

Obsah

| | |
|---|----|
| Než postoupíte na další stránku | 6 |
| Co bychom měli na rybě cenit | 7 |
| <i>Rybí polévky</i> | 9 |
| Když si rybu přineseme domů | 13 |
| <i>Kapr</i> | 16 |
| Vaříme, pečeme, dusíme, smažíme | 21 |
| <i>A ještě kapr</i> | 23 |
| Trochu dávné historie nikoho nezabije | 28 |
| <i>Ostatní kaprovité ryby</i> | 30 |
| Ryby na římské tabuli | 35 |
| <i>Pstruh a maréna</i> | 37 |
| Ryby na staročeském stole | 40 |
| <i>Dravé ryby</i> | 42 |
| Jak se ryby ve světě připravují | 46 |
| <i>Teplé rybí předkrmy</i> | 49 |
| U rybářů v Čechách a na Moravě | 52 |
| <i>Studená rybí kuchyně</i> | 54 |
| Závěrem | 58 |
| Rejstřík | 60 |