

Bahnitou chuť, kterou někdy ryby mají, nezpůsobuje bahno, ale sinice drkalky

» **Kuchařské putování s Petrem Stupkou:** Tentokrát se tento odborník na výživu vydal za kapry do Třeboně.

Když jsem na počátku roku připravoval strategický plán mého putování za jihočeskou gastronomií a přitom vyhodnocoval nejcennější zdroje a významné veličiny oboru, měl jsem v bloku nade vším napsáno jediné slovo – kapr.

Myslím si totiž, že jeho chov na jihu Čech je unikátní. Jen samotné dílo našich předků v podobě rybníčních soustav je hodné obdivu a úcty. Považte však, že to není jen památka hodná návštěvy a několika fotografií, ale stále živoucí součást krajiny, v níž lidé po staletí ctí a rozvíjejí tradici chovu ryb, zvláště kapra.

Vzhledem k tomu, že Vánoce jsou za dveřmi, vypravil jsem se na kus řeči do Třeboně za mužem, který jako kluk z Heřmanův Českých Budějovic chtěl být buď rybářem, nebo myslivcem. A dnes Jan Hůda coby ředitel vládní rybářského impéria, tedy Rybářství Třeboň. Je i prezidentem Rybářského sdružení České republiky a již sedmé volební období předsedá všem rybářům v Čechách a na Moravě.

Odjíždí 20 kamionů denně

„Denně teď nakládáme v Třeboni 20 kamionů s rybami,“ říká směrem k odjíždějícímu nákladáku Hůda, a jakoby tušil jistě nevyčerpou otázky, suše konstatuje: „Dohromady produkujeme rok co rok přes tři tisíce tun ryb, samozřejmě hlavně kapra. Přibližně polovina z toho zůstane u nás v republice, především díky Vánocům,“ dodá-



Předseda všem rybářům v republice Kuchař Petr Stupka při povídání s ředitelem Rybářství Třeboň Janem Hůdou.

Foto: Ladislav Němec, MF DNES

vá ještě a naše cesta vede podél sádek seřazených pod hrází rybníka Svět a řeč se stáčí právě k nim.

„Sádkování ryb je nutnost, je to vlastně sklad,“ vysvětluje Hůda. „Vůbec nejde o to, že se ryba čistí, jak si mnozí lidé myslí. Prostě je přirozené, že se kapr loví na podzim dřív, než rybníky zamrznou, a aby se mohl prodávat a konzumovat i v jiném období, jsou tu sádky.“

Vzápětí mi líčí, jak při své dizertační práci mimo jiné s kolegy zkoumali a také ochutnávali maso kaprů ulovených v různých ročních obdobích. Jednoznačně nejlepší vlastnosti vykazovaly ryby podzimní. Prostě ty, které se po

létě chystají na zimu. „Voda v rybnících chladne a souběžně s ní i samotné ryby a jejich svalovina ztuhne, ale to už dobře věděli naši předkové i bez vědeckého bádání, a proto se lovilo na podzim a pak brzy zjara,“ vypráví Hůda a navrhuje, že se půjdeme na chvíli ohřát.

Nejlepší ryba? Ta, co je zdarma

V kanceláři paní účetní si pak povídáme o tom, jak se kapři dopravovali koňskými povozy na mokré slámy do Vídně i jinam, a Hůda přesvědčivě argumentuje tím, že čím tvrdší a náročnější mají ryby podmínky k životu, tím jsou pak kvalitnější a také odolnější třeba i při transportu.

Vzápětí se dozvídám velmi zajímavou skutečnost, a sice to, že bahnitou chuť, kterou některé ryby mají, nezpůsobuje vůbec rybníční bahno, ale drkalky, což jsou sinice běžně žijící ve vodě, a když je jich tam víc, tak se to na rybím masu projeví.

Samozřejmě, že mě zajímá, jakou rybu má nejvýše postavený rybář v republice nejraději, a ten mi s potutelným úsměvem odpovídá: „Samozřejmě, že nejlepší je ryba gratis čili zadarmo, prostě ukradená nebo darovaná.“ Ale vzápětí už bez nadsázky konstatuje: „Já mám nejraději kapra po mlynářsku, obaleného v mouce a upečeného na sádle. K němu třeba trochou sýro-

vé nebo jiné omáčky, krajíc chleba a sklenici piva. To je pro mě nejlepší lahůdka.“

Ještě chvíli si řečí o kulinářských kouzlech s rybami děláme chutě a jen naprázdno polykáme vlnadné představy polévek, smažených škvarků, čerstvě upečených porcí kaprů a línů potíraných bylinkovým máslem.

Místo salátu černá omáčka

Když se s panem Hůdou loučíme, právě se vydávají na vánoční cestu další stovky, možná i tisíce kaprů zavřených v přepravních bazénech dlouhatánského kamionu. Na zádi tohoto soudobého povozu se nachází chráněná značka země-

Petr Stupka (55 let)

Kuchař, gastronomický specialista a odborný poradce v oboru pohostinství, hotelnictví a cestovního ruchu.

Po absolvování hotelové školy v Mariánských Lázních pracoval přes třicet let v gastronomii, hotelnictví a odborném školství, působí v rozhlasu, televizi, publikuje v časopisech, napsal dvě knihy Kuchařského čarování, propaguje tradiční kuchyni a místní přirozené zdroje, zvláště pak konzumaci tuzemských ryb.

V Českém rozhlasu České Budějovice vysílá každý pátek od 9.30 h pořad Kuchařské čarování Petra Stupky.

Příště čtete

U barového pultu 51. díl seriálu vyjde: **v sobotu 31. prosince**

pisného původu Třeboňský kapr. Přitom mě napadá, že vlastně onen smažený kapr s bramborovým salátem není až tak dlouhá tradice. Nějakých sto let? Možná ani ne. Předtím se ryba o Štědrém večeru podávala zpravidla s černou omáčkou z kořenové zeleniny, sušeného ovoce, švestkových povidel a perníku nebo v rosolu. A byla spíše výsadou majetných rodin.

Tak ať vám vánoční kapr chutná.

Agresivní citron může způsobit, že z masa vyteče moc šťávy

Tradiční rybí polévka

Potřebujete hlavy a odřezky ze dvou ryb nejspíše kaprů, divoké koření, 2 menší cibule, 400 g kořenové zeleniny, 400 g jiker a mlíčí, 60 g přepuštěného másla, 50 g hladké mouky, 100 ml smetany ke šlehání, divoké koření, muškátový květ a petrželovou nať.

Do studené vody dejte vařit odřezky a hlavy z ryb, přidejte divoké koření (2 bobkové listy, 8 pepřů, 3 nové koření), sůl a jednu cibuli. Velmi zvolna vše vařte asi 30 mi-

nut. Ze scezených hlav a odřezků oberte maso. Do osolené vody dejte vařit kořenovou zeleninu a rybí vnitřnosti a uvařené pak nakrájejte na malé kousky.

Na přepuštěném másle (nebo oleji) opékejte drobně krájenou cibulku. Po chvíli přidejte mouku a vzniklou jíšku pak přivoňte muškátovým květem a zalijte vlažným vývarem ze zeleniny a ryb. Důkladně hned prošlehejte metlou a provařte asi dvacet minut.

Poté přidejte obrané maso, zele-

ninu a vnitřnosti, převařte a zjemněte smetanou. Do hotové polévky přidejte sekanou petrželku, případně připravte na másle osmažené kousky žemle.

Klasický smažený kapr

Asi není nutné popisovat, jak připravit trojbal, tedy obalovat porce kapra ve hladké mouce, rozšlehaných vejcích a nakonec ve strouhance. Za důležité však považují vedle samotných porcí kapra osolit také rozšlehaná vejce. Kapra není třeba solit dopředu, jak mno-

zí zasvěceně tvrdí, a už vůbec ne pokapávat syrové rybí maso citrónovou šťávou. To si rybu jen zničíte, neboť agresivní citron rozruší jemné rybí maso a při tepelné úpravě z něj pak vyteče příliš šťávy. Citron se podává ke smaženým pokrmům proto, aby jeho šťáva redukovala tuk nasáklý ve strouhance či jiném obalu.

Pokud nechcete smažit kapra na poslední chvíli, pak stačí využít troubu. Porce nemusejí být ani dosmažené uvnitř, když je totiž dáte

do trouby zapnuté na 70 až 80 stupňů a necháte je tam 15 minut, krásně dojdou, budou šťavnatější a nehrozí, že některé z nich budou mít spálené kousky strouhanky.

Kapr ve zlatých šupinách

Nasolené porce kapra nejprve namočte v řídkém těstíčku z vajec, hladké mouky a škrobové moučky a pak je umáčkněte v kukuřičných lupínkách. Smažte velmi zvolna, aby se šupinky nespálily, a dopékejte v troubě. Kukuřičné lupínky totiž snesou vyšší teplotu při sma-

žení jen po krátkou dobu.

Selský kapr

Kapra trochu potřete česnekem třeným se solí a smíchaným s drceným kmínem a mletým zázvorem. Pak obalte tradičně do trojbalu z mouky, vajec a strouhanky.

V křupavém kabátě

Varianta bez lepků: Osolené porce kapra obalte v kukuřičné krupici – polentě. Můžete do ní namíchat i drcený kmín a lněné semínko. Následně je pečte nejlépe na sádle. Je to jednoduché a naprosto skvělé.

INZERCE

podle svých pravidel

U nás je lidem spolu dobře. Možná je to tím, že v našem kraji svítí déle slunce. Možná je to tím, že se u nás tráva více zelená. Co ale víme jistě je, že láska prochází žaludkem. A jídlo tu lidé uměli odnepaměti opravdu dobře. Vzpomněli jsme si na knihy se starými recepty a tvrdě pracujeme od rána do večera, aby se na všechny dostalo.

Připravili jsme pro vás nový starý svět uzenin

Svět uzenin Z Gruntu naleznete od prosince 2011 exkluzivně v supermarketech Terno a prodejnách Trefa.

Vášim objektivem Vyfotografujte kdykoli zajímavou akci a snímky umístěte na server rajce.net.



Dopisy pro Ježíška

Vypouštění balonků s dopisem Ježíškovi se minulý pátek v Prachaticích zúčastnilo 300 lidí.

Foto: Pavel Jaroš (trumpe.rajce.idnes.cz)

