

# Pstruh od Bláhovce přežil dvě povodně a lidem zachutnal

**R**eceptů, jak nejlépe připravit pstruha, kolují v rodinách stovky. A každý milovník této ryby vás bude zarputile přesvědčovat, že ten jeho je nejlepší. Všichni se však shodnou v jednom – ryba musí být čerstvá. A právě proto se v Pstruhařství Mlýny v Žáru na Prachaticku doslova dveře netrhnou. I z farmářských trhů, kde své šumavské pstruhy, ale třeba i jesetery nabízí, odjíždí jeho majitel Josef Bláhovec pokaždé s prázdnou.

„Ukázalo se, že lidem rybárny a obecně nabídka čerstvých ryb chybí. Obrovské množství prodáme přímo na farmě, další na trzích, které už pomalu nestačíme zásobovat,“ potvrzuje.

Cesta k rybáři úspěchu byla v tomto případě pořádně trnitá. A voda, která je nedílnou součástí podnikání 36letého muže, se už několikrát paradoxně ukázala jako úhlavní nepřítel.

Místní pstruhařství má dlouhou historii. V původním mlýně postavil v roce 1938 dědeček Josefa Bláhovce Vojtěch líheň pstruha potěčnického. Plány na vybudování systému chovných rybníků však zmařila druhá světová válka.

Prvních 2,5 tisíce kusů násad pstruha se na břehy říčky Spůlky vrátilo až v roce 2000. „Já jsem tu byl vždycky doma a už před svatbou jsem se s manželkou domluvil, že zkusíme na tradici navázat,“ vzpomíná Bláhovec.

Brzy se ukázalo, že takové množství ryb zájmu zákazníků nestačí, a proto začal stavět průtočnou far-

mu. Následovalo vybudování recirkulačního systému na odchov pstruha duhového a sivena amerického. Toto nejmodernější zařízení svého druhu v republice okoukal v Dánsku. Systém dokončený v roce 2008 spotřebuje minimum vody a do okolí díky němu neodtékají žádné odpadní látky.

Jenže jakmile v něm rodinná farma začala pstruhy a jesetery chovat, zmařily její práci hned dvě povodně, které přišly krátce po sobě v létě roku 2009. „Během tří měsíců jsme přišli o rok a půl práce,“ konstatuje Bláhovec.

## 60-80

tun pstruha plánuje letos vyprodukovat Pstruhařství Mlýny v Žáru na Prachaticku.

Jen pro představu, než se pstruh dostane lidem na talíř, trvá to rok nebo dva. U jeseterů dokonce tři.

Po druhé povodni chtěl proto mladý muž s chovem ryb skončit. Nedokázal si představit, z čeho bude platit úvěr od banky. Pak se však stalo něco, co v dnešní době připomíná zázrak. „Přišli lidé, kteří k nám pro ryby chodí, a zeptali se, kolik peněz potřebuji, abych mohl pokračovat. Stali se tichými společníky a to mě zachránilo,“ vypráví Bláhovec.

Letos by tak Pstruhařství Mlýny mělo konečně dosáhnout plánované produkce 60 až 80 tun pstruha, převážně sivena.

Většinu svých ryb malá farma prodává už zpracovaných, kromě vykuchaných nabízí zákazníkům také stále oblíbenější filety. „Ukázalo se, že lidé jsou rádi, když mají s rybou co nejméně starostí. Chtějí si ji přinést domů, upravit a sníst,“ říká Bláhovec.

Těší ho, když se zákazníci na farmářských trzích ptají, kde ryba vyrostla, jak se s ní zacházelo a čím je krměná. Farma v nadmořské výšce 620 metrů má podmínky pro odchov lososovitých ryb ideální. „Nesjou tu totiž vysoké teploty. Například pro sivena je limit 22 až 23 stupňů, kdy už umírá,“ vysvětluje.

Kromě farmářských trhů si lidé nově budou moci koupit čerstvé ryby ze šumavské farmy v rybářské baště na českobudějovickém výstavišti. Poprvé tu veřejnost přivítají už v pátek. „Budeme mít otevřeno vždy od středy do neděle. Zájemci si tady rybu mohou nechat upéct nebo i jinak upravit,“ dodává Bláhovec.

Obnovy se časem dočkají i okolní rybníky, na projektu farma spolupracuje s fakultou rybářství. Každý, kdo na výstaviště přijde, si tak může zahrát na rybáře. „Z jednoho rybníka si bude moci úlovek odnést domů. V druhém se bude rybařit systémem chyt a pust. Myslím, že to bude zajímavá atrakce, třeba pro rodiny s dětmi,“ těší se majitel pstruhařství.

Sám prý jí ryby často a rád. Jen se musí umět dobře připravit. Zjedavcům, kteří se pídí po tom nejlepší postupu, vzkazuje: Přijďte ochutnat. **Lenka Zimmelová**



**Správný „macek“** Josef Bláhovec drží v rukou jednoho ze sivenu odchovaných do tržní velikosti ze své farmy Pstruhařství Mlýny v Žáru na Prachaticku. Foto: Slavomír Kubeš, MF DNES



**Majitelka Emilie Citterbartová** vlastní kozí farmu v Březí u Blatné. Foto: L. Němec, MF DNES

## Farma Březí zve na Den otevřených vrátek u kůzlátek

Znají vaše děti kozy jen z obrázků? Zkuste je o Velikonocích vzít na výlet do Březí nedaleko Blatné na Strakonicku. Ekologická rodinná farma Emilie Citterbartové zve od 23. do 25. dubna všechny malé i velké na Dny otevřených vrátek u kůzlátek.

„První se letos narodila už v březnu, další přírůstky ještě čekáme. Děti si budou moci malá kůzlátka pohladit, ukážeme jim také celou naši farmu,“ říká žena, která se chovem koz zabývá už více než deset let.

Přijíždějí tu také ochutnají kozí sýry, mléko a pomazánky. Vyrábí je sama paní domu ve vlastní mlé-

kárně. Zájem o ně v posledních letech narůstá. Vyhledávají je například rodiče dětí, které trpí alergií na kravské mléko. „Kozí má navíc svým složením nejbližší mateřskému a je lehce stravitelné,“ připomíná Citterbartová.

### Z opovrhovaného je delikatesa

Pro spoustu dalších lidí se zkrátka z kdysi osklíbaných kozích produktů stala delikatesa. „Setkávala jsem se s různými názory, často to ale byly jen předsudky. Stačilo jednou ochutnat,“ směje se farmářka.

Nejvíce jde na odbyt čerstvý bílý sýr v nejrůznějších příchutích, jako je bazalka, petrželka nebo pa-

žitka. Na přání ale farma lidem vyrobit i kozí máslo, které získalo čestné uznání na soutěži Biopotravina roku 2005.

Rodina chová také dvě krávy, z jejichž mléka vyrábí sýry a tvarohy. Lidem je nabízí především v době, kdy kozy nedojí. Přesto by farmářka zhruba sedmdesátihlavé stádo malých rohatců za nic nevyměnila. „Překvapí vás tím, jak jsou chytré. Zkuste si jednu pořídít a bude za vámi chodit jako pejsek,“ doporučuje.

Své kozí výrobky prodává v obchůdku přímo na farmě. Navíc s nimi objíždí farmářské trhy a zásobuje také některé prodejny se

zdravou výživou. Zapojila se i do systému biobedýnek.

K máni jsou pouze v sezoně, která začíná v březnu a končí v listopadu. Na jaře při plné dojivosti koz zpracovává hospodářství až 150 litrů mléka denně.

### Kozlíci často končí na pekáči

„Právě jaro a léto mám při téhle práci nejraději. Zastavují se u nás totiž cyklisté, lidé v autech i celé školní zájezdy. Posedí si na lavičce, ochutnají naše kozí dobroty a odvezou si je domů,“ těší se Citterbartová.

Stálí zákazníci si své oblíbené produkty dokonce už předem ob-

jednávají, aby na ně zbyly. Kromě kozích lahůdek si odvázejí také konopné čaje, jimiž rodina v poslední době svůj sortiment obohatila. Seté konopí pěstuje na jednom hektaru půdy.

Malé kozíčky, které se na farmě v Březí narodí, tu většinou zůstávají do chovu. Naopak kozlíci často putují na pekáč. „Před Velikonocemi o ně mají zájem hlavně zákazníci z Prahy a okolí. Říkají, že jsou moc dobří,“ říká farmářka.

Sama totiž kozlečí maso, na rozdíl od mléčných výrobků, nejí. Prý by neměla to srdce vidět své kozlíky na talíři.

**Lenka Zimmelová**

INZERCE



**Kvalitní potraviny z našeho regionu**

**TERNO**

## POŠUMAVSKÁ TRADICE V TERNU – sáhněte po vzácné a jedinečné kvalitě

Bohumil Rada PR

Že už je Klostermannova Šumava s jejími poctivými, byť trochu drsnými lidmi, minulostí? Že už vymizela její stará řemesla a jejich produkce, po kterých Petr Stupka pátral v archivech? Snad většina z nich. Avšak pokud se hodně pozorně rozhlédnete... Ano, Terno se rozhlédlo a uvidělo – společnost, nesoucí logo „Antoni – krum-

lovská tradice“. Že už přihořívá? Nepřihořívá. Hoří! Chcete důkazy?! Dobrá.

### KRUMLOVSKÝ ŠPEK

Ne, žádný kus sádla obarvený dohněda, jak to umějí „moderní“ uzenáři. Nýbrž poctivý prorostlý buček, nasolený nasucho bez jakékoliv chemie, pouze s přídatkem šumavského koření, jemuž dominuje jalovec. Po několikátýdenním vyzrání je pak

využený na tvrdém dříví. Určitě by chutnal i mistru Klostermannovi. Současným Jihočechům přímo lahodí.

Stejně jedinečnými jsou Medová šunka Antoni (s přídatkem pravého šumavského medu v marinádě), Krumlovská šunka... Pokud by si staří Šumaváci chtěli „štrejchnout“, určitě by sáhli po Krumlovských utopencích. Inu, stará dobrá Šumava ještě žije. Najdete ji i v Ternu. ■

