

A hand is holding a long, slender fish, possibly a pike or a similar species, vertically. The fish is dark in color and has a long, pointed snout. The hand is positioned near the top of the fish, holding it by the gills. The background is a solid blue color. The entire image is framed by a dark blue border with a repeating pattern of fish scales.

RYBA

České ryby na talíři

KASL&KUDr.

Ryba: české ryby na talíři

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.cpress.cz
www.albatrosmedia.cz



David Kateřínák
Ryba: české ryby na talíři – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2026

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.



RYBA

české ryby na talíři

RYBA

české ryby na talíři

KASL & KUDr.



Obsah

ÚVOD

Úvod.....	8
Seznámení.....	10

PRŮVODCE SUROVINOU

Rozdělení ryb.....	18
Proč ryba?.....	24
Jak poznat čerstvou rybu.....	25
Zdroje ryb.....	28
Skladování ryb.....	29
Pomůcky.....	34
Čištění ryb krok za krokem.....	38
Sušení ryb.....	44
Uzení ryb.....	45
Zero Waste.....	50

RECEPTY

Jaro.....	54
Léto.....	82
Podzim.....	108
Zima.....	130

ZÁVĚR

Poděkování.....	157
-----------------	-----

I first met David at the beginning of his journey with food and instantly you could tell he had ignited a passion. It's been exciting seeing where each step has taken him as he's searched out ideas and knowledge over the years.

I hope this book ignites something within the readers to start or explore their journey with food like David had in the kitchen all those years ago.

Chris Taylor

EXECUTIVE CHEF, THE PORTERHOUSE OXFORD

The minute I met David in 2019 when he came to work for me in the Oxford Kitchen, I knew he not only had a passion for food but clearly an eye for food photography. He both worked in the kitchen and alongside did a huge amount of food photos that I still use to this day – they took the chef approach to visuals and atmosphere. His obsession with learning, improving his knowledge and skills in the kitchen, and his love of photography made him a great addition to the Michelin star environment I'd created at the restaurant.

Watching his success and now becoming a cookbook author is not a surprise, and I look forward to seeing more of this in the future.

Paul Welburn

MICHELIN STAR CHEF
EXECUTIVE CHEF, FERN, CORNWALL

Úvod

Už delší dobu jsem si pohrával s myšlenkou dát dohromady další dílo a zase po sobě něco málo zanechat. Myšlenky mě přivedly na surovinu, která je ve stínu české gastronomie a není tak populární jako třeba vepřové maso nebo farmářská zelenina. Schválně si zkus tipnout, o jaké surovině se tady bavíme.

Dle mého Česká republika nabízí krásné zdroje a kvalitní lokace této suroviny, a proto se zrodil nápad situaci zmapovat a sepsat pár receptů, které by mohly danou surovinu pozvednout v našich očích a věnovat jí více pozornosti a více místa v našem jídelníčku.

Pokud jde o grafické zpracování, respektive fotky a grafické materiály, volba byla celkem jasná. Nemohl to být nikdo jiný než velký milovník zmiňované suroviny, velký fanda, velký profesionál s velkým P a hlavně velmi, velmi dobrý kamarád – Jan Kasl. Věnuje se naplno tomu, co ho baví, a proto, když jsme se poprvé bavili o této myšlence, ani na vteřinu nezaváhal a během chvíle jsme spontánně dali dohromady koncept této knihy.

Knihy a recepty v ní jsou napsány tak, aby inspirovaly jak úplného amatéra v kuchyni, tak zkušeného kuchtíka, který chce vyzkoušet nové chutě a postupy.

– KUDr.



KUDr.

„Kudrnaté ogar z Valašska, který propadl jídlu a všemu okolo něj.“

Autor knihy, kuchař a věčný degustátor. Surovinu si vybírám podle sezóny, zdroje a nálady – a rybu mám rád právě proto, že nutí kuchaře zpomalit a dávat pozor na detaily.



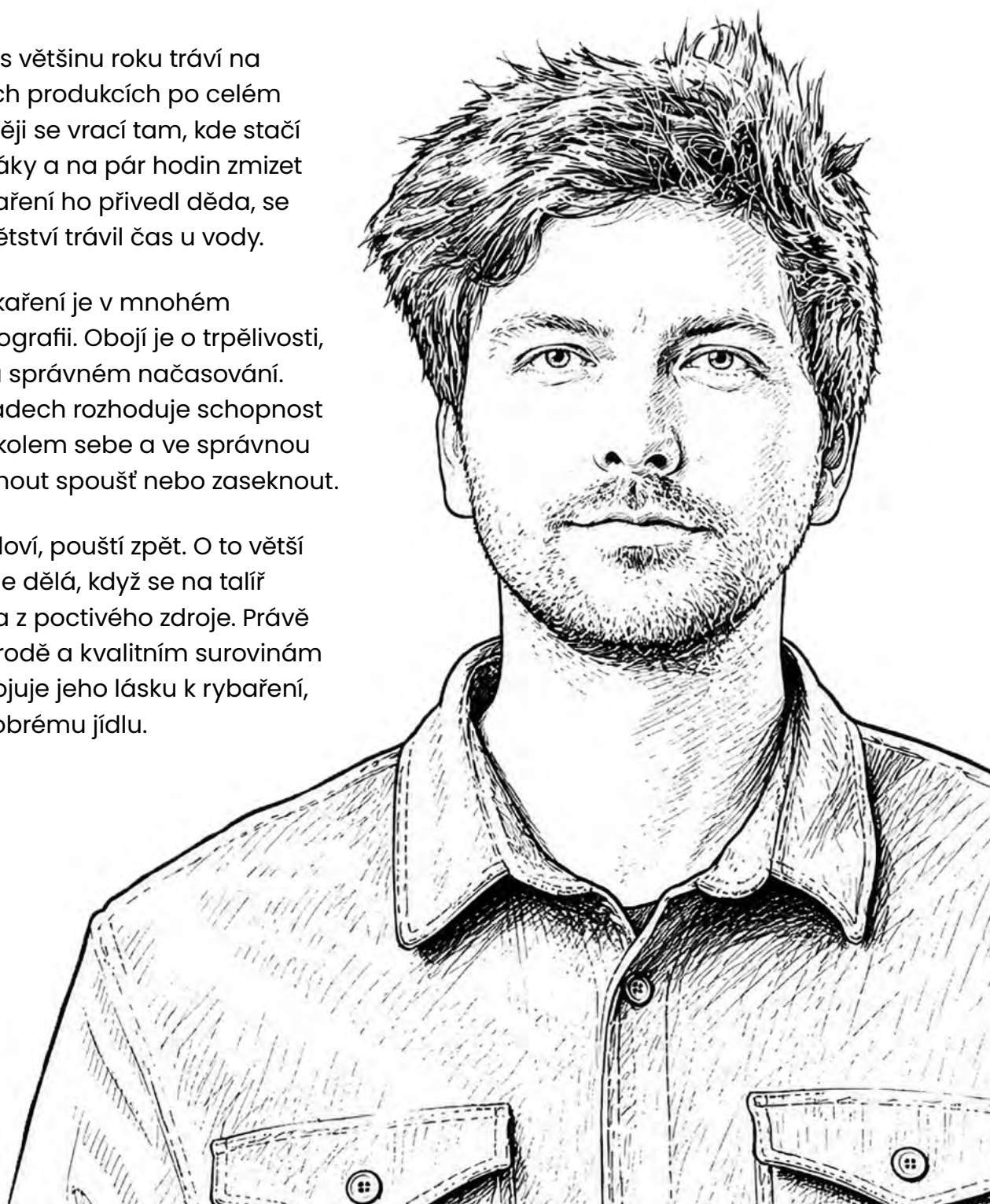
Jan Kasl

„Nejlíp je mi v broďácích.“

Přestože dnes většinu roku tráví na fotografických produkcích po celém světě, nejraději se vrací tam, kde stačí nazout broďáky a na pár hodin zmizet v řece. K rybaření ho přivedl děda, se kterým od dětství trávil čas u vody.

Říká, že muškaření je v mnohém podobné fotografii. Obojí je o trpělivosti, pozorování a správném načasování. V obou případech rozhoduje schopnost vnímat svět kolem sebe a ve správnou chvíli zmáčknout spoušť nebo zaseknout.

Ryby, které uloví, pouští zpět. O to větší radost mu ale dělá, když se na talíř dostane ryba z poctivého zdroje. Právě respekt k přírodě a kvalitním surovinám je tím, co spojuje jeho lásku k rybaření, fotografii i dobrému jídlu.















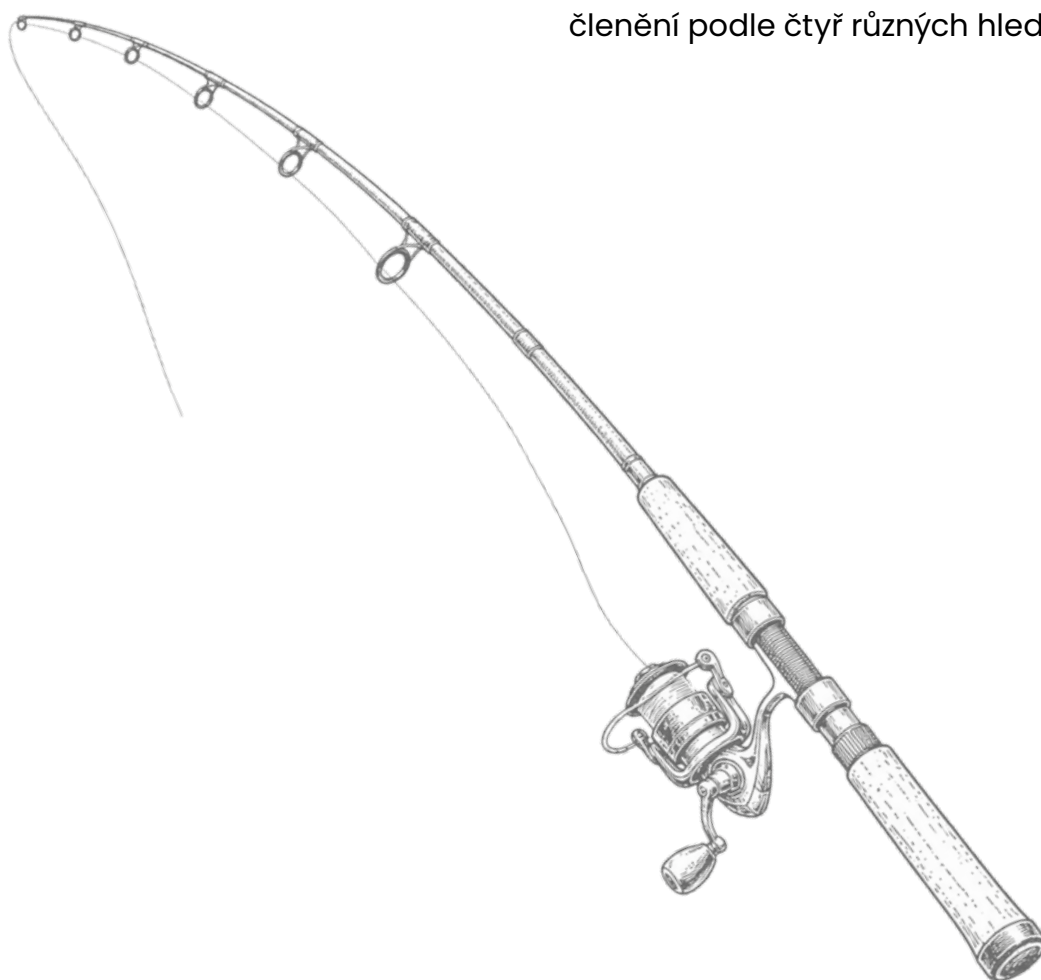
Rozdělení ryb

V České republice žije více než 70 druhů sladkovodních ryb. Můžeme je třídit podle prostředí, hospodářského významu nebo způsobu obživy – a každé hledisko nám něco napoví o tom, jak se která ryba chová u vody i na talíři.

Říční, proudomilné ryby žijí v čistších tekoucích vodách s vyšším obsahem kyslíku. Mají často štíhlé tělo přizpůsobené životu v proudu – patří sem lososovití, část kaprovitých i sumec velký.

Stojaté ryby obývají rybníky, jezera a pomalé řeky a bývají přizpůsobené nižšímu obsahu kyslíku. Sem řadíme většinu kaprovitých, štika, candáta i okouna.

Na následujících stranách najdeš přehlednou srovnávací tabulku nejčastějších druhů a poté podrobné členění podle čtyř různých hledisek.



Druhy podle hlavních znaků

Přehled nejčastějších českých sladkovodních ryb a toho, co o nich potřebuješ vědět u vody i v kuchyni.

DRUH	PROSTŘEDÍ	OBŽIVA	VÝZNAM / POZNÁMKA
Pstruh obecný	Říční, proudomilný	Dravý – hmyz	Citlivý na čistotu vody
Lipan podhorní	Říční	Dravý	Sportovní, symbol čistých řek
Parma obecná	Říční	Všežravý	Kaprovití
Sumec velký	Stojaté i říční	Dravý predátor	Trofejní – přes 2 metry
Kapr obecný	Rybniční	Všežravý	Hlavní hospodářská ryba
Lín obecný	Rybniční	Všežravý	Odolný
Cejn velký	Rybniční	Všežravý	Odolný vůči znečištění
Štika obecná	Stojaté	Dravý predátor	Sportovní, bojovná
Candát obecný	Stojaté	Dravý	Ceněné maso, náročný lov
Okoun říční	Stojaté	Dravý	Odolný
Amur bílý	Rybniční	Býložravý	Reguluje vodní vegetaci
Tolstolobik pestrý	Rybniční	Plankton	Často chován s kaprem
Pstruh duhový	Sádkový chov	Dravý	Oblíbený v chovu
Mník jednovousý	Říční	Dravý	Citlivý na kvalitu vody

Podle čeho je třídíme

1 PODLE ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Říční (proudomilné)

- Lososovití – pstruh obecný, lipan podhorní
- Kaprovití – parma obecná, ostroretka stěhovavá
- Sumcovití – sumec velký

Stojaté (jezerní a rybníční)

- Kaprovití – kapr obecný, lín obecný, cejn velký
- Štikovití – štika obecná
- Okounovití – candát obecný, okoun říční

2 PODLE HOSPODÁŘSKÉHO VÝZNAMU

Hospodářsky významné

- Kapr obecný – hlavní ryba českého rybníkářství
- Amur bílý – reguluje vodní vegetaci
- Tolstolobik pestrý – živí se planktonem
- Pstruh duhový – oblíbený v sádkovém chovu

Sportovní a trofejní

- Štika obecná – vyhledávaná pro bojovnost
- Sumec velký – největší sladkovodní ryba v ČR
- Candát obecný – kvalitní maso, náročný lov
- Lipan podhorní – symbol čistých řek

3 PODLE ZPŮSOBU OBŽIVY

Dravé (predátoři)

- Štika obecná
- Candát obecný
- Sumec velký
- Okoun říční

Všežravé

- Kapr obecný
- Lín obecný
- Cejn velký

Býložravé

- Amur bílý
- Tolstolobik pestrý

4 PODLE EKOLOGICKÝCH NÁROKŮ

Citlivé na kvalitu vody

- Pstruh obecný
- Lipan podhorní
- Mník jednovousý

Odolné vůči znečištění

- Kapr obecný
- Cejn velký
- Okoun říční

Shrnutí

KATEGORIE	TYPICKÉ DRUHY
Říční ryby	Pstruh obecný, lipan podhorní, parma obecná
Rybniční ryby	Kapr obecný, amur bílý, tolstolobik pestrý
Dravé ryby	Štika obecná, candát obecný, sumec velký
Býložravé ryby	Amur bílý, tolstolobik pestrý
Sportovní ryby	Sumec velký, štika obecná, lipan podhorní
Citlivé ryby	Pstruh obecný, lipan podhorní, mník jednovousý



Vážení čtenáři, právě jste dočetli ukázkou z knihy Ryba: české ryby na talíři.
Pokud se Vám ukázka líbila, na našem webu si můžete zakoupit celou knihu.