



JIHOČESKÝ KRAJ

Dalo by se říci, že každý kraj naší země je svým způsobem zvláštní, ojedinělý a specifický. O kraji Jihočeském to platí dvojnásobně.

dobré české kuchyně. To ale neznamená, že neochutnám i něco z kuchyně zahraniční. Mezi má oblíbená jídla patří i dobroty z kuchyně italské, na které se mi líbí její jednoduchost. Jako správný Jihočeš si po dobrém jídle dopřeji kvalitní pivo, mezi které Budvar, Samson nebo pivo z Městanského strakonického pivovaru rozhodně patří.

V tomto vydání píšeme o chorvatské kuchyni a experimentujeme s letním ovocem nejenom na dezertech, ale např. v omáčce k masu. Zaujalo by to vaše chutě?

To bych určitě vyzkoušel, už naši předci přece používali ovoce do omáček. Mezi mé oblíbené také patří ovocné knedlíky. Za mé učitelské éry jsme s manželkou občas hostili pedagogy z anglických partnerských škol a její jahodové knedlíky se tak staly legendou.

Kam jezdíte v jihočeském regionu nejraději vy osobně?

Moje nejzamilovanější místo je Hluboká nad Vltavou, protože tam jsem se narodil. To je místo dost známé a není třeba jej příliš doporučovat, zmínil bych tedy ještě Šumavu, zvláště okolí Kvildy a Borové Lány, kam vyrážíme s manželkou na běžky v zimě a na pěší túry v létě. Mezi mé oblíbené patří také okolí Lipna a Česká Kanada. Tam jsem jezdil pravidelně na bramborové brigády, ještě coby učitel, a měl jsem tak možnost poznat nejenom kraj, ale také místní obyvatele. Každé místo našeho kraje má svůj půvab, jeden z největších se dá objevit podél toku Vltavy. Tato prastará tepna měla pro kraj velký význam a my se jej v současné době snažíme obnovit. Města na ní ležící jsou turisticky velice oblíbená.

Provozujete také gastroturistiku? Tedy zajedete si za dobrým jídlem a nelitujete času a kilometrů?

Abych řekl pravdu, moje manželka vaří báječně, a tak asi úplně nejvíce mi chutná doma. Vyrážíme ale společně často na výlety po českých krajích a ochutnávání dobrých místních jídel k tomu samozřejmě patří. Jsem tedy spíše vyznavačem

Ryby mám moc rád, Vánoce si bez nich nedovedu představit. Manželka je ale připravuje poměrně často a na různé způsoby, jako například po novohradsku, mlynářsku, či jak tomu říkám, na manželčin způsob. Jsem tedy milovníkem českých ryb, zvláště těch vylovených v jihočeských rybnících. Ony ty rybníky jsou mimochodem tip na krásný výlet na kole. Člověk si pak uvědomí, že to jsou skvělé technické a funkční památky, které potřebují svoji péči.

Restaurace, které jste našim čtenářům doporučil, jsou na krásných místech. Určitě by bylo moc příjemné vyrazit na prohlídku jejich pamětihodností, přírodních krás a skloubit ji s návštěvou vytipované restaurace. Doporučil byste tedy čtenářům něco zajímavého přímo ve městě nebo v okolí Třeboně, Tábora, Českých Budějovic či Vyššího Brodu?

Třeboň je opravdu nádherné město, dá se říct, že je jako ze škatulky. Takový výlet na kole kolem již zmíněných treboňských rybníků, spojený s následným odpočinkem třeba v Bertiných lázních nebo v moc příjemném bazénu se slanou vodou v lázních Aurora, zakončený specialitou v restauraci Šupina, to je přece neodolatelná záležitost. Vyšší Brod je zase výchozí zastávkou pro vodáky a sjet Vltavu, to je opravdu zážitek, který stojí za to a oceňuje jej čím dál více turistů.

Jako hejtmán jihočeského kraje jste jistě časově vytížen, najdete si ale během dne čas na dobrý oběd či ochutnání nějaké speciality? Nebo je to záležitost spíše na víkendy a dovolenou?

Během dne mi pracovní povinnosti příliš času na oběd neumožňují, ale občas mne povinnost zavede na akce, kde se různé speciality podávají. Opravdu jsem si pochutnal v Bretani, místní gastronomie a nabídka vín stála za to. Se ženou jsme takový turistický pár a nejraději vyrážíme poznávat krásy naší země. Naposledy jsme byli v Jeseníkách a pak v Beskydech, a každý večer jsme zašli do jiné restaurace, abychom ochutnali místní dobroty.



My panu hejtmánovi děkujeme za příjemný rozhovor a protože nás doporučením rybí restaurace opravdu nadchli, rozjeli jsme se do Třeboně navštívit rodinný podnik Šupina osobně. Restauraci jsme objevili hned za historickou Novohradskou bránou, která je součástí starobylé části města. V bezprostřední blízkosti se nachází rybník Svět nebo také zámecká zahrada, jejíž přítomnost nám jasně dokázal páv, sedící na střeše restaurace. Přivítali nás majitelé – bratři Petr a Pavel Müllerovi a šéfkuchař Petr Košťál. Kromě specialit z kapra a lína, který nám šéfkuchař se zaujetím připravil, najdete na jídelním lístku úhoře, štika, pstruha, okouna, candáta, sumce a amura. Pro velký zájem návštěvníků, majitelé otevřeli druhou restauraci se specialitami z treboňských rybníků, kterou najdete hned naproti Šupině pod názvem Šupinka. Recepty na zmíněné dobroty jsme pro vás získali, a tak s chutí do toho.



RESTAURACE ŠUPINA

Valy – Třeboň
Tel.: 384 721 149
www.supina.cz
Otevřeno: Po–So 10.30–24.00,
Ne–10.30–23.00

☞ Pokud se do restaurace Šupina vypravíte na gastronomické hody vlakem, vystupte na zastávce Třeboň lázně. Je to odtud procházkou jen tři až čtyři minuty. Železniční zastávka Třeboň lázně leží na trati č. 226 Veselí nad Lužnicí – České Velenice (– Gmünd NO). Přes Veselí nad Lužnicí vás vlaky Českých drah dovezou do Třeboně ze směru od Prahy a Jihlavy.

● Skupinka čtyř přátel, kteří se rozhodnou zajet si z Tábora do Třeboně na některou rybí specialitu restaurace Šupina, zaplatí za jednosměrnou jízdenku z Tábora do zastávky Třeboň lázně 170 Kč. Tedy pokud si jízdenku koupí dohromady, a získají tak skupinovou slevu, kterou České dráhy nabízejí pro společnou jízdu 2 až 30 cestujících. Více na www.cd.cz/skupina.



