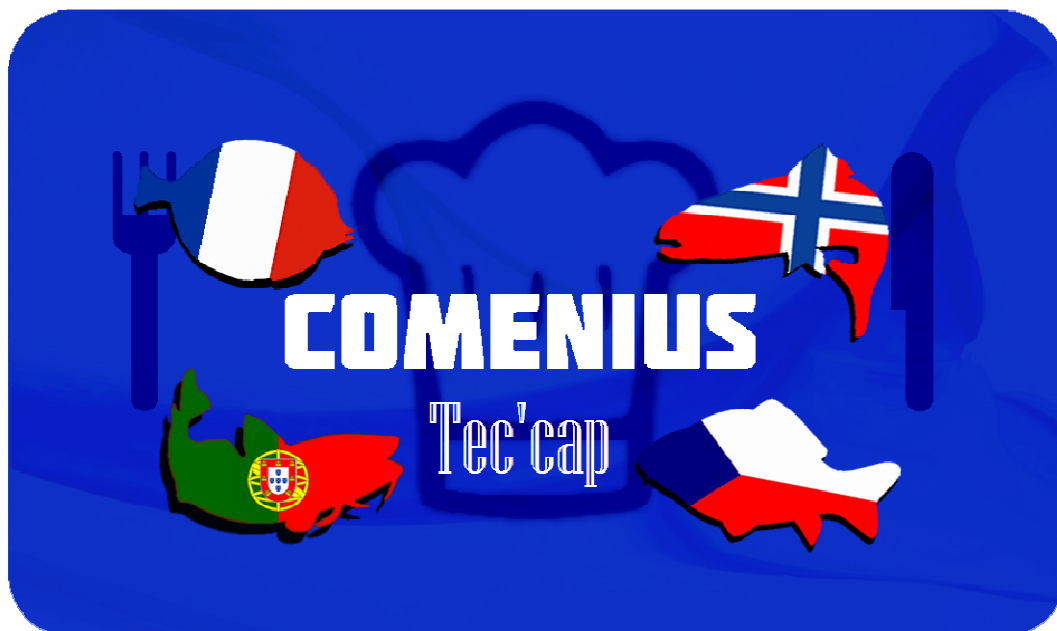




Education and Culture
Lifelong learning programme
COMENIUS

« Z vody na talíř »

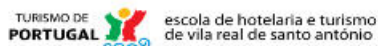
PREZENTACE CHOVU RYB A KNIHA RECEPTŮ

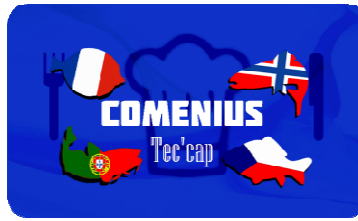


Comenius European project « TEC'CAP »

Towards European Citizenship thanks to Catering and Aquaculture Partnership.

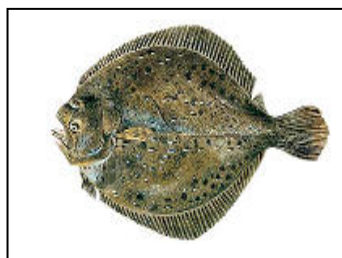
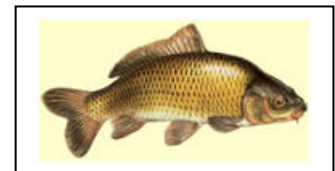
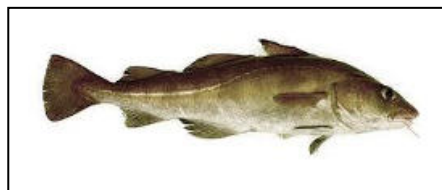
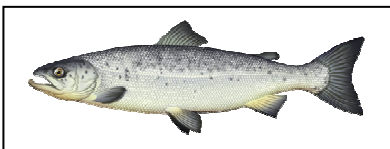
Směrem k evropskému občanství díky partnerství v gastronomii a akvakultuře.





Obsah

- | | |
|---|----------------|
| 1: Obecné představení projektu | 1 - 3 |
| 2: Představení partnerských škol | 4 - 7 |
| 3: Chov lososa a recepty | 8 - 23 |
| 4: Chov kapra a recepty | 24 - 36 |
| 5: Chov tresky a recepty | 37 - 53 |
| 6: Chov platýze a recepty | 54 - 71 |





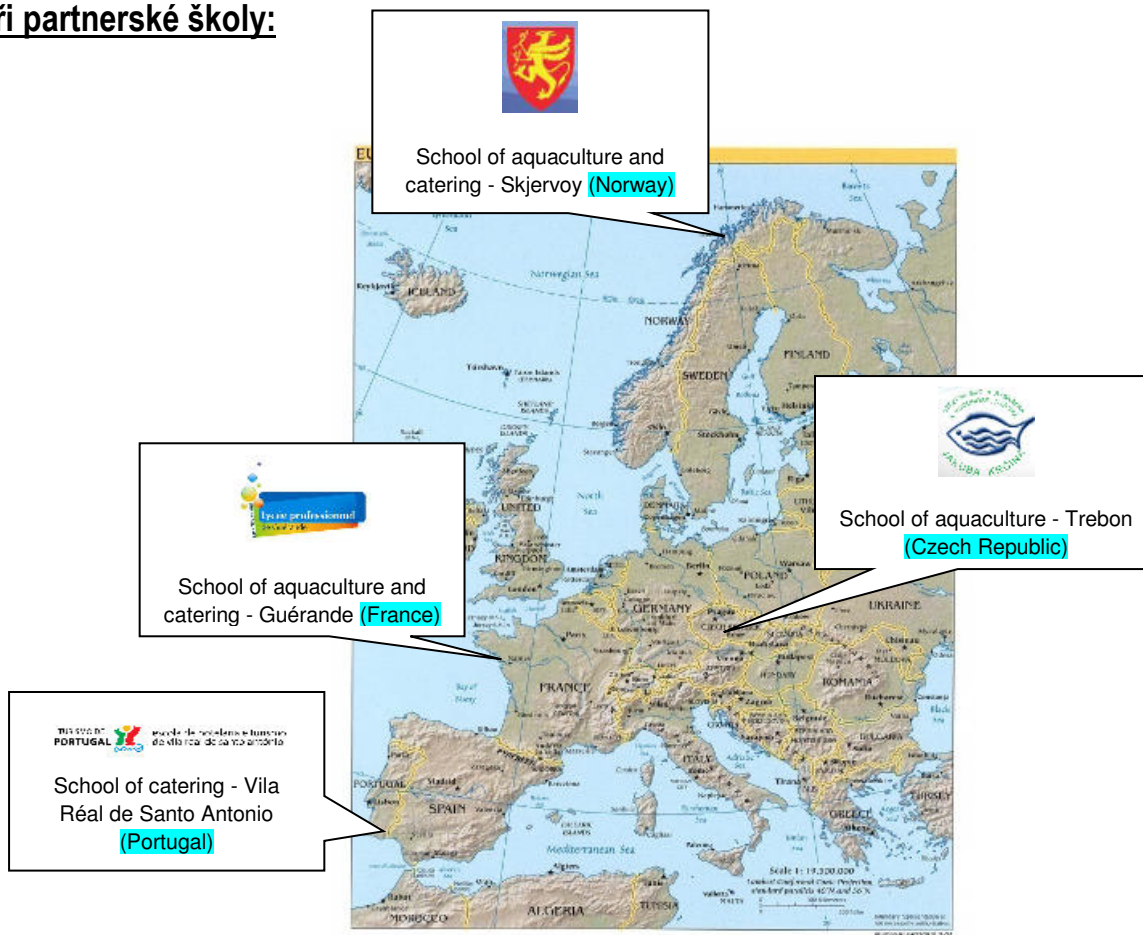
Obecné představení projektu :

Během dvou let (září 2012 až srpen 2014) si toto partnerství České republiky, Norska, Portugalska a Francie kladlo za cíl vést naše žáky, učitele a ostatní zaměstnance směrem k evropskému občanství (prostřednictvím objevování různých kultur, tradic a jazyků) a k rozvoji odborných dovedností (učení se novým technikám, práci s počítačovým vybavením, rozvíjející evropskou profesionální síť) skze běžný potravinový produkt: rybu. Čtyři střední odborné partnerské školy (Vila Real de Santo Antonio/Portugalsko, Třeboň/Česká republika, Skjervoy/Norsko, Guérande/Francie) se specializují na rybářství a/nebo gastronomii. Tato odvětví zažívají silný mezinárodní rozvoj, a proto je zajímavé pro mladé lidi, aby se v těchto oblastech vzdělávali a sdíleli své znalosti s evropskými partnery, a tím získali tu nejlepší praxi. Navíc toto partnerství přispěje k výchově dobře kvalifikovaných, nezaujatých studentů s mezinárodními zkušenostmi. Tyto 4 školy vytvořily DVD "Z vody na talíř" v angličtině a vícejazyčnou knihu obsahující technické listy produktů pro každou vybranou rybu (treska: Portugalsko, kapr: Česká republika, losos: Norsko, platýz: Francie) a recepty s ilustracemi. Vytvářely DVD jak na mezinárodních setkáních, tak na aktivitách zaměřených na společnou projektovou práci 4 partnerů podle projektového harmonogramu; tento produkt bude také používán jako výukový nástroj. 3 ze 4 výše zmíněných partnerů společně pracovali na projektu Comenius v roce 2009 zabývajícím se udržitelným rozvojem v chovu ryb. Tento nový projekt přidal hodnotu v oblasti gastronomie. Čtvrtý partner (Portugalsko) přinesl nový rozměr: Portugalsko je skutečně hluboce svázáno s tradičním rybolovem a přesto, že je položeno na úplném jihu Evropy, má určité vazby k Norsku (na severu Evropy) co se týká produkce tresky.


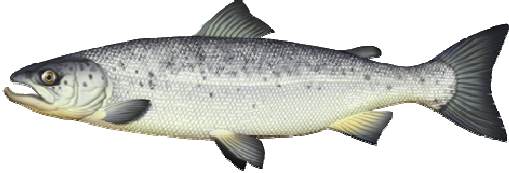

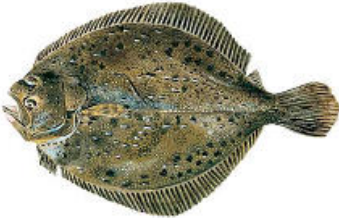
Doufáme, že uspokojíme Vaše očekávání ohledně receptů a technických informací...



Čtyři partnerské školy:



Čtyři tradiční druhy pro produkci ryb a recepty:

	
<p>Kapr obecný z České republiky</p>	<p>Atlantický losos z Norska</p>
	
<p>Treska z Portugalska</p>	<p>Platýz z Francie</p>

Pokud chcete mít více informací o tomto projektu a najít recepty přeložené do různých jazyků, jděte na blog: <http://teccap.blogspot.com/>





Představení partnerských škol:



Střední škola rybářská a vodohospodářská Jakuba Krčína, Třeboň

Střední škola rybářská a vodohospodářská Jakuba Krčína se nachází v příhraniční oblasti na jihu České republiky. Je to oblast atraktivní pro turisty pro své nedotčené životní prostředí s převahou zemědělství a nízkým zatížením průmyslem. Vyšší nezaměstnanost a podprůměrné mzdy jsou pro tuto oblast typické.

Střeni odborné učiliště rybářské bylo založeno v Třeboni 1. září 1951. Bylo jediné v Československé republice. Od 1. září 2008 pokračovala v tradici odborného učiliště Střeni škola rybářská a vodohospodářská Jakuba Krčína.

Impulesem zavedení studijního oboru se závěrečnou maturitní zkouškou byla zvyšující se poptávka ze státní správy, vodního hospodářství a rybářských podniků po absolventech škol se zaměřením na vodní hospodaření v krajině. Tento zájem se zvýšil po povodních v minulých letech. Z tohoto důvodu nabízíme kromě tradičního učebního oboru Rybář i studijní obor Ekologie a ochrana krajiny - vodohospodář. Dnes má škola okolo 250 studentů a 50 zaměstnanců.

- **RYBÁŘ:** tradiční tříletý učební obor
- **EKOLOGIE A OCHRANA KRAJINY – VODOHOSPODÁŘ:** čtyřletý studijní obor





Skjervøy videregående skole

Skjervøy videregående skole byla postavena v roce 1990. Prvním ředitelem školy byl Ronny Laberg.

V roce 2010 byla škola spojena se školou v sousedním okrese – Nordreisa videregående skole a Skjervøy videregående skole byly přejmenovány na Nord-Troms videregående skole.

Nord-Troms vgs

Obory ve škole ve Skjervøy

Využití přírody (akvakultura/rybářství)

Příprava jídla

Zdravotní a sociální služby

Všeobecné studium

Sport a tělesná výchova

Vzdělávání dospělých





TURISMO DE PORTUGAL  escola de hotelaria e turismo de vila real de santo antónio



Escola de Hotelaria de Turismo de Vila Real de Santo António

Škola hotelnictví a turismu ve Vila Real de Santo António” (EHT VRSA) se nachází v regionu ALGARVE, na jihu Portugalska, blízko Atlantského oceánu v turistické a rybářské oblasti. Pod záštitou National Board of Tourism (Turismo de Portugal, IP) poskytuje mladým lidem vzdělání v učebních oborech v mnoha oblastech - jako je např. management stravování, nápoje and restaurační služby, kulinářské umění, tourismus a ubytovací služby,... Umožňuje studentům získat 2 typy kvalifikace: kurzy “dvojí kvalifikace” (středoškolské studium) a kurzy “technologická specializace” (nástavbové studium).

EHTVRSA je považována za mezník v oblasti učebních oborů a praktického výcviku ve východním Algarve. Od svých počátků, v roce 2006, je tato škola vedena k postupnému rozvoji a strategické specializaci na kulinářské dovednosti.

Jako poměrně nová škola se zaměřuje na poskytování vysoce kvalifikovaného výcviku a je uznávána v oboru turismu a služeb ve své oblasti. Strategická spolupráce s místními subjekty dělá tuto školu privilegovaným partnerem při organizaci akcí propagujících místní gastronomii.

“Naše hlavní poslání je připravit ty nejlepší odborníky pro hotely, restaurace a podnikání v oblasti turismu.”





Lycée Professionnel de Guérande – Olivier Guichard

Lycée professionnel Olivier Guichard je odborná škola v Guérande. Nachází se nedaleko Nantes, v blízkosti Atlantického oceánu, v turistické a zemědělské oblasti. Je jedinečná tím, že poskytuje vzdělávání mladým lidem pod vedením tří různých ministerstev (Národního vzdělávání, Zemědělství a Životního prostředí). Škola byla založena v roce 1972. Je to první škola zabývající se vodním hospodářstvím ve Francii.

Odborná škola Oliviera Guicharda poskytuje odborné vzdělání v různých oblastech - stravování, mechanika, krajinná architektura, zahradnictví, chov ryb a měkkýšů, ... Škola umožňuje studentům získat různé kvalifikace: City and Guilds (SZP), BTEC First (BEP), BTEC National (BAC PRO) a Higher National Diploma (BTS). Školu navštěvuje více než 400 žáků a má 60 učitelů .



Chov lososa a recepty

Salmon *Salmo salar*

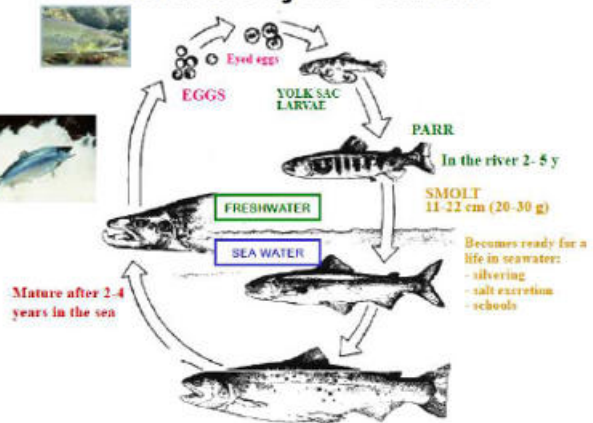
Laks (Nor), Saumon (Fr)
Losos obecný (Cz), Salmão (Pt)



When the Grøntvet brothers started the spectacular development of salmon fishfarming 50 years ago. It was the most memorable moment ever in Norwegian fisheries and aquaculture, No one was able to foresee the development to one of Norway's most important business in 2014!



Natural life cycle - salmon



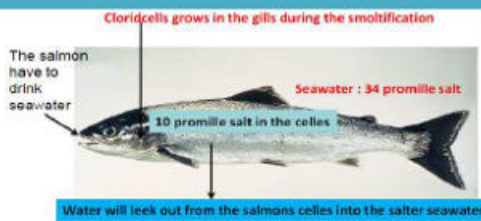
The salmon is a member of the salar family and like the trout, the arctic char and the rainbow trout, the salmon like best water with temp 4– 16 degr. celcius.

Optimum temperatures for feeding is 12-16 depending of the amount of water and oxygen during the farming.

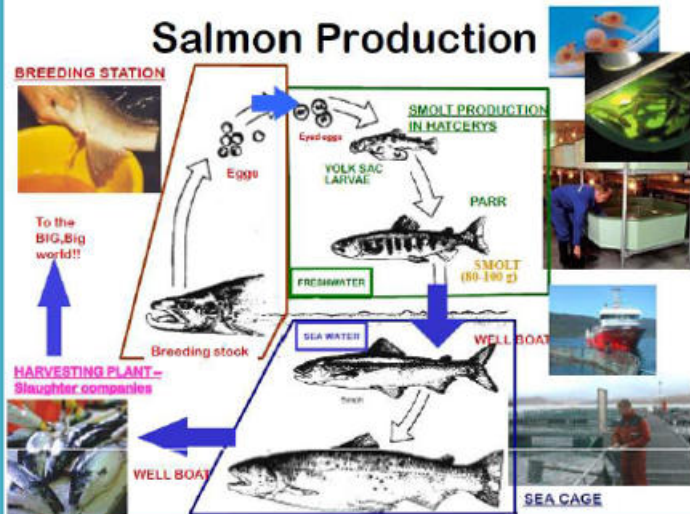
The salmon migrates from freshwater to seawater.

Salmon migrates in nature from theriver –in fishfarming from the hatcherys –into 34 promille seawater. The water inside the fish scelles who has 10 promille salt –will start to leak out to the salter environement (osmoses).

During the smoltification some specialicetcelles have grown on the gills (cloridcelles). Fish is in danger to dry out and have to drink seawater to obtain the moistrure in it scelles. The cloridcelles help the fish to getrid of the extrasalt when drinking seawater.

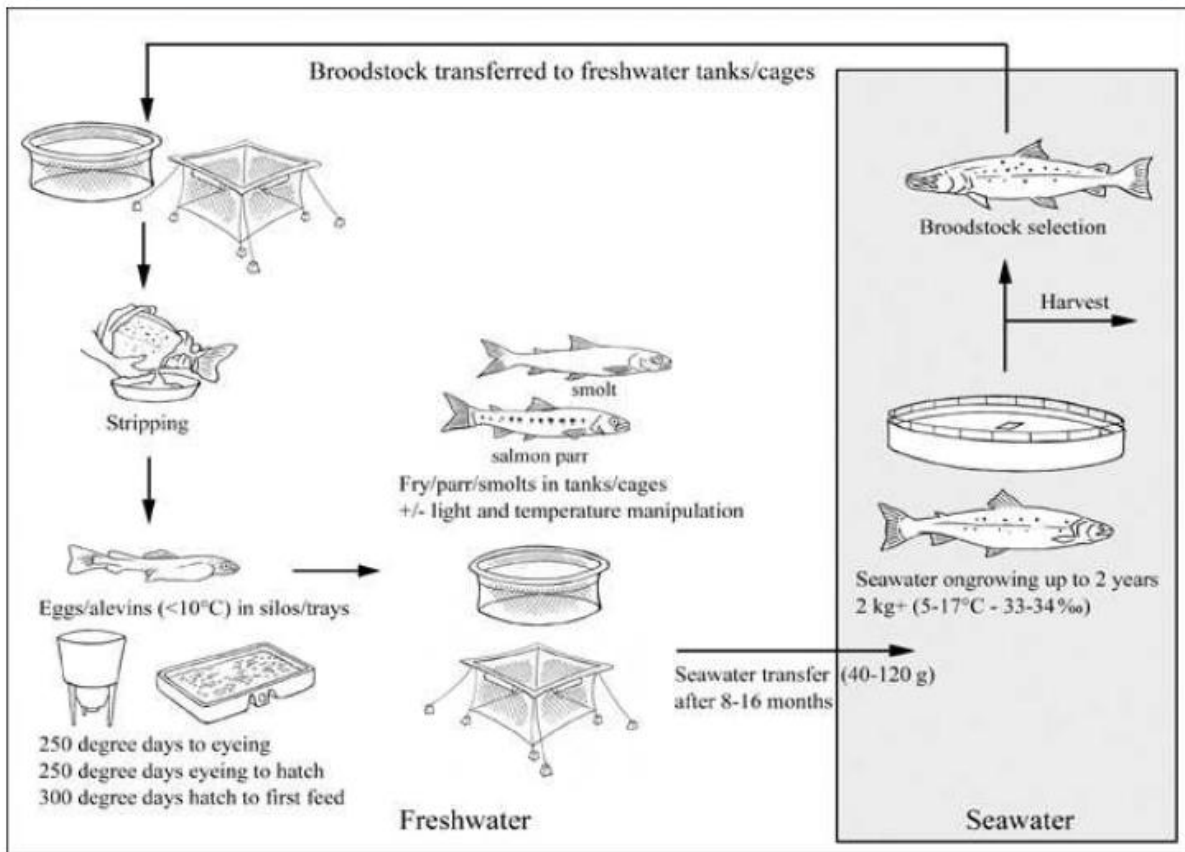


Salmon Production



Broodstock are selected from seasite production stocks, and moved into freshwater tanks or cages in autumn. Eggs are stripped dry, fertilized with milt, then water hardened and disinfected, prior to laying in incubation systems. Hatching takes place in hatchery trays or following transfer to tanks. Fry are provided with a matting or stony "substrate" to mimic the natural gravel "redd", and usually maintained in darkened conditions. Incubation of eggs and fry takes place in water at <10 °C. Following yolk sac absorption, alevins will "swim up" in the water column, indicating readiness to first feed. First feeding, using inert feeds, is carried out following transfer of late fry into tanks. Feed may initially be offered in hatchery trays. "Feeding fry" can be grown on in tanks, either using flow-through or various recirculation systems, or subsequently in lake cage systems, through parr stages to smolt.

Salmon aquaculture production cycle

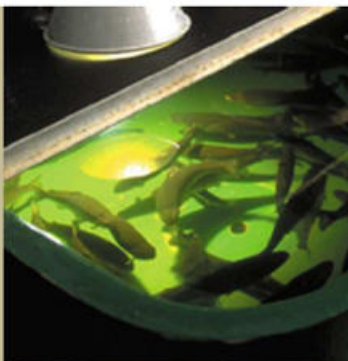


Smolted fish at 40-120 g are transferred to seasites following the determination that fish have smolted and are adapted for seawater survival. Transfers are usually carried out in specialized transport tanks by specialized "wellboats".

Ongrowing at takes place in cages consisting of large nets suspended from various floating "walkway" systems anchored to the seabed.

Seasites are selected on their suitability with regard to water temperature, salinity, flow and exchange rates, proximity to other farms and/or wild fisheries, and in compliance with local licensing regulations.

Atlantic salmon grow best in sites where water temperature are in the range 6-16 °C, and salinities are close to oceanic levels (33-34‰).



Water flows need to be sufficient to eliminate waste and to supply well oxygenated water (approximately 8 ppm). Maximum stocking densities of up to 20 kg/m³ are usual. Atlantic salmon are ongrown in seasites for up to 2 years with harvesting of fish from 2 kg upwards. Seasites normally contain a single generation of fish. Good practice is to fallow seasites for a period of 6 weeks or more prior to the introduction of a new generation of fish.

Harvesting whole process is carried out with the aim to keep stress to a minimum, thus maximising flesh quality. The fish are pumped from the holding pen alive and transported to the slaughter plant by well boat.



Catch of wild salmon in rivers are around 300 tonnes , and farmed salmon volume are 1 300 000 tonnes (2013)

The most traditional way of conserving the salmon filet in Norway is mari-nating in salt/ sugar for 2-3 days and then smoke it for 6-8 hours.



The salmon has in short time grown to be the most used raw material in making and eating sushi in the worlds restaurants

Salmon fishfarming is the fastest growing business in Norway

The salmon flesh is extremely healthy because of the high level of omega 3 fatty acid in the flesh.


Export


- Norwegian fishfarmers export salmon to more than 100 countries



Symbyly k receptům


Obtížnost:


 = snadné


 = středně těžké

 = těžké


Doba přípravy a vaření:

 = méně než 30 minut

 = mezi 30 minutami a hodinou

 = více než jedna hodina

Náklady:

 = levné

 = přiměřené


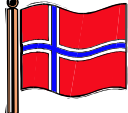


 = docela drahé





**TRADIČNÍ RECEPT Z NORSKA
VAŘENÝ LOSOS S OKURKOVÝM SALÁTEM,
MÁSLOVOU OMÁČKOU A BRAMBORAMI**








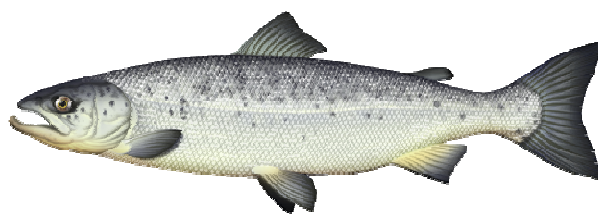
Obtížnost:		<h2 style="color: #4F81BD;">LOSOS S OKURKOVÝM SALÁTEM, MÁSLOVOU OMÁČKOU A BRAMBORAMI</h2> <p>Autor:</p> 
Doba přípravy:		
Doba vaření:		
Náklady:		
Porce:	4	
<p><u>Ingredience:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 800 g porcí lososa • 2 litry vody • 6 lžiček soli • 2 lžičky celého pepře <p><u>Okurkový salát:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 okurka • 2 lžičky vody • 1 lžička cukru • 2 lžičky octa, 7% • 1/2 lžičky soli • 1/4 lžičky mletého bílého pepře <p><u>Máslová omáčka:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 200 g kostiček ztuhlého másla • 2 kelímky tučné smetany • 1 lžička nasekané čerstvé petrželky • 1 lžička citronové šťávy • 1/2 lžičky soli • 1/4 lžičky mletého bílého pepře <ul style="list-style-type: none"> • 600 g vařených brambor 		<p><u>Postup:</u></p> <p>Smíchejte vodu, ocet, cukr, sůl a pepř. Nastrouhejte okurku nahrubo nebo na plátky.</p> <p>Svařte smetanu na polovinu. Odstavte pánev z plotýnky a zašlehejte kostičky másla kousek po kousku. Přidejte nasekanou petrželku a pokapejte citronovou šťávou, osolte a opepřete.</p> <p>Vařte vodu v široké vyšší pánvi. Přidejte sůl a pepř. Vložte rybu a nechte ji v mírném varu vařit asi tak 10 minut (záleží na velikosti porcí).</p>



NAKLÁDANÝ LOSOS








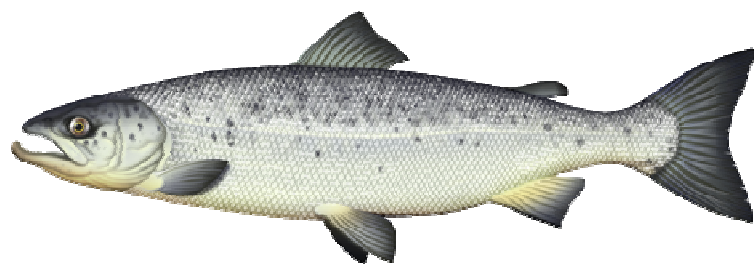
Obtížnost:		<h1>NAKLÁDANÝ LOSOS</h1> <p>Autor: </p>
Doba přípravy:		
Doba vaření:		
Náklady:		
Porce:	4	
<p><u>Ingredience:</u></p> <p>500 g lososa bez kůže a kostí 1 cibule ½ dl soli 1 malý pórek</p> <p><u>Nálev:</u></p> <p>5 dl vody 2 ½ dl octa (7%) 4 dl cukru ½ lžičky bílého pepře ½ lžičky hřebíčku 1 lžička hořčičného semínka 3 celé bobkové listy ½ lžičky nového koření</p>		<p><u>Postup:</u></p> <p>Smíchejte všechny ingredience na nálev v hrnci, přiveďte k varu a nechte vychladnout.</p> <p>Nakrájejte filety z lososa, zbavte je kůže, kostí a tuku.</p> <p>Maso lososa nakrájejte na kostičky 1-2 cm. Osolte a opatrně promíchejte, aby se sůl dostala na všechny kousky. Nechte maso nasolené asi tak 2 hodiny.</p> <p>Operte maso vodou a osušte ho papírovými ubrousky. Nakrájejte cibuli a pórek na tenké plátky. Do sklenice dejte vrstvy lososa, pórků a cibule.</p> <p>Chladný nálev nalijte do sklenic a nechte marinovat asi 1 den před podáváním.</p>



THAJSKÝ SALÁT S PIKANTNÍM LOSOSEM








Obtížnost:		<h1 style="color: #4F81BD;">THAJSKÝ SALÁT S PIKANTNÍM LOSOSEM</h1>  Autor:	
Doba přípravy:			
Doba vaření:			
Náklady:			
Servírujeme:	4		
<u>Ingredience:</u> Losos bez kůže a kostí: 400 g <u>Marináda:</u> Citronová tráva: 1 ks Šťáva z limety: ze 3 ks Sójová omáčka: 1,5 dl Hnědý cukr: 100 g Česnek: 1 stroužek, nahrubo nasekat Čerstvý zázvor: 50 g, nasekat Červená chilli paprička: ½, nasekat <u>Přísady na salát:</u> Kešu oříšky: 1 hrst Fazolové klíčky: 100 g Ředkvičky: 8 ks, nakrájet Koriandr: 2 lžičce, nasekat Sůl Maldon: dle chuti Červená chilli paprička: ½, nasekat Skleněné nudle: ½ balení, vařené a vychlazené Salát rukola		<u>Postup:</u> <u>Losos:</u> Nakrájejte lososa na kostky 2x2 cm. Osolte a osmažte lososa na mírném ohni v suché nepřilnavé pánvi. Tepelně upravenou rybu naložte do marinády. <u>Marináda:</u> Svařte hnědý cukr a sójovou omáčku, dokud nezačne houstnout. Přidejte ostatní přísady a vařte na mírném ohni asi 5 minut. Pak vše rozmixujte na omáčku kašovitě konzistence. Omáčku nalijte na rybu. <u>Smíchejte rybu a ostatní ingredience na salát a podávejte.</u>	

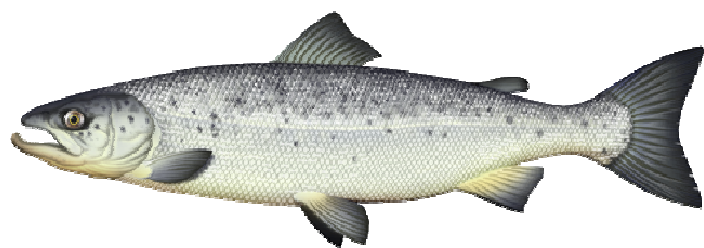


FILETY Z LOSOSA SE SLÁVKAMI A KREVETKAMI



Obtížnost:		<h2 style="color: #0070C0;">FILETY Z LOSOSA SE SLÁVKAMI A KREVETKAMI</h2>  Autor :
Doba přípravy:		
Doba vaření:		
Náklady:		
Porce:	4	
<p><u>Ingredience</u></p> <p>Filety z lososa: 4 ks Máslo: 20 g Šalotka: 20 g Bílé víno: 5 cl Rybí vývar: 1 l Krevetky: 80 g Slávky: 400 g Peržel: 10 g Žampiony: 4 ks Citron: 1 polovina Smetana: 20 cl Sůl a pepř: dle chuti</p>		<p><u>Postup</u></p> <p>Očistěte a umyjte mušle slávek. Uvařte je. Slijte do nádoby a vyjměte svalovinu z mušlí. Přecedte vývar z mušlí a uschovejte. Nasekejte šalotky. Očistěte žampiony a vařte je 5 min ve vroucí vodě.</p> <p>Vložte filety lososa na pečicí pánev vymazanou máslem; osolte, opepřete a posypejte sekanou šalotkou. Přidejte bílé víno, rybí vývar i trochu vývaru z mušlí a žampiony. Svařte na plotýnce a pak dejte do trouby na 180° C na 5 – 6 minut.</p> <p>Dejte slávky a krevetky do malé pánve s trochou vývaru z mušlí a zahřívejte pomalu, aniž by se tekutina vařila.</p> <p>Připravte omáčku z bílého vína: dejte šťávu slitou z lososa a mušlí do pánve a zahřívejte, dokud není lehce krémová. Přidejte smetanu, mírně zahřívejte a postupně zašlehejte máslo nakrájené na malé kousky. Osolte a opepřete, pokud je nutné.</p> <p>Umístěte filety lososa na střed talíře. Okolo filet pokladte slávky a krevetky. Na filety dejte žampiony. Přelijte omáčkou z bílého vína.</p>

Doporučení: Suché bílé víno

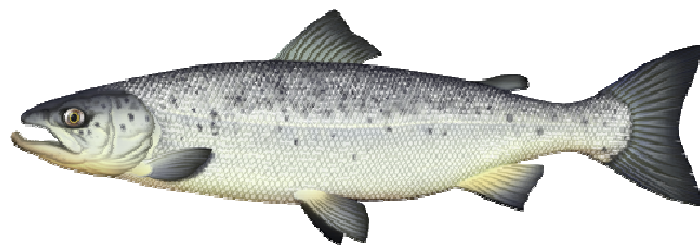


PEČENÝ LOSOS S KAŠÍ ZE SLADKÝCH BRAMBOR








Obtížnost:		<h2 style="color: #4F81BD;">PEČENÝ LOSOS S KAŠÍ ZE SLADKÝCH BRAMBOR</h2>  <p>Autor :</p>
Doba přípravy:		
Doba vaření:		
Náklady:		
Porce:	4	
<p><u>Ingredience</u></p> <p>Steaky z lososa: 500 g Olivový olej: 100 cl Bílé víno: 100 cl Sladké brambory: 500 g Rajčata: 300 g Zelené papriky: 300 g Čerstvý fenykl: 50 g Cibule: 200 g Česnek: 20 g Svazek petržele: 1 ks Sůl: dle chuti Černý pepř: dle chuti Olivy: dle chuti</p>		<p><u>Postup:</u></p> <p>Upečte sladké brambory v troubě.</p> <p>Osolte a opepřete steaky z lososa.</p> <p>Vymažte pečicí nádobu olivovým olejem, vložte steaky z lososa a pokryjte lososa plátky zeleniny (rajčata, zelené papriky, fenykl, cibule a česnek).</p> <p>Pokropte vše bílým vínem a dejte péci do trouby.</p> <p>Uchovejte si výpek z lososa a zeleniny jako šťávu na přelití porcí před servírováním.</p> <p>Oloupejte pečené sladké brambory a vyšlehejte je na kaši.</p> <p>Kaši osolte.</p> <p>Servírujte kaši ze sladkých brambor se steakem z lososa pokrytým zeleninou. Vše přelijte šťávou z výpeku a obložte plátky oliv.</p>

Doporučení: Podávejte teplé.



LOSOSOVÉ POTĚŠENÍ



Obtížnost:		<h1>LOSOSOVÉ POTĚŠENÍ</h1>  <p>Autor :</p>
Doba přípravy:		
Doba vaření:		
Náklady:		
Porce:	4	
<p><u>Ingredience:</u></p> <p>Losos: 550 g Smetana: 200 cl Pomeranč: 3 ks Vaječný bílek: ze 3 vajec Svazek petrželky: 1 ks Sůl: dle chuti Černý pepř: dle chuti Houby: 100 g Zelená paprika: 30 g Červená paprika: 30 g Cibule: 50 g Česnek: dle chuti Salát: 50 g</p>		<p><u>Postup:</u></p> <p>Lososa zbavte kůže a kostí.</p> <p>Rozmělněte maso z lososa spolu s vaječnými bílky v kuchyňském robotu, přidejte pomerančovou kůru, sůl a pepř.</p> <p>Nakonec přidejte smetanu a smíchejte dohromady.</p> <p>Na pánev vložte zeleninu (houby, zelené a červené papriky, cibuli a česnek) a zahřejte.</p> <p>Zastříknete zeleninu olivovým olejem, orestujte a osolte.</p> <p>Vymažte formu máslem a dejte do ní polovinu lososové směsi; pak navrstvěte orestovanu zeleninu.</p> <p>Poslední vrstvou je druhá polovina lososové směsi. Formu zakryjte fólií.</p> <p>Pečte v lázni v předehřáté troubě(170° C) asi 30 minut.</p> <p>Předím, než terinu vyndáte z trouby, píchněte do středu teriny, abyste si ověřili, že je hotová. Párátka byste měli vytáhnout čisté.</p> <p>Když je terina hotová, dejte ji vychladit do ledničky.</p>

Doporučení: Nakrájejte terinu na plátky a servírujte se salátem, kousky pomeranče a petrželkou.

Chov kapra a recepty

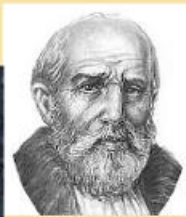
THE CARP

In the Czech lands, fishing has a long tradition, going back to the 12th century, with Bohemia's oldest fishpond established in 1115. Fishponds were first created in the area of the Basin of Třeboň under John of Luxemburg, and subsequently under the reign of Charles IV, when the oldest South Bohemian fishpond, Dvořiště, was built.

The most famous Bohemian fishpond builders of the Middle Ages include Josef Štěpánek Netolický, Jakub Krčín of Jelčany, and Mikuláš Ruthard of Malešov.



Jakub Krčín of Jelčany and Sedčany



Josef Štěpánek Netolický



The common-mirror-carp

The common-scaled-carp



The carp is one of the most widespread fish species in the Czech Republic. It forms up to 90 per cent of the total fish stock in this country. The carp comes in four basic varieties – the scaled carp, the mirror carp, the linear carp and the leather carp. The carp also appears in its coloured form, called the koi. The original type is the river carp – the "sazan", which has an elongated body, covered with scales all along its length. In present-day cultivated forms, the back is distinctly elevated behind the head and smaller in comparison with the body, thus significantly increasing the portion of muscle mass.

The carp and its reproduction

Artificial spawning: April to May

Water temperature: 16-20°C

Number of eggs: up to 1.000.000 pieces

Incubation of eggs: 3 – 4 days



Generation fish before the artificial spawning in the preparation vessel



Hypophysation intensifies the spawning process

Carp products

Carp body

The body of the carp is the gutted carp with the head and fins removed. When you have prepared the carp like this, you can portion it easily and use as you wish in your own culinary specialities.



The carp - the head and offal

The processed carp products are especially suitable for the preparation of fish soup. The offal is, from the culinary point of view, a highly valued product – not only for the preparation of the fish soup.



The Carp and Christmas

As early as the Middle Ages, the carp was allowed at the time of fasting, as it was, like other fish, not regarded as meat. In the Czech lands, fish farming had been widespread from time immemorial, and even poor people could afford to buy carp. According to some sources, the carp appeared on the Christmas table as early as in the 17th century, but it became widespread as a Christmas dish to a larger extent as late as the end of the 19th century. The Christmas Eve carp has become one of the symbols of Czech Christmas.



A traditional dish prepared from the carp – carp steak served with potato salad

The carp - halved

The halved carp is a processed fish product, rid of the head, fins, scales and offal, divided by a longitudinal cut along the backbone area. Carp halves can be used for direct preparation or portioned into smaller pieces



The carp - horseshoe-shaped sections

Horseshoe-shaped sections cut from the carp are made by a cross cut of the body into equally wide sections. These horseshoe-shaped sections offer a wide range of possibilities for culinary preparation.



The filleted carp

If you buy carp fillets, you can enjoy carp meat rid of bones. Carp fillets are prepared by cutting the muscle part, from the head as far as the tail, along the backbone and the ribs. After being cut off this way, the carp fillets are also cut through by a special device that breaks even the tiny bones.



Artificial spawning of female fish into a dry bowl

After the eggs are spawned into a dry bowl, milt is added. Fertilization occurs after adding water. In the next 5 minutes, the eggs start to stick to one another, and the stickiness has to be eliminated using milk. Afterwards, the eggs undergo an incubation period lasting 3 – 4 days in incubation bottles. After hatching and the subsequent hanging, the yolk sac fry of the carp is stocked in ponds.



Unsticking by means of milk

Breeding of the carp

The yolk sac fry of the common carp is then stocked in nursery ponds. Besides feeding naturally in the course of breeding, the carp are given supplementary nutrition consisting of a nutrition mixture or cereals.

It is the natural nutrition that favourably influences the quality of carp meat. A market carp achieves the weight of 1.2 kg – 1.8 kg (2 lb 10.3 oz – 3 lb 15.5 oz) in 3 years, or 2.4 kg – 3.2 kg (5 lb 4.6 oz – 7 lb 0.8 oz) at the age of 4 years.



Eggs, fertilized and unstuck, in incubation bottles



Hatched yolk sac fry of the common carp

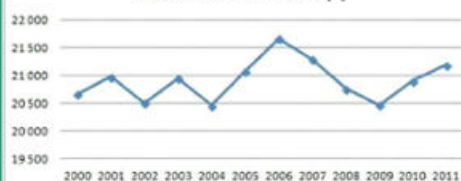
Harvesting of a fishpond



Production


At present, the common carp is economically the most significant fish species in the Czech Republic. Its annual production amounts to approx. 17,000 tons, which forms up to 90 % of the entire fish production in this country.


Hmotnost vylovených kaprů na území ČR mezi lety 2000 a 2011 v rybnících a tekoucích vodách (t)



Symbyly k receptům

Obtížnost:

 = snadné


 = středně těžké

 = těžké


Doba přípravy a vaření:

 = méně než 30 minut

 = mezi 30 minutami a hodinou

 = více než jedna hodina

Náklady:

 = levné

 = přiměřené

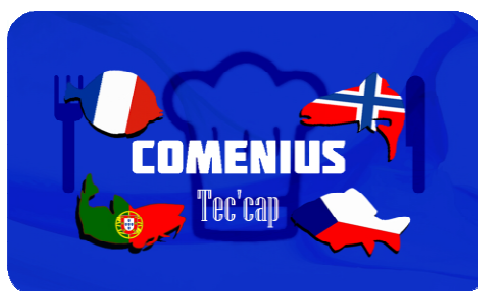
 = docela drahé










TRADIČNÍ RECEPT

TRADIČNÍ VÁNOČNÍ SMAŽENÝ KAPR V TROJOBALU S BRAMBOROVÝM SALÁTEM




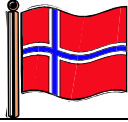



Obtížnost:		<h2 style="color: #4F81BD;">TRADIČNÍ VÁNOČNÍ SMAŽENÝ KAPR V TROJOBALU S BRAMBOROVÝM SALÁTEM</h2> <p style="margin-top: 20px;">Autor : </p>
Doba přípravy:		
Doba vaření:		
Náklady:		
Porce:	6	
<p><u>Ingredience:</u></p> <p><u>Smažený kapr</u> Kapr: 1.5 kg Citron: 1 ks Mouka: 200 g Mléko: 250 ml Vejde: 2 ks Strouhanka: 300 g Olej, sůl</p> <p><u>Bramborový salát</u> Brambory: 1 kg Hrášek: 1 malá plechovka Mrkev: 3 ks Kořenová petržel: 2 ks Kořen celeru: 1 malý Nakládané okurky: 1 sklenice Cibule: 1 velká Vejde: 3 ks Sůl, pepř, hořčice, majonéza: dle chuti</p>		<p><u>Postup:</u></p> <p>Smažený kapr Připravte kapří porce ve tvaru podkovy nebo filety (je na vás, jestli budete používat kapra s kůží nebo bez). Porce pokropte citronovou šťávou, osolte a nechte odležet asi půl hodiny. Pak rybu obalte v osolené mouce, rozšlehaných vejcích s mlékem a nakonec ve strouhance. Smažte na středně rozpáleném oleji, dokud nejsou obě strany dozlatova.</p> <p>Bramborový salát Nejprve připravte brambory vařené ve slupce, natvrdo vařená vejci a vařenou mrkev, celer a petržel (zelenina musí být měkká). Oloupejte brambory a vejce. Pak nakrájejte všechny ingredience na salát a promíchejte je s hráškem, solí, pepřem, 5 lžícemi hořčice a majonézy (možno přidat dle chuti).</p> <p>Prezentace: Porce bramborového salátu a smaženého kapra obvykle zdobíme kouskem citronu.</p>

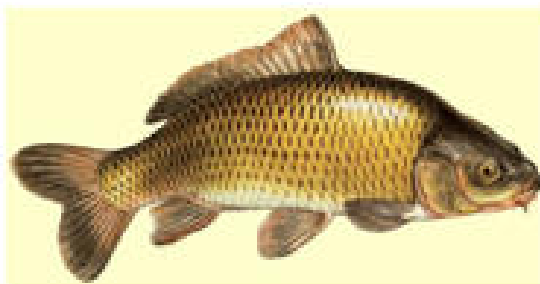
Doporučení: Nejlepší bramborový salát je připravený den před Štědrým dnem tak, aby se všechny přísady "rozležely" do druhého dne.



OBALOVANÝ KAPR S CELEROVÝM PYRÉ A PEČENÝMI BRAMBORAMI







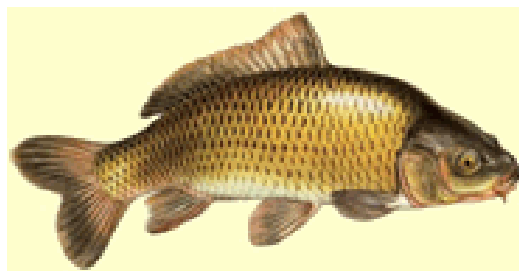
Obtížnost:		<h2 style="text-align: center;">OBALOVANÝ KAPR S CELEROVÝM PYRÉ A PEČENÝMI BRAMBORAMI</h2> <p style="text-align: center;"><i>Autor:</i></p> 	
Doba přípravy:			
Doba vaření:			
Náklady:			
Porce:	4		
<p><u>Ingredience:</u></p> <p>Kapří filety:</p> <p>Filetovaný kapr: 800 g Mouka: 1 lžička Hrubá celozrnná mouka: 1 lžička Sůl: 1 lžička Pepř: ½ lžičky Cayenský pepř: ¾ lžičky Mletá paprika: ½ lžičky Sušený estragon: ½ lžičky</p> <p>Celerové pyré:</p> <p>Kořen celeru: 2 celé Smetana, sůl a pepř: dle chuti Máslo: 3 lžíce Muškatový oříšek: dle chuti</p> <p>Pečené brambory s bylinkami:</p> <p>Brambory: 12 ks Olej: 2 lžičky Čerstvý tymián: ½ hrnku Česnek: 3 stroužky Máslo: 100 g Sůl: 2 lžičky Cherry rajčátka: 8 ks Žampiony: 6 ks (popř. jiných hub)</p>		<p><u>Postup:</u></p> <p>Kapr:</p> <p>Smíchejte všechno koření a 2 druhy mouky dohromady. Pak oblate v této směsi porce ryby a osmažte je.</p> <p>Celerové pyré:</p> <p>Oloupejte celery, nakrájejte je na kousky a vařte ve vodě do měkka.</p> <p>Celer slijte a rozmačkejte mačkadlem na brambory.</p> <p>Přidejte smetanu, máslo, sůl, pepř a trochu muškátového oříšku. Povařte dohromady, osolte. Rozmíchejte mouku v ¼ dcl vody a nalijte do hrnce s celerem. Nechte provařit asi 15 minut.</p> <p>Pečené brambory:</p> <p>Zapněte troubu na 200° C. Důkladně operte a očistěte brambory ve vodě, dejte je do ohnivzdorného pekáčku.</p> <p>Posypte brambory tymiánem, sekaným česnekem a solí.</p> <p>Nastrouhejte máslo na struhadle, plátky položte na brambory.</p> <p>Dejte pekáček do trouby na 30 - 40 minut.</p> <p>Houby nakrájejte na plátky a orestujte je na pánvi.</p> <p>Rajčátka rozkrojte na čtvrtiny, přidejte je na pánev k houbám a zahřívejte další 2 minuty. Osolte a opepřete dle chuti.</p>	



PLNĚNÝ KAPR S GRATINOVANÝMI BRAMBORAMI







Obtížnost:		<h2 style="color: #4F81BD;">PLNĚNÝ KAPR S GRATINOVANÝMI BRAMBORY</h2> <p style="text-align: right;">Autor: </p>
Doba přípravy: Doba vaření:		
Náklady:		
Porce:	4	
<u>Ingredience:</u>		
<p>Kapří filety:</p> <p>Kapří filety: 800 g Krájená slanina: 100 g Drcená rajčata s bazalkou a oreganem: 6 lžic Česnek: 2 stroužky</p> <p>Pečená zelenina:</p> <p>Mrkev: 2 ks Fenykl: ½ kořene Celer: 1 ks Křen: 80 g Česnek: 2 stroužky Olej: ½ dcl Citron: šťáva z 1 ks Sůl a pepř</p> <p>Brambory:</p> <p>Šalotka: 1 ks Máslo: 2 lžíce Strouhaný česnek: 2 stroužky Brambory: 6 ks Mléko: 3 dcl Smetana: 3 dcl Sůl a pepř: dle chuti Sýr: na posypání</p>		<p><u>Postup:</u></p> <p>Kapří filety:</p> <p>Osmažte nakrájenou slaninu a dejte ji na savý papír, aby se odstranil přebytečný tuk. Smíchejte česnek a slaninu s rajčaty.</p> <p>Rybu osolte a opepřete, potom ji nakrájejte na porce a udělejte šikmé zářezy nožem na jejím povrchu. Ty naplňte směsí slaniny, česneku a rajčat. Dejte rybu péci do trouby na 200 stupňů asi na 10 - 15 minut.</p> <p>Zelenina:</p> <p>Olupejte a nakrájejte zeleninu a česnek na plátky nebo proužky. Dejte do pekáčku, zakápněte olivovým olejem a citronem. Ochutěte solí a pepřem a dejte do trouby na 200 stupňů na dobu 30 minut.</p> <p>Brambory:</p> <p>Brambory oloupejte a nakrájejte na tenké plátky. Osmažte šalotky a česnek na másle v pánvi a přidejte brambory. Zalijte mlékem nebo smetanou tak, aby byly brambory ponořené. Vařte do měkka. Pak brambory přendejte na pánev a posypte sýrem. Zapečte na 10 – 15 minut na 200 stupňů.</p>



KAPR PEČENÝ V BYLINKOVÉ KRUSTĚ S PILAFEM



Obtížnost:		<h2 style="color: #4F81BD;">KAPR PEČENÝ V BYLINKOVÉ KRUSTĚ S PILAFEM</h2> <p style="margin-top: 20px;">Autor: </p>
Doby přípravy:		
Doba vaření:		
Náklady:		
Porce:	4	
<p><u>Ingredience:</u></p> <p>Filety:</p> <p>Kapří filety: 4 ks (150 g každý) Rýže: 200 g Nakrájená cibule: 1 ks Bylinky bouquet garni: 1 ks Voda: jeden a půl objemu rýže Máslo: 100 g Bílé víno: 15 cl Nakrájená šalotka: 1 ks Smetana: 25 cl Cherry rajčátka: 8 ks</p> <p>Krusta:</p> <p>Sekaná petrželka: 4 lžíce Sekaný rozmarýn: 4 lžíce Drcený kmín: 4 lžíce Sekaný estragon: 1 lžíce Plátky parmazánu: 1 lžíce Strouhanka: 50 g Máslo: 100 g</p>		<p><u>Postup:</u></p> <p>Cibuli nechte zesklivatět na másle, přidejte rýži a osmahněte s cibulkou. Přidejte vodu a bylinky "bouquet garni". Dejte zakryté pokličkou do trouby asi na 17 minut, dokud není všechna voda absorbovaná. Přidejte máslo, sůl a pepř dle chuti.</p> <p>Do změkklého másla vmíchejte bylinky a strouhanku. Směs rozprostřete mezi 2 pečicí papíry a dejte ztuhnout do ledničky.</p> <p>Připravte kapří filety a dejte je do ledničky.</p> <p>Na másle nechte zesklivatět šalotku, svařte ji s bílým vínem, zredukujte a přidejte smetanu, znovu zredukujte, osolte a opepřete dle chuti.</p> <p>Vyndejte z ledničky kapra a máslovou směs na krustu. Nakrájejte ji na kousky velikosti porcí kapra, kousky položte na kapra. Pečte v troubě asi 10 minut a pak nechte 5 minut pod grilem zhnědnout.</p> <p>Naaranžujte rýži na talíř, vedle umístěte kapří filet, vše přelijte proužkem omáčky. Ozdobte dvěma cherry rajčátky.</p>

Doporučení: Suché bílé víno



SMAŽENÉ STEAKY Z KAPRA S PAPRIKOVOU RÝŽÍ, KŘEPELČÍMI VAJÍČKY A JABLKO-RAJČATOVÝM QUENELLE



Obtížnost:		<h2 style="color: #4F81BD;">SMAŽENÉ STEAKY Z KAPRA S PAPRIKOVOU RÝŽÍ, KŘEPELČÍMI VAJÍČKY A JABLKO-RAJČATOVÝM QUENELLE</h2> <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">  Autor : </div>
Doba přípravy:		
Doba vaření:		
Náklady:		
Porce:	2	
<p><u>Ingredience:</u></p> <p>Kapr: 250 g Sůl: dle chuti Pepeř: dle chuti Citronová šťáva: 100 g Česnek: 30 g Bílé víno: 100 g Mouka: 100 g Spařená rýže: 80 g Červená masitá paprika: 50 g Zelená masitá paprika: 50 g Cibule: 60 g Pórek: 50 g Máslo: 30 g Rybí vývar: dle chuti Rajčatová šťáva: 100 ml Křepelčí vejce: 2 ks Koriandr: dle chuti Jablko: 30 g Rajče: 30 g Cukr: 100 g Olej: 1 l</p>		<p><u>Postup:</u></p> <p>Nakrájejte, očistěte a osolte kapra, opepřete ho, vetřete česnek, pokropte ho citronovou šťávou a vínem. Dejte do chladu na 20 minut.</p> <p>Z rybí hlavy a odřezků uvařte rybí vývar.</p> <p>Jablko nakrájejte na malé kostičky, promíchejte ho s cukrem, přidejte rajče, (oloupané, zbavené jadérek a nakrájené na malé kostičky), nechte odležet.</p> <p>Nasekejte cibuli, česnek, pórek a papriky na drobné kousky (jako do polévky).</p> <p>Zeleninu osmažte v hrnci na másle na mírném ohni.</p> <p>Přidejte rýži a nechte za stálého míchání podusit.</p> <p>Zalijte rýži rybím vývarem (2x takové množství, než je rýže) a přidejte rajčatovou šťávu.</p> <p>Za stálého míchání přiveďte k varu, osolte podle chuti.</p> <p>Zakryjte pánev, snižte teplotu a vařte 8 minut. Pak plotýnku vypněte a nechte zakryté dojít dalších 8 minut.</p> <p>Křepelčí vejce připravte jako sázená vejce.</p> <p>Z kapra nakrájejte tenké (asi 3 mm) plátky, oblate je v mouce a smažte na pánvi s hodně olejem.</p> <p>Doporučení: Podávejte teplé.</p>

Chov tresky a recepty

Cod *Gadus morhua*

Torsk (Nor), Morue (Fr),
Treska obecná (Cz) Bacalhau (Pt)



Atlantic cod is one of the most important commercial fish species in Northern Europe. Large traditional fisheries dates back many centuries and have been an important basis for many coastal communities, and important merchandise. Atlantic cod is divided in several more or less separate stocks with different population size and harvest regime. The largest fishery is on the Northeast Arctic and Icelandic cod stocks. The total worldwide catch in 2008 was 765 000 tonnes, of which about 73% is taken by Norway, Iceland and Russian.

Cod is highly appreciated as food and is sold as fresh fillets, salted or as stockfish.

Cod is the most important fish in Norwegian fisheries in all ti-mes.. Some say that Norway's development to a wealthy nation is based on the codfisheries !(not oil..!)

The cod is easy to catch because it normally stay at the bottom. Fishermen use nets, line and trawl to catch the cod. The total catch of cod in 2013 was 750 000 tonnes



Cod in sea cage



The farming of Atlantic cod has also a long history. In the 1880s, Norway started experiments with the artificial rearing to increase coastal cod stocks by hatching and releasing yolk sac larvae of cod. Experiments were the basis for the development of modern cod aquaculture. As with most other marine species, juvenile production has been the major biological bottleneck.

In 2000 cod aquaculture developed in Norway but also in other countries.

At this time juvenile production technology was further developed and large hatcheries, based on intensive production protocols similar to those used for seabass/seabream, were used.

COD FARMING

- Broodstock – natural spawning
- Egg sampling
- Larvae fed with live feed (rotifers)
- Fingerlings fed with dry feed
- Grown to app. 50 g
- Transferred to sea cages



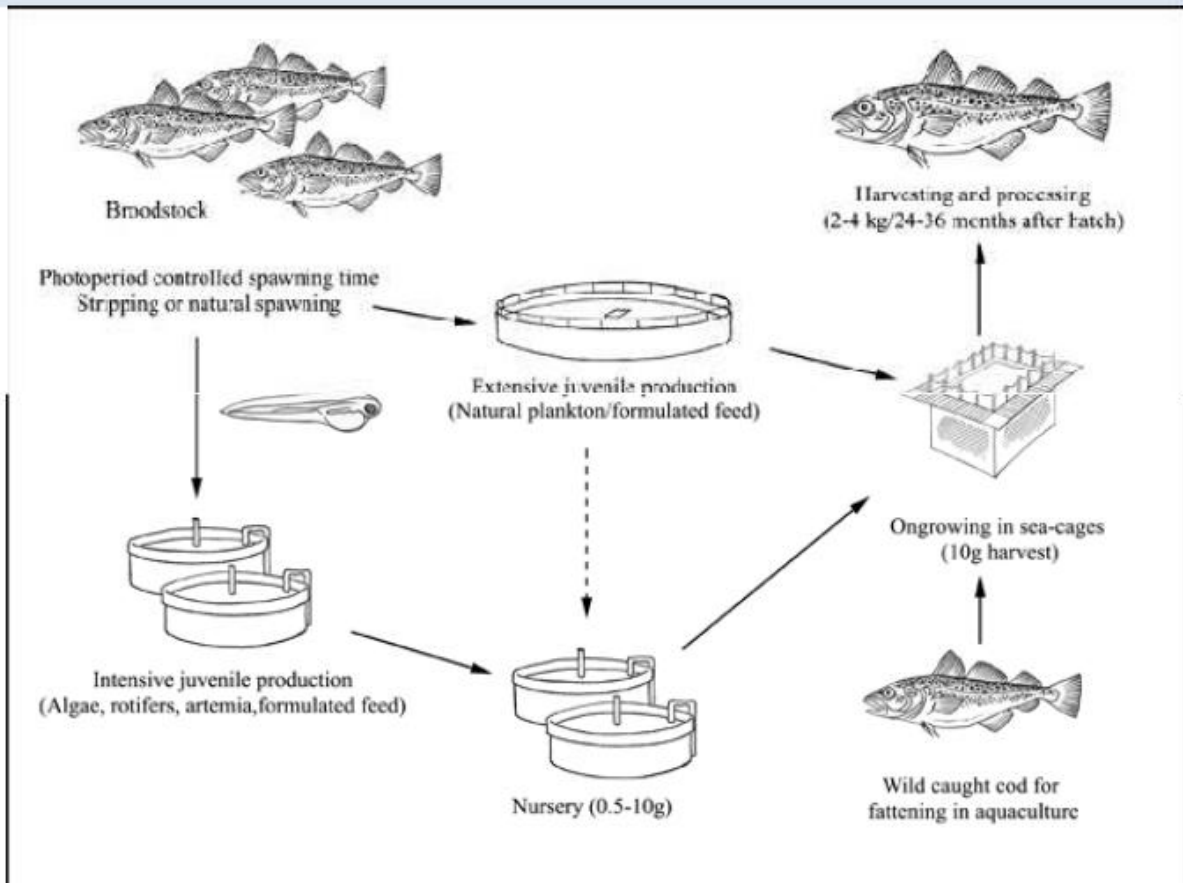
The Norwegian breedingstation for cod
In Tromsø, Norway



Advances in light manipulation of broodstock to achieve year-round egg production, reducing the problem of early sexual maturation, biological basis for cod aquaculture was achieved. Hatcheries and ongrowing farms began to accelerate.

Financial market crisis together with much more challenging biological problems than were expected has caused most of these enterprises to close down. Today cod aquaculture is under consolidation.

Cod aquaculture production cycle



Cod is healthy and excellent food! The flesh has low fat and a lot of protein and no carbohydrates.

Chefs in restaurants all over the world love the white and delicate meat and make a lot of tasty meals for the guests to enjoy!


Traditionally, wild cod has many applications. Farmed cod are almost exclusively sold fresh and gutted or as fillets/loins. Pre-rigor filleting can give more value to farmed cod related to wild cod. Most of the Norwegian production is exported to the rest of Europe.


Traditionally, wild cod has many applications. Farmed cod are almost exclusively sold fresh as gutted or as fillets/loins. Pre-rigor filleting can give more value to farmed cod related to wild cod. Salted cod from aquaculture may also have a potential in the future. This is the most traditional meal of cod in Norway. It's called "Mølja" The meal consists of boiled cod-eggs and liver—together with the codmeat slightly boiled! Eating with potatoes, beer and a small aquavit.....



Symbyly k receptům


Obtížnost:


 = snadné


 = středně těžké

 = těžké


Doba přípravy a vaření:

 = méně než 30 minut

 = mezi 30 minutami a hodinou

 = více než jedna hodina

Náklady:

 = levné

 = přiměřené






 = docela drahé





TRADIČNÍ RECEPT TRESKA NA ZPŮSOB “GOMES DE SA”






Obtížnost :		<h2 style="color: #0070C0;">TRESKA NA ZPŮSOB “GOMES DE SA”</h2>  <p>Autor :</p>
Doba přípravy :		
Doba vaření :		
Náklady:		
Porce:	4	
<p><u>Ingredience:</u></p> <p>Sušená solená treska: 500 g</p> <p>Brambory: 400 g</p> <p>Bylinky: porek, bobkový list, petržel</p> <p>Cibule: 200 g</p> <p>Česnek: 40 g</p> <p>Bobkový list: 1 kus</p> <p>Vejsce: 4 kusy</p> <p>Olivový olej: 150 ml</p> <p>Černé olivy: 10 g</p> <p>Petržel: 1 svazek</p> <p>Sůl: dle chuti</p> <p>Pepř: dle chuti</p>		<p><u>Postup:</u></p> <p>Uvařte tresku ve vodě s bylinkami. Když treska vychladne, oberte maso z kostí a kůže.</p> <p>Brambory uvařte ve slupce.</p> <p>Oloupejte a nakrájejte cibuli na půlměsíčky, nakrájejte česnek. Restujte cibuli a nasekaný česnek v olivovém oleji dozlatova.</p> <p>Uvařené brambory oloupejte a nakrájejte na plátky.</p> <p>Uvařte vejce, oloupejte a nakrájejte na plátky.</p> <p>Vymažte pekáček olivovým olejem, na dno dejte nakrájené brambory a na ně maso tresky a cibulovou směs, vrstvy opakujte. Pokapejte pekáček olejem a zapečte v troubě.</p> <p>Vyndejte z trouby a připravte oblohu z černých oliv, plátků vajec. Posypte sekanou petrželkou.</p> <p>Podávejte horké.</p>

Doporučení: Před vařením sušené solené tresky musíte tesku namočit na cca 24 až 36 hodin do studené vody. Během této doby musíte vodu několikrát vyměnit.



TRESKA NA ZPŮSOB “ZE DO PIPO”








Obtížnost:		<h2 style="color: #4F81BD;">TRESKA NA ZPŮSOB “ZE DO PIPO”</h2>  <p>Autor:</p>
Doba přípravy:		
Doba vaření:		
Cena:		
Porce :	4	
<p><u>Ingredience:</u></p> <p>Sušená treska: 1 kg Brambory: 800 g Olivový olej: 1 dl Česnek: 3 stroužky Mléko: 1 l Cibule: 300 g Majonéza: 3 dl Olivy: 100 g Strouhanka: 10 g Nakládaná zelenina: dle chuti Sůl: dle chuti Bobkový list: 1 kus Muškatový oříšek: 1 kus Petržel: 1 kus</p>		<p><u>Postup:</u></p> <p>Sušenou tresku dejte do vody s mlékem, přidejte drcený česnek a bobkový list. Nechte marinovat 12 hodin.</p> <p>Brambory uvařte.</p> <p>Cibuli nakrájejte na měsíčky, nasekejte česnek.</p> <p>Orestujte cibuli a česnek na olivovém oleji dozlatova.</p> <p>Dejte tresku v marinádě do pekáče a dejte péci do trouby. Když je treska pečená, oberte maso z kostí a kůže a rozdrobte ho.</p> <p>Udělejte bramborovou kaši. Můžete do ní přidat část marinády z tresky.</p> <p>Kaši ochuťte solí a muškátovým oříškem.</p> <p>Vymažte pekáček olivovým olejem a vrstvěte do něj bramborovou kaši, maso z tresky a cibulovou směs. Poslední vrstvou je majonéza posypaná strouhankou.</p> <p>Dejte do trouby a zapečte dohněda.</p> <p>Na talíři obložte nakládanou zeleninou a ozdobte sekanou petrželkou.</p>



PARMENTIER Z TRESKY SE SLADKÝMI BRAMBORY A ANANASOVOU OMÁČKOU







Obtížnost:		<h2 style="color: #4F81BD;">PARMENTIER Z TESKY SE SLADKÝMI BRAMBORY A ANANASOVOU OMÁČKOU</h2> <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">  <i>Autor:</i> </div>
Doba přípravy:		
Doba vaření:		
Náklady:		
Porce :	6	
<p><u>Ingredience:</u></p> <p>Nasolená treska: 750 g Mléko: 20 cl Česnek: 2 stroužky Celer: 310 g Kerblík: pár listů Cibule: 190 g Bobkový list: dle chuti Sladké brambory: 500 g Tymián: dle chuti Rajčata: 300 g Badyán: 10 g Olivový olej: 35 cl Ananasový džus: 50 cl Drůbeží vývar: 1 l Paprika: dle chuti</p>		<p><u>Postup:</u></p> <p>Treska: Den předem odsolte tresku ve studené vodě. Uvařte tresku ve směsi vody, mléka, česneku a bobkových listů.</p> <p>Sladké brambory: Cibuli nakrájejte nadrobno a krátce osmažte na olivovém oleji; přidejte tymián, bobkový list, papriku, sůl a pepř. Oloupejte, omyjte a nakrájejte brambory. Přidejte je ke smažené cibulce. Brambory zalijte vývarem, přikryjte a pečte v troubě hodinu a půl na 180 °C.</p> <p>Parmentier: Slijte vodu z ryby a brambor, do formy vkládejte střídavě vrstvy tresky a brambor. Oloupaný celer nakrájejte na jemné proužky, osmažte na olivovém oleji, dokud mírně nezžhnědne. Rajčata oloupejte a zbavte jadérek, pečte je v troubě při teplotě 80 °C s olivovým olejem, solí a cukrem po dobu hodiny a půl.</p> <p>Omáčka: Zredukujte ananasový džus s badyánem.</p> <p>Servírování: Umístěte parmentier do středu talíře a ozdobte ho smaženým celerem, kandovanými rajčaty a listy kerblíku. Pokapejte ananasovým omáčkou.</p>

Doporučení: bílé suché víno



RESTOVANÝ FILET Z TRESKY S BÍLÝMI FAZOLEMI A MÁSLOVOU OMÁČKOU








Obtížnost:		<h2 style="color: #4F81BD;">RESTOVANÝ FILET Z TRESKY S MÁSLOVOU OMÁČKOU A BÍLÝMI FAZOLEMI</h2> <p style="text-align: right;">Autor: </p>
Doba přípravy:		
Doba vaření:	 	
Náklady:		
Porce:	6	
<p><u>Ingredience:</u></p> <p>Treska: 900 g Cukr: 20 g Mořská sůl: 200 g</p> <p>Pečené fazole: Máslo: 125 g Olej: 20 cl Fazole: 250 g Máslo: 25 g Cibule: 100 g Rybí vývar: 1,250 l Koření: tymián, bobkový list, rozmarýn</p> <p>Máslová omáčka: Vývar z fazolí: 75 g Šalotka: 15 g Bílé víno: 25 cl Máslo: 125 g Pažitka: 125 g Rajčata: 50 g</p>		<p><u>Postup:</u></p> <p>Rajčata nakrájejte na kostičky a nasekejte pažitku.</p> <p>Tresku vyfiletujte.</p> <p>Filety dejte na talíř s cukrem a mořskou solí. Nechte odležet asi hodinu.</p> <p>Pak filety nakrájejte na 10 kousků. Na pánvi rozežřejte máslo s olejem, tresku na pánvi zatáhněte. Dopečte v troubě (56° C - 62° C).</p> <p>Na pánvi orestujte nasekanou cibuli na másle, přidejte fazole a rybí vývar. Přidejte tymián, rozmarýn a bobkový list. Osolte a vařte 1,5 hodiny. Odstavte fazole ve vývaru z plotny.</p> <p>Zredukujte bílé víno s vývarem z fazolí a šalotkou. Odstavte z plotny a přidejte ztuhlé máslo. Přidejte rajčata a pažitku, osolte a opepřete dle chuti.</p>

Doporučení: Suché bílé víno.

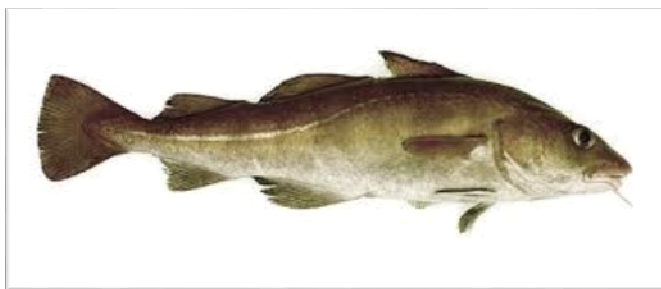


TRESKA VE VAJÍČKU

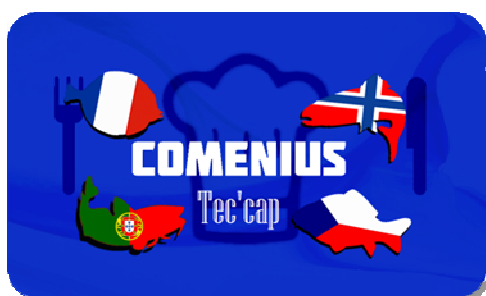







Obtížnost:		<h2 style="color: #4F81BD;">TRESKA VE VAJÍČKU</h2> <p style="text-align: right;">Autor: </p>
Čas na přípravu:		
Doba vaření:		
Cena:		
Porce:	4	
<p><u>Ingredience:</u> Treska: 600 g Slanina: 100 g Česnek : 4 stroužky Vajíčka : 6 kusů Máslo: 40 g Sůl: dle chuti Černý pepř: dle chuti Brambory: 200 g Petržel: dle chuti Rajčata: dle chuti Cibule: dle chuti</p>		<p><u>Postup:</u></p> <p>Osmažte kostičky slaniny na pánvi.</p> <p>Osolte a opepřete tresku a dejte ji na pánev.</p> <p>Rozšlehejte vajíčko se solí a drceným česnekem.</p> <p>Nalijte směs na pánev přes tresku.</p> <p>Pánev dejte do trouby pečte asi 15 minut.</p> <p>Vařte brambory asi 20 minut ve slané vodě, nasekejte petržel a přidejte ji k bramborám.</p> <p>Podávejte s oblohou z rajčat a cibule.</p>

Doporučení: Můžete servírovat k snídani (bez brambor).



TRESKA V MARINÁDĚ




Obtížnost:		<h2 style="color: #4F81BD;">TRESKA V MARINÁDĚ</h2> <p style="text-align: right;">Autor: </p>
Doba přípravy:		
Doba vaření:		
Náklady:		
Porce:	4	
<p><u>Ingredience:</u></p> <p>Treska: 600 g Cibule: 1 kus Celer, mrkev, petržel: 300 g Ocet: 3 lžíce Majonéza: 200 g Smetana: 50 cl Nakládaný hrášek: 150 g Sůl: dle chuti Pepeř: dle chuti</p>		<p><u>Postup:</u></p> <p>Nakrájejte zeleninu nadrobno a dejte ji vařit do vody s octem.</p> <p>Po 15 minutách přidejte do vody k zelenině kousky tresky a krátce společně povařte.</p> <p>Tresku vyndejte a dejte ji do misky.</p> <p>Zeleninu slijte a nechte vychladnout.</p> <p>Smíchejte majonézu se smetanou, opepřete, přidejte hrášek a vařenou zeleninu.</p> <p>Touto směsí pokryjte rybu v míse a dejte ji vychladit.</p> <p>Servírujte chlazené s chlebem nebo toustem.</p>

Doporučení: suché bílé víno



NUGETY Z TRESKY



Obtížnost:		<h2 style="color: blue;">NUGETY Z TRESKY</h2> <p>Autor:</p> 
Doba přípravy:		
Doba vaření:		
Náklady:		
Porce:	4	
<p><u>Ingredience:</u></p> <p>Filety z tresky: 750 g Vejsce: 2,5 ks Sladká chilly omáčka: 2,5 lžíce Drcené kukuřičné lupínky: 5 dl Máslo Olivový olej</p> <p>Dip:</p> <p>Vaječné žloutky: 2 ks Jablečný ocet: 2 lžičky Řepkový olej: 1,5 dl Sezamový olej: 4 lžíce Sůl a pepř: dle chuti</p> <p>Obloha:</p> <p>Mrkev: 2 ks Salát Smažené brambory</p>		<p><u>Postup:</u> Nugety:</p> <p>Rozdělte tresku na 4 porce. Vyšlehejte vejce a smíchejte je s chilli omáčkou. Obalte nugety z tresky ve vejcích a v drcených kukuřičných lupíncích. Smažte nugety na másle s olejem 3 - 4 minuty po obou stranách.</p> <p><u>Dip:</u></p> <p>Vyšlehejte vaječné žloutky s jablečným octem a řepkovým olejem. Zakápněte je sezamovým olejem, osolte a opepřete.</p> <p><u>Obloha:</u></p> <p>Oloupejte a nastrouhejte mrkev. Smíchejte ji se salátem a umístěte ji a talíř. Smažené brambory můžete připravit domácí nebo kupované.</p>

Chov platýže a recepty

Turbot *Scophthalmus maximus*
Rodovalho (PT), Kambala (CZ)



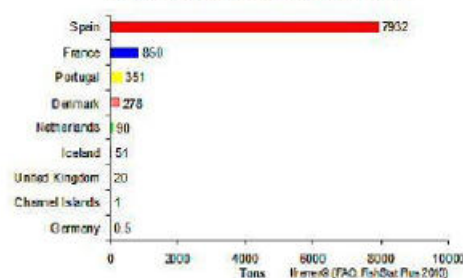
With finesse and firmness of the flesh, the scent gently iodized turbot seduced the most discerning palates.

This fish is particularly appreciated by the leaders of the upscale restaurants.

Rare fish, turbot fish is a noble, perfect for festive meals year-end. In France, aquaculture produces annually about 500 tons of turbot which are labeled Red Label to offer the consumer a fish except both taste and nutritional.

Pleuronectiforme of the family *Scophthalmidae* present on all the French coast. Flatfish with almost round body (eyes on the left side). Scaleless skin but with bony protuberances irregularly distributed. Big mouth and small eyes. Dorsal and anal fins expand widely over the dorsal and ventral sides. Blind side (right) of whitish colour and eye side with variable colour, generally grey-brownish with dark spots. Size rarely exceeds 100 cm and more than 25 kg.

World aquaculture producers of turbot (2008)



Farmed turbot production is very recent in Europe (40 tons in 1985), which grew rapidly mainly in Spain. For the last few years, the European production has remained stable at about 5,000 tons. France has been occupying a modest position in commercial size turbot production), although it is the world leader for the production of juveniles exported to Europe and to China.

Turbot are reared in on-shore square or circular cement tanks (25-100 m³), with pumped seawater. Oxygenation systems are normally used to maintain the water at oxygen saturation.

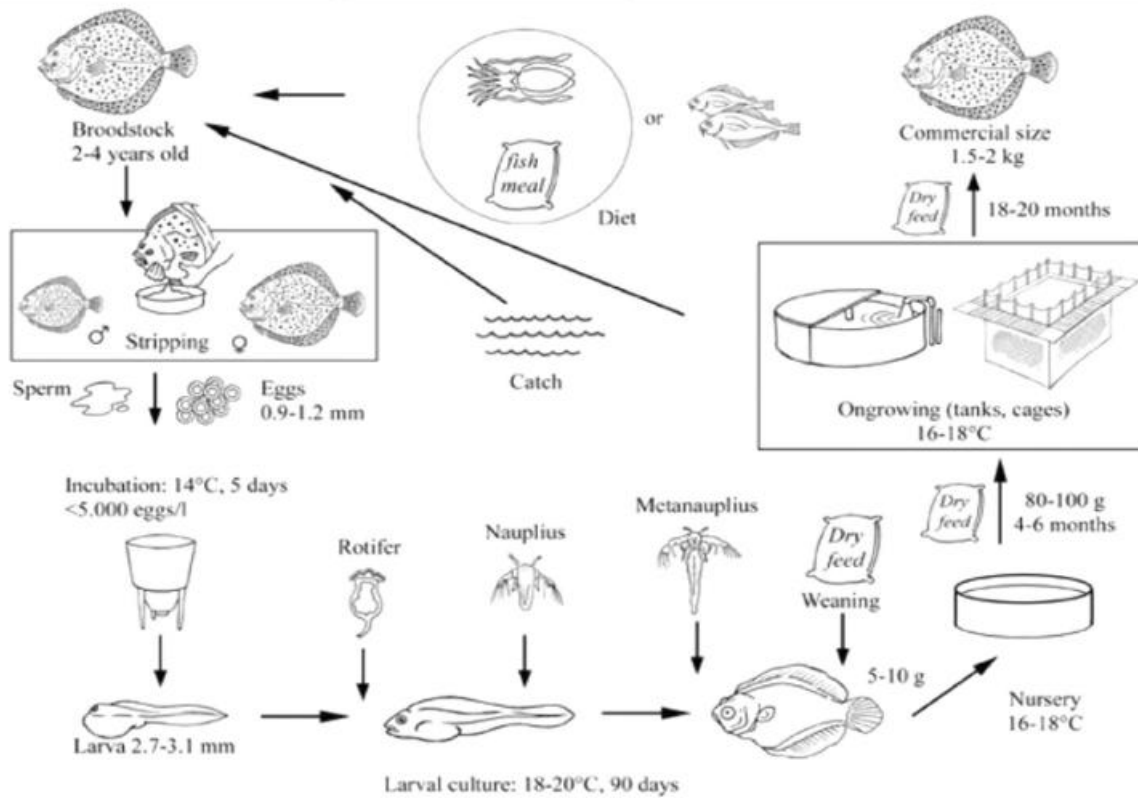
Feeding consists of extruded pellets, introduced manually. Farm productivity depend temperature and fry quality.

The optimum temperatures for feeding range from 14-18°C, while the extreme range for the culture of turbot is 11-23°C.



To know more about this :
www.aqualabel.fr
www.aquaculture.ifremer.fr

Turbot aquaculture production cycle

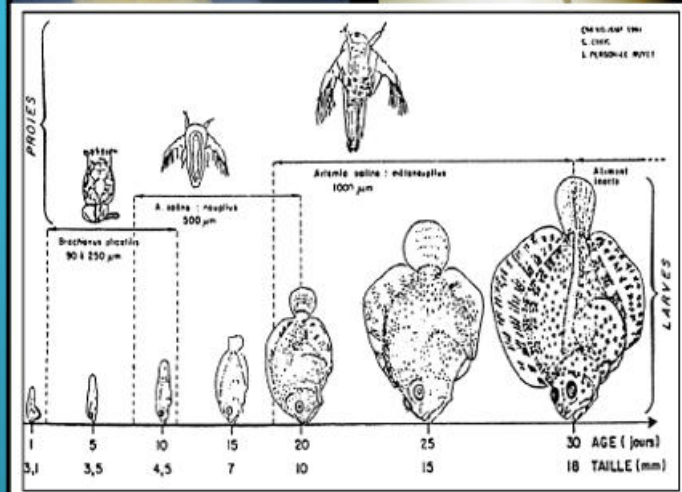


Rearing techniques and production cycle

The turbot is a "gonochoric" species in which individuals male and female. Females, which grow better than males, reach their sexual maturity at the age of 3 years and they can lay eggs spontaneously in captivity. By modifying the farming temperature and the duration of the day, it is possible to achieve offset egg-laying patterns throughout the year.

Turbot is a highly fertile species, each laying comprising hundreds of thousands of eggs (diameter 1 mm). At birth, the larva (3 mm) seems very primitive and immature yet within a month it will reach the morphology and the organization level of the adult.

The first month of farming which corresponds to the feeding period using live preys is very delicate. Currently, in France, turbot fattening is performed inside shallow inland ponds only. Depending on the temperature condition of the farm (frequent use of well water at 13°C to limit the thermal range), it takes at least two years to produce a fish weighing 1.5 kilo.



France TURBOT was Founded in 1987 and combines high technology and traditional knowledge.

The company specializes in: reproduction control and juveniles hatchery, the ongrowing with recirculation system, and packaging to marketing.

It also specializes in parallel hatchery oyster juveniles.

France Turbot has two production sites in turbot red label.

Farmed turbot is traditionally commercialized as fresh whole fish, weighing between 1.5 and 2 kg.

Large fish can be filleted (sold in vacuum packs), and demand is increasing for "portion" turbot ranging between 500 and 750 g, with a lower commercial value.

Part of the French production of turbot is exported live.



TURBOT RANGE

Chilled Turbot :
WHOLE TURBOT : Label Rouge Turbot
TURBOT STEAK
Live Turbot :
 Transport by container in water
 Airfreight transport package
 Transport without water in watertight boxes
Frozen Turbot :
 Whole
 Steak or 1/2 turbot



Focussing on traceability from birth to point of sale
 The label rouge turbot is identified, followed, and checked from birth until sale. A breeding record is kept at each step. The same rigorousness is applied to the composition, production and distribution of the food. It is due to this condition that the consumers can see, on fishmongers' stalls or on restaurant tables, products whose history is thoroughly known.


Label Rouge turbot is full-flavoured and delicious fish under high quality sign. The Turbot Quality Association demands the highest levels of expertise in the production of this fish. The Association comprises; fish farmers from the Atlantic coast - France Turbot (sites at Ile de Noirmoutier and Trédarzec in the Cotes d'Armor), and the Noirmoutier Sea Farm And feed producers - Le Gouessant and Trouw France SA who can satisfy the requirements of rigorous standard production . Moreover, turbot also meet the requirements of the quality charter "Aquaculture ® in our region." They are harvested to order and delivered to the stalls in an extremely short time (between 24h and 48h), which places them among the freshest market.



Symbyly k receptům

Obtížnost:


 = snadné


 = středně těžké

 = těžké


Doba přípravy a vaření:

 = méně než 30 minut

 = mezi 30 minutami a hodinou

 = více než jedna hodina

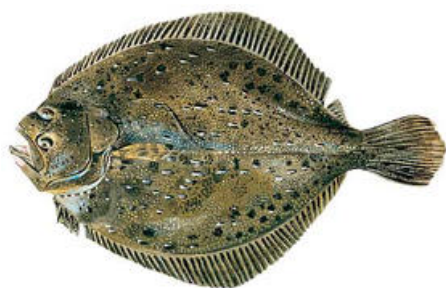
Náklady:

 = levné

 = přiměřené

 = docela drahé



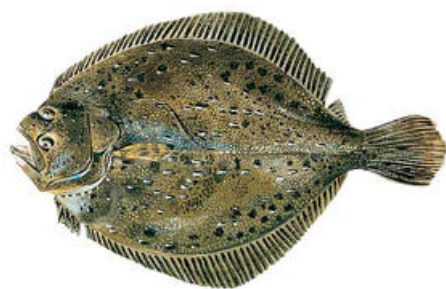


TRADIČNÍ RECEPT PLATÝZ S HOLANDSKOU OMÁČKOU






Obtížnost:		<h1>PLATÝZ</h1> <h2>S HOLANDSKOU OMÁČKOU</h2>  <p>Autor :</p>
Doba přípravy:		
Doba vaření:		
Náklady:		
Porce:	8	
<p><u>Ingredience:</u></p> <p>Platýz: 2,800 kg Mléko: 40 cl Citron: 1 ks Vaječné žloutky: 4 ks Voda: dle potřeby Citron: ½ ks Máslo: 250 g Brambory: 2 kg Mořská sůl: dle chuti Stolní sůl: dle chuti</p> <p><u>Pro servírování:</u></p> <p>Citron: 4 ks Petržel: 40 mg Cayenský pepř: dle chuti</p>		<p><u>Postup:</u></p> <p>Nakrájejte platýze na kousky. Přiveďte mléko k varu. Citron oloupejte a nakrájejte na plátky.</p> <p>Dejte kousky platýze do hrnce. Zalijte studenou vodou, přidejte mléko a plátky citronu. Ochuťte solí.</p> <p>Hrncem zahřívajte téměř k teplotě varu. Udržujte tuto teplotu a vařte asi 15 minut. Voda nesmí bublat varem.</p> <p><u>Holandská omáčka:</u></p> <p>Oddělte žloutky vajec od bílků. Rozpusťte máslo. Dejte žloutky do malé nádoby a přidejte 20 cl studené vody. Nádobu zahřejte za rychlého míchání žloutků až na teplotu 50 - 55° C. Odstavte nádobu z plotýnky, ochuťte (stolní sůl a Cayenský pepř), postupně přidejte rozpuštěné máslo. Je-li omáčka příliš hustá, přidejte trochu teplé vody nebo citronové šťávy, jestliže ji servírujete ihned. Přecedte omáčku a udržujte ji v teple. Před podáváním přidejte trochu citronové šťávy.</p> <p>Oloupejte a omyjte brambory. Vařte brambory ve studené slané vodě po dobu 20 minut.</p>

Doporučení: suché bílé víno

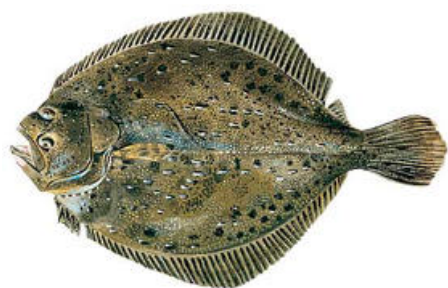


PLATÝZ NA LŮŽKU Z PÓRKU, ŠALOTKOVÁ OMÁČKA








Obtížnost:		<h2 style="color: #4F81BD;">PLATÝZ NA LŮŽKU Z PÓRKU, ŠALOTKOVÁ OMÁČKA</h2> <p style="text-align: right;">Autor : </p>
Doba přípravy:		
Doba vaření:		
Náklady:		
Porce:	8	
<p><u>Ingredience:</u></p> <p>Platýz (filet): 2 kg Pórek: 500 g Paprika: 500 g Krevety: 200 g Rajčata: 100 g Šalotka: 150 g Smetana: 100 g Máslo: 200 g Ocet Balsamico: 50 cl Cherry rajčátka: 16 ks Petržel: dle chuti Sůl, pepř: dle chuti Citron: 1 ks</p>		<p><u>Postup:</u></p> <p>Omyjte a nakrájejte pórký. Očistěte papriky a nakrájejte je na proužky. Rajčata oloupejte a zbavte jadérek, nakrájejte. Oloupejte krevety. Nasekejte šalotku. Připravte filety, pokropte je citronovou šťávou, osolte a opepřete.</p> <p>Odděleně na másle lehce osmažte pórek, papriky a šalotku. Rybu dejte do trouby a pečte ji 5 - 10 minut na 200 stupňů.</p> <p>Šalotku svařte s octem Balsamico na omáčku, zredukujte a přidejte nakrájená rajčata. Pórek zalijte smetanou a přidejte papriky.</p> <p>Krevety ogrilujte na grilu.</p> <p>K šalotce s rajčaty přidejte máslo a smetanu, prohřejte a osolte.</p> <p>Uprostřed talíře vytvořte lůžko ze směsi pórku a paprik, na něj umístěte filet z platýze, přidejte krevety na vršek. Přelijte šalotkovou omáčkou.</p> <p>Ozdobte cherry rajčátky a petrželkou.</p>

Doporučení: suché bílé víno

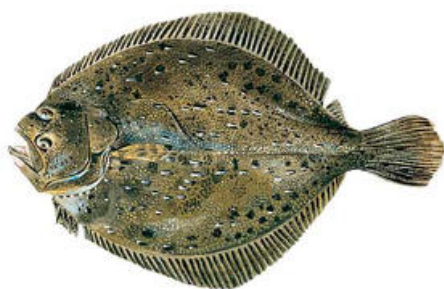


PLATÝZ S ROUGAIL A CURRY OMÁČKOU








Obtížnost:		<h2 style="color: #4F81BD;">PLATÝZ S ROUGAIL A CURRY OMÁČKOU</h2>  <p><i>Autor :</i></p>
Doba přípravy:		
Doba vaření:		
Náklady:		
Porce:	8	
<p><u>Ingredience:</u></p> <p>Platýz filety: 1,2 kg Mrkev: 1,5 kg Cibule: 200 g Červená paprika: 200 g Zelená paprika: 160 g Kuřecí vývar: 1 dl Rajčata: 200 g Olivový olej: 10 cl Česnek: 2 stroužky Tymián, curry, sůl, pepř: dle chuti Kokosové mléko: 20 cl Smetana: 200 g</p>		<p><u>Postup:</u></p> <p>Mrkev nakrájejte na kostičky a uvařte ji. Udělejte mrkvové pyré.</p> <p>Filety z platýze nakrájejte na 8 porcí.</p> <p>Omyjte a oloupejte zeleninu. Nakrájejte ji na kostičky. Poduste jí na olivovém oleji s česnekem a tymiánem (pět minut).</p> <p>Zeleninu zalijte kuřecím vývarem a vařte ji 20 minut.</p> <p>Smíchejte kokosové mléko s curry, přidejte smetanu a zeleninovou směs (rougail), přiveďte k varu.</p> <p>Filety z platýze osmažte na olivovém oleji na pánvi.</p> <p>Filety pokryjte směsí rougail. Mrkvové pyré dejte do středu talíře. Na něj dejte filet z platýze pokrytý zeleninou. Okolí zalijte šťávou z rougail.</p>

Doporučení: suché bílé víno

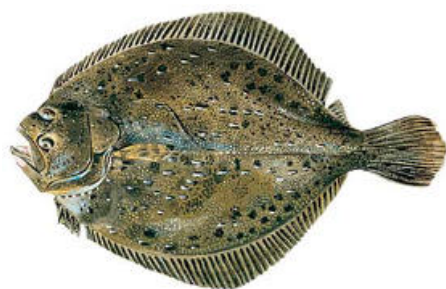


PLATÝZ S KUKUŘIČNOU KAŠÍ XAREM A HŘEBENTKAMI, MAČKANÉ BOBY








Obtížnost:		<h2 style="color: #4F81BD;">PLATÝZ S KUKUŘIČNOU KAŠÍ XAREM S HŘEBENATKAMI A MAČKANÝMI BOBY</h2> <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">  Autor : </div>
Doba přípravy:		
Doba vaření:		
Náklady:		
Porce:	2	
<p><u>Ingredience:</u></p> <p>Platýz: 260 g Kukuřičná krupice: 50 g Česnek: 10 g Cibule: 60 g Zelená paprika: 30 g Rajčata: 60 g Rybí vývar: dle chuti Bylinky: bobkový list, koriandr, pórek Muše hřebenatky: 100 g Sůl: dle chuti Bílý pepř: dle chuti Citron: 100 g Koriandr: 20 g Olivový olej: 1 dl Boby: 50 g Mléko: dle chuti Máslo: 50 g Bílé víno: 1 dl</p>		<p><u>Postup:</u></p> <p>Připravte filety z platýze.</p> <p>Osolte je, opepřete, zastříkněte citronovou šťávou, olivovým olejem a koriandrem.</p> <p>Filety z platýze dejte do sous-vide varného sáčku.</p> <p>Osmažte hřebenatky, šťávu z nich přidejte do sáčku k platýzovi spolu s bílým vínem a bylinkami (bobkový list, koriandr, pórek). Krátce vařte v lázni na 55 – 60 stupňů.</p> <p>Uvařte, oloupejte a rozmačkejte semena bobu na kaši za přidání mléka, másla a soli.</p> <p>Kaše z bobů je pro dekorační účely.</p> <p>Nasekejte cibuli a česnek, nechte na másle zesklovatět.</p> <p>Přidejte kukuřičnou krupici a vložte muše hřebenatek.</p> <p>Přidejte rajčatové concassé, na malé kostičky nakrájenou papriku a sůl.</p> <p>Kukuřičnou kaši nechte provařit 25 minut.</p> <p>Dochuťte a přidejte sekaný koriandr.</p>

Doporučení: podávejte teplé

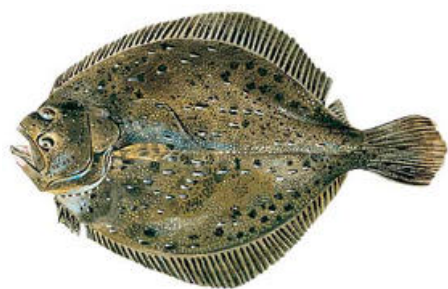


**CONFIT Z PLATÝZE S MAČKANÝMI BRAMBORAMI
S KORIANDREM, ZAKÁPNUTÝ OLIVOVÝM OLEJEM OCHUCENÝM
ROZINKAMI**




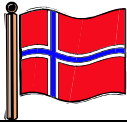


Obtížnost:		<h2 style="color: #4F81BD;">CONFIT Z PLATÝZE S MAČKANÝMI BRAMBORAMI S KORIANDREM, ZAKÁPNUTÝ OLIVOVÝM OLEJEM OCHUCENÝM ROZINKAMI</h2> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  Autor : </div>
Doba přípravy:		
Doba vaření:		
Náklady:		
Porce:	2	
<p><u>Ingredience:</u></p> <p>Platýz: 250 g Citron: 100 g Sůl: dle chuti Bílý pepř: dle chuti Česnek: 5 g Cibule: 80 g Koriandr: dle chuti Paprika: 50 g Brambory: 400 g Extra Virgin olivový olej: 3 dl Máslo: 40 g Mléko: 6 dl Muškatový oříšek: dle chuti Rozinky: 10 g Rybí vývar: dle chuti Lecitin: 3 g Pažitka: 50 g Zelený chřest: 60 g Ocet: 1 dl</p>		<p><u>Postup:</u></p> <p>Ve vodní lázni zahřejte na 2 hodiny rozinky s olivovým olejem.</p> <p>Očistěte a nakrájejte platýze, osolte a opepřete ho, zakápněte citronovou šťávou, česnekem, koriandrem, olivovým olejem a bílým vínem.</p> <p>Dejte ho do rouby konfitovat na 20 minut (pěci při teplotě cca 60 stupňů).</p> <p>Omyjte, oloupejte, uvařte a rozmačkejte brambory, ochuťte je koriandrem.</p> <p>Spařte chřest v horké vodě (asi minutu), potom ho zvolna poduste se sekaným česnekem a solí (druhou minutu).</p> <p>Šťávu z konfitování zahustěte lecitinem, aby byla nadýchaná. Podávejte horké.</p>

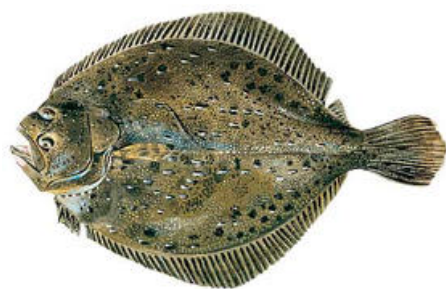
Doporučení: podávejte teplé



KRÉMOVÁ POLÉVKA Z PLATÝZE








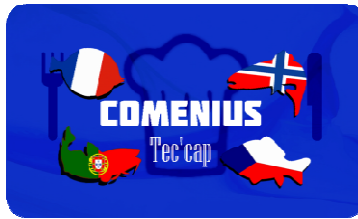
Obtížnost:		<h2 style="color: #0070C0;">KRÉMOVÁ POLÉVKA Z PLATÝZE</h2> <p>Autor:</p> 
Doba přípravy: Doba vaření:		
Náklady:		
Porce:	4	
<p><u>Ingredience:</u></p> <p>Platýz filety: 200 g Krevetky: 100 g Margarín: 1 lžíce Mrkev: 1 ks Celer kořen: 50 g Šalotka: 1 ks Nasekané šalotka: 2 lžíce Fenykl: ¼ ks Nasekaná chilli paprička: ½ ks Zázvor: 1 lžíce Mouka: ½ lžíce Rajčatové pesto: 1 lžíce Creme fraiche: 1 dl (nebo smetana 30%, popř. tučná kysaná smetana) Rybí vývar: 1 litr Sůl: ¼ lžičky Pepř: ¼ lžičky Koriandr: ½ lžičky Citron: ½ ks</p>		<p><u>Postup:</u></p> <p>Nakrájejte všechnu zeleninu na dlouhé proužky nebo na tenké plátky.</p> <p>Nakrájejte rybu na kostky asi 2x2 cm.</p> <p>Rozpusťte margarín v hrnci a osmahněte zeleninu, chilli papričku a strouhaný zázvor po dobu 2-3 minut na mírném ohni.</p> <p>Vmíchejte pesto, zalijte vývarem a creme fraiche (nebo smetanou) a nechte vařit.</p> <p>Rozmíchejte mouku v ¼ dl vody a nalijte ji do hrnce. Nechte vařit asi 15 minut.</p> <p>Přidejte ryby, krevetky a koriandr. Nechte pár minut prohřát v polévce. Přidejte sůl, pepř a citronovou šťávu.</p>



GRILOVANÝ PLATÝZ S BARBECUE OMÁČKOU, CHILLI A ZÁZVOREM



Obtížnost:		<h2 style="color: blue;">GRILOVANÝ PLATÝZ S BARBECUE OMÁČKOU, CHILLI A ZÁZVOREM</h2> <p>Autor:</p> 
Doba přípravy:		
Doba vaření:		
Náklady:		
Porce:	4	
<p><u>Pečená zelenina:</u></p> <p>Mrkev: 1 ks Červená cibule: ½ ks Tuřín: 150 g Brokolice/květák: ½ hlávky Sůl, pepř: dle chuti Olivový olej: ½ dl Citronová šťáva: 2 lžíce</p> <p><u>Zázvorová pěna:</u></p> <p>Čínský česnek: 1 stroužek Zázvor: 15-20 g Chilli paprička: ½ papričky Smetana: 250 ml Kostka rybího vývaru: 1 ks Olej: dle potřeby</p> <p><u>Pečené brambůrky:</u></p> <p>Malé brambory: 3 ks na osobu Sůl, pepř: dle chuti Čerstvé bylinky: dle chuti</p> <p>Platýz: BBQ omáčka</p>		<p><u>Postup:</u></p> <p>Nakrájejte zeleninu na malé kousky a osmažte ji. Vmíchejte olej, citronovou šťávu, sůl a pepř.</p> <p>Nasekejte česnek, chilli a zázvor a osmažte je na pánvi tak, aby se leskl. Přidejte smetanu a nechte vařit na mírném ohni. Přidejte rybí vývar a ochuťte dle své chuti solí a pepřem. (Experimentujte s rybím vývarem, dokud vám chuť nebude vyhovovat).</p> <p>Před podáváním vyšlehejte omáčku do pěny.</p> <p>Omyjte brambory (můžete je překrojit na půlky), přidejte olej, koření a bylinky. Pečte v troubě na 200 stupňů asi 20 - 30 minut.</p> <p>Rybu nakrájejte na kousky. Pak napíchejte maso na špejle a potřete ho barbecue omáčkou. Nakonec mírně osolte. Grilujte v troubě na 220 stupňů 8 - 10 minut.</p>



Partners involved in this project :

- For Norway:

- For Czech Republic:

- For Portugal:

- For France: