nechali podle shodných receptur chleby upéct i v klasické troubě a výsledky byly ve všech ohledech lepší.

Přejeme vám navzdory protiepidemickým omezením veselé Velikonoce a vydařené velikonoční pečení.

*Hana Hoffmannová*

**d**  
Test

XXVIII. ročník

4. vydání měsíčníku dTest připravili:

Hana Hoffmannová, Jan Hrouda, Olga Šlesingrová, Michal Mikoláš, Jan Maryška, Tomáš Jeřábek, Lucie Pechmanová, Lukáš Zelený, Martin Vágnér, Jana Zikmundová, Jana Nováková, Jana Marková, a Soňa Libigerová.

Neoznačené fotografie Petr Neubert a archiv časopisu, Jiří Novák (ilustrace).

dTest, o.p.s. (IČ: 45770760)

se sídlem Černomohská 419/10, 101 00 Praha 10 – Vršovice.

Šéfredaktorka: Hana Hoffmannová. Vedoucí testování: Jan Hrouda.

Grafická úprava a zlom: Akcent s. r. o.

Grafický koncept a layout: Side2

Informace o předplatném podá a objednávky přijímá dTest,

tel.: 241 404 922, e-mail: dtest@dtest.cz.

Distribuce: PNS a.s. Správa distribuce: STRAPER s.r.o.

dTest je zahrnut v monitoringu médií Anopress IT. Přetisk zapovězen.

Podávání novinových zásilek povoleno Ředitelstvím pošt Praha

č. 3105/1994.

MK ČR E 6876 Na titulní straně i uvnitř časopisu jsou použity

ilustrační foto.

ISSN 1210-731X

Toto vydání vychází 1. 4. 2021.

© dTest, o.p.s., Praha