



## AKTUALITY

Aktuální informace z OP Rybářství 2021–2027

2

## INFORMACE

Průmyslová dekarbonizace a udržitelná produkce bílkovin v rakousko-českém regionu

3

## AKTUALITY

Měření kyslíku – evoluce nebo revoluce pro rybářství?

4

## INFORMACE

Vodňanské rybářské dny: Kde se tradice setkává s moderní vědou

6

## ZAJÍMAVOSTI

Czech Food Fest 2026 v Istanbulu: Gastronomie jako most mezi kulturami

8

## Evropská federace chovatelů ryb (FEAP) si zvolila nové vedení

**T**radiční jarní zasedání Evropské federace chovatelů ryb (FEAP) se v letošním roce uskutečnilo 21. a 22. května v kyprském Limassolu. Místo ani čas zasedání nebyly náhodné, ale účelově zvoleny společně s předsednictvím Kypru v Radě Evropské unie a uspořádáním Evropských námořních dnů (European Maritime Days), kterých se zúčastnily politické i úřední špičky evropského rybolovu a akvakultury. Na zasedání se sjelo přes 50 delegátů ze šestnácti zemí Evropské unie i mimo ni a také další pozvaní hosté. České produkční rybářství na zasedání zastupoval ředitel Rybářského sdružení ČR, RNDr. Michal Kratochvíl, Ph.D.

Dvoudenní zasedání bylo zahájeno dopoledním jednáním Komise pro zdraví a welfare ryb, jejímž hlavním projednávaným tématem byla limitace při použití autogenních vakcín či biocidů pro potřeby praxe. Navazující Komise pro životní prostředí a klima se věno-

vala aktuálním palčivým otázkám, jakými jsou například v Evropské unii nově zaváděná povinnost opakovaného použití polystyrenových přepravních beden na ryby, legislativní i jiné objektivní bariéry bránící širšímu rozvoji ekologické produkce ryb, příprava celoevropského plánu managementu kormorána a další.

Delegáti sladkovodní sekce pak v odpoledních hodinách diskutovali vývoj produkce sladkovodních ryb, především u kapra a pstruha, a to vzhledem k nestabilním klimatickým podmínkám a odbytu ryb. Problematika sucha zasahuje většinu kontinentu a nejhorší dopady má prohlubující se deficit nedostatku vody právě na sladkovodní akvakulturu. I proto jedním ze závěrů jednání sekce je potřeba zajištění vhodné podpory suchem postižených producentů ryb. Sladkovodní sekce dala rovněž prostor diskusi, zaměřené na problematiku nezbytnosti zpracování a odbytu kapra s dů-

razem na nové výrobky a produkty s přidanou hodnotou, které se pomalu, ale jistě dostávají na trhy v jednotlivých členských státech EU.

Druhý den zasedání, po oficiálním zahájení prezidentkou FEAPu a zástupcem kyprské rybářské asociace, byli se svými projevy přivítáni významní hosté – ministryně kyprského Ministerstva zemědělství, rozvoje venkova a životního prostředí, paní Dr. Maria Panayiotou, a také eurokomisař pro rybolov a oceány, pan Costas Kadis.

Zásadní událostí valného shromáždění byla volba prezidenta a viceprezidentů asociace, a to z důvodu vypršení tříletého funkčního období u některých ze stávajících funkcionářů. Po šesti letech v čele federace paní Lara Barazi-Geroulanou (Řecko) oficiálně ukončila své funkční období jako prezidentka, během něhož dosáhla významného pokroku na evropské akvakulturní scéně. Delegá-

ti sněmu pak jednomyslně zvolili novou prezidentkou FEAP na další tři roky paní Annu Pyć (Polsko), která byla jedinou kandidátkou na tuto uvolněnou pozici. Anna do této role přináší bohaté praktické zkušenosti a strategickou vizi, jelikož zastává post generální ředitelky a zároveň majitelky rybí farmy Pustelnia, je viceprezidentkou Polského svazu chovatelů pstruhů a dosud také členkou užšího vedení FEAPu.

Závěr zasedání byl standardně zaměřen na agendu organizace, projektovou spolupráci, schvalování účetní uzávěrky za rok 2025, shrnutí závěrů z jednání jednotlivých komisí a také na informace o konání příštích zasedání.

V listopadu letošního roku se zasedání FEAPu přesně po dlouhých dvaceti letech vrací zpět do české metropole, kam všechny delegáty jménem hostitelské organizace ve svém projevu pozval ředitel Rybářského sdružení ČR Michal Kratochvíl.



# Aktuální informace z OP Rybářství 2021–2027

**O**P Rybářství 2021–2027 vstoupil do svých závěrečných let implementace. Od začátku programového období 2021–2027 bylo vyhlášeno 34 výzev, ve kterých bylo zaregistrováno celkem 1067 projektů s požadovanou podporou 1 159 mil. Kč. K 31. 5. 2026 bylo vydáno 785 Rozhodnutí o poskytnutí dotace v celkové výši 781 mil. Kč. Proplaceno bylo 388 projektů v hodnotě 288 mil. Kč. Využijte proto posledních možností podpory a neváhejte podat Žádost o podporu. V roce 2026 a 2027 plánuje ŘO OP Rybářství vyhlásit poslední výzvy tohoto programu. Na přelomu října a listopadu 2026 proběhne příjem žádostí v 10. výzvě pro aktivitu 1.6.1 Vysazování úhoře říčního a dále ve 35. výzvě pro aktivitu 2.1.3. Investice do intenzivních akvakulturních systémů, ve 36. výzvě pro aktivitu 2.1.2 Investice do akvakultury a ve 37. výzvě pro aktivitu 2.2.2 Zpracování produktů. V lednu a únoru 2027 proběhne příjem žádostí ve 4. výzvě, kde se budou přijímat Žádosti o podporu v aktivitě 2.1.4 Kompenzace. Na jaře 2027 proběhne příjem v aktivitě 2.1.1 Inovace a v aktivitě 2.2.1 Propagační kampaně. Na podzim 2027 je plánován příjem pro aktivitu 1.6.1 Vysazování úhoře říčního, 2.1.3. Investice do intenzivních akvakulturních systémů, 2.1.2 Investice do akvakultury se zásobníkem projektů a 2.2.2 Zpracování produktů. S ohledem na docházející finanční prostředky sledujte Harmonogram výzev zveřejněný na [www.mze.gov.cz](http://www.mze.gov.cz), může dojít ke změnám.

## Vyhodnocení příjmu žádostí ve 31.–34. výzvě

V termínu od 28. 4. do 18. 5. 2026 proběhl příjem žádostí ve 31.–34. výzvě. Celkem bylo zaregistrováno 122 projektů v požadované podpoře cca 129,9 mil. Kč. Podpora tak převýšila stanovenou alokaci o 47,9 mil. Kč. Ve 31. výzvě bylo zaregistrováno 7 projektů v požadované podpoře 16,2 mil. Kč, ve 32. výzvě 93 projektů za 91 mil. Kč, ve 33. výzvě 15 projektů za 14,8 mil. Kč a 34. výzvě 7 projektů v podpoře 7,9 mil.



Kč. V současné době u těchto projektů probíhá kontrola formálních náležitostí a přijatelnosti. Všechny uvedené výzvy zaznamenaly mimořádný úspěch. Zájem žadatelů předčil původní odhady i plánovanou alokaci. Z tohoto důvodu bude Řídicí orgán OP Rybářství připravovat informaci pro pana ministra o navýšení alokace pro všechny aktivity tak, aby pokryla všechny zaregistrované projekty, které projdou administrací k vydání Rozhodnutí o poskytnutí dotace.

## Vozidla kategorie N1, N2 a N3 s konvenčním pohonem již nebudou v současném programovém období podporována

Vzhledem k výsledkům jarních výzev 2026 a docházející alokaci programu nebudou vozidla kategorie N1, N2 a N3 s konvenčním pohonem již v tomto programovém období podporována. Jejich opětovné zařazení v následujícím programovém období bude předmětem dalších diskusí. V číselníku způsobilých výdajů zůstanou pouze jejich elektrické verze.

## Aktuální informace z OP Rybářství 2021–2027

Strategie sektoru zpracování produktů akvakultury a jejich uplatnění na trhu je koncepčním materiálem, jejíž návrh byl zpracován

v průběhu března/dubna 2026 a postupně představen a projednán se sektorem i relevantními partnery. Strategie vymezuje vizi a klíčové cíle, mezi něž patří zejména: zvýšení podílu ryb zpracovaných v České republice, vytvoření stabilní domácí poptávky po rybím masu, posílení ekonomické stability a odolnosti sektoru akvakultury a rovněž zvýšení spotřeby rybního masa a zlepšení stravovacích návyků obyvatelstva. Jde o směr, který může dlouhodobě posílit přidanou hodnotu domácí produkce a stabilitu sektoru. Nyní již probíhají kroky k jejímu naplňování, a to i za podpory OP Rybářství 2021–2027. Byly řešeny plánované projekty do zpracování, propagací a inovací ve zpracování a zohledněny v programu. Dále byl úspěšně zahájen projekt „Ryby dětem: kvalitní rybí výrobky do škol a ško-

lek“. Proběhlo představení tohoto materiálu a kroků vycházejících ze strategie na Plenárním zasedání Rybářského sdružení ČR a dále se zástupci rybářského sektoru účastnili akce „Strakovka žije zemědělstvím“, kde návštěvníci poznali české rybářství a akvakulturu. Dále ŘO ve spolupráci se zpracovateli připravuje DEFROST video se snahou odstranění předsudků k rozmraženým rybám. V rámci strategie bude sepsána problematika vedlejších produktů a odpadů ze zpracování a řešena se státní správou. ŘO připravuje analýzu případných problémových oblastí spojených s požadavky vyhlášky o školním stravování. V neposlední řadě probíhají konzultace k připravovaným projektům podniků, státní správy a univerzit v oblasti školní kuchařů, zpracování vedlejších produktů a propagačních akcí.



# Průmyslová dekarbonizace a udržitelná produkce bílkovin v rakousko-českém regionu

Koushik Roy<sup>1</sup>, Sabine Spiess<sup>2</sup>, Mark W. Hlawitschka<sup>1</sup>, Jan Mráz<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Fakulta rybářství a ochrany vod, Na Sádkách 1780, 370 05 České Budějovice, Česká Republika.

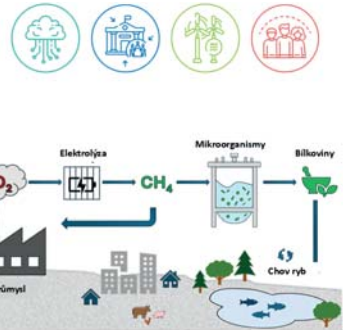
<sup>2</sup> K1-MET GmbH, Stahlstrasse 14, 4020 Linec, Rakousko

<sup>3</sup> Institute of Process Engineering, Johannes Kepler University Linz, Altenbergerstr. 69, 4040 Linec, Rakousko

dokážou využít plynné uhlíkaté emise jako zdroj energie a při svém růstu vytvářejí biomasu bohatou na bílkoviny a dusík. Jinými slovy – znečištění se může stát součástí řešení. Projekt však jde ještě dál a hledá odpověď na otázku, jak tuto biomasu prakticky využít. V přírodních

ekosystémech, například v rybnících, jsou metanotrofní bakterie přirozenou součástí potravní sítě ryb, například kapra. Na základě této inspirace budou v projektu charakterizovány a testovány bílkoviny získané z metanotrofních bakterií (tzv. „C1 gas protein“) pro využití v komerční akvakultuře. Na obrázku níže je uvedeno srovnání aminokyselinového složení některých komerčně dostupných produktů typu C1 proteinů určených zejména pro intenzivní chov lososovitých ryb, sumců či okounovitých druhů. Tyto ryby vyžadují vysoký ob-

sah kvalitních bílkovin a současně u nich dlouhodobě chybí dostatek udržitelných zdrojů krmiv. Většina současných produktů C1 proteinů svým složením převyšuje nutriční požadavky dravých ryb, avšak při nevhodné výrobě může docházet ke snížení kvality nebo k nedostatku některých aminokyselin, například argininu, histidinu či methioninu (obr. 1). Cílem projektu CARMA je proto vyvinout konkurenceschopný produkt také prostřednictvím optimalizace výrobních podmínek. Máte zájem o nové možnosti vy-



**Interreg** Rakousko – Česko Spolufinancováno Evropskou unií

**CARMA**  
ATCZ00278

Popis projektu:  
CARMA přeměňuje emise CO<sub>2</sub> na metan pomocí elektrolýzy a využívá mikroorganismy k produkci vysoce kvalitní biomasy. Složení živin tohoto alternativního zdroje bílkovin se poté vyhodnocuje a jeho využitelnost jako krmiva testujeme na rybách.

Doba realizace: 01.04.2026 – 31.12.2028  
Spolufinancování z EFRR: € 868.200,55

[www.interreg.at-cz.eu/CARMA](http://www.interreg.at-cz.eu/CARMA)

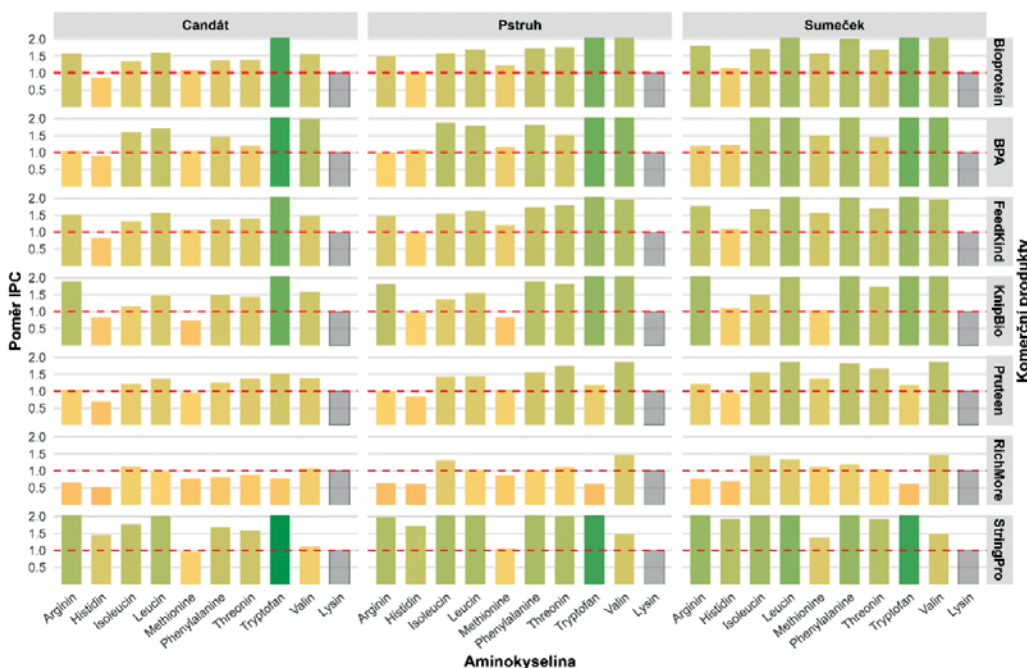
Projekt CARMA přináší inovativní řešení propojující průmyslovou dekarbonizaci s produkcí udržitelných bílkovin. Využívá průmyslové CO<sub>2</sub>, který je nejprve přeměněn na metan a následně na mikrobiální protein. Vzniká tak přeshraniční inovační řetězec spojující principy oběhového biohospodářství, snižování emisí a udržitelných systémů výroby krmiv v Rakousku a České republice. Inspirací pro projekt byla sama příroda. Metanotrofní bakterie, které se přirozeně vyskytují ve středoevropských rybnících<sup>1</sup> nebo v komunálních kalech<sup>2</sup>,

užití CO<sub>2</sub> pro produkci udržitelných krmiv? Sledujte výsledky projektu CARMA a zapojte se do naší inovační sítě. Připojte se k síti stakeholderů a získáte aktuální informace o projektu, výsledcích výzkumu i pozvánky na odborné akce. Naskenujte QR kód.



Poměr konceptu ideální bílkoviny (IPC), normalizováno na 100% lysin

Hodnoty < 1 = deficit | 1 = dostatečné | > 1 = nadbytek



Obr. 1: Srovnání kvality bílkovin komerčních produktů (metanotrofní bakteriální C1 gas protein) určených pro prémiové dravé druhy ryb v akvakultuře. IPC: koncept ideální bílkoviny (tj. požadavek na aminokyseliny vyjádřený jako % lysinu).

Literatura

- Kavagutti, V. S., Bulzu, P. A., Chiriac, C. M., Salcher, M. M., Mukherjee, I., Shabarova, T., Grujić, V., Mehrshad, M., Kasalický, V., Andrei, A. S. a Jezberová, J. (2023): High-resolution metagenomic reconstruction of the freshwater spring bloom. *Microbiome*, 11(1): 15. (Methylococcus sp.)
- CCM – Czech Collection of Microorganisms: Cupriavidus sp. Dostupné z: <https://ccm.sci.muni.cz/en/catalogue-of-cultures/bacteria-and-archaea/bakterie/html/3726>
- Wang, J., Chen, L., Xu, J., Ma, S., Liang, X., Wei, Z., Li, D. a Xue, M. (2023): C1 gas protein: A potential protein substitute for advancing aquaculture sustainability. *Reviews in Aquaculture*, 15(3): 1179–1197.

# Měření kyslíku – evoluce, nebo revoluce pro rybářství?

Pavel Vinař,  
Smotech s.r.o.

Když jsem v roce 2023 (časopis Rybníkářství – červen 2023) psal o rozpuštěném kyslíku jako o příležitosti, byla hlavní myšlenka poměrně jednoduchá: pokud dokážeme měřit kyslík a teplotu průběžně, spolehlivě a bez další práce navíc, získáme nástroj, který může změnit každodenní rozhodování v rybářství. Nikoliv proto, že by rybáři nevěděli nic o své vodě. Právě naopak. Dobří rybáři ji znají velmi dobře. Jenže změny ve vodě probíhají mnohem dynamičtěji, než jsou schopni zachytit ručním měřením nebo obhlídkou.

V původním článku jsem ukazoval rozdíl mezi ručním měřením a kontinuálním záznamem. Jednorázový náměr může být poctivý, správně provedený a přesto zavádějící. Automatická sonda měří stále ve stejném místě, hloubce a intervalu, a proto místo jedné hodnoty ukazuje trend: zda kyslík roste, klesá, jak rychle klesá a jak dlouho zůstává rybník v rizikovém stavu. Právě tato změna pohledu je podle mne podstatná. Nejde už jen o kontrolní měření, ale o provozní informaci použitelnou pro rozhodnutí včas, nikoli až zpětně na základě pozorovaných následků.

V tomto smyslu pro mě SmonOX není náhradou rybářské zkušenosti. Je to nástroj, který jí dává lepší a včasnejší podklad. Měří tam, kde je ukotven, a tím umožňuje sledovat konkrétní místo ve vodě dlouhodobě a srovnatelně. Hodnoty kyslíku, teploty vody a teploty vzduchu jsou kdykoliv k nahlédnutí v telefonu nebo počítači. A když se něco začne vyvíjet špatným směrem, lze jednat ihned. To je rozdíl, který se z papíru popisuje snadno, ale v provozu má úplně jinou váhu.

Z historického pohledu nejde o první okamžik, kdy do rybářství vstupuje měření. Baštyřské oko, zkušenost s počasím, barvou vody, průhledností nebo ranním minimem kyslíku byly po desetiletí praktickým základem provozu. Později přišly přenosné oxymetry a ruční náměry. Nyní se posouvá-

me do další fáze: od jednotlivého měření k nepřetržitému sledování a od sledování k automatizaci. Takže tu máme spíše evoluci dobré rybářské praxe než revoluci. Podobný posun už v minulosti proběhl v mnoha jiných oborech. Například teplota byla dávno známá a měřitelná veličina; teploměr má historii sahající do raného novověku a jeho vynález je obecně spojován s Galileem. Zlom ale nebyl v samotné veličině, nýbrž v tom, že se měření teploty stalo jednoduchým, průběžným a napojeným na akci. A ta chvíle přišla až na konci 19. století s objevem termostatu, jednoduchého zařízení, které dokázalo na základě nastavené hranice něco zapnout nebo vypnout. Na svět tak přišla automatická regulace budov.

Podobně obyčejný plovák změnil hlídání hladiny. Tam, kde dříve musel člověk kontrolovat stav vody, aby mohl včas zavřít přítok, převzal jednoduchý mechanismus část rutinní odpovědnosti. Ne proto, aby člověka nahradil, ale aby ho zbavil neustálého hlídání jedné veličiny. Tahle paralela je pro rybářství důležitá. Pokud známe průběh kyslíku a teploty, nemusíme přikrmovat ani provzdušňovat jen podle dojmu, zvyku nebo jednorázového náměru. Přikrmování lze přizpůsobit aktuálnímu stavu vody a jeho trendu, aeraci spouštět tehdy, kdy je potřeba, a vypínat ji v době kyslíkového dostatku. U krmiva, elektřiny, dopravy i lidské práce jde o položky, které rok od roku zdražují. Kontinuální měření tak nešetří jen čas strávený samotným měřením, ale také zbytečné jízdy, zbytečné zásahy a chybná rozhodnutí založená na neúplném obrázku.

První praktický přínos tedy vidím v úspoře a efektivitě. Ne v teoretické, ale v provozní. Rybář nechce mít graf proto, aby měl jen graf. Potřebuje vědět, jestli ráno přikrmovat, jestli má smysl spouštět aerátor, jestli rybník leží celý den, nebo jen krátce prošel horší fází. Potřebuje se rozhodovat dříve, než se problém projeví naplno. A zároveň potřebuje, aby mu měření nepřidalo další práci. V čes-



kém rybářství chybí lidé, času je málo a každý pracovní výkon navíc má čím dál vyšší cenu.

Druhý přínos se ukazuje zejména na rizikových rybnících. Zkušenost z praxe opakovaně potvrzuje, že důsledné řízení příkrmování podle naměřených hodnot může na první pohled působit až příliš opatrně. V období kyslíkového rizika nebo příliš vysokých teplot vody se prostě nepřikrmuje, i když by provozní rutina nebo snaha dohnat přírůstek sváděla k opaku. Ryba pak nemusí vždy dosahovat maximální možné kondice v určitém okamžiku sezóny; přesnější je říci, že přírůstek je veden opatrněji a s ohledem na bezpečnost obsádky. Jenže právě tím se předchází kolapsům, rozkladu nespotebbovaného krmiva a především úhynům. V celkovém součtu tak může být hospodářský výsledek rizikového rybníka lepší až o polovinu: méně ztrát, méně krizových zásahů a vyšší jistota, že se ryba dožije výlovu.

Třetím přínosem je srozumitelný přehled o teplotě. Na první pohled se může zdát, že teploměr je v rybářství samozřejmost. Jenže opět nejde pouze o jednu hodnotu, ale o průběh. Teplotní vývoj sledovaný na přesně daném místě v produkční vodě má zvláštní význam při práci s generačními rybami. Připravenost ryb, načasování manipulační a odhad vývoje se pak ne-



opírají jen o dojem, kalendář nebo právě kvetoucí stromy, ale o dlouhodobější obraz konkrétní vody. A to je rozdíl, který rybář pozná hlavně ve chvíli, kdy se rozhoduje o termínu zásahu.

Potřeba sledovat teplotu se netýká jen generačních ryb. Kapři jsou schopni přijímat potravu v rozmezí teplot vody přibližně 16–31 °C, avšak maximálního využití živin a růstu dosahují pouze v užším rozmezí 20–28 °C. Mimo toto optimum – zejména při teplotách nad 28 °C – dochází k výraznému poklesu efektivity přikrmování v důsledku tepelného stresu, což vede ke sníženému příjmu potravy, akumulaci nezkonsumovaného krmiva a následnému rozvoji sinic, což v konečném důsledku jen prohlubuje kyslíkové deficity.

(Pokračování na straně 5)

# Měření kyslíku – evoluce, nebo revoluce pro rybářství?



(Dokončení ze strany 4)

Ukazuje se, že kontinuální měření na libovolném místě nemusí být užitečné jen na produkčním rybníku. Povodí Moravy po testování rozšiřuje monitoring Dyje o SmonOX a zařazuje jej do širšího sledování, další správci povodí se přidávají. V takovém prostředí nejde o příkrmování ani o přírůstek. Jde o schopnost dlouhodobě, spolehlivě a v reálném čase sledovat veličiny, které mohou být při zhoršující se kvalitě vody rozhodující.

Důležitou výzvou je tak pro nás další vývoj. Aktuálně spolupracujeme s Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích, Fakultou rybářství a ochrany vod a Rybářstvím Lnáře na projektu

Optimalizace chytrého krmného systému v kaprových rybnících. Cílem není vytvořit efektivní ukázkou, že něco jde zapnout mobilem. Cílem je postupně dojít k takové automatizaci, která bude mít skutečný provozní smysl. To znamená sbírat data, vyhodnocovat je, dívat se na výsledky bez přání a zkratk a ověřovat, co opravdu pomáhá.

Je to zdlouhavý proces. Vyžaduje analytický přístup, objektivní sledování výsledků a ochotu přispět, že ne každá zajímavá veličina je hned provozně užitečná. Hledáme další parametry, které mohou pomoci lépe optimalizovat krmné dávky, předcházet rizikovým stavům nebo zefektivnit zásahy. Ale nechci budit dojem, že rybářství potřebuje au-

tomatizaci pro efekt. Nepotřebuje. Potřebuje automatizaci, která sníží riziko, ušetří práci a lepší výsledek. A pro stávající majitele mám dobrou zprávu, všechny SmonOXy v provozu jsou pro automatizaci předpřipravené.

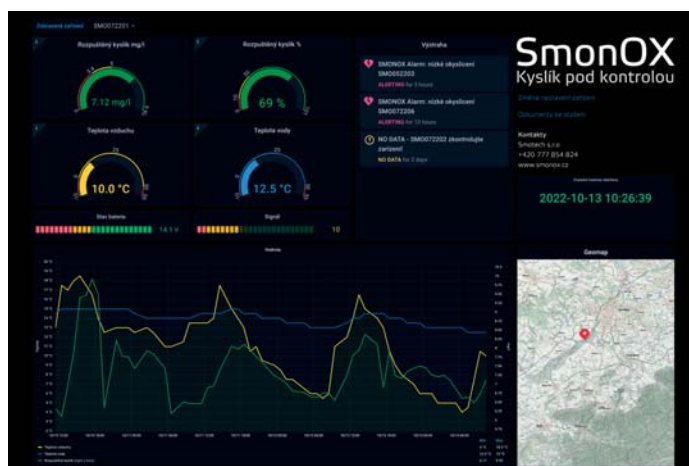
Z praktického hlediska se tak vracím k otázce z názvu: je měření kyslíku evolucí, nebo revolucí? Technicky vzato, je to evoluce. Navazuje na dlouhou tradici pozorování vody, ručních náměrů a provozní zkušenosti. Pro každodenní řízení rybníka to ale může působit revolučně. Rybář už nečeká, až přijede, změří a následně vyhodnotí situaci, která mohla nastat před několika hodinami. Má informaci průběžně. Vidí trend. Může reagovat dříve. A v řadě případů může nechat jednoduchý navazující zásah proběhnout automaticky.

Na závěr je potřeba zmínit i financování. Operační program Rybářství 2021–2027 byl v době původního článku v plném běhu. Dnes už jsme v jiné části programového období. Stále existují výzvy, které mohou modernizaci akvakultury pomoci. Zároveň ale výsledky posledních výzev ukazují, že zájem žadatelů převyšuje dostupné alokace. Nechci strašit ani něco slibovat. Spíše bych odhadoval, že možnost financovat podobnou tech-

nologii z externích zdrojů pravděpodobně nebude přibývat. Kdo o podobné investici uvažuje, neměl by ji odkládat s představou, že stát bude vstřícnější a technologie levnější. Nicméně dnes již z praxe víme, že se zařízení v průběhu svého života zaplatí samo na vygenerovaných úsporách bez ohledu na případnou podporu.

SmonOX už dlouho nevnímám jen jako oxymetr. Vnímám ho jako jeden z kroků k tomu, aby rybářské podniky pracovaly s vodou podobně přesně, jako už dnes pracují s krmivem, obsádkou, energií nebo plánem výlovů. Kyslík zůstává stejný jako dřív: neviditelný, proměnlivý a pro ryby zásadní. Nové je to, že jej konečně dokážeme sledovat nepřetržitě, srozumitelně a využít naměřená data přímo v provozu.

Přichází tak evoluce v nástroji, možná revoluce v okamžiku rozhodnutí. Protože jakmile rybář nevidí jen jednu hodnotu, ale celý vývoj vody, začne jinak přemýšlet o příkrmování, aeraci, riziku i práci lidí. A jestli má moderní technologie v tradičním rybářství nějaké místo, pak právě tam, kde pomáhá dělat lepší rozhodnutí, předcházet škodám a vytvářet tak příležitost k úsporám a navýšení konečného zisku.



# Vodňanské rybářské dny: Kde se tradice potkává s moderní vědou

Text:  
**Petra Plachtová, FROV JU**

Foto:  
**Karel Burda, Petr Houdek,  
Pavel Hofman,  
FROV JU, SRŠ VOŠ VHE**

Vodňany se i letos proměnily v centrum rybníkářství, gastronomie, kultury a setkávání. Tradiční Vodňanské rybářské dny (VRD) přilákaly ve dnech 21.–23. května stovky návštěvníků všech generací a nabídly pestrý program po celém městě – od koncertů a rybích trhů až po moderní rybářský výzkum.

Součástí programu byl také Den otevřených dveří Fakulty rybníkářství a ochrany vod Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích (FROV JU). Návštěvníci měli možnost nahlédnout do běžně nepřístupných laboratoří, poznat práci vědců a studentů a zjistit, jak vypadá moderní rybářský a hydrobiologický výzkum v praxi.

Laboratoře environmentální chemie, genetiky, vodní toxikologie nebo reprodukční fyziologie ryb připravily ukázky mikroskopování, měření pH, práce s laboratorní technikou, pozorování biologických vzorků i efektní ukázky práce s tekutým dusíkem. Zájem vzbudily také interaktivní aktivity pro děti a veřejnost, například určování chromozomů živočichů nebo poznávání rybích druhů podle jiker.

Další návštěvníci zaměřili do Experimentálního rybochovného pracoviště a pokusnictví, kde si mohli prohlédnout moderní recyklační systémy chovu ryb a živé ukázky ryba a raků. Velkou pozornost přitahovalo Genetické rybářské centrum s ukázkami jeseterovitých ryb, rybí líhně a prvních stádií rybního života – od jiker přes embrya až po plůdek.

Program doplnilo také fakultní vzdělávací středisko MEVPIS FROV JU s aktivitami pro rodiny s dětmi. Prostřednictvím pohádkového příběhu o záchraně čolka mohli návštěvníci objevovat vodní svět hravou a interaktivní formou.



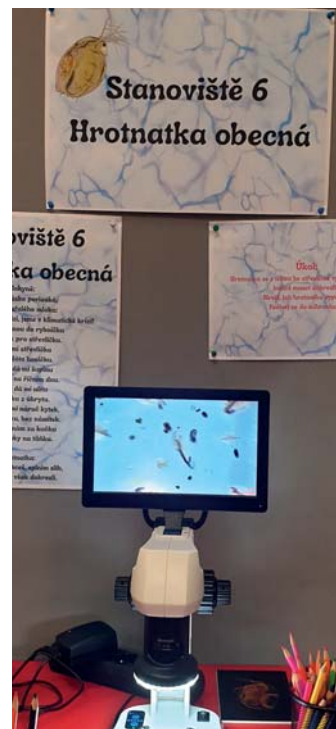
Fakulta během dne otevřených dveří ukázala, že současné rybníkářství už dávno není jen o chovu ryb. Návštěvníkům představila rybníkářství jako moderní vědní obor propojující ochranu vody, výzkum životního prostředí, geneti-

ku, nové technologie i vzdělávání. Cílem bylo veřejnosti přiblížit, jak pestrá a důležitá je práce vědců, studentů i odborných pracovníků fakulty.

Nechyběla ani bohatá nabídka Střední rybářské školy VOŠ

a VHE Vodňany. Velký zájem vzbudila školní akvaristika, rybářské muzeum i specializované učebny biologie, chemie a hydrobiologie.

(Pokračování na straně 7)



# Vodňanské rybářské dny: Kde se tradice potkává s moderní vědou



(Dokončení ze strany 6)

Novinkou letošního ročníku byla možnost prohlédnout si novou akvapionickou učebnu na školním pokusnictví, která propojuje chov ryb s pěstováním rostlin při výraz-

ně nižší spotřebě vody. Návštěvníci se seznámili se zázemím rybářského vzdělávání a ochutnali rybí výrobky z kapra a pstruha, které zajišťovala studentská firma složená ze studentů třetích ročníků.

Nedílnou součástí Vodňanských

rybářských dnů byly tradičně také trhy s nabídkou rybích specialit. Velký zájem byl o nabídku rybích specialit, která letos kromě klasických rybích salátů, kapřích hranolek a uzených ryb nabídla i modernější gastronomické novinky.

Návštěvníci mohli ochutnat například wrap s uzeným candátem, rybí burger nebo párek v rohlíku z rybího masa. Právě propojení tradičního rybářství s moderní gastronomií ukázalo, že rybí produkty mají široké možnosti využití a mohou oslovit i další generaci zákazníků.

Zároveň proběhl 15. ročník soutěže Netradiční úprava vodňanského kapra – Memoriál Miloše Štěpničky, kterou připravilo Střední odborné učiliště služeb. V kulinářské soutěži soupeřily dvoučlenné týmy ze čtyř středních škol. Zlatý pohár získaly pokrmu kapří suflé na dýňovém kompotu a kapr na hořčici s bramborovým salátem, připravené vodňanskými studenty učiliště.

Součástí slavností byla i mše za rybáře, která se konala na hrázi rybníka a připomněla nejen silné historické kořeny rybářství ve Vodňanech, ale i duchovní rozměr s úctou k tradičnímu řemeslu a práci rybářů. Letošní Vodňanské rybářské dny tak znovu ukázaly, že Vodňany jsou místem, kde se přirozeně propojuje tradice českého rybářství s moderním výzkumem, vzděláváním, gastronomií i prací s veřejností. Petřův zdar!



# Czech Food Fest 2026 v Istanbulu: Gastronomie jako most mezi kulturami

**F**estival české gastronomie Czech Food Fest 2026 se konal ve dnech 16.–17. května 2026 v prostorách Tünel Midpoint v Istanbulu pod záštitou generální konzulky České republiky Olgy Hajflerové.

Tato výjimečná událost představila českou kuchyni jako významný nástroj kulturní diplomacie a současně vytvořila prostor pro posilování vztahů mezi Českou republikou a Tureckou republikou. Festival byl určen širokému spektru hostů z oblasti diplomacie, businessu, médií i kulturní sféry.

Program nabídl degustaci tradičních pokrmů české kuchyně. Nechyběla pečená kachna s knedlíkem a zelím, svíčková na smetaně ani jablečný štrúdl. Českou rybí gastronomii reprezentovaly kapří řízky v kukuřičné strouhance s bramborovým salátem a marinované kapří hranolky, připravené výhradně z filetů z českých importovaných surovin.

Jako delikatesa byly podávány máslové chlebičky s kaviárem ze pstruha, speciálně připraveným a dovezeným pro tuto příleži-



tost. Atmosféru doplnila také česká pivní tradice v podobě Budějovického Budvaru, a to ve světlé i tmavé variantě.

Na realizaci festivalu se podíleli špičkoví odborníci české gas-

tronomie, především šéfkuchaři Kristýna Kocánková a Petr Král, vyslaní Ministerstvem zahraničních věcí České republiky. Samostatným tématem festivalu byla prezentace českého rybářství



a rybí gastronomie, kterou představil Dr. Václav Nebeský z Fakulty rybářství a ochrany vod Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích.

Hlavním cílem festivalu nebylo pouze představit českou kuchyni, ale především podpořit mezikulturní dialog a upevnit přátelské vztahy mezi oběma zeměmi. Czech Food Fest 2026 tak potvrdil význam gastronomie jako účinného nástroje kulturní diplomacie. Akce přispěla k posílení vzájemného porozumění a nabídla hostům autentický zážitek z české kultury.

