

# OBSAH

<b>DO TŘETICE VŠEHO DOBRÉHO (A SNAD NE ZLÉHO)</b> . . . . .	3
<b>ČECHOVÉ A RYBY</b> . . . . .	5
<b>JEŠTĚ TROCHU HISTORIE – O PATRONU RYBÁŘŮ</b> . . . . .	7
<i>Svatý Mikuláš</i> . . . . .	9
<i>Pouhé dva dny v roce – ryba na vánočním stole</i> . . . . .	11
<i>Proč právě o svátcích</i> . . . . .	14
Jikrovka . . . . .	17
Polévka z úhořů . . . . .	17
Hnědá rybí polévka . . . . .	17
Rybí knedlíky . . . . .	18
Plněné okurky . . . . .	19
Salpikon z kapřího mlíčí (jídlo postní) . . . . .	20
<b>TROCHU POVÍDÁNÍ O RYBÍM STOLOVÁNÍ A LIDSKÉM CHVÁTÁNÍ</b> . . . . .	21
<i>Estetická úprava pokrmů, aneb Méně znamená někdy více</i> . . . . .	24
<b>KOUZLO ASPIKŮ</b> . . . . .	28
<i>Využití aspiků</i> . . . . .	30
<i>A teď k vlastní výrobě aspiku ze želatiny</i> . . . . .	31
<i>Aspikové poháry</i> . . . . .	36
Bílý aspik . . . . .	37
<i>Různorodé použití aspiků</i> . . . . .	38
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 panskou . . . . .	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
<b>MAJONÉZY . . . . .</b>	<b>50</b>
<b><i>Výroba majonézy . . . . .</i></b>	<b>51</b>
Základní majonéza (0,5 kg) . . . . .	52
Vařená majonéza . . . . .	53
Rychlá majonéza . . . . .	53
<b><i>Majonézové přelivy . . . . .</i></b>	<b>54</b>
Základní majonézový přeliv . . . . .	54
Další typy majonézových přelivů . . . . .	54
Pikantní přeliv . . . . .	55
<b><i>Speciální majonézy . . . . .</i></b>	<b>55</b>
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

<b>Máslové krémy</b> . . . . .	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
<b>RYBY NA MÍSÁCH</b> . . . . .	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 koryši, nejkrásnější ozdoba každé hostiny</i> . . . . .	71
<i>Koryši v aspiku</i> . . . . .	77
<i>Krabi</i> . . . . .	79
<i>Ještě několik slov o zdobení mís</i> . . . . .	80
<b>ÚSTŘICE, KAVIÁR A ŠAMPAŇSKÉ</b> . . . . .	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
<b>NĚCO MÁLO O MOŘSKÝCH ŘASÁCH . . . . .</b>	<b>94</b>
<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
<b>ZAJÍMAVOSTI ZE SVĚTA RYBÍCH LAHŮDEK . . . . .</b>	<b>101</b>
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
<b>PÁR SLOV ZÁVĚREM . . . . .</b>	<b>111</b>