

Test bramborových knedlíků

Vejde jen po špetkách, soli po hrstech



Výborně chutná k houbové omáčce a uzenému se špenátem, a co teprve k bučku nebo pečené kachně se zelím! Bramborový knedlík je prostě pýchou české kuchyně. Jen se musí povést.

Magdalena Nová
redaktorka MF DNES

Na libru zemčat 4 loty másla, dvě celá vejce a dva žloutky navrch, dvě lžičky smetany a měrou vrchovatou pěkně suché krupice. Když chystala Magdalena Dobromila Rettigová bramborové knedle, nijak se neupejpal - přeloženo do moderního jazyka, co půl kila brambor, to čtyři vejce a šest deka másla. Takový kalorický a finanční rozpočet by zruinoval kdejakou moderní hospodyňku, o velkovýrobci knedlíků ani nemluví. Ti je musí vařit úsporněji, a tak místo brambor občas používají bramborové vločky, máslo nahradil olej, na vejce se často ani nedostane a životnost knedlíků pomáhají prodloužit aditiva.

A výsledek? Jak ukázal aktuální test MF DNES, z kypře a zemité těcky na svátečním talíři se v několika případech stal unavený otazník, nebo dokonce zatuchlý vykřičník.

Kde vejce chybí a kde přebývají
Abychom mohli dvanáct druhů hotových bramborových knedlíků porovnávat, přizvali jsme odborníky z Ústavu analýzy potravin a výživy na pražské VŠCHT. Tým Marka Doležala měl za úkol vzorky nejen zhodnotit z hlediska sensoriky, tedy jak vypadají, voní či chutnají, ale také v laboratoři důkladně zpytovat jejich složení.

Pro analýzy byly klíčové dvě položky: vejce a sůl. Obě ingredience jsou pro výsledný dojem zásadní, vejce dodávají knedlíkům příjemnou barvu i jemnou a vládnou konzistenci, sůl zase jiskřivou chuť.

Obě suroviny však mohou strážníkům také slušně zavařit. O tom, co napáchá nadbytek soli v našem jídelníčku, by mohli vyprávět například kardiologové. A jak záluďná jsou vejce, je téma pro přednášku alergologů - žloutek a zvláště bílek jsou totiž známými alergeny.

V pěti knedlicích se přitom nějaká vejce objevila, byť v nijak oslnivém množství, ve dvou dalších vzorcích

jich laboratoř našla jen nepatrné stopy.

Pouze jediný knedlík by se mohl pyšnit tím, že na kilogram těsta bylo použito zhruba půl vejce. Tím vzorkem byl speciální bezpečkový knedlík od Doktora Pekaře.

„Vejce zajišťují vaznost a soudržnost těsta, jinde tuto funkci splní lepek,“ popisuje úkol vajec docent Doležal. Tam, kde lepek z pšeničné mouky chybí, ho tedy nahradí žloutek a bílek, to je logické.

Jenže ouha - na etiketě knedlíku žádná vejce uvedena nejsou, jak to po výrobcích vyžaduje legislativa. „V našich knedlicích vejce nejsou, nepředáváme je do nich, ani nejsou ve směsi, která slouží jako základ pro těsto. Jakožto výrobci bezpečkových produktů velmi dobře víme, jak důležité je mít ve složení pořádek a upozorňovat na případné alergeny. Naši bezpečkové zákazníci mají často křížené alergie, proto jsme v tomto směru opatrní,“ překvapilo Petra Konšela, zástupce Bezpečkové pekárny Doktor Pekař,

kteřá u ostatních produktů všechny potenciální alergeny pečlivě vypisuje. Po tom, kde se tedy stala chyba a proč laboratoř v knedlíku vejce našla, teď firma pátrá.

Soli víc než přiměřené
Kdyby přitom byla vejce na obalu

uvedena, mohl dostat bezpečkový knedlík z pohledu výživy jedničku s hvězdičkou. Soli je v něm totiž nejméně ze všech testovaných vzorků: v jedné porci, tedy podle doporučení gastronomických tabulek v pěti plátcích o hmotnosti 200 gramů, jenom 0,3 gramu.

To u všech ostatních knedlíků obsah soli počítá v gramech. Kordmanu téhle disciplíny čili Fivem bramborovém knedlíku z navíc jí dokonce laboratoř naměřila 3 gramy na porci. Dát pět plátků, spořádáte více než jednu bezpečnou denní dávku soli.



Lef Bramborový knedlík přílohový **1,6**

Výrobce Lef, s. r. o., Milotice
Koupeno Rohlík.cz
Cena 29,90 Kč/500 g
Cena za 100 g 6 Kč

Složení: bramborové těsto 50 % (pš. mouka, 31,6 % br. vločky a mouka (99 % brambory, kurkuma, barvivo: kurkumin), pš. krupice, kukuřičný škrob, sůl), voda
Co zjistila laboratoř: Jako pojivo slouží pouze pšeničný lepek, vejce chybí. Soli je mírně nad průměrem. Sušiny, která tvoří „knedlíkovou hmotu“, je tak akorát, aby knedlík nebyl tuhý, a zároveň ani příliš mazlavý. Výrobce nepoužívá žádná zbytečná aditiva.

Senzorické hodnocení: Na knedlíku z jihomoravských Milotic si degustátoři pochutnali nejvíc. Chuťové pohárky polaskala především příjemná a intenzivní bramborová chuť, potěšila ale také přirozená vůně a výborná textura. Pokrájený knedlík byl i pěkný na pohled.

Známka za degustaci: 1,6

Bramborový knedlík, s nímž příjemně doplníte nedělní oběd.

Jedna porce (200 g)	
Obsah bílkovin	8,6 g
Obsah soli	1,96 g
Vejce	ne
Cena	12 Kč



Bramborový knedlík V. Nedvěd **2,0**

Výrobce V. Nedvěd, Chomutov
Koupeno Kaufland
Cena 37,90 Kč/500 g
Cena za 100 g 7,60 Kč

Složení: brambory 60 %, voda, pšeničná mouka, pšeničná krupice, sůl, kurkumin
Co zjistila laboratoř: Také druhý vzorek v pořadí postrádal vejce. Z výživového hlediska je na tom lépe, obsahuje totiž méně soli. Méně je ovšem i sušiny - sensorika také ukázala, že je knedlík měkčí a méně soudržný. Pochvalu zaslouží výrobce za to, že si nepomáhá přídatnými látkami ani škrobem.

Senzorické hodnocení: Severočeský knedlík, který nabízí třeba řetězec Kaufland, sice připadal porotcům méně slaný, ale to není na škodu. Hlavně je však zaujal příjemným vzhledem a knedlíkovou vůní, v této disciplíně neměl konkurenta. V těstě byly znát kousky použitých brambor, body získal knedlík i za nelepivou konzistenci a minimum pachutí.

Známka za degustaci: 2,2

Nejvoňavější knedlík ze všech.

Jedna porce (200 g)	
Obsah bílkovin	7,2 g
Obsah soli	1,12 g
Vejce	ne
Cena	15,20 Kč



Bramborový knedlík Knedlíkárna Sedlčany **2,0**

Výrobce Knedlíkárna Sedlčany
Koupeno Scuk.cz
Cena 49,90 Kč/650 g
Cena za 100 g 7,70 Kč

Složení: vařené brambory, pšeničná mouka, krupice (Pejšův mlýn Sedlčany), vejce, sůl, ocet
Co zjistila laboratoř: Pokud doma připravujete knedlík, nejspíš bude složením připomínat ten ze Sedlčan: žádné stabilizátory, emulgátory či konzervanty, ale aspoň jedno vejce a trochu méně soli. Sušiny je v něm zhruba 40 %, to je prakticky ideální míra.

Senzorické hodnocení: Sedlčanská Knedlíkárna se pyšní tím, že vše vyrábí ručně, což je na výsledku znát. Šiška je to vskutku poctivá, s velmi dobrou konzistencí a vzhledem - prostě taková miss mezi testovanými knedlicí. Sůl ve vzorku sice trochu chyběla, vše ale nahradila výrazná chuť brambor a téměř dokonalá textura.

Známka za degustaci: 2,6

Fešák, který chutná a voní po skutečných bramborách.

Jedna porce (200 g)	
Obsah bílkovin	8,4 g
Obsah soli	1,44 g
Vejce	ano
Cena	15,40 Kč



Bramborový knedlík Globus **2,1**

Výrobce Globus ČR,
Praha 9 - Čakovice
Koupeno HM Globus Zličín
Cena 29,90 Kč/500 g
Cena za 100 g 6 Kč

Složení: brambory 66 %, pšeničná mouka hrubá, bramborový škrob, vejce, sůl
Co zjistila laboratoř: Vaříme podle tradičních receptů a z kvalitních surovin, tvrdí etiketa knedlíku Globus. Z hlediska složení má obal pravdu, je v něm jen to, co použije i domácí kuchař. Ani solí se příliš nepřilytvalo. Sušiny by možná mohlo být o něco víc, knedlík je totiž poněkud porézní.

Senzorické hodnocení: Když přišeme porézní, myslíme tím to, co skupina hodnotitelů označila jako „bublinky v těstu“. Alespoň tak není knedlík dusivý, tuhý či tvrdý. Dvě třetiny brambor v receptuře je znát také na intenzivní bramborové vůni a chuti, díky které je z levného hypermarketového vzorku velmi příjemná příloha třeba ke kachně a zeli.

Známka za degustaci: 2,6

Slušný parťák k vepřovému a zeli.

Jedna porce (200 g)	
Obsah bílkovin	5,8 g
Obsah soli	1,5 g
Vejce	ano
Cena	12 Kč



Láznická Bramborový knedlík **2,2**

Výrobce Knedlíky Láznická
Koupeno Rohlík.cz
Cena 64,90 Kč/500 g
Cena za 100 g 13 Kč

Složení: brambory, pšeničná mouka, pšeničná krupice, voda, vejce, sůl
Co zjistila laboratoř: „Vyvrácíme mýtus, že doma vyrobený knedlík je lepší než ten koupený,“ říkají kuchaři u Láznické, kteří do těsta používají jen původní suroviny, a to včetně trochy vajec. Škoda jen nadbytku soli a menšího obsahu sušiny, kvůli čemuž je knedlík trochu rozměkklý.

Senzorické hodnocení: Pravda, Láznický knedlík patřil sice v testu k jedněm z nejměkčích a také k méně soudržným, ale chuťově je to vzorek vyrovnaný, ryze bramborový, snad jen mírně nakyslý. Jeho textura je velmi libá, na řezu jsou patrné kousky brambor, což udělá radost oku i ústům.

Známka za degustaci: 2,6

Ruční práce z Petrovic patří k pozitivnímu, byť dražšímu průměru.

Jedna porce (200 g)	
Obsah bílkovin	7 g
Obsah soli	2,2 g
Vejce	ano
Cena	26 Kč



Tesco Bramborový knedlík **2,0**

Prodejce Tesco Stores ČR,
Koupeno HM T...
Cena 29,90 Kč/500 g
Cena za 100 g 7,5 Kč

Složení: směs na br. knedlíky (pš. mouka, suš. brambory 30 %, emulgátor: mono- a diglyceridy mastných kyselin, stabilizátor: forečnany, konzervant: disifitát sodný, extrakt z kurkumy, antioxidant: estery mastných kyselin s selinou askorbovou, regulátor kyselosti: kyselina citronová), voda,
Co zjistila laboratoř: Ze složení je jasné, že si výrobce vypomáhá mi možnými aditivami, aby knedlík držel náročnou hypermarketové chazení. Zatímco emulgátory, konzervanty a stabilizátory nechybí, vejce ano. Výsledkem je bytelný knedlík s dostatkem sušiny i soli.

Senzorické hodnocení: Byl si rotoci všimli, že je knedlík poněkud pívý a méně bramborový, zato nější, chutnal jim. Dokonce tak, skončil na druhém místě!

Známka za degustaci: 1,8

Slaný, poněkud umělý, ale chutný.

Jedna porce (200 g)	
Obsah bílkovin	7 g
Obsah soli	2,2 g
Vejce	ano
Cena	26 Kč

Protokol testu

• Aktuální test jsme zaměřili na hotové bramborové knedlíky, které stačí před jídlem jen ohřát v páře, konvektomat nebo mikrovlnné troubě. V době koronavirové pandemie totiž prodejce pokrmů, které usnadňují a zrychlují přípravu domácích obědů, výrazně stouply.

• Test platila MF DNES ze svého rozpočtu. Knedlíky stály od 29,90 do 69,90 Kč za kus.

• Do testu jsme nakonec zařadili dvanáct vzorků bramborových knedlíků, z nichž polovina obsahuje ve složení vejce, druhá polovina vzorků byla vajec prostá, případně bylo složení nejisté (mezi ingrediencemi vejce uvedena nebyla, ovšem mezi možnými alergeny ano). Pro srovnání jsme zařadili do výběru také jeden bezpečkový bramborový knedlík, v jehož receptuře nahrazují pšeničnou mouku či krupici jáhly a rýžová i kukuřičná mouka.

• Vzorky jsme nakoupili v běžných obchodech s potravinami (HM Tesco, HM Globus, Kaufland, Billa) také v potravinových e-shopech Rohlík.cz a Košík.cz. Jeden vzorek jsme také zajistili na farmářském online tržišti Scuk.cz.



výborný
velmi dobrý
dobrý
podprůměrný
špatný

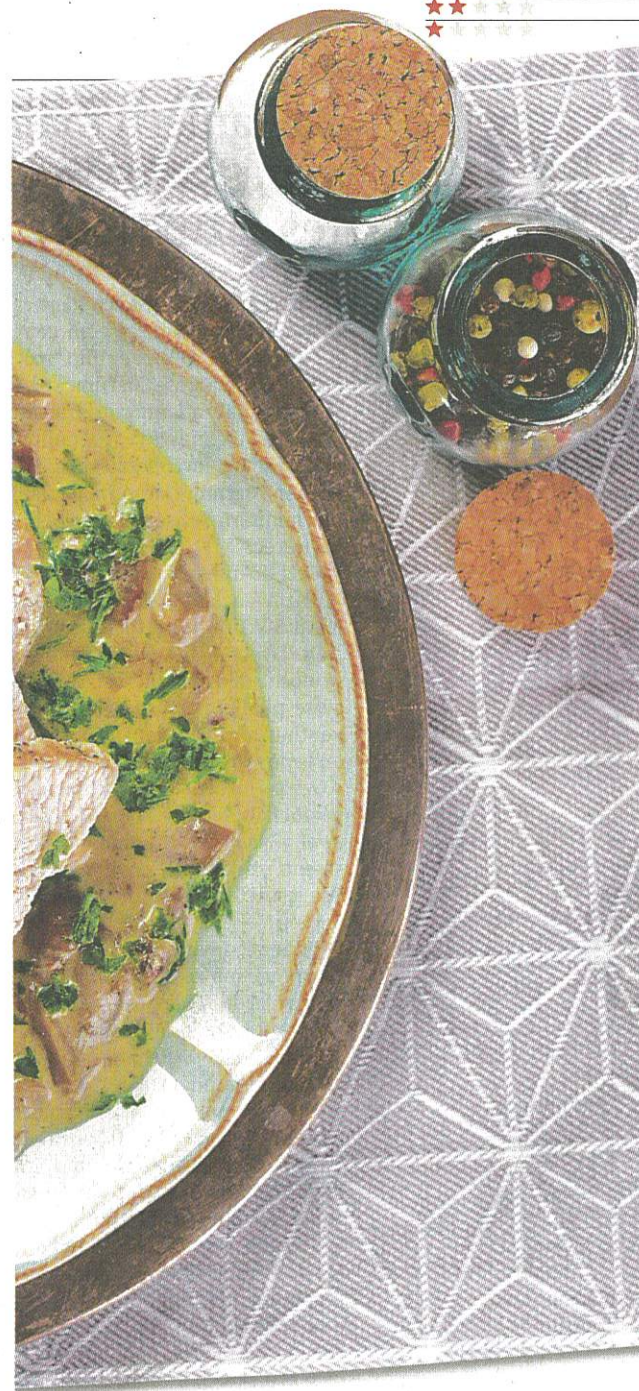
Známku
testu
tvorí

50% senzoričké
hodnocení
15% obsah
solí

15% množství a složení
přídavných látek
10% obsah
sušiny

10% vejce
ve složení

Tes



Knedlíky od Chebu až po Beskydy

Chebské pečené – Knedlíky ze směsi syrových a pečených brambor a ječné mouky, pro slavnostní příležitosti se přidávaly ještě škvarky. Pekly se v páni vymaštěné sádlem.

Chodské šlejšky – Noky z nastrohaných vařených brambor, polohrubé mouky a vejce se sypou strouhankou opečenou a máslem a cukrem. Můžeme přidat i skořici.

Jihočeské chlupaté – Nastrohané brambory se propláchnou, přidá se mouka a sůl, ze vzniklé hmoty se vytvarují šišky, které se zhruba 15 minut vaří v osolené vodě.

Krkonošské s houbami – Ze směsi nastrohaných syrových a vařených brambor, mléka, hrubé mouky, soli a česneku se lžičkou tvarují noky. Uvařené noky se smíchají se smaženici z hub.

Jihomoravské meruňkové – Sladké vypeckované meruňky se balí do tenkého těsta z nastrohaných vařených brambor, polohrubé mouky, másla, vejce a soli.

Škvarkové z Hané – Těsto z mletých brambor smíchaných s krupicí, mlékem a vejci se doplnilo o nakrájenou housku a namleté škvarky. Ideální je přidat cibulku osmaženou na sádle nebo zasypat smaženou strouhankou.

Beskydské se slaninou – Připravují se z brambor, hrubé mouky, slaniny, krupice, vejce a nakrájené housky. Mohou se kombinovat s klobásou, kysaným zelím a smaženou cibulkou.

Když je knedlík opravdu bramborový

Tentokrát však žádné propastné rozdíly mezi chutnými a „zdravými“ knedlíky nenastaly – tučet zaškolných porotců dokázalo poměrně neomylně rozpoznat šišky ze skutečných brambor, jejichž přirozenou chuť stl jen načechnala, nikoliv přebila či pokrivila.

„V senzoričném hodnocení nakonec dopadly lépe ty vzorky, u nichž členové panelu posoudili intenzitu slané chuti jako nižší. Naopak nejhůř dopadl vzorek nejvíce slaný,“ upozorňuje Vojtech Ilko ze senzoričké laboratoře VŠCHT, že se chuťové pohárky nenechaly ošálit.

Kde se v těstu mohla plně rozvíjet zemitá chuť a příjemná vůně, kde byl knedlík na řezu pružný, jemný a kyprý a kde na patře po polknutí zůstalo jenom delikátní bramborové aroma, nikoliv pachut zatuchliny nebo přilepený kus mazlavé hmoty, tam porotci s radostí rozdělovali vysoké bodové hodnocení.

Jenže pak tu byly i mdlé rádoby knedlíky, u kterých výrobci použili kdovíjaké suroviny. „U dvou vzorků byla citelná pachut starých hlíz, na další byly pravděpodobně použity nedovařené brambory. To vše se ve výsledné chuti projevilo,“ objasňuje doktor Ilko, odborník na hodnocení senzoričky potravin, že nekvalitní ingredience se neschovají ani za hrstí soli nebo koření.

Žádná z firem, jejichž bramborové šišky jsme nechali otestovat, přitom není nějakým knedlíkovým zelenáčem, zkušenosti s přípravou knedlíků sbírají dlouhé roky.

Však také když dělala MF DNES podobný test před osmi lety, mnohé výrobky v něm byly. A jaký div, ani po letech se jejich receptura nezlepšila. Třeba jako v případě Staročeského bramborového knedlíku Václava Nedvěda z Chomutova, který se tehdy i nyní umístil jen těsně před koncem.

Zatímco v roce 2013 mu porotci vyčítali, že ho v knedlíkárně vyrobili ze starých, zatuchlých, téměř zahníhlých brambor, letos si všimli, že je zapomněli dovařit. A to se výrobci chloubí české kuchyně prostě neodpouští.

Z válečné nouze se zrodil národní poklad k pečené huse a zeli

Když se dva perou, třetí se směje. Takže když se přou Češi, Bavoři a Tyroláci, kdo z nich vymyslel knedlíky, můžeme mávnout Číňaně rukou. Jen se hádejte! V Říši středu se totiž připravovaly plněné knedlíčky už v době, kdy se v závětrí Alp poštuchovaly germánské kmeny s Římany, takže na převratné kulturní objevy nebyl čas.

Knedlíkový pokrok se dokutálel do evropských kastrolů zřejmě na přelomu starověku a středověku. Pardon, vlastně ne do hrnců, nýbrž do pekáčů. Tehdy se rozličné koule nebo šišky, obvykle z masa, luštěnin a pečiva, často ještě plněné, pekly jako buchty.

To až před třemi stoletími se začaly knedlíky připravovat i z mouky, leč stále ještě v troubě. Snad to byla válečná nouze, jež přiměla kuchaře recept zjednodušit a moučný bochánek vložit do vroucí vody.

A opakovaný hladomor, kvůli kterému se místo mouky začaly knedlíky přidávat brambory. Snad je dokonce znám i bramborový inovátor, jistý česko-rakouský jenský kuchař Franz Trawnicke.

V době napoleonských válek nedostávalo ničeho kloudného k snědku. Tudíž když chtěl přičinlivý kuchař ve válečné vřavě spíchnout vojsku k obědu v kuchy, neměl dost mouky. Prý tehdy zahlédl selku, jak míchá prátům brambory s otrubami, a našlo ho, že by něčím podobným mohl zasypat armádní žaluzky. Prasata či vojáci, v hladu jsou všichni rovni. Promíchal te uvařené nastrohané brambory s moukou, solí a vejci, až vznikla hmota lepkavá a všelijaká. Ovšem po uvaření se z ní vyloučila ideální nástroj k ukojení hladu, který zvlášť s pečenou husou a tím chutná... prostě božsky.

– (man)

A to uvažte, že oběd jen knedlíky neobudete, ale přidáte nejspíš solí dochucené maso a omáčku, nedejbože polévku, k tomu něco k snídani, večeri a třeba i svačině.

Není divu, že podle statistik Státního zdravotního ústavu spořádá za rok každý Čech včetně nemluvnat

zhruba šest kilogramů soli, tedy 16,5 gramu denně. Jak potom asi vypadá náš kardiovaskulární systém, ledviny nebo trávicí trakt?

„Vždycky jde o to, aby výrobce našel ideální poměr mezi tím, co je pro náš organismus ještě vhodné, ale co nám zároveň chutná. Proto-

že to nemusí být pokaždě v souladu,“ uznává Marek Doležal, poučen bohatými zkušenostmi s výsledky testů potravin v senzoričké laboratoři VŠCHT. To, nad čím by odborníci na zdravou výživu možná spráskli ruce, chutná leckdy lépe než tělu prospěšnější strava.



Faho Bramborový knedlík
★★★★★

Výrobce Faho Krhanice
Koupeno HM Tesco
Cena 69,90 Kč/500 g
Cena za 100 g 14 Kč

Složení: vařené brambory 71 %, pšeničná mouka, vejce, ocet, rostlinný slunečnicový olej, kypřicí prášek do pečiva, sůl

Co zjistila laboratoř: Firma ze středocheských Krhanic si zakládá na ruční výrobě a domácích surovinách, a tak v nich nenajdete žádná aditiva ani škrob, zato vejce ano. Poměrně drahý knedlík je přitom nadprůměrně slaný, ale sušiny obsahuje méně, než bylo v testu obvyklé.

Senzoričké hodnocení: Snad v žádné z třinácti kategorií, které skupina porotců hodnotila, nevybočil knedlík z Krhanic z průměru. Byl jaksi úplně průměrný, nenápadný a poněkud nezapamatovatelný. Jediné, čeho si hodnotitelé všimli, tak nakonec bylo, jak nebyvale hladký byl knedlík v řezu.

Známka za degustaci: 3,0

Nenápadný knedlík, kterého si v ústech téměř nevšimnete.

Jedna porce (200 g)	
Obsah bílkovin	7,4 g
Obsah soli	2,16 g
Vejce	ano
Cena	28 Kč



V-tek Bramborový knedlík
★★★★★

Výrobce Bramborárna Bukovice
Koupeno Billa
Cena 34,90 Kč/500 g
Cena za 100 g 7 Kč

Složení: vařené brambory 46 %, bramborové těsto 23 % (mouka pšeničná, bramborové vločky 30 %, krupice pšeničná, vaječná směs sušená, sůl, kurkuma), krupice pšeničná hrubá, sůl, voda (podíl brambor 52 %)

Co zjistila laboratoř: Ačkoliv přes polovinu obsahu knedlíku tvoří brambory, stejně měl vzorek nejméně sušiny ze všech testovaných, jen 32,4 % – také byl při degustaci nejměkčí či „nejvodnatější“. Pohromadě ho tak držela alespoň sušená vaječná směs. Soli bylo jen lehce nadprůměrem.

Senzoričké hodnocení: Kdyby byl knedlík ze severních Čech jen měkký a příliš hladký, bylo by všechno v pořádku. Jenže on měl k výrazné bramborové chuti ještě přívazek pachuti po starých, zatuchlých bramborách – a to porotcům vadilo.

Známka za degustaci: 3,0

Vzorek vařený ze starých brambor.

Jedna porce (200 g)	
Obsah bílkovin	6,4 g
Obsah soli	1,98 g
Vejce	ano
Cena	14 Kč



Svoboda Bramborový knedlík
★★★★★

Výrobce Svoboda – výroba domácích knedlíků s. r. o.
Koupeno Košík.cz
Cena 31,90 Kč/500 g
Cena za 100 g 6,40 Kč

Složení: směs na br. knedlíky 51 % (pš. mouka, suš. brambory 40 %, emulgátor: mono- a diglyceridy mastných kyselin, stabilizátor: difosforečnan disodný, konzervant: disiřičitan sodný, extrakt koření: kurkuma, antioxidant: estery mastných kyselin s kys. askorbovou, regulátor kyselosti: kys. citronová), voda, sůl

Co zjistila laboratoř: Složení výrobku připomíná listování učebnicí chemie, tolik je v něm aditiv. Žádné není nebezpečné, jen jich je až moc. Překvapivě je, že ve vzorku laboratoř našla i stopy vajec, ovšem na etiketě najdete varování, že je obsahovat může.

Senzoričké hodnocení: V tomto případě si dovolíme citaci z protokolu testu: „Vzorek příjemně vůně a chuti, soudržný, ale příliš lepkavý.“

Známka za degustaci: 2,6

Lepivý knedlík plný aditiv.

Jedna porce (200 g)	
Obsah bílkovin	9,6 g
Obsah soli	1,7 g
Vejce	stopové množství
Cena	12,80 Kč



Staročeský br. knedlík krájený
★★★★★

Výrobce V. Nedvěd, Chomutov
Koupeno HM Globus Zličín
Cena 29,90 Kč/500 g
Cena za 100 g 6 Kč

Složení: brambory 80 %, voda, pšeničná mouka, pšeničná krupice, sůl, kurkumin

Co zjistila laboratoř: Václav Nedvěd umí vyrábět chutné knedlíky, vždý jeho vzorek skončil na druhém místě. Ovšem tato varianta dopadla hůř. Nebylo to však vlivem laboratorních analýz, ty dopadly velmi slušně: soli je v knedlíku méně, sušiny tolik, kolik se patří, a také složení je velmi přiznivé. Jen vejce chybí, to však nemá na výsledek velký vliv.

Senzoričké hodnocení: Problémem staročeského Nedvědova knedlíku byla totiž chuť, ta se věru nepovedla. Knedlík byl prostě málo bramborový, mdlý a nevýrazný. Nejvíce stížností mířilo na špatnou texturu a hlavně tvrdé kousky brambor.

Známka za degustaci: 3,9

Když jsou brambory nedovařené, žádný zárazk z nich nevznikne.

Jedna porce (200 g)	
Obsah bílkovin	8,2 g
Obsah soli	1,2 g
Vejce	ne
Cena	12 Kč



Poctivý br. knedlík vařený v páře
★★★★★

Výrobce Pol-Service, Milovice
Koupeno Košík.cz
Cena 29,90 Kč/500 g
Cena za 100 g 6 Kč

Složení: pš. mouka, brambory 15 %, br. kaše 15 % (mono- a diglyceridy mastných kyselin, difosforečnan, estery mastných kyselin s kys. askorbovou, disiřičitan sodný, kurkumin), voda, vejce, rostlinný olej, sůl

Co zjistila laboratoř: Jestli milovický knedlík v našem vyhrál, tak v soutěži o nejslanější vzorek – v porci jsou jí téměř 3 gramy, to je víc než polovina bezpečné denní dávky. Vajec by v něm naopak mělo být víc, když jsou ve složení před solí, jenže těch našla laboratoř jen stopové množství. To přídavných látek je v knedlíku víc než dost.

Senzoričké hodnocení: Nechutnal po bramborách a ani po nich nevoněl, byl jen slaný. Tenhle knedlík v degustaci propadl, navíc měl intenzivní pachut starých brambor, to na dobrém dojmu také nepřidá.

Známka za degustaci: 4,2

Poctivý? Ne, jen slaný a zatuchlý.

Jedna porce (200 g)	
Obsah bílkovin	8,2 g
Obsah soli	2,9 g
Vejce	stopové množství
Cena	12 Kč



Doktor Pekař Bezlep. bramborový knedlík
★★★★★

Výrobce Bezlepková pekárna Doktor Pekař, Praha
Koupeno Rohlík.cz
Cena 69,90 Kč/300 g
Cena za 100 g 23,30 Kč

Složení: voda, bramborové vločky vařené jáhly 12 %, rýžová mouka škrob (bramborový, kukuřičný, tapiokový), sůl, stabilizátory: xanthan, hydroxypropylmethylcelulóza, kukuřičná mouka, koření, sůl

Co zjistila laboratoř: Podle složení není v chuťové průměrném knedlíku žádné vejce, jenže laboratoř ho našla, dokonce nejvíce ze všech vzorků – a to je průšvih. Stačí, že vejce je alergen může knedlíkovou směs kontaminovat, a už se musí objevit varování na etiketě. „Je to pro nás velké překvapení. V našich knedlících vejce nejsou, nepřidáváme je do nich, ani nejsou ve směsi, kterou slouží jako základ pro těsto. Jako výrobci bezlepkových produktů velmi dobře víme, jak důležité je mít složení pořádek a upozorňovat na případné alergy,“ zaskočilo PeKařna ze společnosti Bezlepková pekárna Doktor Pekař.

Senzoričké hodnocení: Knedlík byl prostě málo bramborový, mdlý a nevýrazný. Nejvíce stížností mířilo na špatnou texturu a hlavně tvrdé kousky brambor.

Známka za degustaci: 3,9

Když jsou brambory nedovařené, žádný zárazk z nich nevznikne.

Jedna porce (200 g)	
Obsah bílkovin	7,4 g
Obsah soli	0,1 g
Vejce	zhruba půl vejce na porci
Cena	46,60 Kč