

OBSAH

MÍSTO PŘEDMLUVY	3
ÚVOD	5
NEŽ SE PUSTÍME DO VAŘENÍ	6
SOUČASNÝ RYBÍ TRH	9
<i>Nabídka sladkovodních ryb</i>	9
<i>Způsoby prodeje a ošetřování rybiho masa</i>	12
<i>Jíst či nejíst, vyhodit či nevyhodit?</i>	14
NĚKTERÉ ZPŮSOBY KUCHYŇSKÉ ÚPRAVY RYB	19
ZÁKLADY RYBÍHO GURMÁNSTVÍ	24
<i>Co vlastně z ryby jíme a další povídání</i>	24
ČESKÉ VÁNOCE	29
<i>Kupujeme kapra</i>	29
<i>Co s rybou v kuchyni</i>	32
<i>Jak rybu dělíme</i>	38
<i>Na závěr ještě pár slov o kvalitě rybiho masa</i>	39
<i>S čím se ještě můžeme setkat při nákupu ryb</i>	40
<i>Konečně začneme vařit</i>	41
Vánoční rybí polévka	41
Kapr načerno	45
Kapr v aspiku	46
Pečenáče z kapra	47
<i>Na polévku jsou vhodné i jiné ryby</i>	48
Hrachová polévka	49
Halászlé	49
NÁŠ ČESKÝ KAPR	51
Kapr namodro	52
Kapr na pivě	54
Kapr dušený	54
Perkelt z kapra	54
Kapr pečený	55
Kapr na česneku	58
Pečený kapr na houbách	58
Kapr na šalvěji	58
Kapr na kmíně	59
Kapr smažený	59

Obalované kapři mlíčí	59
Kapři hlavy	60
Pochoutka z jiker podle čapíka Ládi Doskočila	61
DALŠÍ KAPROVITÉ RYBY	62
<i>Amur a tolstolobik</i>	<i>62</i>
Rybí polévka z býložravých ryb	63
Amur nebo tolstolobik pečený	64
<i>Lín obecný</i>	<i>64</i>
<i>Bílá ryba</i>	<i>68</i>
Grundle	70
LOSOSOVITÉ RYBY	74
Pstruh na žampionech	76
Pstruh na smetaně	76
NAŠE DRAVÉ (A DRAHÉ) RYBY	79
<i>Štika obecná</i>	<i>79</i>
Štika na smetaně	80
<i>Candát obecný</i>	<i>81</i>
<i>Sumec velký</i>	<i>82</i>
Guláš ze sumce	82
Sumec na paprice	83
<i>Úhoř říční</i>	<i>84</i>
Úhoř na šalvěji	85
Marinovaný úhoř	86
<i>Okoun říční</i>	<i>86</i>
UZENÉ RYBY	89
Rybí klobásy	92
Rybí salát z uzených ryb	93
CO S RYBAMI V PŘÍRODĚ	95
<i>Starý čínský způsob uzení za tepla</i>	<i>98</i>
MARINOVANÉ RYBY	99
Vodňanská specialita pana Strnada	100
SALMONELÓZA, NOVODOBÉ STRAŠIDLO?	103
NÁVŠTĚVA RYBÁRNY V ČECHÁCH	106
MOŘSKÉ RYBY	111
DEJTE MI NĚJAKÉ RYBIČKY	118

SLANEČEK, TRADICE I POUCHOUTKA	125
„Jak se upravuje slaneček pro stůl“	130
„Slaneček marinovaný“	130
„Slanečky v majonéze“	130
VAŘÍME Z MOŘSKÝCH RYB	132
Pražské rybí filé	133
Rybí filé s hořčicovým máslem	133
Upečené filé na másle	133
Karbanátky	133
Pomazánka à la humr	134
Makrela na roštu	134
Makrela po maďarsku	135
Makrela na žampionech	135
Platýs se zeleninou	137
MOŘSTÍ ŽIVOČICHOVÉ	138
Salát I	139
Salát II	139
Salát III	140
Dušená chobotnice – tradiční jídlo z ostrova Malta	141
Chobotnice na cibuli	141
Dušená sépie	141
Sépie nebo oliheň na víně	142
Mořské ovoce ke špagetám	143
Salát ze sójových bobů a slávek jedlých	143
Slávky v česnekovém másle	144
Kilpatrick – mušle se slaninou	144
Bisque – mušle se zeleninou	144
Slávky se smetanou a bazalkou	145
Salát z krevet	145
Krevetí koktejl	146
ČESKÝ TURISTA U MOŘE	147
<i>Rybí trofeje</i>	152
RYBY A KOŘENÍ	154
ČAPÍCI	159
BEZ ŽAB A RAKŮ	162