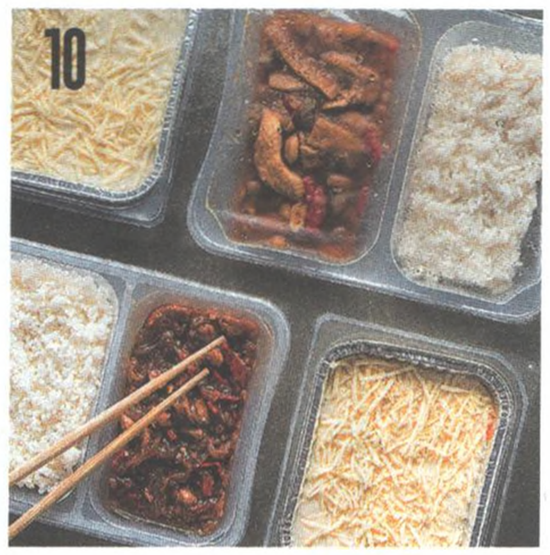

Obsah

Testy

Chlazená hotová jídla
Chutný oběd bez práce?
10

Tablety do myčky
Mají své limity
16

Vysavače
Kobercová výzva
22

Napařovací žehličky
Pozor na vodní kámen
28

Vanilkové a vanilinové cukry
Nečekané rozdíly
36

Informační servis

Psychický návyk je horší než fyzický
41

Zkušenosti cestujících s leteckou přepravou
46

Co víme o materiálech pro styk s potravinami
50

Zahraniční test

Filtrační konvice
54

Dětská kola
58

Právo

Vymáhání pohledávek, díl 3.
62

Finance

Euro v ČR: Blízká, či vzdálená budoucnost?
64

Milí čtenáři

Občas člověk zjistí, že k něčemu přistupoval s určitými předsudky a trochu nespravedlivě. Osobně nejsem fanoušek konzumace chlazených balených hotovek, které se dají relativně levně koupit v každém supermarketu. Měla jsem za to (aniž bych někdy zkoumala deklarované složení), že jejich trvanlivosti a nižší ceny musí být „logicky" dosaženo pomocí nejrůznějších náhražek a přídatných látek. Výsledky testu chlazených boloňských lasagní a kung paa mě proto docela zaskočily. Ono to totiž vůbec nedopadlo tak špatně, jak bych čekala. Žádným velkým průšvihem nejsou použité receptury, nutriční hodnoty ani mikrobiální čistota testovaných pokrmů. Jen je třeba počítat s obsahem soli, který může v jedné porci tvořit i 88 % denního doporučeného příjmu. Nicméně pokud občas v rámci úspory času a peněz vyřešíte oběd koupí hotových lasagní, nemusíte si to vyčítat jako zásadní ústupek racionální výživě.

Domácí příprava jídla ale i tak stále hraje prim. Její méně příjemnou stránkou je ovšem množství špinavého nádobí, které je třeba následně umýt. Dnes už to naštěstí většinou nemusíme dělat ručně, myčky nádobí nás zastoupí. Kromě vody a elektřiny k tomu potřebují i účinný detergent. Jenže právě účinnost je něco, na co se při koupi tablet do myčky nelze automaticky spolehnout, jak ukázal náš další test. Obzvlášť připečené zbytky vaječných žloutků nebo skvrny od černého čaje jsou pro řadu otestovaných tablet silným soupeřem…

Když už jsme u vaření a jídla, zmíním ještě jedno nemilé zjištění. V rámci nákupu vzorků do testu vanilkových a vanilinových cukrů jsme se vypravili i do Německa a pořídili tam tři výrobky, které jsou pod stejnou značkou k dostání i u nás. V jednom případě byl u české varianty obsah aroma desetinový (!) a v jednom poloviční než u jejich německých dvojníků. Cenový rozdíl přitom tak zásadní není.

Hana Hoffmannová

dTest
XXX. ročník
4. vydání měsíčníku dTest připravili:
Sabina Andree, Hana Hoffmannová, Jan Hrouda, Alena Ivanová, Tomáš Jeřábek, Jan Maryška, Michal Mikoláš, Jana Nováková, Petr Šmelhaus, Margarita Štěpánková, Jan Šůra, Martin Vágner a Jana Zikmundová.
Neoznačené fotografie Petr Neubert a archiv časopisu, Jiří Novák (ilustrace).
dTest, o.p.s. (IČ: 45770760)
se sídlem Černomořská 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.
dTest je zahrnut v monitoringu médií Anopress IT. Přetisk zapovězen.
Podávání novinových zásilek povoleno Ředitelstvím pošt Praha čj. 3105/1994.
MK ČR E 6876 Na titulní straně i uvnitř časopisu jsou použita ilustrační fota.
ISSN 1210-731X

Toto vydání vychází 30. 3. 2023.

© dTest, o.p.s., Praha