

Letošní velikonoční prodej ryb na městských sádkách v Plzni posvěti farář. Městští rybáři tím zahájí sezonní prodej ryb

Městští rybáři v Plzni připravili velikonoční prodej ryb. Na plzeňských městských sádkách je naplánován na Škaredou středu a Zelený čtvrtek od 10 do 17 hodin. Po tuto dobu mohou kupující přijíždět k areálu sádek u rybníka Košináře nejen na kole, ale také autem. Od 13. dubna pak na novou tradici naváže každý čtvrtek od 14 do 16 hodin až do konce října pravidelný prodej čerstvých ryb.

„Pro rybu na vánoční stůl si každý rok na městské sádky dojde několik set lidí. Ryba je neodmyslitelně spjata s předvelikonočním půstem stejně jako s vyvrcholením adventu o jeho posledním postním, tedy Štědrém, dni. Je to tradice, kterou se snažíme vzkřísit i prodejem ryb na našich městských sádkách,“ uvedl náměstek primátora pro oblast dopravy a životního prostředí **Aleš Tolar**. Podle jeho slov je prodej ryb lákavý hlavně pro děti. „O Velikonocích lze nákup spojit třeba s procházkou po zážitkovém okruhu Spejbla a Hurvínka a zakončit ji koupí čerstvé ryby,“ doplnil. Poprvé takto městští rybáři před Velikonocemi ryby nabízeli vloni.

„Velikonoce jsou největší křesťanské svátky. Pro naše předky bývaly důležitější než Vánoce. Lidé si nechávali požehnat rašící větvičky stromů či první jarní květy, ale třeba i chléb. Letošní velikonoční prodej ryb nám posvěti při jeho začátku ve středu 5. dubna v 10 hodin farář Tomáš Kadlec z nedaleké farnosti Dýšina,“ řekl vedoucí Úseku lesů, zeleně a vodního hospodářství Správy veřejného statku města Plzně **Richard Havelka**.

„Tradici, která vymizela v 70. letech minulého století chceme v Plzni obnovit. V kádích na městských sádkách u rybníka Košináře budeme mít pro zájemce kapry, líny, amury a pro ty, kteří přijdou včas, i několik štik a sumců. Loni byl před Velikonocemi o čerstvé ryby zájem, proto jsme se letos rozhodli pro celoroční prodej ryb,“ říká vedoucí oddělení vodního hospodářství a rybářství Správy veřejného statku města Plzně **Martin Gregar**. Podle křesťanských tradic by mělo být na stole do Bílé soboty postní jídlo. Nejčastěji to bývala ryba.

Cena ryb začíná na 120 korunách za kilogram kapra či amura, cena za lína, sumce či za štika je ale vyšší, přičemž na místě si mohou zájemci nechat rybu vykuchat i zbavit šupin a ploutví. Celoroční prodej ryb začne 13. dubna a bude probíhat až do konce měsíce října, a to každý čtvrtek od 14 do 16 hodin. Později se mimo vánoční prodej až do dalších Velikonoc ryby na sádkách u Košináře prodávat nebudou.

Historie prodeje ryb v Plzni

V Plzni se ryby prodávaly již od středověku, kdy nechali u nově zakoupené vsi Bolevec městští radní vybudovat několik rybníků. Rybníky byly často zakládány u klášterů, neboť v kláštorech bylo postní jídlo na talíři častěji. Kádě s rybami bývaly pravidelně do 20. let 20. století na trhu, který se konal na březích Mlýnské strouhy a v okolí zbořeného domu U Zvonu. Ryby se ale prodávaly i v kamenných obchodech. Koncem 19. století bylo v Plzni takových obchodů šest, a to v centru města i na jeho okraji. Na městských sádkách prodává Správa veřejného statku města Plzně ryby na vánoční stůl od roku 2005, velikonoční prodej letos chystá podruhé.

Ceny ryb v areálu městských sádek u Košináře od 1. dubna 2023

Ryby	cena za kg vč. DPH
kapr	120 Kč
amur	120 Kč
lín	150 Kč
sumec	280 Kč
štika	280 Kč
kuchání s odstraněním ploutví, šupin, případně stahování	80 Kč/rybu

Správa veřejného statku města Plzně je příspěvkovou organizací města Plzně, která se dle statutu města stará o městské nemovitosti, jejich údržbu a rozvoj. V její kompetenci tedy jsou správa, údržba městských komunikací včetně některých chodníků a stezek, správa veřejného osvětlení a světelného signalizačního značení, správa infrastruktury pro provoz veřejné dopravy, správa a údržba lesů, rybníků ale i většiny kašen, fontán, pump a pítek a vybraných parků a lesoparků, jako jsou např. Borský park, Lochotínský park, Lobežský park, park Potoční a Košutecké jezírko či lesoparky Homolka a Špitálský les.