

Český svaz chovatelů masného skotu

2021



LEDEN



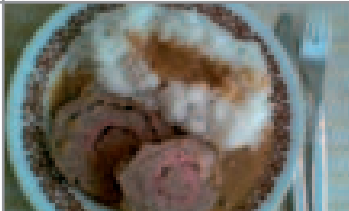
LEDEN

Pondělí	Úterý	Středa	Čtvrtek	Pátek	Sobota Neděle
				1 Státní svátek Nový rok	2 Karina 3 Radmila
4 Diana	5 Dalimil	6 Tři králové	7 Vilma	8 Čestmír	9 Vladan 10 Břetislav
11 Bohdana	12 Pravoslav	13 Edita ●	14 Radovan	15 Alice	16 Ctirad 17 Drahoslav
18 Vladislav	19 Doubravka	20 Ilona	21 Běla	22 Slavomír	23 Zdeněk 24 Milena
25 Miloš	26 Zora	27 Ingrid	28 Otýlie ○	29 Zdislava	30 Robin 31 Marika
	 ZAPÉKANÉ HOVĚZÍ ŘÍZKY 750 g hovězího masa, 4 vejce, 1 špetka soli, 1 špetka mletého pepře, 4 lžice hořčice, 80 g strouhanky, olej Maso nakrájíme na řízky, naklepeme, osolíme, opepříme a potřeme hořčicí. Obalíme nejprve ve strouhance a potom v rozšlehaném vejci. Vložíme na rozpálený oheň, dozlatova opečeme z obou stran. Vyjmeme, vložíme do pekáče, podlijeme výpekem a vodou podle potřeby. Přikryté zapékáme v troubě doměkka. Podáváme s brambory nebo rýží.				

Highland

ÚNOR



Pondělí	Úterý	Středa	Čtvrtek	Pátek	Sobota Neděle
1 Hynek	2 Nela (Hromnice)	3 Blažej	4 Jarmila	5 Dobromila	6 Vanda 7 Veronika
8 Milada	9 Apolena	10 Mojmír	11 Božena ●	12 Slavěna	13 Věnceslav 14 Valentýn
15 Jiřina	16 Ljuba	17 Miloslava	18 Gizela	19 Patrik	20 Oldřich 21 Lenka
22 Petr	23 Svatopluk	24 Matěj	25 Liliana	26 Dorota	27 Alexandr ○ 28 Lumír
	 ŠŤAVNATÁ HOVĚZÍ ROLÁDA S MLETÝM MASEM 800 g hovězího masa cca, 500 g mletého masa – míchané, koření na mleté maso, 4 cibule, 1 vejce, 100 g slaniny nebo uzeného masa – plátky, 3 stroužky česneku – rozetřeny, sůl a pepř, hladká mouka na obalení a zahuštění, hovězí vývar nebo půl kostky masoxu, olej Hovězí maso (přední či zadní) si nakrojíme do většího plátu. Plát masa si osolíme, opepříme a potřeme rozetřeným česnekem. Mleté maso smícháme s vejcem, solí, půlkou jemně pokrájené cibule a kořením. Mletou směs pak nanese na hovězí plát masa, uplácame dlaní a poklademe plátky slaniny. Vše pak pevně srolujeme do rolády a zpevníme provázek. Roládu obalíme v hladké mouce a na pánvi s rozpáleným olejem zprudka opečeme ze všech stran. Pak přendáme do zapékací misky a ve výpeku orestujeme pokrájenou cibuli, kterou přidáme k masu. Vše podlijeme vývarem, zaklopíme a pečeme cca 1,5 hodiny na střední teplotu, případně podlijeme a obrátíme. Roládu pak odkryjeme a dopečeme ještě asi 30 minut, aby se nám udělala zlatavá kůrčička. Výpek můžeme zahustit trochou hladké mouky rozmíchané ve studené vodě, pak provaříme a dochutíme pepřem a solí dle potřeby. Pečenou roládu krájíme asi 10 minut po upečení na slabší plátky, před krájením sundáme provázek. Na talíři přeléváme plátky masa výpekem. K roládě se hodí prakticky jakákoliv příloha: rýže, brambory...				

Texas longhorn

BŘEZEN

BŘEZEN

Pondělí	Úterý	Středa	Čtvrtek	Pátek	Sobota Neděle
1 Bedřich	2 Anežka	3 Kamil	4 Stela	5 Kazimír	6 Miroslav 7 Tomáš
8 Gabriela	9 Františka	10 Viktorie	11 Anděla	12 Řehoř	13 Růžena ● 14 Rút/Matylida
15 Ida	16 Elena/Herbert	17 Vlastimil	18 Eduard	19 Josef	20 Světlana 21 Radek
22 Leona	23 Ivona	24 Gabriel	25 Marián	26 Emanuel	27 Dita 28 Soňa ○
29 Taťána	30 Arnošt	31 Kvido			



HOVĚZÍ MASSAMAN KARÍ S BATÁTY

2 lžíce oleje, 800 g hovězí kýty, 2 cibule, 4 lžíce Massaman kari pasty, 1 plechovka kokosového mléka, 2 lžíce rybí omáčky, 2 ks bobkové listy, 2 ks batáty střední

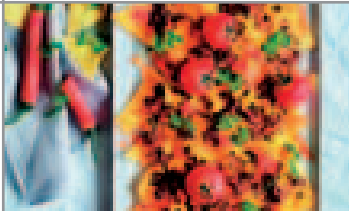
V kastrolu rozehejte olej a orestujte na něm na kostky nakrájené a osolené hovězí maso, asi 4 minuty. Poté přisypte na plátky nakrájenou cibuli a dál restujte zhruba 5 minut. Přidejte kari pastu a ještě minutu restujte. Nyní vše zalijte kokosovým mlékem, přidejte rybí omáčku, bobkové listy a duste na mírném ohni pod pokličkou asi hodinu. Poté do kastrolu přidejte oloupané a na větší kostky nakrájené batáty a duste dalších 20 minut. Podávejte s rýží, případně ozdobené posekanými oříšky kešů a mátou.

Limousine

DUBEN



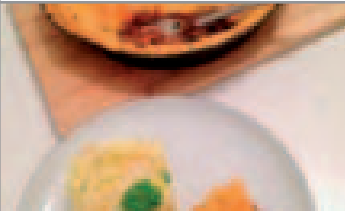
D U B E N

Pondělí	Úterý	Středa	Čtvrtek	Pátek	Sobota Neděle
			1 Hugo	2 Velký pátek Erika	3 Richard 4 Ivana
5 Velikonoční pondělí Miroslava	6 Vendula	7 Heřman/Hermína	8 Ema	9 Dušan	10 Darja 11 Izabela
12 Julius ●	13 Aleš	14 Vincenc	15 Anastázie	16 Irena	17 Rudolf 18 Valérie
19 Rostislav	20 Marcela	21 Alexandra	22 Evženie	23 Vojtěch	24 Jiří 25 Marek
26 Oto	27 Jaroslav ○	28 Vlastislav	29 Robert	30 Blahoslav	
		CHILAQUILES S MLETÝM HOVĚZÍM <i>1 cibule, olivový olej, 500 g hovězího masa, sůl, pepř mletý, 2 stroužky česneku, 1 rajský protlak, 400 g tortilly chips, 150 g kukuřice sterilované, 200 g cherry rajčátek, 100 g sýru čedar, koriandr, chilli papričky</i> Cibuli nakrájejte nadrobno a zpěníte na oleji, přidejte maso a krátce orestujte. Osolte, opepřete, přidejte nasekaný česnek, chilli, protlak a duste asi 5 minut. Kukuřičné chipsy rozložte na plech. Promíchejte je s masem a kukuřicí, přidejte rajčátka a vše zasypte nahrubo nastrouhaným čedarem. Pečte v troubě předehřáté na 180 °C asi 5 minut. Podávejte s čerstvým koriandrem a nasekanými chilli papričkami. Tip: Chilaquiles je výraz pro tradiční mexický pokrm – kukuřičné chipsy zapečené se sýrem a leccím dalším. Přidat můžete maso, zeleninu, fazole, kousky ryby... Podstatná je spousta sýra, kterým se vše krásně spojí dohromady.			

Charolais

KVĚTEN

K V Ě T E N

Pondělí	Úterý	Středa	Čtvrtek	Pátek	Sobota Neděle
					1 Svátek práce 2 Zikmund
3 Alexej	4 Květoslav	5 Klaudie	6 Radoslav	7 Stanislav	8 Státní svátek 9 Ctibor
10 Blažena	11 Svatava ●	12 Pankrác	13 Servác	14 Bonifác	15 Žofie 16 Přemysl
17 Aneta	18 Nataša	19 Ivo	20 Zbyšek	21 Monika	22 Emil 23 Vladimír
24 Jana	25 Viola	26 Filip ○	27 Valdemar	28 Vilém	29 Maxmilián/Maxim 30 Ferdinand
31 Kamila	 HOVĚZÍ PÁJ POD TVAROHOVÝM TĚSTEM 600 g mletého masa – hovězí, 1 lžice olivového oleje, 3 červené cibule, 8 snítek tymiánu, 225 g hladké mouky plus trocha na poprášení, 1 vrchovatá lžice dijonské hořčice, 1 lžice rajského protlaku, 2 lžice červeného vinného octu, 650 ml hovězího vývaru, 100 g másla, 1 špetka cayenského pepře, 100 g tvarohu plnotučného, 1 vejce Ve velkém hrnci na olivovém oleji smažíme maso cca 15 min, při smažení drtíme vařečkou. Pak přidáme oloupanou a nahrubo nakrájenou cibuli, sdrtnuté lístky tymiánu a smažíme do zhnědnutí cibule, cca 10 min. Vmícháme 1 vrchovatou lžici mouky, hořčici, rajský protlak a ocet. Zalijeme hovězím vývarem a na mírném plameni vaříme za občasného promíchání cca 30 min. Nakonec osolíme a opepříme. Mezitím si připravíme těsto – 200 g mouky, máslo, kajenský pepř a tvaroh v robotu krátkými pulzy prošleháváme, dokud se směs nezačne spojovat. Vyklopíme na pracovní plochu poprášenou moukou, těsto sklepeme a smáčkeme dohromady. Pracujeme rychle a těsto moc nehněteme, aby zůstalo drolivé a nezměnilo se ve žvýkavé. Těsto zabalíme do fólie a dáme odpočívat do lednice. Troubu předehřejeme na 180 C a připravíme si koláčovou formu (o průměru cca 25 cm). Hotovou náplň vyklopíme do formy. Na moukou poprášené ploše vyválíme těsto tak, aby bylo o trochu větší než forma. Vajíčko rozšleháme s trochou vody a potřeme jím okraj formy. Těsto přeneseme na formu a rozprostřeme přes náplň, v okrajích formy přitlačíme. Přebytečné těsto odstraníme. Těsto potřeme vajíčkem a pečeme cca 40 min anebo do zezlátnutí.				

Hereford

ČERVEN

ČERVEN

Pondělí	Úterý	Středa	Čtvrtek	Pátek	Sobota Neděle
	1 Laura	2 Jarmil	3 Tamara	4 Dalibor	5 Dobroslav 6 Norbert
7 Iveta/Slavoj	8 Medard	9 Stanislava	10 Gita ●	11 Bruno	12 Antonie 13 Antonín
14 Roland	15 Vít	16 Zbyněk	17 Adolf	18 Milan	19 Leoš 20 Květa
21 Alois	22 Pavla	23 Zdeňka	24 Jan ○	25 Ivan	26 Adriana 27 Ladislav
28 Lubomír	29 Petr a Pavel	30 Šárka			
		HOVĚZÍ BURGER SE SÝREM BRIE, BRUSINKOVOU OMÁČKOU A SALÁTEM <i>4 housky (hamburgerové), 600 g mletého masa – hovězí, 3 lžíce drceného koření (například směs Gurmánský steak), 180 g Brie – sýru, 100 ml omáčky brusinkové, 1 balení rukoly, 1 ledový salát</i> Z okořeněného masa vytváříme burgery, potřeme trochou oleje, grilujeme 3 minuty z jedné strany, obrátíme, přiložíme sýr a grilujeme z druhé strany. Těsně před dokončením opečeme na grilu housky, obě strany pomazeme steakovou omáčkou. Na spodek dáme ledový salát, potom burger s Brie, rukolu a přiklopíme horní polovinou housky. Ze zbylého salátu a rukoly si můžeme umíchat zeleninový salát, který servírujeme jako přílohu.			

Blonde d'Aquitaine

ČERVENEC

ČERVENEC

Pondělí	Úterý	Středa	Čtvrtek	Pátek	Sobota Neděle
			1 Jaroslava	2 Patrice	3 Radomír 4 Prokop
5 Státní svátek	6 Státní svátek	7 Bohuslava	8 Nora	9 Drahoslava	10 Libuše/Amálie ● 11 Olga
12 Bořek	13 Markéta	14 Karolína	15 Jindřich	16 Luboš	17 Martina 18 Drahomíra
19 Čeněk	20 Ilja	21 Vítězslav	22 Magdaléna	23 Libor	24 Kristýna ○ 25 Jakub
26 Anna	27 Věroslav	28 Viktor	29 Marta	30 Bořivoj	31 Ignác



HOVĚZÍ ŠPÍZY S BRAMBOROVÝM SALÁTEM

300 g hovězí svíčkové, 1 stroužek česneku, 2 lžíce sójové omáčky

Na salát: 750 g brambor (malé, pevné), 1 pórek, 200 g listového špenátu, 3 lžíce olivového oleje, 2 šalotky (nakrájené najemno), 4 snítky estragonu, 3 lžíce balzamického octu (světlý), 100 ml zeleninového vývaru, 1 lžíce hořčice, sůl, pepř mletý

Maso opláchněte, osušte a nakrájejte na tenké plátky. Napíchejte na špízy (máte-li dřevěné špejle, namočte je napřed do studené vody). Česnek oloupejte a nasekejte, promíchejte se sójovou omáčkou a ve směsi špízy marinujte asi 20 minut. Oloupané brambory povařte v osolené vodě, aby zůstaly ještě trochu pevné. Propláchnutý pórek nakrájejte nadrobno, omytý špenát nasekejte. V pánvi rozehejte 2 lžíce oleje, osmažte na něm pórek a šalotku, vmíchejte lístky estragonu, ocet, vývar a hořčici. Osolte a opepřete. Brambory slijte, rozpujte a promíchejte se špenátem a zálivkou. Nechte 20 minut rozležet. Zbylý olej rozehejte a zprudka na něm opečte špízy. Osolte, opepřete a podávejte se salátem.

Aberdeen Angus

S R P E N

SRPEN

Pondělí	Úterý	Středa	Čtvrtek	Pátek	Sobota Neděle
					1 Oskar
2 Gustav	3 Miluše	4 Dominik	5 Kristián	6 Oldřiška	7 Lada 8 Soběslav ●
9 Roman	10 Vavřinec	11 Zuzana	12 Klára	13 Alena	14 Alan/Sylva 15 Hana
16 Jáchym	17 Petra	18 Helena	19 Ludvík	20 Bernard	21 Johana 22 Bohuslav ○
23 Sandra	24 Bartoloměj	25 Radim	26 Luděk	27 Otakar	28 Augustýn 29 Evelína
30 Vladěna	31 Pavlína				HOVĚZÍ S PROSCIUTTEM A HOŘČICOVOU BRANDY OMÁČKOU <i>4 plátky prosciutto, 800 g hovězího masa může být biftek, roštěná, panenka (1 steak 200 g), extra panenský olivový olej, 60 ml brandy, 2 lžíce celozrnné hořčice, 60 ml smetany ke šlehání, brambory, 125 g zakysané smetany, pažitka</i> Obalte každý steak plátkem prosciutta. Rozehřejte si olej na vysokou teplotu. Steaky opečíme a opékáme z každé strany 3–4 minuty (nebo jak máme rádi). Sundáme z pánve na talíř a přikryjeme dalším talířem, aby v masu zůstala šťáva. Do výpeku přilijeme brandy a přivedeme k varu, poté snížíme teplotu, přidáme hořčici a smetanu. Až začne omáčka houstnout (tak za 2–3 minuty), sundáme z ohně. Mezitím si uvaříme brambory. Slijeme a spolu se zakysanou smetanou rozmáčkáme do hladka – ochutíme pažitkou, solí a pepřem. Servírujeme s hráškem nebo fazolkami.

ZÁŘÍ

Masný simentál



Z Á Ř Í

Pondělí	Úterý	Středa	Čtvrtek	Pátek	Sobota Neděle
		1 Linda/Samuel	2 Adéla	3 Bronislav	4 Jindřiška 5 Boris
6 Boleslav	7 Regína ●	8 Mariana	9 Daniela	10 Irma	11 Denisa/Denis 12 Marie
13 Lubor	14 Radka	15 Jolana	16 Ludmila	17 Naděžda	18 Kryštof 19 Zita
20 Oleg	21 Matouš ○	22 Darina	23 Berta	24 Jaromír	25 Zlata 26 Andrea
27 Jonáš	28 Státní svátek Václav	29 Michal	30 Jeroným		
	 LILEK S HOVĚZÍM PO JAPONSKU 2 lilky, mořská sůl, 4 lžice slunečnicového oleje, 1 stroužek česneku, 200 g mletého masa – hovězí, 1 lžička vína Mirin, 1 lžička rýžového octu, 1 lžička sójové omáčky, bylinky podle chuti, pepř mletý Troubu předehřejte na 200 °C, plech vyložte pečícím papírem. Lilek nakrájejte na 1cm plátky, osolte a nechte vypotit. Osušte a z obou stran opečte, z každé 5 minut. Mezitím rozehejte na pánvi 1 lžici oleje s drceným česnekem a zprudka orestujte maso. Snižte teplotu, ochuťte vínem Mirin, octem a sójovou omáčkou. Povařte za stálého míchání, dochuťte solí, pepřem a odstavte. Na velké pánvi si rozehejte zbytek oleje a lilek ještě orestujte. Když ho otočíte, navrstvěte na každý plátek na maso a společně prohřejte. Opatrně přesuňte na talíře a podávejte s bylinkami.				

Galloway

Ř Í J E N

Ř Í J E N

Pondělí	Úterý	Středa	Čtvrtek	Pátek	Sobota Neděle
				1 Igor	2 Olívie/Oliver/Galina 3 Bohumil
4 František	5 Eliška	6 Hanuš ●	7 Justýna	8 Věra	9 Štefan/Sára 10 Marina
11 Andrej	12 Marcel	13 Renáta	14 Agáta	15 Tereza	16 Havel 17 Hedvika
18 Lukáš	19 Michaela	20 Vendelín ○	21 Brigita	22 Sabina	23 Teodora 24 Nina
25 Beáta	26 Erik	27 Šarlota/Zoe	28 Státní svátek	29 Silvie	30 Tadeáš 31 Štěpánka
	 HOVĚZÍ ZÁZVOROVÝ GULÁŠ 700 g hovězího masa – kliška zadní, sůl, 4 lžičky zázvoru – mletý, 50 g špeku – jemně pokrájený, 3 cibule, hladká mouka Špek s drobně pokrájenou cibulí orestujeme dozlatova. Maso pokrájíme na kostky, osolíme a také orestujeme na cibuli se špekem dozlatova. Až se šťáva odpaří, tak maso poprášíme zázvorem a moukou (1–2 lžice) a necháme za stálého míchání také opéct. Zalijeme vařící vodou a dusíme doměkka za občasného podlití a zamíchání. Podáváme s bramborovými noky, houskovým knedlíkem, rýží, bramborem, těstovinami nebo klidně i s chlebem. Hodí se prakticky jakákoliv příloha.				

Salers



L I S T O P A D

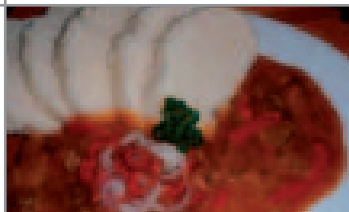
LISTOPAD

Pondělí	Úterý	Středa	Čtvrtek	Pátek	Sobota Neděle
1 Felix	2 Památka zesnulých	3 Hubert	4 Karel ●	5 Miriam	6 Liběna 7 Saskie
8 Bohumír	9 Bohdan	10 Evžen	11 Martin	12 Benedikt	13 Tibor 14 Sáva
15 Leopold	16 Otmar	17 Státní svátek Mahulena	18 Romana	19 Alžběta ○	20 Nikola 21 Albert
22 Cecílie	23 Klement	24 Emílie	25 Kateřina	26 Artur	27 Xenie 28 René
29 Zina	30 Ondřej				
		ČESNEČKA S HOVĚZÍM <i>1 cibule, 3 brambory typ B, 1 celer, sůl, 2 mrkve, 7 stroužků česneku, 1 petržel, 1 lžička mletého pepře, 1 kg hovězího masa, 70 g tvrdého sýru, 4 plátky toastového chleba, 2 ks bobkového listu, 5 ks nového koření, kerblík na dokončení</i> Maso zalijte asi 2,5 l vody. Přidejte jednu očištěnou mrkev, celer, petržel, částečně nakrojenou celou cibuli, koření a lžičku soli. Přiveďte k varu. Pak ztlumte a za velmi mírného probublávání vařte 1,5–2 hodiny, až maso změkne. Vývar sceďte, maso nakrájejte na kousky a vraťte do vývaru. Přidejte 5 drčených stroužků česneku, zbylou mrkev nakrájenou na nudličky a brambory nakrájené na kostičky. Vařte, dokud brambory nezměknou. Z toastového chleba odkrojte kůrky a nakrájejte jej na kostičky. Rozložte na plech, vložte do vyhřáté trouby a pečte dokřupava. Posypte polovinou nastrohaného sýra a dopečte dozlatova. Zbylý česnek nakrájejte na plátky a opečte. Do misek rozdělte polévku. Přidejte česnek, krutony, zbylý sýr nakrájený na plátky a ozdobte bylinkami.			

PROSINEC

PROSINEC

Pondělí	Úterý	Středa	Čtvrtek	Pátek	Sobota Neděle
		1 Iva	2 Blanka	3 Svatoslav	4 Barbora ● 5 Jitka
6 Mikuláš	7 Ambrož/Benjamín	8 Květoslava	9 Vratislav	10 Julie	11 Dana 12 Simona
13 Lucie	14 Lýdie	15 Radana/Radan	16 Albína	17 Daniel	18 Miloslav 19 Ester ○
20 Dagmar	21 Natálie	22 Šimon	23 Vlasta	24 Štědrý den Adam a Eva	25 1. svátek vánoční Boží hod vánoční 26 2. svátek vánoční Štěpán
27 Žaneta	28 Bohumila	29 Judita	30 David	31 Silvestr	



HOVĚZÍ NA PAPRICE

2 věšší cibule, sůl, hladká mouka na zahuštění, pepř mletý, 600 g hovězího masa – kliška, kýta, přední dle chuti, 300 g papriky – nejlépe barevné, 700 ml hovězího vývaru nebo bujon, cca 1 lžice grilovacího koření bez soli, červená chilli paprička – není nutná, olej nebo sádlo, 2 lžice mleté sladké papriky – může být i kombinace sladké a pálivé

Na oleji si necháme zesklivatět pokrájené cibule, přidáme pokrájené osolené a opepřené maso, smažíme dozlatova za občasného promíchání. Po osmažení zaprášíme paprikou a kořením, jen krátce osmažíme a zalijeme vývarem. Dusíme téměř doměkka. Před koncem vaření přidáme na nudličky pokrájené papriky, případně i kousek chilli papričky a dovaříme doměkka. Dáme pozor, aby se nám paprika nerozvařila. Zahustíme hladkou moukou rozmíchanou v trošce studené vody a provaříme, případně omáčku ještě dosolíme či dopepříme. Podáváme s knedlíkem, chlebem nebo těstovinami. Lze připravit i z vepřového nebo drůbežího masa.

Český svaz chovatelů masného skotu, z. s. (ČSCHMS) byl založen v květnu roku 1990. Má celorepublikovou působnost a sdružuje chovatele pětadvaceti masných plemen skotu, pro která je v České republice vedena plemenná kniha. V rámci svazu jsou chovatelé jednotlivých plemen sdruženi do chovatelských klubů. Jednotlivé chovatelské kluby spolupracují s obdobnými organizacemi chovatelů v zemích původu k nám dovážených zvířat. Tyto kluby mají samostatnost v řízení šlechtitelské práce daného plemene. Stanovují si šlechtitelské cíle, standardy plemene a další chovatelské záměry. Delegovaný zástupce klubu (popř. asociace) je členem výboru ČSCHMS. Počet členů výboru je shodný s počtem klubů (asociací). Předseda je statutární představitel svazu volený na čtyřleté funkční období členským shromážděním.

Svaz funguje dle zákona o šlechtění a plemenitbě jako tzv. uznané chovatelské sdružení. Na tomto základě je Ministerstvem zemědělství pověřeno koordinací šlechtitelské práce v chovu masného skotu v České republice. V rámci ní provádí prostřednictvím svých zaměstnanců kontrolu užitkovosti ve stádech, zajišťuje kontrolu dědičnosti, hodnocení zevnějšku zvířat, výběry mladých býků při jejich zařazování do plemenitby a vede plemenné knihy pro jednotlivá plemena masného skotu. Podklady pro výsledky z kontroly užitkovosti a dědičnosti zajišťují na chovech zaměstnanci svazu (inspektoři) a jsou zpracovávány ve svazové počítačové databázi. Výsledky z KU a další informace vztahující se k chovu masného skotu jsou šířeny jak v elektronické podobě (www.cschms.cz) tak tištěné formě (Zpravodaj apod.). Od svého založení se svaz intenzivně věnuje propagaci chovu krav bez tržní produkce mléka pořádáním seminářů, výstav a chovatelských přehlídek. Dále osvětě hovězího masa zejména prostřednictvím webu www.milujuhovezi.cz, který učí spotřebitele nejen jak si kvalitní hovězím obstarat, ale také jak s ním zacházet. V neposlední řadě zajišťuje formou služby chovatelům pomoc s odbytem zvířat, jeho nedílnou součástí je i práce s mladými chovateli při jejich vzdělávání v rámci Junior Teamu ČSCHMS či zastupování členů při komunikaci s orgány státní správy.