

Byli jsme na trzích, zírali jsme. Na šunkovou klobásu za 150 Kč. Ale to nebylo všechno...

- CZ24 News | 24. prosince 2023

ČESKO: Po českobudějovických vánočních trzích jsme se vypravili do Českého Krumlova. I tamější vánoční trhy totiž v Británii označili za jedny z nejhezčích v Evropě. A tak jsme i tady koukli na ceny. Můžete si zde dát například vánoční punč za 75 korun, „opilé jablíčko“ za 90 nebo šunkovou klobásu za 150 korun. Děti se mohou za 50 korun povozit na staročeském kolotoči. Starší muž zíral na domácího langoše za 140 korun. My pak zírali v restauraci na cenu smaženého kapra. Mluvili jsme i s turisty z Rakouska.

V zimních měsících bývají ulice Českého Krumlova většinou dost prázdné. V období adventu to ale neplatí. A především to neplatí v období letošního adventu. Naopak. Zdá se, že do Krumlova se vrátili turisté, a to především ti z Asie. Potkávali jsme je jak ve vánočně nazdobených uličkách, tak i v místních hospůdkách a restauracích. Vlastně, podle toho, co jsme viděli, tvořili většinu klientely. Mezi turisty pak jsou i Němci, Rakušané nebo například i Slováci. A potkali jsme i pár Čechů. Zjistili jsme, jak oni, ale i turisté ze zahraničí vnímají ceny na českokrumlovských trzích. **Víte, jaká je výrobní cena langoše?! A co říkají rakouští turisté?**

Na náměstí před českokrumlovskou radnicí stojí několik dřevěných stánků, které nabízejí sladké i slané dobroty.

Místní si sem prý často zajdou během Vánoc třeba jednou, dvakrát... Nasát tu vánoční atmosféru. V nabídce je například vánoční punč za 75 korun, „opilé jablíčko“ za 90 nebo dětský medvídkový punč za 60. Za stejnou cenu jsme objevili například i zázvorový čaj. Pokud si chcete dopřát i něco k jídlu, můžete si dát třeba šunkovou klobásu za 150 nebo o deset korun levnější domácí langoš, například s česnekem, kečupem a sýrem. Nechybí ani slané lokše, s lučinou a česnekem za stovku, s trhaným masem za 150 korun.



„Prosím vás, víte vy, jaká je výrobní cena takového langoše? Já tedy nejsem v kuchyni tak moc zbláhý, ale snacha ho doma občas dělává. Řekl bych tak deset korun na porci? Na to nějaký sýr, kečup, nebo tatarka, česnek. Jak říkával můj táta – ať nežeru... dvacet korun? A to už myslím

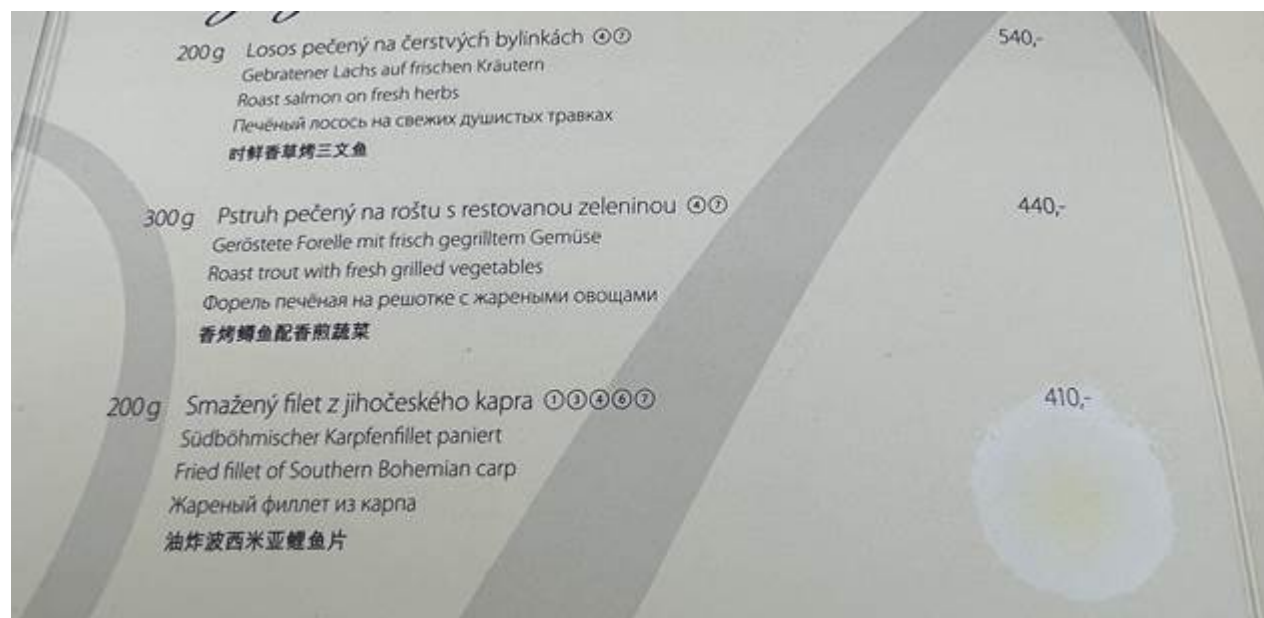
přeháním. Energie, nájem.... Ale ten přece neplatí za každý langoš. Něco musí vydělat, to je jasné. Ale 140 korun? To bych za to nedal," kroutil hlavou muž tak kolem sedmdesáti let, kterého jsme oslovili kousek od stánku s touto na trhu již tradiční dobrotou. Jméno prozradit nechtěl. „Neberte to ve zlém. Zase už si dáváme pozor, co kde řekneme. Vy za to nemůžete. I když novináři.... No, neberte to opravdu osobně," zadíval se na nás tak trochu podezřívavě.

Stejně jako v Českých Budějovicích i tady musí například rodiče dětí, pokud jim budou chtít splnit „co jim na očích vidí“, počítat, že si sáhnou hlouběji do kapsy. Třeba lentilková palačinka vyjde na 120 korun. Pokud si potomek vyhlédne palačinku Vánoční, rodič ještě dvacku připlatí. Za podobné ceny jako v krajském městě je pak v nabídce trdelník. Ten klasický jsme objevili za 95 korun, „speciální“ vyjde až na 140. Velkým lákadlem pro děti je i krásně malovaný staročeský kolotoč. Jedna jízda stojí padesát korun.

Oslovili jsme i hlouček turistů z Rakouska. Těm ceny na trhu nijak přemrštěné nepřišly. „Před týdnem jsme byli ve Vídni. Manžel si dal klobásu. Stála něco přes 7 euro. Já tyto věci nejím, ale miluji svařák. Za ten jsme zaplatili kolem pěti euro. Punč byl dražší," vzpomínala milá paní. Prozradila, že jsou s přáteli už v důchodu a mají tedy čas cestovat. A vánoční trhy prý milují.

Smažený filet z jihočeského kapra aneb Vánoce v Českém Krumlově

Rovnou z trhů jsme se vypravili hned do několika českokrumlovských restauračních zařízení. Zjistili jsme, že vepřový řízek v jedné z nich je levnější než minulou zimu, zůstal na ceně z letošního léta, tedy na 380 korunách. Vzhledem k vánočnímu času jsme nakoukli i do nabídky ryb. A objevili jsme například smažený filet z jihočeského kapra za 410 korun. Pokud by si tedy čtyřčlenná rodina vybrala tento tradiční vánoční pokrm, zaplatila by 1640 korun. Když by se rozhodla jít o kousek dál, do dalšího podniku, mohla by si z jídelního lístku vybrat například bramborové knedlíky plněné uzeným masem, s restovanou cibulkou a zelím. Cena jedné porce je ještě o 19 korun dražší než zmíněný kapr, tedy 429 korun. Stejná cena tohoto jídla byla i v létě, o čemž jsme tehdy informovali v reportáži, stejně jako o nabídce litru kohoutkové vody za 150 korun.



V obou případech se ale jedná o turisticky velmi atraktivní místa, kam moc místních zřejmě nechodí.

Turisté z asijských zemí si pochutnávají na českých hotovkách

Příznivější ceny jsme objevili například v tradiční hospůdce v uličce hned pod náměstím. Smažený

vepřový řízek i s přílohou tady vyjde na 288 korun. V nabídce jsou například i smažené syrečky, také s přílohou nebo smažený sýr Niva, obojí za 241 korun.

„Nejraději si tady hosté dávají takovou tu klasiku, hotovky. Vepřo knedlo zelo, kachnu.... Máme českou kuchyni,“ popsala Tereza Kišidajová, která nás obsluhovala. „Když napíšete Terka z Louže, všichni hned budou vědět,“ smála se sympatická mladá žena.

Zajímalo nás, zde sem chodí i Češi. „Taky. Místní moc ne, to máme na ty závodky,“ prozradila, že zde existuje určitá forma „závodního“ stravování v rámci obědů.

V době, kdy jsme hospůdku navštívili my, jsme zde potkali především turisty z asijských zemí. Mezi hosty prý bývají často také Němci.

[ZDROJ](#)