

O b s a h :

Naše ryba — naše chloubka	1
Ryba dříve a dnes	1
Ryba v zimě — v létě	2
Ryba velkým — i malým	3
Ryba zdravým — i chorým	4
Ryba náročným — i skromným.....	5
a) Jsou naše ryby drahé?	5
b) Mají ryby opravdu mnoho odpadků?.....	6
c) Rybu malou nebo velkou?	7
d) Rybu živou nebo zabitou?	7
e) A ještě rybu — sytou!.....	8
Ryba chce pít	9
a) Z rybníka do obchodu	9
b) Z obchodu do kuchyně	10
c) Z kuchyně na stůl	11
Průvodce po našich rybách	12

Předpisy z domova i ciziny.

a) Rybí polévky

1. Rybí polévka bílá	16
2. Rybí polévka hnědá s hrachem	16
3. Rybí polévka z jiker a mlíčí	17
4. Polévka z línů jako ježdíková	17
5. Polévka z línů podle Rettigové	17
6. Rybí polévka francouzská	17

7. Rybí polévka ruská	18
8. Rybí polévka studená	18
b) Ryba studená	19
9. Majonéza vařená	19
10. Majonéza americká levná	19
11. Omáčka tatarská	20
12. Ryba v rosolu	20
13. Ryba marinovaná	21
c) Ryba teplá vařená	21
14. Kapr na modro	22
15. Vaření líni nebo pstruzi	22
16. Candát nebo kapr s holandskou omáčkou	22
17. Líni s koprovou omáčkou	22
18. „Parovaja“ ryba po rusku	23
d) Ryba teplá smažená	23
19. Smažený kapr	23
20. Smažené mlíčí	23
21. Candát po francouzsku	23
22. Fogoš s tatarskou omáčkou	24
23. Kapr v županu	24
24. Kapr po italsku	24
e) Ryba teplá pečená	24
25. Kapr pečený	25
26. Ryba se sardelovou nádivkou	25
27. Ryba na paprice	26
28. Štika na smetaně se sýrem	26
29. Líni na kmíně	26
f) Ryba dušená a j.	26
30. Vánoční kapr na černo	26
31. Silvestrovský kapr	27



32. Mlynářský kapr	27
33. Námořnický kapr	27
34. Kapří „paprčka“	27
35. Ruská ryba „pod bešemelju“	28
36. Dušený úhoř	28
37. Rybí pudding	28
38. Rybí risotto	29
39. Rybí guláš	29
40. Rybí brambory	29

