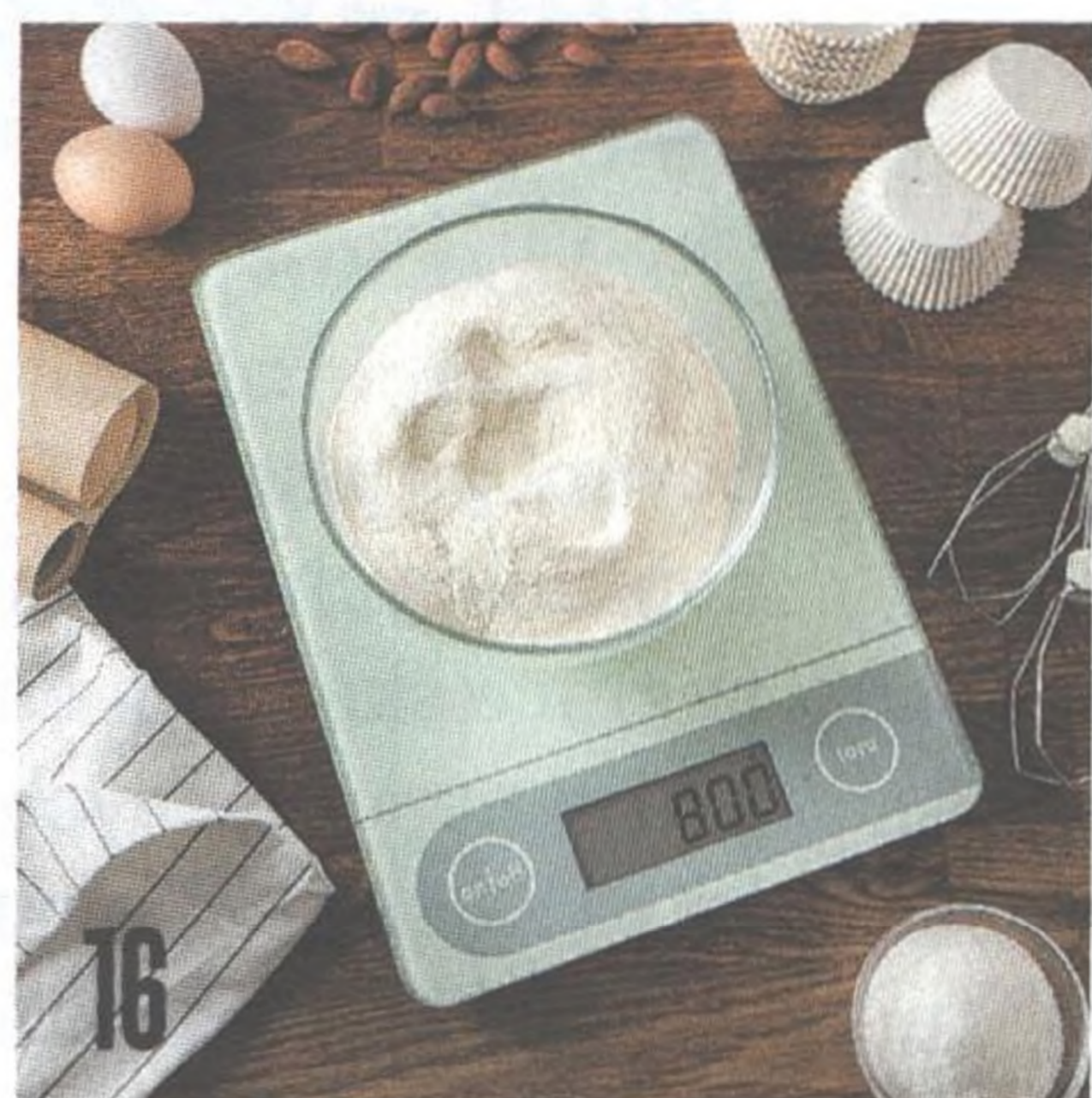




10



16



22



30

## Obsah

### Testy

#### Pařené sýry

Tatranský speciál

10

#### Digitální kuchyňské váhy

Vedle nešlápnete

16

#### Jádrové paštiky

Kdo rád játra?

22

#### Svinovací metry

Dvakrát měř...

30

#### Televizory

Rozdíly uslyšíte

38

#### Pesticidy v hladké mouce

Opravdu jsou čisté

47

### Informační servis

#### Psi a kočky nejsou všežravci

50

### Zahraniční testy

#### VR brýle

54

#### Inkontinenční vložky

58

### Finance

#### Průvodce žádostí o příspěvek na bydlení

62

#### Dodávky plynu 2023

64

## Milí čtenáři



Práce v redakci dTestu mě nepřestává bavit. Často si říkám, jaké mám štěstí, že se můžu profesně věnovat něčemu tak zajímavému, pestrému a přínosnému (a navíc v partě skvělých lidí a nadšenců).

Některé zboží se testuje poměrně snadno a odhaluje nečekané rozdíly mezi jednotlivými výrobky. Příkladem můžou být svinovací metry z tohoto vydání. Kromě zkoušek navíjení, aretace či lámání pásma byla součástí testu také zátěžová zkouška. Nečekala bych, že zrovna ta přinese tak odlišné výsledky. Nejméně odolný metr při ní prasknul už pod váhou 82 kilogramů – stačí tedy, aby ho v dílně přišlápl průměrně rostlý muž, a bude třeba kupovat nový. Na opačném konci žebříčku odolnosti ovšem najdete výrobek, který poškodila až váha bezmála 2900 kilogramů. Takový by přežil, i kdybyste ho nedopatřením přejeli autem...

Ač to zní v dnešní době překvapivě, stále se ještě najdou záležitosti, které otestovat nelze. Příkladem budiž další test z tohoto vydání, konkrétně jádrových paštik. U nich dokážeme ověřit leccos, ale skutečný obsah jater nikoliv. Žádný laboratorní přístroj totiž nedokáže odlišit jaterní tkáň od ostatního masa.

Poměrně široké možnosti skýtají chemické testy složení výrobků. Ty však zároveň patří mezi jedny z nejdražších. Přesto jsme se rozhodli vyslyšet vaše prosby a obavy a důkladně prověřit chemickou čistotu hladké mouky. Laboratoř ve vzorcích hledala celkem 768 různých pesticidních látek. Výsledky možná mnohé z vás překvapí a hlavně potěší. V 15 moukách z celkových 18 otestovaných se nenašlo vůbec nic, ani stopa po pesticidu. Ve třech vzorcích citlivé laboratorní přístroje detekovaly rezidua (vždy jen jedné) pesticidní látky. K porušení předpisů však ani v jednom případě nedošlo, zjištěné množství bylo vesměs jen setinou přípustné koncentrace. Péct letní koláče tedy můžete zcela bez obav.

*Hana Hoffmannová*

**d**  
Test

XXX. ročník

8. 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 a Martin Vágner. 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

č. 3105/1994.

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

ilustrační foto.

ISSN 1210-731X

Toto vydání vychází 3. 8. 2023.

© dTest, o.p.s., Praha