

OBSAH

DO TŘETICE VŠEHO DOBRÉHO (A SNAD NE ZLÉHO)	3
ČECHOVÉ A RYBY	5
JEŠTĚ TROCHU HISTORIE – O PATRONU RYBÁŘŮ	7
<i>Svatý Mikuláš</i>	<i>9</i>
<i>Pouhé dva dny v roce – ryba na vánočním stole</i>	<i>11</i>
<i>Proč právě o svátcích</i>	<i>14</i>
Jikrovka	17
Polévka z úhořů	17
Hnědá rybí polévka	17
Rybí knedlíky	18
Plněné okurky	19
Salpikon z kapřího mlíčí (jídlo postní)	20
TROCHU POVÍDÁNÍ O RYBÍM STOLOVÁNÍ A LIDSKÉM CHVÁTÁNÍ	21
<i>Estetická úprava pokrmů, aneb Méně znamená někdy více</i>	<i>24</i>
KOUZLO ASPIKŮ	28
<i>Využití aspiků</i>	<i>30</i>
<i>A teď k vlastní výrobě aspiku ze želatiny</i>	<i>31</i>
<i>Aspikové poháry</i>	<i>36</i>
Bílý aspik	37
<i>Různorodé použití aspiků</i>	<i>38</i>
Aspik z ryb	39
Aspik z krevet	39
Kapr v aspiku	40
Lín v aspiku	40
Pstruh v aspiku s křenovou omáčkou	41
Křenové omáčky	41
Pstruh po pansku	42

Štika (candát) v aspiku	43
Úhoř v aspiku	43
Krabí vejce	44
Vejce v aspiku s krabím masem	45
Křišťálový sledř zdobený v aspiku	45
Křišťálový sledř obložený v aspiku	45
Vařený sledř v aspiku	46
Losos (tuňák) ve vlastní šťávě v aspiku	46
Medailonky z krevet v aspiku	46
Rybí filé s majonézou v aspiku	47
Makrela v aspiku	47
Tlačenka z ryb	48
Slanečkové závitky po rusku	48
Rybí majonéza	48
Pěna ze sledě v aspiku	49

MAJONÉZY	50
<i>Výroba majonézy</i>	51
Základní majonéza (0,5 kg)	52
Vařená majonéza	53
Rychlá majonéza	53
<i>Majonézové přelivy</i>	54
Základní majonézový přeliv	54
Další typy majonézových přelivů	54
Pikantní přeliv	55
<i>Speciální majonézy</i>	55
Majonéza na ozdoby	55
Vařená majonéza bez tuku	55
Jemná francouzská majonéza	56
Španělská majonéza	56
Lososová majonéza	56
Krabí majonéza	56
Rybí majonéza	57
Slanečková majonéza	57
Drůbeží majonéza	57

Máslové krémy	58
Sardelové máslo	58
Lososové máslo	59
Kaviárové máslo	59
Pažitkové máslo	59
Máslo z olejovek	59
Hořčicové máslo	60
Česnekové máslo	60
Bylinkové máslo	60
Krevetkové máslo	60
Francouzské máslo	61
Račí máslo	61
Pomazánkové máslo	61
RYBY NA MÍSÁCH	63
<i>Plněné ryby</i>	67
<i>Příprava nádivky</i>	69
Nádivka I	69
Nádivka II	69
Plněný candát	70
Nadíváný pstruh po francouzsku (truite à la Grillon)	70
<i>Velcí korýši, nejkrásnější ozdoba každé hostiny</i>	71
<i>Korýši v aspiku</i>	77
<i>Krabi</i>	79
<i>Ještě několik slov o zdobení mís</i>	80
ÚSTŘICE, KAVIÁR A ŠAMPAŇSKÉ	82
<i>Ústřice</i>	83
<i>Další chod – kaviár</i>	85
<i>Co nám doporučuje Jindřich Vaňha</i>	87
Kaviárový „crème“	87
Kaviárové „coquilles“ na benátský způsob	88
Mohamedovo oko	88
Timbales fécamp	88
Kaviár v aspiku	88
Ruská vejce s kaviárem	88

Vejce na moskevský způsob	89
Vejce s kaviárem	89
Jikry ze slanečků v majonéze I	89
Jikry ze slanečků v majonéze II	90
<i>Kaviár po česku, aneb Co Čech, to vynálezce</i>	90
Jikrovec	92
Tarama	92
NĚCO MÁLO O MOŘSKÝCH ŘASÁCH	94
<i>Popis některých řas, jejich příprava a použití</i>	95
Salát iziki	95
Arame se zeleninou	96
Polévka wakame s kopřivami	97
Salát z wakame a okurek	97
Kombu se zeleninou	98
Čaj z řasy kombu	98
Ovocná želatina	99
ZAJÍMAVOSTI ZE SVĚTA RYBÍCH LAHŮDEK	101
Postup při přípravě sašimi	101
„Ruská ruleta“ po japonsku	102
<i>To je ale jedna ochechule!</i>	104
<i>Nakonec ještě několik slov k rybím specialitám</i>	106
<i>O sušených rybách</i>	109
PÁR SLOV ZÁVĚREM	111