**Tradice vánočního kapra v ČR stále dominuje, ukázal výzkum**

**Praha, 20. prosince – Jen v prosinci si zákazníci odnesou kolem 80 % ryb, které jsou celoročně prodávány z českých rybníků. Nejsilnější rybí vánoční tradice rezonuje u obyvatel Pardubického
a Hradeckého kraje, v Praze a v Jihočeském kraji.**

Z reprezentativního šetření na vzorku více než 1000 respondentů vyplynulo, že je-li rybářství spojeno s nějakou tradicí, je to pro 87 % respondentů tradice vánoční ryby přesněji kapra. Až na druhém místě se podle výzkumu objevily výlovy rybníků. „*I přesto, že obyvatelé ČR přiznávají, že ryby jedí minimálně, což pro více než polovinu z nich znamená jíst rybu nejvíce 10x do roka, vánoce jsou obdobím rybího hodování,*“ popsal vedoucí výzkumného týmu profesor Michal Lošťák z Provozně ekonomické fakulty ČZU.

Nejsilněji rezonuje rybí vánoční tradice u obyvatel Pardubického i Hradeckého kraje, Prahy a Jihočeského kraje. Vždy se jedná o více než 90 % respondentů. Naopak nejméně je tomu u obyvatel v Ústeckém kraji, kde je vánoční ryba spojena s tradicí pro zhruba 60 % dotázaných. „*To, že lidé stále silně uvažují v dimenzi zdejší rybí vánoční tradice, naznačuje, že ve světě, který se neustále mění, se snažíme, aby určité činnosti neunikaly mimo naši kontrolu*,“ dodal profesor Lošťák.

Udržet tradici vánoční ryby totiž není jednoduché. Pro více než polovinu respondentů je příprava kapra v domácnosti náročnější, než příprava jiných pokrmů. „*Jídlo z ryb vylovených v ČR by si v dobré restauraci dalo i v případě, že by nemuseli hledět na cenu, jen 10 % dotázaných. Zatímco třeba jídlo z hovězího z ČR až jedna čtvrtina*,“ vysvětlila spoluautorka výzkumu doktorka Petra Šánová. Bezmasé jídlo ze surovin vyprodukovaných v naší zemi by preferovalo jen 5 % respondentů. Ryba obecně tak nepředstavuje pokrm, který by dominoval v preferencích zákazníků, protože i jídlo z vepřového z ČR by upřednostnilo 17 % dotázaných, stejně jako jídlo ze zvěřiny a jen o procento méně je tomu u jídla z naší drůbeže. Vánoce však svým propojením s tradicí kapra tyto proporce na krátkou chvíli konce roku mění ve prospěch ryby.

Šetřením se zabýval výzkumný tým Provozně ekonomické fakulty ČZU v Praze ve spolupráci s Vysokou školou ekonomickou, Slezskou univerzitou v Opavě, Vysokou školou hotelovou a Národním zemědělským muzeem za podpory grantu poskytnutého ministerstvem kultury. Vědci v něm jak je možné využít tradici našeho rybářství a rybníkářství k rozvoji cestovního ruchu, včetně gastronomie a k utváření krajiny.

**Česká zemědělská univerzita**

ČZU je čtvrtou až pátou největší univerzitou v ČR. Spojuje v sobě stodesetiletou tradici s nejmodernějšími technologiemi, progresivní vědou a výzkumem v oblasti zemědělství a lesnictví, ekologie a životního prostředí, technologií a techniky, ekonomie a managementu. Moderně vybavené laboratoře se špičkovým zázemím, včetně školních podniků, umožňují vynikající vzdělávání s možností osobního růstu, včetně zapojení do vědeckých projektů doma i v zahraničí. ČZU zajišťuje kompletní vysokoškolské studium, letní školy, speciální kurzy, univerzitu třetího věku. Podle mezinárodních žebříčků univerzita patří k nejlepším 3 procentům na světě. V roce 2018 se ČZU se stala 46. nejekologičtější univerzitou na světě díky umístění v žebříčku UI Green Metric World University Rankings. V žebříčku Times Higher Education World University Ranking se v roce 2018 umístila na 801.–1000. místě na světě a na 4. místě ze 14 hodnocených českých univerzit.

**Kontakt pro novináře:**

Jana Kašparová, tisková mluvčí ČZU, +420 703 182 901; kasparovaj@rektorat.czu.cz, tiskove@czu.cz

ČZU je opět nejekologičtější univerzita v ČR. V mezinárodním srovnání dokonce poskočila na 31. místo na světě