

TÉMA DENÍKU

Dobře a levně se najíte v Plzeňce ve Strakoncích i U Ženišů

Smažák za stovku, polévka za třicet korun?

To už je většinou jen vzpomínka na minulost. Restaurace a jídelny zdražují i u nás, a Deník se proto vypravil zjistit, kde mají dál na poměry levné, a přitom stále dobré a poctivé jídlo. Tady je výběr Deníku z našeho kraje a okolí, další díl redakčního seriálu Česko za babku.

Restaurace Terno.

Suohomelská 2251,
České Budějovice

Čím zaujala: Oblíbená jídelna za přijatelnou cenu, česká kuchyně, ale v nabídce je například i pizza. Příjemné čisté prostředí. Otevřeno od pondělí do soboty od 9 do 18 hodin, v neděli od 9 do 16 hodin. V nabídce každý den několik hlavních jídel za cenu kolem 100 korun.

Výběr Deníku: Vepřový výpečky, houskový nebo bramborový knedlík, zelí 110 korun

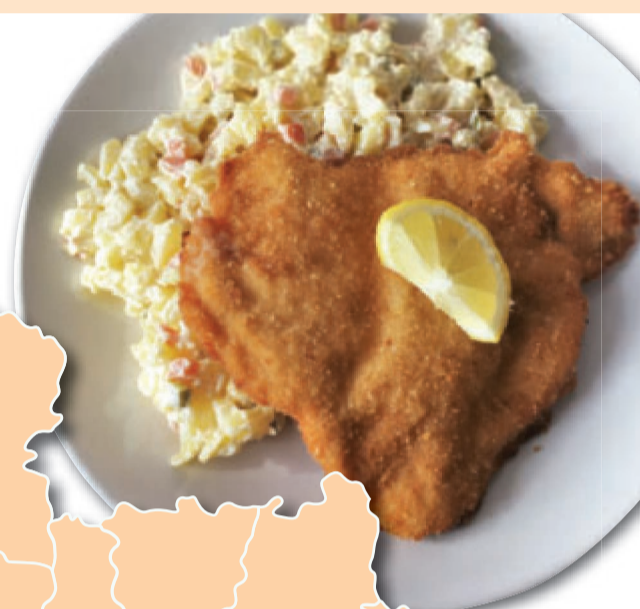


Plzeňka Hangár.

Na Ohradě 94, Strakonice

Čím zaujala: Příjemná, moderní restaurace s kvalitním jídlem za přijatelné ceny a velmi solidní a pečlivou obsluhou. Na provozu je vidět, že jim jde o zákazníka. Na jídelním lístku najdete jak lidová jídla, tak speciality, vegetariánská jídla, dětská jídla, dezerty, celou řadu příloh a další.

Výběr Deníku: Hovězí vývar se zeleninou a nudlemi 26 Kč, 100g koprová omáčka, hovězí maso, domácí houskové knedlíky 127 Kč.



Hotel Beránek.

Rybničky 506, Klatovy

Čím zaujala: Denně nabízí více než deset hotových jídel plus desítky minutek. Restaurace je vyhledávaná pro lidové ceny, kdy je každý den jedno menu s hlavním jídelm a polévkou za 120 Kč, ostatní jídla se pohybují od 120 Kč.

Výběr Deníku: Hovězí vývar s nudlemi + rajská omáčka s masovými koulemi, těstoviny – 120 Kč (menu)



Restaurace Na Slovance.

Slovenská 867, Sokolov

Čím zaujala: Nabízí vynikající českou či slovenskou kuchyni. Každý den je na výběr, kromě jídel na objednávku – minutek, i ze dvou hotových hlavních jídel a jedné polévky. Hlavní jídlo stojí 100 korun, menší polévka je za 30 a velká za 40 korun. Pod slogan majitele, že je to klasická staročeská restaurace se skvělým pivkem a opravdovou domácí kuchyní, se mohou podepsat jak hosté, kteří sem zavítají nepravidelně, tak stálí štamgasti.

Výběr Deníku: Výběr z jídel 100 Kč: čočková s uzeninou – vepřové maso na houbách, rýže, knedlík, dršťková – moravský vrabec špenát, houskový či bramborový knedlík, stěpičský vývar – jitrnicový prejt, zelí, brambor, Opravdu švestkové knedlíky s mákem



Hospůdka U Ženišů.

Červenohrádecká 66,
Plzeň 4 - Červený Hrádek

Čím zaujala: S novým provozovatelem získala nejen nový a příjemnější vzhled, ale přilákala více hostů i svou kuchyní. Za přijatelnou cenu 120 korun tu denně nabízejí tři teplá hotová jídla a pět minutek od 135 do 150 korun. Kromě klasické kuchyně je denně v nabídce i jedno vegetariánské jídlo.

Výběr Deníku: Výběr z jídel 120 Kč: španělský ptáček s rýží, smažené rybí file s bramborovou kaší a okurkou, grilovaná variace sýrů podávaná s hranolky a tatarokou



Češi v hospodách šetří. Jedno jídlo si rozdělí na dva chody

PETR VAŇOUS

J e krátce po poledni, do dveří hradeckého Hostince U Dvořáků vchází postarší paní a prohlíží si denní nabídku. Nakonec si vybírá znojemskou hovězí pečení s rýží. Nesedá si však ke stolu, ale místní kuchař Pavel Škorvánek jí balí jídlo do termoboxu. „Je toho dost. Půlku si dám k obědu a druhou k večeři,“ řekla žena při placení 150gramové porce, která jí vyšla na 170 korun.

Za poslední měsíce zdražilo jídlo v restauracích o desítky procent. Ukázalo se to i na číslech statistiků. V prosinci byla gastronomie se svým meziročním navýše-

ním cen o 26 procent na vrcholu zdražování v Česku. To mělo logický vliv i na přízeň zákazníků. Ti, kteří však nakonec do restaurace zajdou, hledají způsoby, jak na jídle ušetřit. Jedni si k jídlu odepřou pití, druzí se o porci podělí s ostatními či si ji rozdělí na dva chody.

Hostinský Škorvánek s tím má hojně zkušenosti. „Sice mám napsáno, že je to 150 gramů, ale určitě je to o něco víc. A lidé to vědí a často si sem právě chodí takřkajíc pro dvouporcovku,“ doplnil hospodský.

Že by si však někdo objednal jedno jídlo a k tomu více příborů, s tím se Škorvánek setkává jen zřídka. Naopak velmi často to slyší pro-



Foto: Shutterstock

vozní další hradecké restaurace Šalanda Jitka Podzimková. „Je to hlavně u klasických tataráků. Ale i u pártyboxů či masových a sýrových prkýnek. Ty sice vyjdou draž, ale když si to pak celá parta

rozpočítá, dostane se na cenu, která je mnohdy nižší než klasické meníčko,“ uvedla Podzimková.

Sdílení jídla přišlo do České republiky z USA. A právě tato „americká“ cesta je u nás

v poslední době trendem i podle známého „gastro-nauta“ Pavla Maurera. Američané sice podle něj patří k největším plýtvacům jídlem na světě, ročně se tam vyhodí až 60 procent jídla, ale v případě restauračního stravování udávají nový směr. „Američané jsou sice mistři v plýtvání, ale právě v ohledu sdílení jídla by si z nich mohli vzít leckteří restauratěři příklad,“ řekl nedávno Deníku Maurer. Ve Spojených státech sice neexistují malé porce, ale v místních restauracích už si zvykli na to, že si například čtyřčlenná rodina objedná pouze tři porce – a čtyři příbory. „U nás by se na takové lidi dívali hospodští skrz prs-

ty, ale tam ani nemrknou okem,“ dodal Maurer.

Že se doba mění a takzvaný „sharing“ berou nyní čeští hospodští na milost, potvrdil Deníku člen představenstva Asociace malých a středních podniků a živnostníků a garant projektu Moje restaurace Luboš Kastner. Bohužel jich je podle něj zatím stále málo. „Se sdílením jídla mají nyní problém spíše ty tradiční hospody, které jedou v guláších, svičkových a jednoporcovkách. Měly by však naopak jít tomu trendu naproti. Při sharování by si lidé objednali daleko více jídla. Já jsem velkým příznivcem tohoto trendu a v mých restauracích s tím slávíme úspěch,“ doplnil Kastner.