

OBSAH

Než postoupíte na další stránku	5
Co bychom na rybě měli cenit	6
<i>Polévka je grunt</i>	8
Když si rybu přineseme domů	13
<i>Jen něco malého k zakousnutí</i>	16
Vaříme, pečeme, dusíme, smažíme	20
<i>Něco ostřejšího by tam nebylo?</i>	22
Trochu dávné historie nikoho nezabije	24
<i>Kapr v duchu české tradice</i>	26
Kapra zná celý svět	29
<i>Ze staré rybářské kuchyně</i>	31
Jak se připravují ryby ve světě	33
<i>Kapra není nikdy dost</i>	36
Ryby na staročeském stole	42
<i>Ryby ze světa blízkého</i>	44
Nejen smažený kapr	47
<i>Ryby ze světa vzdáleného</i>	49
Odkud k nám kapr připlaval	52
<i>Ryby netradičně</i>	54
Co ryba chce a co ryba nechce	56
<i>Ryby podle paní Magdaleny</i>	58
Český kapr a vůbec naše ryby	61
<i>V osm přijdou hosté</i>	63
U českých chovatelů ryb	67
<i>Studená rybí kuchyně</i>	69
Rybníkáři, životní prostředí a společnost: jak se to rýmuje	72
<i>Teplé rybí předkrmy</i>	74
Závěrem	76
Rejstřík	77