

Rybí kuchyně

Název projektu:

Rozvoj VaV kapacit Slezské univerzity v Opavě

Registrační číslo projektu:

CZ.02.2.69/0.0/0.0/18_054/0014696



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání

MŠMT
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

Rybí kuchyně



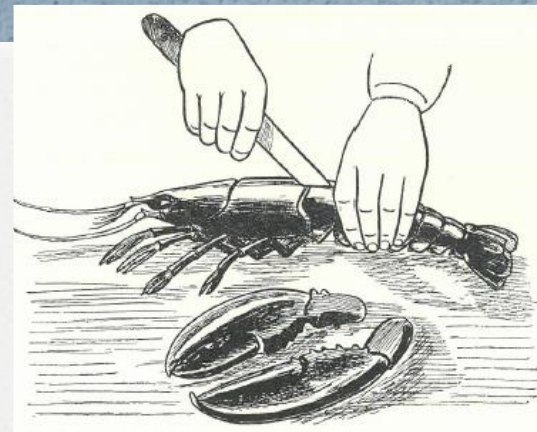
Tradice a moderní inspirace
pro domácí zážitkové vaření

KULINÁRNÍ DĚDICTVÍ ČESKÝCH ZEMÍ: PAMĚŤ, PREZENTACE A EDUKACE

- NAKI II: Program na podporu aplikovaného výzkumu a experimentálního vývoje
- Cíl projektu
 - výzkum, dokumentace, prezentace a edukace hodnot kulinárního dědictví
 - identifikace kulinárního dědictví ohroženého zánikem
 - identifikace tradičních regionálních pokrmů a nápojů, jejich uplatnění v současné praxi
 - vytváření pozitivního vztahu k místu, regionu a minulosti
- Výstupy
 - specializovaná mapa prezentující tradiční pokrmy jednotlivých kulturně historických regionů a etnografických oblastí
<https://www.kulinarnidedictvi.cz/mapy>
 - audiovizuální výstupy – Chodsko, Šumava, Plzeňsko, jižní Čechy, Slovácko, Slezsko <https://www.kulinarnidedictvi.cz/filmy>
 - Paměť chuti. Receptáře a kuchařské knihy jako specifické prameny pro poznání kulinární kultury a kulinárního dědictví českých zemí
 - Kulinární dědictví Čech, Moravy a Slezska. Tematická výběrová encyklopedie
 - Metodika identifikace a dokumentace kulinárního dědictví

Humr

- **Vaření humrů**
 - ve vodě s cibulí, petrželí, octem, pepřem a solí
 - do vařící vody, hlavou napřed, 20 minut
- **Dělení humra**
 - hřbet rozkrojit podélně na poloviny, odstranit vnitřnosti, ukroutit klepeta, rozseknout články spojující klepeta s krunýřem (je tam maso)
 - ozdobit citronem a hlávkovým salátem, podávat s majonézou



Humr

- **Humr po pařížském způsobu**
 - dutiny rozděleného humra naplnit francouzským salátem
 - ocas a lanýže nakrájené na plátky poklást na salát
 - obložit vejci plněnými kaviárem, artyčoky plněnými francouzským salátem (zdobit majonézou a aspikem)
- **Humrový cocktail**
 - majonézu rozředit citronovou a pomerančovou šťávou, přidat nakrájeného humra, dílek nakrájeného citronu, kaviár & Worcester
 - podávat v koktejlových skleničkách, zdobit šlehačkou, klepety, citronem



Obr. 102. Humr po pařížském způsobu (k čís. 1040).



Krevety

- krevety čerstvé neloupané & předvařené loupané
- restovat s cuketou, rajčaty, řapíkatým celerem a stroužky česneku



Pražma

- pražma pečená na bylinkách, česneku a zelenině (cuketa, lilek, paprika, fenykl apod.)
- zářezy – citron



Kambala, platýs

- antická královna moří
- marinovat v citrusech, péct vcelku
- kambala – „slepá strana“ pravá, platýs – levá
- mořský jazyk, halibut



Kapří hranolky

- „zbytková“ moderna
- marinovat, obalit v mouce nebo těstíčku, smažit



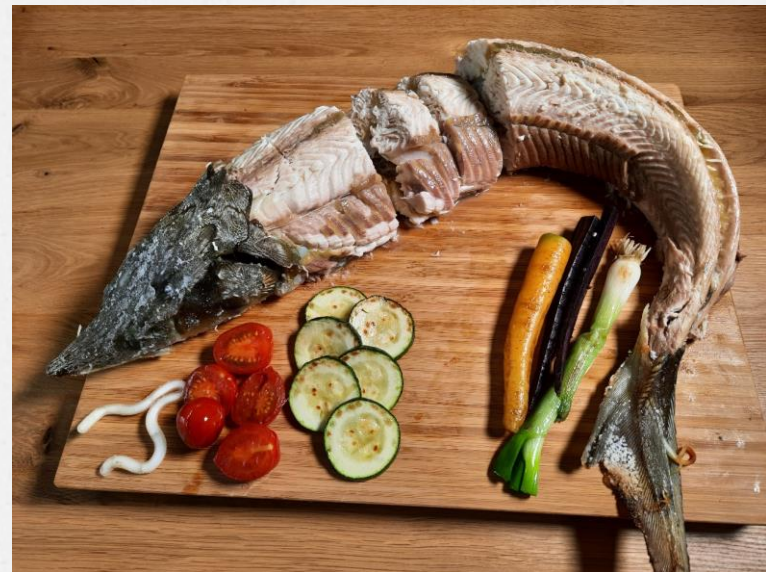
Bisque

- zbytková polévka / omáčka
- skořápky korýšů, zelenina, odřezky rybího masa
- cedit přes ubrousek nebo jemné síto
- zahustit „žemličkou“



Jeseter

- břišní dutinu vyplnit citrony, snítky rozmarýnu a estragonu
- péct v solné krustě na solném lůžku
- přelít máslem, brambory, listy salátu, cherry rajčata



- zelný salát s koprem, ledový salát

Bliny s kaviárem



DĚKUJI ZA POZORNOST