RYBY

HLAVONOŽCI, KORÝŠI

KATALOG **2025**

OBSAH

Lovné oblasti FAO 04
Metody rybolovu 05

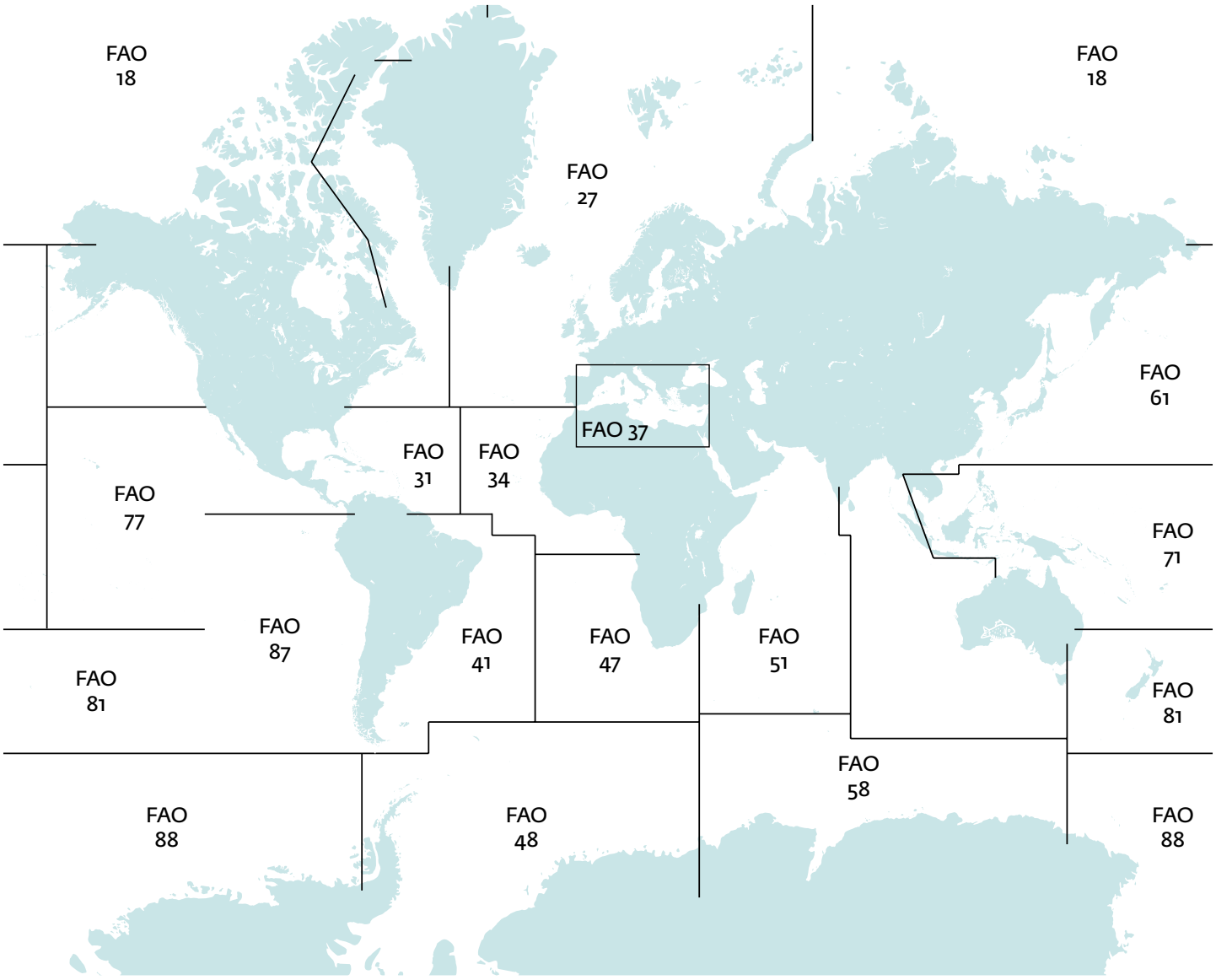
ŽIVÉ
Mořské ryby 06
Sladkovodní ryby 08

CHLAZENÉ
Mořské ryby 12
Filetování lososa 14
Příprava lososa na sushi 15
Uzené mořské ryby 22
Uzené sladkovodní ryby 24
Sladkovodní ryby 26
Hlavonožci a korýši 31

MRAŽENÉ
Mořské ryby 35
Sladkovodní ryby 41
Polotovary 45
Hlavonožci a korýši 46
Produkty na sushi 50
Příprava sushi 51
Uzené mořské ryby 53

OSTATNÍ
Kaviár 54
Recepty 55

Lovné a chovné oblasti

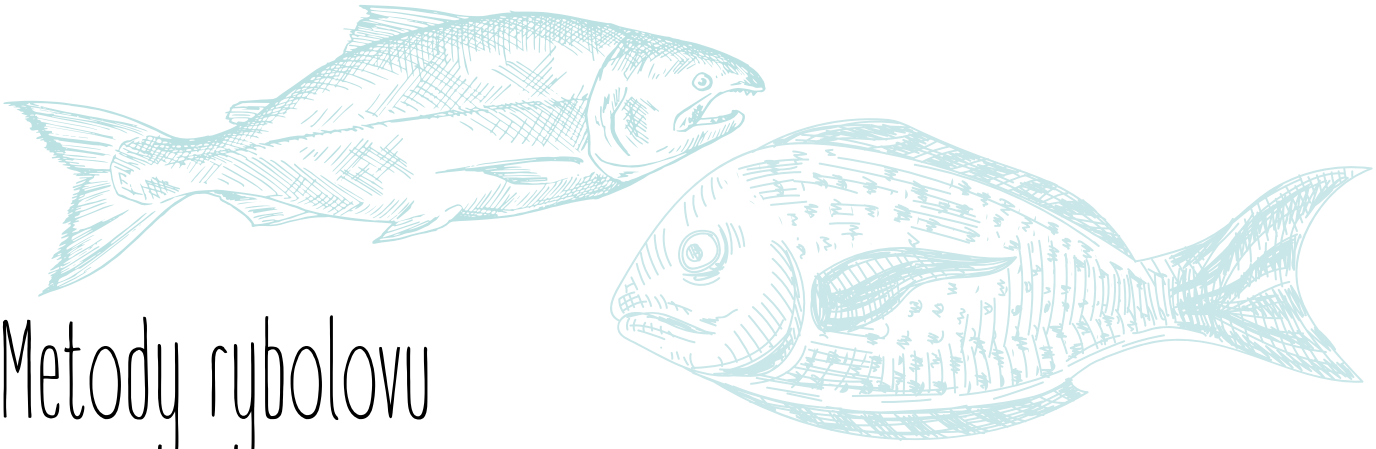


LOVNÉ OBLASTI FAO

Atlanský oceán a přilehlá moře
FAO 18 - Arktické moře
FAO 21 - Severozápadní Atlantik
FAO 27 - Severovýchodní Atlantik
FAO 31 - Středozápadní Atlantik
FAO 34 - Středovýchodní Atlantik
FAO 37 - Středozemní a Černé moře
FAO 41 - Jihozápadní Atlantik
FAO 47 - Jihovýchodní Atlantik
FAO 48 - Antarktický Atlantik

Tichý oceán
FAO 61 - Severozápadní Tichý oceán
FAO 67 - Severovýchodní Tichý oceán
FAO 71 - Středozápadní Tichý oceán
FAO 77 - Středovýchodní Tichý oceán
FAO 81 - Jihozápadní Tichý oceán
FAO 87 - Jihovýchodní Tichý oceán
FAO 88 - Antarktický Tichý oceán

Indický oceán
FAO 51 - Západní Indický oceán
FAO 57 - Východní Indický oceán
FAO 58 - Antarktický a jižní Indický oceán



Metody rybolovu

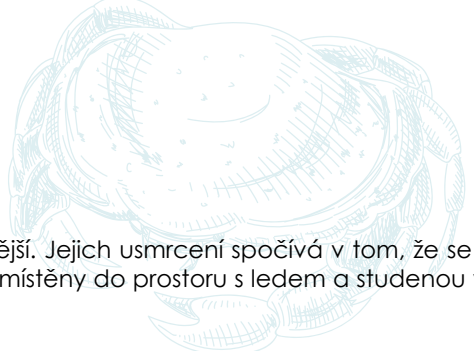
1. Zatahovací sítě jsou zpravidla doprovázeny vábícím zařízením (FADs) a k lokalizaci hejn cílových ryb mohou sloužit i letadla, či vrtulníky. Při lovu na dlouhé šňůry se zpravidla uloví až 40% výmětu. Nejdražší metoda jsou zatahovací sítě neboli nevody. Využívají se především k lovu tuňáků. Jakmile rybáři hejno tuňáků najdou, na moře se spustí lehký člun, tzv. „skif". Ten slouží jako pevný bod, na který se upevní velká nylonová síť. Síť bývá dlouhá více než 2 km. Plavidlo s nataženou sítí obkrouží hejno, jakmile se její dva konce spojí, síť se ve spodní části pevně stáhne jako váček, přitáhne se k lodi, vytáhne se z vody a ryby se přesunou na palubu ve velkých koších. Pak se ryby přemístí do nádrže v podpalubí, které obsahují chlazenou mořskou vodu o teplotě 4 °C, která v průběhu 24 - 48 hodin snižuje teplotu ryb, které mají mnohdy i kolem + 36 °C. Poté se mořská voda vypustí a nádrže se naplní nasyceným solankovým roztokem, který díky soli zůstává kapalný i při teplotách - 18 °C a ryby lze zmrazit. Nádrže po vypuštění roztoku fungují jako chladící nádoby, což umožňuje chování ryb v souladu se všemi hygienickými předpisy a působí jako prevence proti uvolnění histaminu. Celý proces probíhá na jedné lodi a tím je záruka dodržení hygienických předpisů a především i dohledatelnost výlovu a uskladnění jednotlivých ryb. Překládat ryby na jiná plavidla je z výše uvedených důvodů přísně zakázáno!

2. Háčky a šňůrky jsou velmi šetrný a alternativní způsob lovu, tzv. metoda lovu na prut a vlasec. Při takovém lovu je překvapivě velký úlovek a minimum vedlejšího úlovku. U této metody se také mohou vybírat druhy ryb, které jsou dostatečně staré a mladé ryby se mohou bez jakéhokoli poškození vrátit do moře a dál se vyvíjet, což u metody nevodu nelze, jelikož jsou díky tomuto nešetrnému lovu ve většině případů ryby již po smrti, či blízko smrti.

3. Vězence a lapadla tato metoda se dodnes používá např. k lovení humrů. Klece, koše obsahují rybí či krabí maso jako nástrahu. Rybáři klec (koš) připevní na bójku a na pobřeží je spustí do vody - průběžně je kontrolují a vysvobozují nedospělé humry (mladší 6 let) a plodné samičky s vajíčky.
Při kontrole se vždy řídíme smysly jako je čich, zrak a hmat

Kontrola kvality čerstvých ryb

1. Čich kontrolujeme vůni ryby. Ryba nesmí zapáchat, nesmí vykazovat cizí pachy, musí být cítit mořem a vůně musí být charakteristická pro daný živočišný druh s jemným nevtíravým rybím pachem.
2. Zrak kontrolujeme vzhled ryby. Ryba nesmí vykazovat povrchové znečištění a mechanické poškození. Ryby jsou uváděny do oběhu vykuchané, proto je třeba zkontrolovat, zda je ryba správně a dostatečně vykuchaná. Vnitřnosti se odstraňují proto, že se rychle kazí a mohou obsahovat bakterie, které by maso poškodily. Kontrolujeme oči, které by neměly být vystouplé, lesklé, jasné a nesmí být zakalené. Kontrolou nesmíme opomenout žábry, které mají světle červenou až růžovou barvu a musejí být pevně uzavřené, časem díky srážení krve ztmavnou. V případě, že jsou žábry z jedné strany našedlé, nemusí to být znakem, že ryba není čerstvá, ale jde o nedostatečné zaledování ryby, kdy jednou stranou leží v ledu, ale druhou - díky tajícímu ledu - zaledovanou nemá. Tající led společně se slizem také způsobuje našedlý nádech žaber - je třeba vždy objektivně posoudit.
3. Hmat kontrolujeme strukturu masa. Maso musí být tuhé, pružné, pevné a musí mít charakteristickou vůni. Svalovina nesmí obsahovat parazity škodlivé zdraví. Není třeba mít obavy ohledně slizu u celých ryb - jde o přirozený fyziologický jev. Jelikož většina ryb žije ve vodě chladnější, než je vzduch, neměly by být vystaveny vyšším teplotám, než je doporučováno - při nedodržení se velmi rychle kazí.



Usmrcení

Farmované ryby jsou krmeny granulemi, proto jsou tučnější. Jejich usmrcení spočívá v tom, že se jim za žábry protne hlavní tepna. **Divoké ryby** (volně žijící) jsou po vylovení umístěny do prostoru s ledem a studenou vodou, zemřou teplotním šokem.

Mořští živočichové

živí

HUMR KANADSKÝ

obj. kód:	specifikace:
48901010	450 - 550 g /ks
48901011	900 - 1 000 g /ks

Živého humra přepravujeme letecky v krabicích obsahujících vlhčený papír, kdy je humr po dobu transportu schopen dýchat vzdušný kyslík a bezprostředně po příjezdu je opatrně ponořen do akvária.

Všechny druhy humrů mají společnou dlouhověkost. Někteří vědci odhadují, že se mohou dožít až 100 let. Kvůli opakované výměně krunýře lze však stáří těžko určit. K lovu se dodnes využívají proutěné koše a klece s nástrahou z rybího či krabího masa. Rozšířené jsou i farmy. Velmi jemné humří maso se rychle kazí, proto je potřeba ho spotřebovat nejlépe ihned po nákupu. Maso je bílé, jemné, suché a je považováno za delikatesu.

ÚSTŘICE

Bretagne

obj. kód:	specifikace:
49652622	vel. 2, 1 ks

Gillardeau

obj. kód:	specifikace:
49652587	vel. 2, 1 ks

Tsarskaya

obj. kód:	specifikace:
49652588	vel. 2, 1 ks

Nůž na ústřice Čepel je vyrobena z kvalitní oceli. Ergonomická rukojeť je z tvrdého odolného plastu.
obj. kód 81400098

Ústřice je mlž, který povrch svého těla chrání vápnitou skořápkou, tzn. lasturou, která má obvykle protáhlý až hruškovitý tvar a skládá se ze dvou rozdílných částí. Povrch lastury je z vnější strany drsný, hrubý se šupinatou stavbou, často mléčný, šedý, bílý až do žluta zbarvený. Je zakončen nepravidelným okrajem, který je na jedné straně spojen s druhou částí lastury elastickým kloubem a na opačné straně je volně otevíratelný. Lastura ústřice dorůstá do velikosti okolo 10 cm, max. 20 cm. Maso má lehce slanou chuť, která se po několika zkousnutích mění v jemně sladkou. **Správné skladování ústřic – v chladu, po zakoupení v lednici.**

MUŠLE

SLÁVKA JEDLÁ

obj. kód: 49504068
specifikace: cca 30 - 50 ks /1 kg (síťka)

VONGOLE TEPESKA KŘÍŽOVÁ

celé, střední
obj. kód: 48901048
specifikace: cca 1 kg (síťka)

Nabídka živých sladkovodních ryb neplatí pro závoz, ale pouze pro osobní odběr ve vybraných prodejnách.

Sladkovodní ryby
živé

KAPR OBECNÝ

výběrový
obj. kód: 48901001
specifikace: cca 2,5 - 4,5 kg

I. třída
obj. kód: 48901002
specifikace: cca 1,7 - 2,5 kg

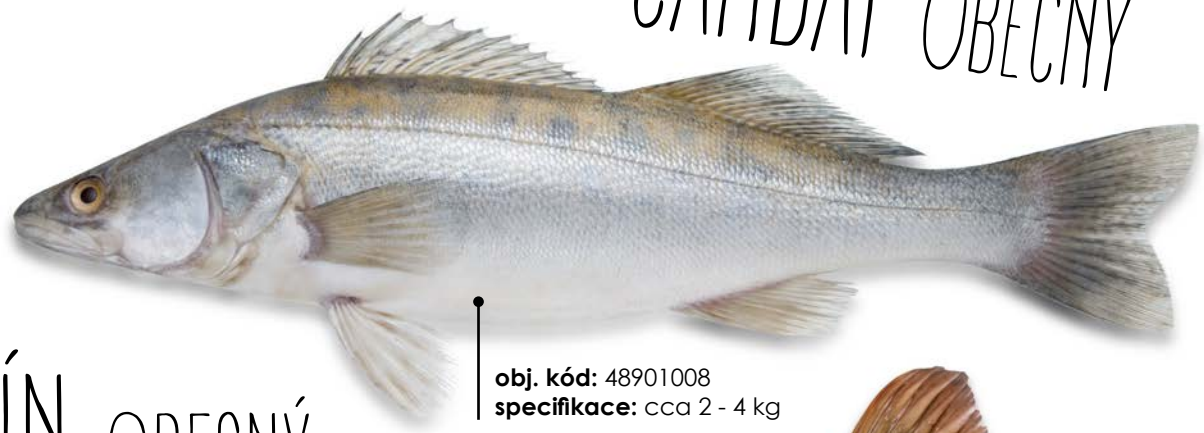
obj. kód: 48901003
specifikace: cca 300 - 500 g

PSTRUH DUHOVÝ

JESETER SIBIŘSKÝ

obj. kód: 48901091
specifikace: cca 2 - 5 kg

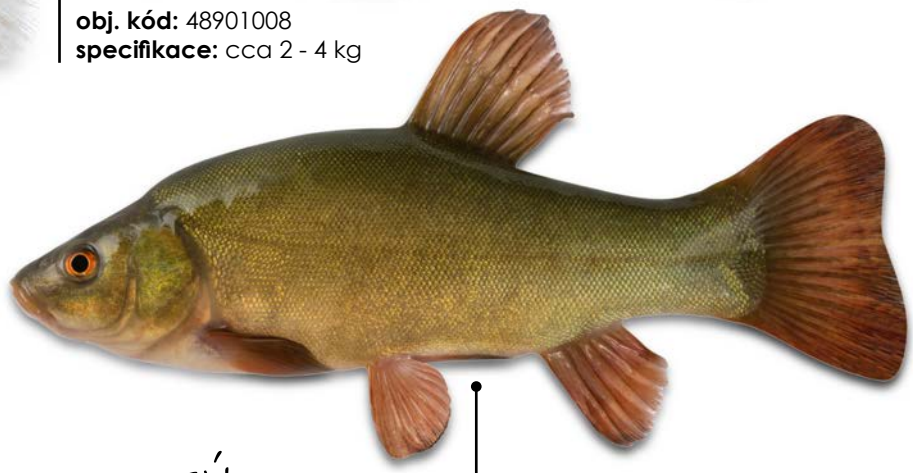
CANDÁT OBECNÝ



obj. kód: 48901008
specifikace: cca 2 - 4 kg

LÍN OBECNÝ

Lín obecný je nativním druhem Evropy a částí západní Asie. Je to ekonomicky významná ryba. Samec lína dosahuje maximální délky 70 cm a hmotnosti 7,5 kg. Průměrná délka je však 20 cm. Dožívá se až 20 let. Tělo má krátké a vysoké. Průřez je oválný. Barva lína je závislá na habitatu, ve kterém se nachází. V čistých rašelinových vodách mohou mít olivou černě zelenou barvu se zlatými odrazy.



obj. kód: 48901007
specifikace: cca 300 - 600 g

PSTRUH LOSOSOVITÝ

obj. kód: 48901103
specifikace: cca 900 g - 1,5 kg

SUMEC VELKÝ

obj. kód: 48901009
specifikace: cca 2 - 5 kg

AMUR BÍLÝ

obj. kód: 48901005
specifikace: cca 2 - 6 kg

Amur bílý je v Česku nepůvodní druh kaprovitých ryb. Je to ryba, u které je zákonem stanovena nejmenší lovná míra. Do tehdejšího Československa byl dovezen hlavně z důvodu jeho rostlinožravosti, a to za účelem likvidace porostů rákosí. K trávení rostlinné stravy slouží jeho prodloužené střevo, které měří přibližně dvakrát více, než je délka samotné ryby.

TOLSTOLOBIK BÍLÝ

obj. kód: 48901004
specifikace: cca 2 - 6 kg

ŠTIKA OBECNÁ

obj. kód: 48901006
specifikace: cca 2 - 4 kg

Štika obecná je dravá ryba z čeledi štikovitých. Patří mezi nejznámější sladkovodní dravce Evropy. Je hojně vyhledávána sportovními rybáři, v České republice je tato ryba hájená od 1. ledna do 15. června a její minimální lovná délka činí 50 cm. Štika je velmi dobře uzpůsobena dravému způsobu života. Má protáhlé válcovité tělo s hřbetními a řitními ploutvemi posunutými až dozadu a široká, protáhlá, bohatě ozubená ústa.

Mořské ryby
chlazené

LOSOS OBECNÝ

Losos má dlouhé protáhlé tělo se štíhlým ocasním násadcem, na kterém se ve přední části nachází relativně malá hlava začínající malým špičatým rypcem. Na hlavě je umístěna široká tlama, která se táhne až za oči. Tělo je na stranách stříbrno-modře zabarveno. Řadí se mezi sladkovodní ryby, přestože většinu života stráví ve slané vodě. Lososi se volně vyskytují v chladnějších částech severního Atlantického ocánu i v kanadských řekách. Úspěšně se chovají v akvakultuře především v Norsku, Skotsku a Irsku. Velikost lososa je značně závislá na populaci, ve které se narodil a může být značně rozmanitá.
1 rok života = délka 50 cm,
2. rok života = 70 - 90 cm,
3. rok života = 90 - 105 cm.

VIDEO návod k přípravě
Losos s žampionovým ragů

celý, kuchaný s hlavou

obj. kód:	specifikace:
49651039	cca 3 - 4 kg /ks, VL
49651040	cca 4 - 5 kg /ks, VL
49651041	cca 5 - 6 kg /ks, VL
49651042	cca 6 - 7 kg /ks, VL

filet s kůží, TRIM D

obj. kód:	specifikace:
49651043	cca 1 - 1,4 kg /ks, VL
49651044	cca 1,4 - 1,7 kg /ks, VL
49651045	cca 1,7 - 2 kg /ks, VL

filet bez kůže, TRIM E

obj. kód:	specifikace:
49651047	cca 1,1 - 1,4 kg /ks, VL
49651049	cca 1,3 - 1,6 kg /ks, VL

Filetování

TRIMOVÁNÍ LOSOSA

TRIM A

Odstranění páteře a žeber.

TRIM B

Po odstranění páteře a žeber, odstraníme hřbetní ploutve, žeberního oblouku a částečně očistíme břišní tuk. Na závěr se odstraní břišní ploutve.

TRIM C

Po kompletním dokončení trimování stupně B dochází k odstranění kostí pomocí pinzety.

TRIM D

Dále dochází k dočištění hřbetu, zarovnání ocasu, odkrojení břišní membrány a dočištění šíje.

TRIM E

Zde již dochází pouze k odstranění kůže.

*** Rada šéfkuchaře**

Odkrojené kousky lososa nemusíte vyhazovat, ale můžeme je nahrubo nasekat, přidat wasabi, sójovou omáčku Kikkoman, japonskou majonézu a směsí naplnit rolku.

Příprava lososa na sushi

Už při výběru lososa dbejte na to, abyste kupovali opravdu čerstvou rybu. Losos by měl být lesklý, nikoli matný, pozor dávejte i na jeho barvu a nezapomeňte si k rybě také přivonět.

Pokud jste zakoupili celý filet, nejprve je potřeba jej stáhnout z kůže. Na užším konci filet nakrojte (1), kůži si přidržte a jednoduše hřbetem ruky oddělte maso od kůže (2, 3).

Zkontrolujte, zda v mase nejsou kostičky, a případně je vytáhněte. Chrupavkovitou část, odkud se vytahují kostičky, seřízněte (4). Lososa pak nakrájejte na délku řasy, ze které budete sushi tvořit (5), a rozřízněte napůl (6, 7). Z masa seřízněte část s podkožním tukem, aby bylo maso krásně čisté (8, 9, 10, 11). *

Takto připravené maso můžete začít krájet na jednotlivé druhy sushi. Na maki použijte břišní část masa a nakrájejte jej na hranolky (12, 13, 14). Na nigiri se používá hřbetní část masa, která je vizuálně zajímavější. Kvalitním ostrým nožem lehce zešikma nakrájejte maso na plátky (15). S takto připraveným lososem (16) už bude výroba sushi hračka.

Po celou dobu přípravy nezapomínejte na to, že je potřeba důsledně dodržovat hygienu a pracovní prostor, nástroje i ruce udržovat čisté.

MOŘSKÝ VLK

celý, kuchaný

obj. kód:	specifikace:
49651672	cca 300 - 400 g /ks, (bal. 6 kg), VL
49651669	cca 400 - 600 g /ks, (bal. 6 kg), VL
49652667	cca 600 - 800 g /ks, (bal. 6 kg), VL
49652666	cca 800 - 1 000 g /ks, (bal. 10 kg), VL

filet s kostí

49652470	cca 100 - 140 g /ks, (bal. 3 kg), VL

Mořský vlk je dravá mořská ostnoploutvá ryba. V gastronomii je ryba známá i pod názvem mořčák. Žije ve vodách východního atlantiku. Velké množství prodávaných ryb však pochází z akvakultur - farem (Řecko, Itálie, Chorvatsko, Severní Afrika).
Jde o velmi ceněnou sportovní rybu. Maso je bílé, pevné, tučnější a velmi jemné chuti. Obsahuje méně kostí.

PRAŽMA KRÁLOVSKÁ

celá, kuchaná

obj. kód:	specifikace:
49651673	cca 300 - 400 g /ks, (bal. 6 kg), VL
48901040	cca 400 - 600 g /ks, (bal. 6 kg), VL
48901135	cca 600 - 800 g /ks, (bal. 6 kg), VL
48901134	cca 800 - 1 000 g /ks, (bal. 10 kg), VL

Pražma je ostnoploutvá ryba, volně žijící se vyskytuje ve Středozemních moři a ve východní části Atlantiku, od jižní Anglie po Kanárské ostrovy. Velké množství prodávaných ryb však pochází z akvakultur (farem) Řecko, Itálie, Chorvatsko, Severní Afrika. Tělo je oválné a po stranách zploštělé. Nápadnými znaky je vysoké čelo a nazlátlé skvrny okolo očí. Pražmu zdobí typický zlatý pásek od čela k očím a zlaté proužky na povrchu žeber. Tyto znaky však po zabití ryby rychle vyblednou. Maso je na trhu velmi ceněno, je bílé barvy a pevné. Maso je tučnější, ale delikátní chuti. Obsahuje méně kostí.

SARDINKA OBECNÁ

celá

obj. kód: 48901066
specifikace: cca 30 - 40 ks /kg, (bal. 5 kg), VL

Sardinka obecná je příbuzná sleďů. Vyskytuje se od jižní části Severního moře přes Středozemní, Černé moře až k pobřeží Maroka. Pohybuje se v hejnech při pobřeží a živí se planktonem a dalšími drobnými živočichy. Ryba je cca 15 cm dlouhá, má protáhlé tělo, které je zbarveno do stříbrno-modré barvy. Maso je bílé a tučnější.

TUŇÁK ŽLUTOPLOUTVÝ

Tuňák se řadí svou délkou, hmotností a možností plout až 70 km/h mezi největší a nejrychlejší kostnaté ryby naší planety. Takovéto rychlosti dosahují díky tomu, že je schopen držet teplotu těla vyšší, než je okolní teplota a také proto, že může své prsní a břišní ploutve vkládat do prohlubenin tělní stěny, čímž minimalizuje odpor vody. Tělo má proudnicového tvaru. Spodní strana s břichem je stříbřitě bílá. Má hřbetní ploutve, přičemž druhá převyšuje první, rypec ostřed špičatý, srpkovité prsní ploutve a vysoký ocas tvaru půlměsíce. Obývá spíše volné moře, avšak v sezóně přichází do blízkosti pobřeží. Někdy je můžeme vidět ve skupině s jinými tuňáky. Hejna tuňáků migrují až do vzdálenosti 10 000 km. Velkého komerčního využití dosahuje v Japonsku, na tokijském trhu. Maso je poměrně tučné a velmi šťavnaté. Barva je červeno-hnědá, připomínající hovězí.

celý s hlavou, kuchaný

obj. kód:	specifikace:
48901032	cca 30 - 50 kg /ks (bal. 30 kg), VL

filet

obj. kód:	specifikace:
48901030	cca 3 - 5 kg /ks, (bal. 25 kg), VAK

filet, defrost

obj. kód:	specifikace:
49651113	cca 2 - 4 kg /ks, (bal. 3 kg), VAK

HALIBUT ATLANTICKÝ

s hlavou, kuchaný

obj. kód:	specifikace:
48901108	cca 5+ kg /ks, (bal. 20 kg), VL

Halibut grónský je největší ryba z rodu platýsovitých. Je také často zvaný jako Platýs černý. Žije v severních částech Tichého a Atlantického oceánu. Živí se krevetami, menšími rybami a olihněmi. Loví se od začátku května až do konce září. V této době je maso nejchutnější. Maso je na trhu velmi ceněno, je bílé a pevné, tučnější, ale delikátní chuti. Obsahuje velké množství tuku a hodně omega-3 mastných kyselin. Maximální délka Halibuta je 1,2 m a hmotnost okolo 45 kg.

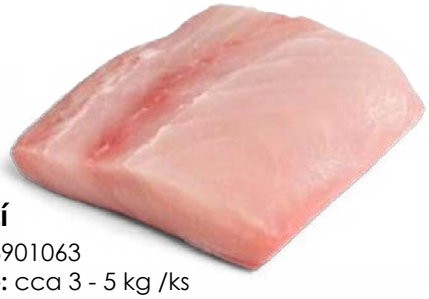
GRÓNSKÝ

filet, bez kůže

obj. kód:	specifikace:
49651088	100 - 400 g /ks, (bal. 3 kg), VL

MEČOUN OBECNÝ

Tvarem těla tato ryba připomíná torpédo. Horní čelist připomíná meč, proto se této rybě říká mečoun. Mečoun nemá šupiny a barva jeho kůže je tmavě šedá nebo hnědočervená. Hřbetní a řitní ploutve jsou rozděleny do dvou částí. Dospělí jedinci se mohou pohybovat až rychlostí 100 km/h. Maso je bílo-růžové, má pevnou strukturu a jeho chuť je podobná telecímu.



filet, s kůží
obj. kód: 48901063
specifikace: cca 3 - 5 kg /ks (bal. 25 kg), VAK

KAMBALA VELKÁ

Kambala velká má oválné, velmi vysoké, téměř kruhové tělo. Hlava je malá. Obě malé oči jsou umístěny na levé straně těla. Velká ústa, spodní čelist je delší než horní. Na straně hlavy s očima nejsou šupiny, ale kostěné hrboly. Hřbetní i řitní ploutev se táhnou téměř podél celého těla. Maso je bílé, pevné a má vynikající chuť. Je považována za nejušlechtilejší platýsovou rybu. V průměru dorůstá do délky 100 cm a váží okolo 4 kg.

obj. kód:	specifikace:
49651667	cca 1 - 2 kg /ks, (bal. 10 kg), VL
49651668	cca 2 - 4 kg /ks, (bal. 6 kg), VL

MOŘSKÝ ĎAS

Mořský ďas je druh hlubinné ryby, která žije téměř ve všech mořích a oceánech tropického a mírného podnebného pásma. Jedná se o dravou rybu, která upřednostňuje dna. Ďas je hojně loven pro gastronomické účely, kdy se podává jako specialita. Maso je bílé a bez kostí. Jeho pořizovací cena je vysoká.

ocas bez hlavy

obj. kód:	specifikace:
48901016	cca 1 - 2 kg /ks, (bal. 3 kg), VL
48901038	cca 2 - 4 kg /ks, (bal. 10 kg), VL

MAKRELA OBECNÁ

Makrela obecná je rychle plovoucí ryba s malou, hluboce vykrojenou ocasní ploutví, se dvěma hřbetními ploutvemi a s přídavnými ploutvičkami za druhou hřbetní a za řitní ploutví. Makrela má jemné zoubky, kterými loví svoji potravu. Maso je velmi chutné, tučné, narůžovělé barvy. Oblíbená je také uzená.

celá, kuchaná

obj. kód:	specifikace:
48901132	cca 300 - 500 g /ks (bal. 5 kg)

MOŘSKÁ ŠTIKA

Mořská štika je dravá ryba z čeledi štikozubcovitých, která žije v Atlantiku, Středozemním a Černém moři. Je to štíhlá ryba s protáhlým válcovitým tělem a velkou hlavou. Tlama je široká a uvnitř jsou dvě řady dlouhých a silných zubů, které jsou zahnuty směrem do tlamy. Šupiny jsou malé, tělo je na vrchní části šedé barvy nebo hnědavé, na bocích světlejší a stříbřité, břicho je téměř bílé. Filety jsou téměř bez kostí a s kůží. Maso je chutné, bílé barvy a méně tučné.

filet, s kůží

obj. kód:	specifikace:
48901067	cca 300 - 600 g /ks (bal. 3 kg), VL

TRESKA OBECNÁ

Treska je mořská ryba z čeledi treskovitých. Jde o silnou a mohutnou rybu, která žije v hejnech v oblastech nad pevninským šelfem, kde v hloubce mezi 30 - 80 metry vyhledávají svoji kořist v podobě malých ryb. Treska tmavá má velmi chutné, aromatické a pevné maso. Barvu má šedočervenou a při tepelné úpravě bledne.

treska tmavá - filet bez kůže

obj. kód:	specifikace:
48901022	cca 200 - 400 g /ks (bal. 5 kg), VL

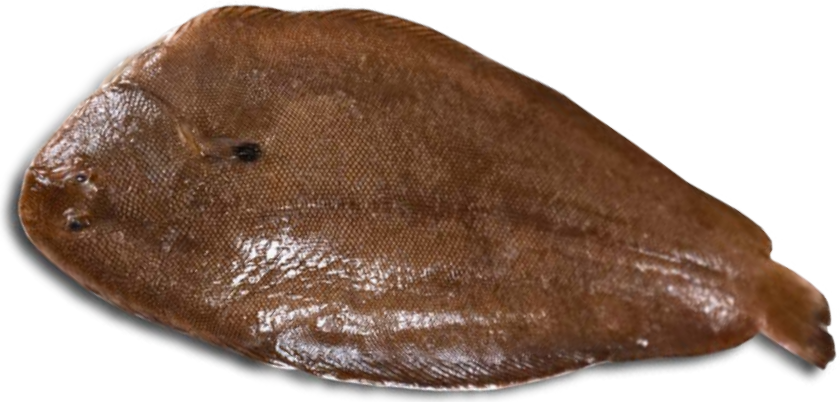
Treska obecná - filet, bez kůže

obj. kód:	specifikace:
48901023	cca 200 - 400 g /ks, (bal. 5 kg), VL

TMAVÁ

MOŘSKÝ JAZYK

Jazyk obecný Je druh platýse z čeledi Soleidae. Je to jedna z největších ryb rodu Solea . Žije na písčitém nebo bahnitém mořském dně severního Atlantiku a Středozemního moře, kde se často částečně ponoří do substrátu. Horní strana je šedohnědá, zatímco spodní strana je bílá. Dorůstá do maximální délky asi 70 cm. Malé oči jsou blízko u sebe na pravé straně těla. To dává rybě možnost číhat napůl zahrabaná v písku na kořist.



celý, kuchaný

obj. kód:	**specifikace:**
48901018	cca 300 - 400 g /ks, (bal. 3 kg), VL

PLATÝS VELKÝ

Platýs má tělo podlouhé, zploštělé, s přečnívající spodní částí hlavy. Zbarvení vrchní části je šedohnědé - spodní je bílá. Maso je bílé a méně tučné. Má delikátní chuť a je velmi ceněno.

celý, kuchaný

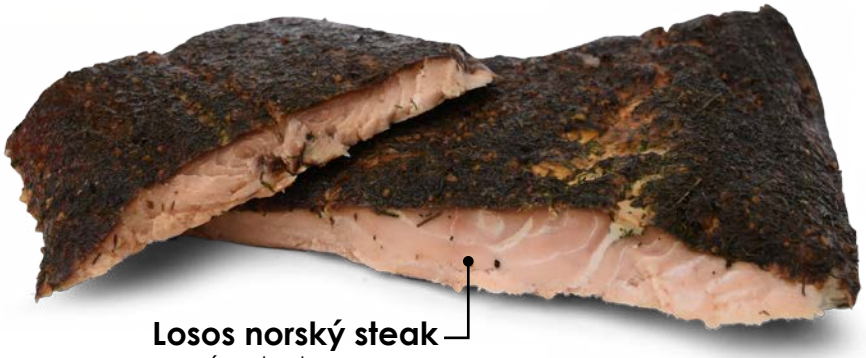
obj. kód:	**specifikace:**
49651097	cca 300 - 400 g /ks, (bal. 5 kg), VL

RECEPTY z uzeného lososa naleznete v Magazínu PODZIM 2019

UZENÉ MOŘSKÉ RYBY CHLAZENÉ

název	obj. kód	specifikace	min. obj.
Losos norský uzený za tepla	49504083	125 g (bal. 6 ks)	6 ks
Losos norský uzený teplým kouřem, plátky	49504082	150 g (bal. 5 ks)	5 ks
Norský losos uzený BK, bez kůže, plátky	49651051	cca 1,1 kg, VAK	1,1 kg
Norský losos uzený BK, bez kůže, plátky	49504104	500 g	8 ks
Norský losos uzený BK, bez kůže, plátky	49504105	100 g, VAK	12 ks
Norský losos uzený SK, bez kůže, plátky	49651050	cca 1,3 kg	1,3 kg
Divoký losos uzený, plátky	49504080	100 g (bal. 10 ks)	10 ks
Losos marinovaný, pepř & křenová omáčka	49504087	170 g (bal. 5 ks)	5 ks
Losos filet uzený	48901100	cca 200 - 300 g, VL	2,5 kg
Losos filet uzený, kořeněný	48901094	cca 100 - 200 g, VL	2,5 kg
Tuňák steak uzený	48901069	cca 200 g, VAK	2,5 kg
Žralok steak uzený	48901083	cca 200 - 400 g, VAK	2 kg
Makrela obecná uzená, celá s hlavou	49504072	cca 200 - 400 g, VAK	2,5 kg
Makrela obecná uzená, celá s hlavou	49504094	cca 200 - 360 g, (bal.1 kg), VL	2,5 kg
Halibut grónský uzený, plátky	49504090	100 g (bal. 10 ks)	10 ks

Norský losos uzený
bez kosti, bez kůže, plátky



Losos norský steak
uzený za tepla

Tuňák steak uzený

Ryby jsou po marinování uzeny dvěma způsoby – teplým, nebo studeným kouřem. V případě teplého kouře se udí při teplotě od 50 do 70 °C, což se uplatňuje nejčastěji pro tučnější ryby typu sumec, tolstolobik či kapr. Studený kouř nesmí přesáhnout 24 °C, doba uzení je od 4 do 10 hodin. Používá se pro ryby jako je např. norský losos, halibut nebo pstruh lososovitý.

UZENÉ SLADKOVODNÍ RYBY CHLAZENÉ

název	obj. kód	specifikace	min. obj.
Amur bílý uzený, s kůží	48901096	cca 150 - 300 g, VL	2,5 kg
Kapr obecný uzený, s kůží, porce	48901099	cca 200 - 400 g /ks, VL	2,5 kg
Kapr obecný filet uzený, s kůží, kořeněný	48901098	cca 100 - 250 g, VL	2,5 kg
Pstruh filet uzený	48901053	cca 100 - 150 g, VAK	2,5 kg
Pstruh filet uzený	48901095	cca 80 - 150 g, VL	2,5 kg
Pstruh obecný uzený, celý	48901056	cca 200 - 250 g, VAK	2,5 kg
Pstruh obecný uzený, celý	48901101	cca 200 - 350 g, VL	2,5 kg
Siven americký uzený, kuchaný, celý	48901081	cca 200 - 350 g, VAK	2 kg
Tolstolobik bílý uzený, porce	49651096	cca 250 g, VAK	2,5 kg

Uzeného lososa rozlišujeme podle typu uzení. Losos uzený studeným kouřem a losos uzený teplým kouřem. Studený způsob je šetrnější. Před uzením jsou filety marinované ve směsi cukru a soli, nechají se uležet a následně se omyjí a osuší. Filety se udí v teplotě 21 °C. Poté se nechají ochladit. Filety se udí na štěpcích z kvalitního bukového dřeva.

Pstruh obecný uzený
celý

Kapr obecný filet uzený
s kůží, kořeněný

Tolstolobik bílý uzený

Sladkovodní ryby
chlazené

PSTRUH LOSOSOVITÝ

celý, kuchaný

obj. kód:	specifikace:
48901019	cca 500 - 1 500 g /ks (bal. 5 kg), VL

Jedná se o pstruha, který se chová pro jeho růžové maso a vynikající chuťové vlastnosti masa. Tito pstruzi jsou vhodní k filetování. Pstruha je možno připravovat dušením, pečením, uzením i grilováním, nedoporučuje se fritování, po kterém nejde maso oddělit od žeber, je příliš vysušené.

filet, s kůží

obj. kód:	specifikace:
48901020	cca 150 - 400 g /ks (bal. 3 kg), VL

CANDÁT OBECNÝ

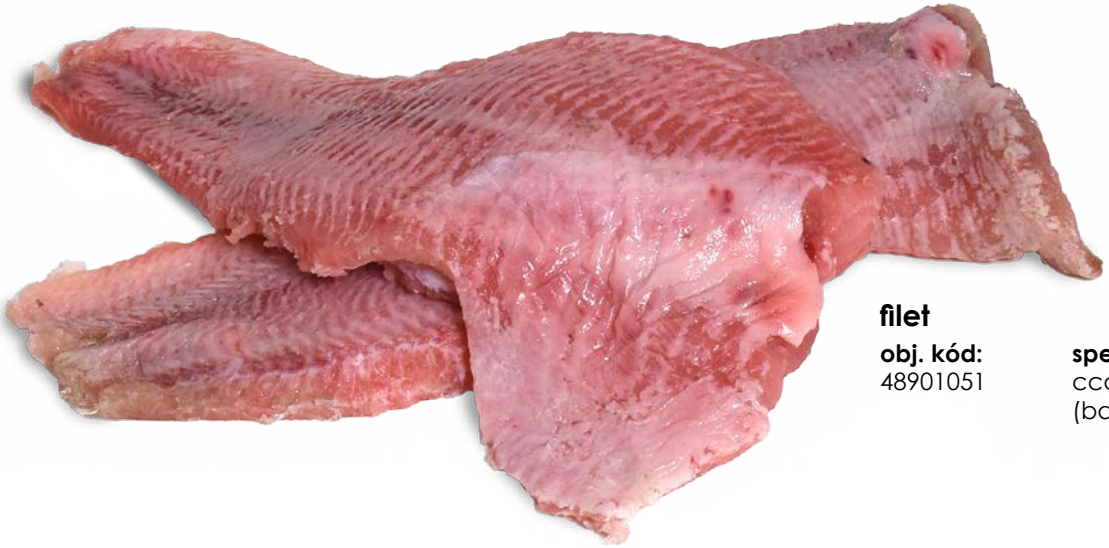
Candát obecný je jedním ze dvou druhů candáta, který se také vyskytuje na území České republiky. Tato ryba je vysazována do revírů jako doplňková ryba. Spolu se štikou jsou hospodářsky nejvýznamnější dravé ryby u nás. Maso má bílou až narůžovělou barvu a je velmi kvalitní. Má tuhou konzistenci a je šťavnatější než štika. Nemá žádné svalové kůstky.

filet, s kůží

obj. kód:	specifikace:
49651089	cca 120 - 170 g /ks, (bal. 20 kg), VL
49652670	cca 300 - 600 g /ks, (bal. 6 kg), VL

SUMEČEK AFRICKÝ

Sumeček africký se volně vyskytuje zejména ve sladkých stojatých vodách v Africe, Sýrii, JV Asii a na Madagaskaru. Maso obsahuje více tuku, je lahodné a šťavnaté. Filety jsou bez kostí a proto jsou vhodné i pro děti.



filet

obj. kód:
48901051

specifikace:
cca 200 - 400 g /ks
(bal. 6 kg), VL

TILÁPIE NILSKÁ

filet, bez kůže

obj. kód:
49651091

specifikace:
cca 140 - 200 g /ks
(bal. 3 kg), VL

Tilápie má pevné bílé maso s lehce nasládlou chutí, nemá kosti. Obsahuje o něco více tuku než jiné bílé ryby.

OKOUN NILSKÝ

filet, bez kůže

obj. kód:
49652019

specifikace:
cca 300 - 600 g /ks
(bal. 3 kg), VL

Okoun nilský je druh sladkovodní ryby. Váží až 200 kg, v dospělosti v průměru měří 121 - 137 cm. Je to predátor, který se živí menšími druhy ryb i jinými druhy vodních živočichů. Je to významná hospodářská ryba, chová se i v akvakultuře. Její maso je tučné, má narůžovělou barvu a delikátní chuť. Jeho maso je téměř bez kostí a je bohaté na omega-3 mastné kyseliny.

JESETER SIBIŘSKÝ

celý, kuchaný

obj. kód:	specifikace:
48901033	cca 5 - 10 kg (bal. 10 kg), VL

Jeseter sibiřský je ryba z čeledi jeseterovití (Acipenseridae). Pohlavně dospívá ve stáří 11 až 17 let. Vytírá se na tvrdém, štěrkovitém nebo kamenitém dně. V teplé vodě rychle roste. Žije v řekách tekoucích do Severního ledového oceánu, především v Obu, Jeniseji, Lena a dalších. Příležitostně se vyskytuje také v brakických vodách. Tělo má robustní, válcovité a protáhlé. V ocasní části se výrazně zužuje. Hřbetní štítky jsou poměrně velké, mírně zašpičatělé, boční štítky má menší. Hlava je krátká a robustní, rypec nebývá příliš dlouhý, za to je však široký a v přední části zakulacený. Dorůstá maximální délky 200 až 250 cm a hmotnosti 100 až 200 kg.

SIVEN AMERICKÝ

Siven americký je dravá sladkovodní ryba z čeledi lososovitých. Původně pochází z východní části Severní Ameriky. Byl však uměle rozšířen do Kanady, USA a dalších světadílů. Má vyšší stranově zploštělé tělo s velkou podlouhlou hlavu s dlouze rozeklanými ozubenými ústy. Je flexibilního pestrého zbarvení v závislosti na lokalitě a roční době.

celý, kuchaný

obj. kód:	specifikace:
48901044	cca 200 - 350 g /ks (bal. 5 kg), VL

ŠTIKA OBECNÁ

Štika obecná je dravá ryba z čeledi štikovitých. Patří mezi nejznámější sladkovodní dravce Evropy. Je hojně vyhledávána sportovními rybáři, v České republice je tato ryba hájená od 1. ledna do 15. června a její minimální lovná délka činí 50 cm. Štika je velmi dobře uzpůsobena dravému způsobu života. Má protáhlé válcovité tělo s hřbetními a řitními ploutvemi posunutými až dozadu a široká, protáhlá, bohatě ozubená ústa.

celá s hlavou, kuchaná

obj. kód:	specifikace:
48901090	cca 1 - 3 kg /ks, (bal. 10 kg), VL

celý, kuchaný

obj. kód: 48901034

specifikace: cca 2 - 4 kg /ks (bal. 5 kg), VL

KAPR OBECNÝ

Kapr obecný je sladkovodní paprskoploutvá ryba z čeledi kaprovití. Kapr obecný byl pravděpodobně první domestikovanou rybou v historii a patří mezi nejvýznamnější druhy využívané v akvakultuře. Je největší českou kaprovitou rybou a jeho chov má pro Českou republiku velký hospodářský význam. Je také ekonomicky velmi významnou okrasnou rybou, tradice šlechtění okrasných barevných forem pochází především z Japonska.

Delikátní chuť pstruha nevyžaduje příliš složité úpravy ani výraznější koření. Nejznámější úprava pstruha je na másle, na grilu či v alobalu. Chuť pstruha nejlépe ladí s jemnými bylinkami, kmínem, trochou slaniny, citronem, máslem, liškami, mandlemi a bílým vínem.

celý, kuchaný

obj. kód: 48901035

specifikace: cca 200 - 350 g/ks, (bal. 5 kg), VL

PSTRUH DUHOVÝ

Hlavonožci a korýši
chlazené

MUŠLE SLÁVKY

Slávka je středně kosmopolitní velký jedlý mořský mlž z čeledi slávkovitách. Volně žijící se nachází na severoatlantickém pobřeží Severní Ameriky, Evropy a v dalších mírných i polárních vodách po celém světě. Žijí v oblastech na skalách a dalších pevných podkladech přichyceni bossovými vlákny, které jsou vylučovány bossovými žlázami umístěnými ve spodní části slávek. Mušle je hladká s jemnými rýhami v linii růstu. Barva mušle je purpurová, modrá nebo až někdy hnědá. Může být dlouhá až 12 cm. Jejich chuť je zvláštně kořenitá. Maso je pevné, pružné a netučné.

pasterizované, VAK

obj. kód:	specifikace:
49504079	43 - 60 ks /1 kg

CHOBOTNICE VELKÁ

VIDEO návod k přípravě
Chobotnice s grilovanou zeleninou

Na našem YouTube kanále JIP Potraviny naleznete video. ***Příprava chobotnice s Daliborem Navrátilem***

velká, květinový tvar

obj. kód:	specifikace:
49651094	cca 250 - 450 g /ks
49651665	cca 1,2 - 1,5 kg /ks (bal. 3 kg), VL

Chobotnice patří mezi hlavonožce. Výzkumy ukázaly, že chobotnice mají vyvinutý zrak a vzhledem k vyspělému mozku i inteligenci, díky které jsou schopny se učit - toto jim pomáhá především při maskování a lovu. Tělo je měkké. Chobotnice je vybavena osmi dlouhými rameny. Při zranění ramena dorostou. Každé chapadlo má dvě řady přísavek, které chobotrnice využívá při pohybu. Oči jsou výrazné a v ústním otvoru má několik řad zubů.

KALAMÁRY

Kalamáry patří mezi hlavonožce. Mají celkem deset ramen. Dvě jsou oproti ostatním delší. Mají hladkou kůži, jsou světlé až tmavě hnědé. V některých případech můžou mít i červeno-oranžový odstín. Jejich maso je jemně nasládlé, má bílou barvu a je měkké.

Kalamár peruánský chapadla

obj. kód:	specifikace:
49652038	cca 100 - 800 g, (bal. 3 kg), VL

Kalamáry celé

obj. kód:	specifikace:
49652697	7 - 12 ks / kg, (bal. cca 3 kg)

KREVETY

Krevety patří mezi nejoblíbenější mořské plody a existuje až 300 různých druhů. Žijí v mořích a oceánech po celém světě a hlavními producenty krevet jsou Čína, Thajsko, Indie, Bangladéš, Austrálie a Brazílie. Krevety jsou zdravé a dietní, obsahují velké množství bílkovin, omega-3 mastných kyselin, zinku, jódu, vápníku a vitamínu B12. Čerstvé krevety se doporučuje kupovat nevyloupané, při vaření si zachovají větší aroma.

předvařené

obj. kód:	specifikace:
48901028	celé 40 - 60 ks /kg, (bal. 2 kg), VL
49652568	bez hlavy, bez střívek, vyloupané, (51/60), 300 g (bal. 8 ks)

*VIDEO návod k přípravě **Tatarák z krevet.***
*Na našem YouTube kanále JIP Potraviny naleznete video **Čištění krevet s Daliborem Navrátilem***

MUŠLE SVATÉHO JAKUBA

obj. kód:
48901047
specifikace:
vyloupané
bez srdíčka
(10/20)
1 kg, VAK

Svatojakubské mušle s bazalkovým pestem

8 čerstvých svatojakubských mušlí
přepuštěné máslo
50 g čerstvé bazalky
50 g parmezánu
40 g piniových oříšků
stroužek česneku
100 ml olivového oleje
sůl a čerstvě mletý pepř

Bazalku, parmezán, oříšky, česnek a olej dejte do mixéru, vytvořte hladké pesto a dejte jej stranou. Pokud jste nezakoupili mušle již vyloupané, maso z nich opatrně vyloupejte a očistěte. Na pánvi rozehřejte přepuštěné máslo a maso zprudka z obou stran opečte dozlatova. Poté je osolte a opepřete. Podávejte s připraveným bazalkovým pestem.

SÉPIOVÁ BARVA

obj. kód:
48901102
48901064

specifikace:
500 g
sáček 10x 4 g

Mořské ryby
mražené

LOSOS NORSKÝ

Losos Gorbusha
filet
obj. kód: **specifikace:**
49607455 cca 300 - 400 g, (bal. 5 kg)
minimální objednávka: 10 kg

filé porce, glaz. 10%
obj. kód: **specifikace:**
49607305 50x 150 g, (bal. 7,5 kg)
minimální objednávka: 1 balení

Losos norský
filet s kůží
obj. kód: **specifikace:**
49652579 cca 1,4 - 2 kg /ks
minimální objednávka: 9 kg

filet bez kůže, Trim E
obj. kód: **specifikace:**
49607152 cca 1,1 - 1,4 kg /ks
minimální objednávka: 9 kg

porce s kůží
obj. kód: **specifikace:**
49607188 10x 150 g, (bal. 1,5 kg)
minimální objednávka: 6 balení

porce bez kůže
obj. kód: **specifikace:**
49607192 10x 150 g, (bal. 1,5 kg)
minimální objednávka: 6 balení

Lososový burger

4 hamburgerové bulky, 2 filety lososa, 2 žloutky, 2 lžíce dijonské hořčice, 2 lžíce citronové šťávy, 2 stroužky česneku, okurka, 2 ředkvičky, čerstvá rukola, čerstvě nasekaný kopr, rostlinný olej, sůl a čerstvě mletý pepř

Troubu předehřejte na 220 °C. Filety osušte, osolte a opepřete. Rybu dejte na plech vyložený pečícím papírem a vložte do předehřáté trouby na zhruba 15 minut. Do mixéru dejte žloutky, hořčici, citronovou šťávu, česnek, sůl a pomalu mixujte. V průběhu mixování přidávejte olej, dokud nevznikne hladká, hustší majonéza. Hamburgerovou bulku lehce ohřejte řeznou stranou na pánvi, poté potřete připravenou majonézou, navrstvěte kousky lososa, tenké plátky okurky a ředkviček, rukolu, kopr a ještě jednu stejnou vrstvu. Vše přiklopte vrchním dílem bulky.

TUŇÁK ŽLUTOPLOUTVÝ

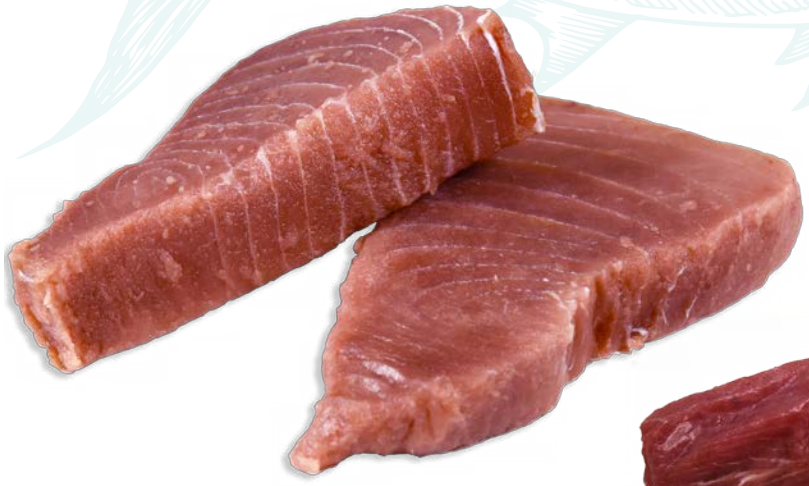
steak

obj. kód:	specifikace:
49607258	cca 180 - 220 g /ks, glaz. 10%, (bal. 1kg)

minimální objednávka: 10 kg

49607269	2 ks, 250 g

minimální objednávka: 20 balení



svíčková filet

obj. kód:	specifikace:
49607384	bez kůže, glaz. 10% cca 2 - 5 kg

minimální objednávka: 20 kg

PLATÝS LIMANDA

filet s kůží

obj. kód:	specifikace:
49607435	(120-180 g/ks), glaz. 20%, (bal. 5 kg)

HOKI

Hoki má bílé maso, pevnější struktury, téměř bez tuku. Vhodné pro jakoukoliv tepelnou přípravu.

filety s kůží

obj. kód:	specifikace:
49607026	700 g

minimální objednávka: 10 kg

MAHI MAHI

filet bez kůže

obj. kód	specifikace
49601925	200 - 400 g /ks, glaz. 5 %, (bal. 5 kg)

minimální objednávka: 5 kg

TRESKA ALJAŠSKÁ

Maso z aljašské tresky je přirozeným zdrojem mnoha důležitých látek, např. bílkovin. Bílkoviny jsou nezbytné pro správný růst a vývoj organismu, a to zejména u dětí. Treščí maso je chutné, jemné, nízkotučné a většinou bez kostí.

filety exclusive

obj. kód:	specifikace:
49607309	80 - 120 g /ks, (bal. 5 kg)

minimální objednávka: 5 kg

filety premium, bez kůže

obj. kód:	specifikace:
49607272	400 g

minimální objednávka: 20 balení

filety pro děti

obj. kód:	specifikace:
49607271	300 g

minimální objednávka: 30 balení

Treska tmavá
filet, bez kůže, bez glazury

obj. kód:	specifikace:
49607296	100 - 500 g /ks, (bal. 7,484 kg)

minimální objednávka: 7,484 kg

filet, bez kůže

obj. kód:	specifikace:
49607387	100 - 500 g /ks, (bal. 20,43 kg)

minimální objednávka: 20,43 kg

49607431	glaz. 10%, 300 g

minimální objednávka: 14 ks

loiny

obj. kód:	specifikace:
49607427	bez kůže, glaz. 10%, (bal. 5 kg)

minimální objednávka: 5 kg

Treska aljašská filé, porce bez kůže

obj. kód:	specifikace:
49607024	2x 100 g, (bal. 5 kg)
49607404	60x 100 g, (bal. 6 kg)
49607403	50x 120 g, (bal. 6 kg)
49607402	40x 150 g, (bal. 6 kg)

minimální objednávka: 1 balení

porce vhodné na obalování

obj. kód:	specifikace:
49612238	60x 100 g, (bal. 6 kg)
49612242	50x 120 g, (bal. 6 kg)
49612241	40x 150 g, (bal. 6 kg)

minimální objednávka: 1 balení

MOŘSKÁ ŠTIKA

Štikozubec, zvaný také Hejk nebo Mořská štika, je dravá ryba z čeledi štikozubcovitých. Žije v Severovýchodním Atlantiku, Středozemním a Černém moři. Má chutné, bílé a málo tučné maso.

filet bez kůže

obj. kód:	specifikace:
49607318	60 - 200 g /ks, (bal. 7 kg)

minimální objednávka: 7 kg

Hejk celý, bez hlavy

obj. kód:	specifikace:
49652642	1 kg

minimální objednávka: 10 kg

ŽRALOK

Žralok je paryba a jeho maso je zcela odlišné od ryb. Je bílé, jemné a vodnatější. Žralok je vhodný na jakoukoliv přípravu, je však vhodné ho před tepelnou úpravou naložit do vody s citrónem, aby se maso zbavilo všech nežádoucích pachů. Výborné je naložit ho před přípravou do marinády z oleje, soli, citrónu a koření.

zádová partie, glaz. 5%

obj. kód:	**specifikace:**
49607322	cca 2 - 5 kg

minimální objednávka: 10 kg

Zpracováno přímo na lodi.
100% obsah masa. Bez přidané vody a aditiv.

PRAŽMA KRÁLOVSKÁ

filet s kůží, glaz. 20%, IQF

obj. kód:	**specifikace:**
49607311	cca 120 - 160 g /ks, (bal. 5 kg)

minimální objednávka: 5 kg

MOŘSKÝ VLK

filet s kůží

obj. kód:	**specifikace:**
49607312	120 - 160 g /ks, glaz. 20%, IQF, (bal. 5 kg)

minimální objednávka: 5 kg

Mořský vlk je dravá mořská ostnoploutvá ryba. V gastronomii je ryba známá i pod názvem mořčák. Žije ve vodách východního atlantiku. Velké množství prodávaných ryb však pochází z akvakultur - farem (Řecko, Itálie, Chorvatsko, Severní Afrika). Jde o velmi ceněnou sportovní rybu. Maso je bílé, pevné, tučnější a velmi jemné chuti. Obsahuje méně kostí.

SLEĎ BALTICKÝ

celý, glaz. 10%

obj. kód:	specifikace:
49607028	pevný podíl 900 g, (bal. 1 kg)

minimální objednávka: 9 kg

MAKRELA OBECNÁ

na gril, kuchaná

obj. kód:	specifikace:
49607044	cca 3-4 ks, (bal. 1,2 kg)

minimální objednávka: 9 ks

GRUNDLE CELÉ

obj. kód:	specifikace:
49607316	1 kg

minimální objednávka: 10 kg

Sladkovodní ryby
mražené

CANDÁT OBECNÝ

Candát je vysoce ceněná a velmi chutná ryba. Jeho maso je bílé, šťavnaté a velice chutné, má nízký obsah tuku, je zdrojem minerálních látek, vitamínů a n-3 polynenasycených mastných kyselin. Candát má šedivé, podlouhé a štíhlé tělo zakončené úzkou hubičkou. Bývá často zaměňován s cejnem, ale proti němu má mnohem ostřejší zuby.

filet s kůží, glaz. 10%, IQF

obj. kód:	specifikace:
49607389	cca 170 - 230 g /ks, (bal. 5 kg)
49607328	cca 300 - 500 g /ks, (bal. 5 kg)

minimální objednávka: 1 balení

TILÁPIE

filet, bez kůže, glaz. 5%

obj. kód:	specifikace:
49607294	cca 80 - 140 g /ks, (bal. 5 kg)

minimální objednávka: 5 kg

filet, bez kůže, glaz. 25% IQF

obj. kód:	specifikace:
49607104	cca 80 - 130 g /ks, (bal. 5 kg)
49607225	cca 80 - 130 g /ks, (bal. 1 kg)

minimální objednávka: 5 kg

Tilápie má pevné bílé maso s lehce nasládlou chutí, nemá kosti. Obsahuje o něco více tuku než jiné bílé ryby.

PANGASSIUS

filet bez kůže, glaz. 20%

obj. kód:	specifikace:
49607019	cca 170 - 220 g /ks, (bal. 5 kg)
49607432	560 g, (bal. 12 ks)

filet bez kůže, glaz. 5%, IQF

obj. kód:	specifikace:
49607107	(bal. 5 kg)

minimální objednávka: 5 kg

Pangas má komerční využití v České republice, kde se dováží a prodává pod obchodním názvem Pangasius. Patří mezi nejprodávanější rybu. Češi prý oceňují nepřítomnost rybího zápachu a kostí, nízkou cenu.

PSTRUH DUHOVÝ

Delikátní chuť pstruha nevyžaduje příliš složité úpravy ani výraznější koření. Nejznámější úprava pstruha je na másle, na grilu či v alobalu. Chuť pstruha nejlépe ladí s jemnými bylinkami, kmínem, trochou slaniny, citronem, máslem, liškami, mandlemi a bílým vínem.

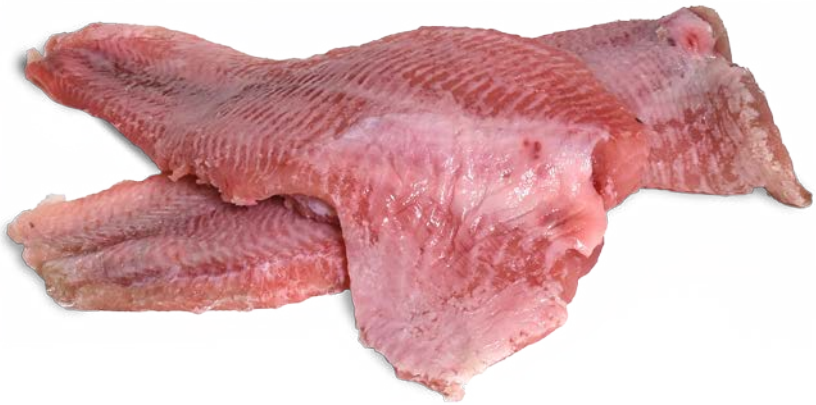
filet s kůží, glaz. 10%

obj. kód:	specifikace:
49607062	cca 130 - 160 g, (bal. 5 kg)

minimální objednávka: 1 balení

SUMEČEK AFRICKÝ

Sumeček africký se volně vyskytuje zejména ve sladkých stojatých vodách v Africe, Sýrii, JV Asii a na Madagaskaru. Maso obsahuje více tuku, je lahodné a šťavnaté. Filety jsou bez kostí a proto jsou vhodné i pro děti.



filet bez kůže, glaz. 10%

obj. kód:	specifikace:
49607385	cca 200 - 400 g /ks (bal. 5 kg)

minimální objednávka: 5 kg

mleté maso ze sumečka

obj. kód:	specifikace:
49607033	cca 2 kg

minimální objednávka: 1 balení

OKOUN NILSKÝ

filet bez kůže, bez glazury

obj. kód:	specifikace:
48901109	(bal. 6 kg)

minimální objednávka: 6 kg

Okoun nilský je druh sladkovodní ryby. Váží až 200 kg, v dospělosti v průměru měří 121 - 137 cm. Je to predátor, který se živí menšími druhy ryb i jinými druhy vodních živočichů. Je to významná hospodářská ryba, chová se i v akvakultuře. Její maso je tučné, má narůžovělou barvu a delikátní chuť. Jeho maso je téměř bez kostí a je bohaté na omega-3 mastné kyseliny.

KAPR OBECNÝ

půlky

obj. kód:	**specifikace:**
49607157	cca 600 - 1 000 g /ks

minimální objednávka: 5 kg

Kapr obecný je sladkovodní paprskoploutvá ryba z čeledi kaprovití. Kapr obecný byl pravděpodobně první domestikovanou rybou v historii a patří mezi nejvýznamnější druhy využívané v akvakultuře. Je největší českou kaprovitou rybou a jeho chov má pro Českou republiku velký hospodářský význam. Je také ekonomicky velmi významnou okrasnou rybou, tradice šlechtění okrasných barevných forem pochází především z Japonska.

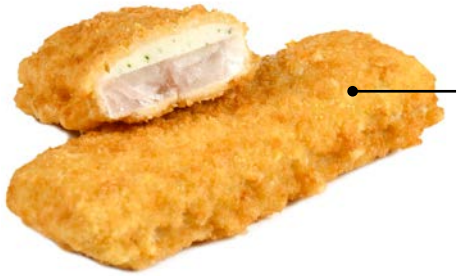
POLOTOVARY

Rybí porce DeLux se špenátem

obj. kód: **specifikace:**
49607072 60x 100 g, (bal. 6 kg)
minimální objednávka: 6 kg
49607207 220 g
minimální objednávka: 10 balení

Nugety nemleté obalované, předsmažené

obj. kód: **specifikace:**
49607030 35 g /ks, (bal. 5 kg)
minimální objednávka: 5 kg



Rybí porce DeLux se sýrem

obj. kód: **specifikace:**
49607382 60x 100 g, (bal. 6 kg)
minimální objednávka: 6 kg
49607208 220 g
minimální objednávka: 10 balení

Rybí porce z filetů obalovaná, předsmažená

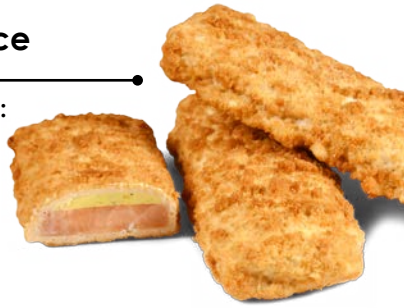
obj. kód: **specifikace:**
49607179 100 g /ks, (bal. 5 kg)
49607386 150 g /ks, (bal. 5 kg)
minimální objednávka: 5 kg

Rybí porce se semínky obalovaná

obj. kód: **specifikace:**
49610237 50x 100 g (bal. 5 kg)
minimální objednávka: 5 kg

Losos norský filet porce hořčice&med

obj. kód: **specifikace:**
49607380 cca 110 g (bal. 6 kg)
minimální objednávka: 6 kg



Filé s česnekem a petrželkou nemleté, obalované

obj. kód: **specifikace:**
49607347 400 g
minimální objednávka: 6 balení

Obalovaná treska

obj. kód: **specifikace:**
49607235 cca 150 g /ks (bal. 5 kg)
49607381 60x 100 g (bal. 6 kg)
49607429 cca 150 g /ks (bal. 4,5 kg)
minimální objednávka: 1 balení

Filé nemleté

obj. kód: **specifikace:**
49607025 2x 100 g (bal. 200 g)
minimální objednávka: 30 balení

Rybí prsty nemleté

obj. kód: **specifikace:**
49607023 cca 35 g /ks, (bal. 5 kg)
minimální objednávka: 5 kg
49607070 300 g
minimální objednávka: 12 balení

Rybí steaky

obj. kód: 49607071
specifikace: 250 g
minimální objednávka: 10 balení

TOP nemleté

obj. kód: **specifikace:**
49607325 cca 30 g /ks, (bal. 5 kg)
minimální objednávka: 5 kg

Smart Choice nemleté

obj. kód: **specifikace:**
49607172 250 g
minimální objednávka: 10 balení

Premius nemleté

obj. kód: **specifikace:**
49607199 250 g
minimální objednávka: 10 balení

Losos burger

obj. kód:
49607437
specifikace:
2x 100 g
(bal. 10 ks)

Losos burger

obj. kód:
49607438
specifikace:
2x 150 g
(bal. 12 ks)

Hlavonožci a korýši
mražené

CHOBOTNICE VELKÁ

celá, glaz. 2%

obj. kód:	specifikace:
49607320	cca 1 - 2 kg /ks

minimální objednávka: 14 kg

49607333	cca 3 - 4 kg /ks

minimální objednávka: 20 kg

chapadla, vařená

obj. kód:	specifikace:
48901074	250 g

minimální objednávka: 24 kusů

CHOBOTNIČKY BABY

glaz. 20%

obj. kód:	specifikace:
48901012	cca 20 - 40 ks /kg, (bal. 1 kg)

minimální objednávka: 10 kg

KALAMÁRY

Chapadla syrová, glaz. 15%, IQF

obj. kód:	specifikace:
48901149	cca 100 - 400 g /ks, (bal. 7 kg)

minimální objednávka: 7 kg

TUBY

Tuby z olihní U/5, glaz. 30%, očištěné

obj. kód:	specifikace:
48901061	4 - 5 ks /kg, (bal. 1 kg)

Kalamáry tuby očištěné, syrové, bez hlavy

	obj. kód:	specifikace:
U/5	49607358	(bal. 1 kg)
U/10	49607359	(bal. 1 kg)

minimální objednávka: 10 kg

KREVETY

koktejlové, glaz. 20%

obj. kód:	specifikace:
49607252	100 - 200 ks / kg, (bal. 1 kg)
49607253	300 - 500 ks /kg, (bal. 1 kg)

minimální objednávka: 10 kg

Vannamei, bez hlavy, vyloupané, vařené, bez střívek

obj. kód:	specifikace:
49607354	26/30, (bal. 1 kg)
49607244	34/40, (bal. 1 kg)

minimální objednávka: 10 kg

Značení velikosti krevet
se udává jako počet kusů na 1 kg. Čím je kreveta větší, tím je číslo menší. **Velikost ocasů** se udává jako počet kusů na 1 libru.

Vannamei, bez hlavy, vyloupané, syrové, bez střívek

obj. kód:	specifikace:
49607372	21/25, (bal. 1 kg)
49607424	26/30, (bal. 1 kg)
49607423	31/40, (bal. 1 kg)

minimální objednávka: 10 kg

Vannamei, HLSO, bez hlavy nevyloupané, syrové, bez střívek

obj. kód:	specifikace:
49607355	08/12, (bal. 1 kg)
49607356	13/15, (bal. 1 kg)
49607421	16/20, (bal. 1 kg)
49607373	21/25, (bal. 1 kg)
49607366	26/30, (bal. 1 kg)

minimální objednávka: 10 kg

Krevety Black Tiger, bez hlavy syrové, vyloupané, bez střívek

obj. kód:	specifikace:
49607368	08/12, (bal. 1 kg)
49607436	13/15, (bal. 800 g)
49607422	26/30, (bal. 1 kg)
49607379	31/40, (bal. 1 kg)

minimální objednávka: 10 ks

Krevety Black Tiger HOSO s hlavou, syrové

obj. kód:	specifikace:
49607250	13/15, (bal. 1 kg)
49607251	16/20, (bal. 1 kg)
49607350	16/20, (bal. 1 kg)

minimální objednávka: 10 ks

Vannamei, PTO, bez hlavy s ocáskem vyloupané, syrové, bez střívek

obj. kód:	specifikace:
49607332	21/25, (bal. 1 kg)

minimální objednávka: 10 kg

Vannamei, bez hlavy, vyloupané, obalené v tempuře

obj. kód:	specifikace:
49607363	21/25, (bal. 500 g)

minimální objednávka: 10 kg

Krevety Vannamei, HOSO celé, s hlavou, syrové

obj. kód:	specifikace:
49607364	20/30, (bal. 2 kg)

minimální objednávka: 12 kg

Krevety Black Tiger, HLSO syrové, nevyloupané, bez střívek

obj. kód:	specifikace:
49607246	13/15, (bal. 1 kg)
49607247	16/20, (bal. 1 kg)

minimální objednávka: 10 kg

Označování krevet
HOSO - Head on Shell On celé nevyloupané krevety s hlavou a krunýřem
HLSO - Headless Shell On ocasy bez hlavy s krunýřem
HLSL - Headless Shelles ocasy bez hlavy a krunýře

SURIMI

kousky z tresky
obj. kód: 49607067 **specifikace:** 1 kg
minimální objednávka: 10 kg

mini krevety obalované, předsmažené
obj. kód: 49610121 **specifikace:** 10 ks, 170 g (bal. 1,36 kg)
minimální objednávka: 8 ks

KALAMÁRY

kroužky, obalované
obj. kód: 48901013 **specifikace:** 30/70, (bal. 500 g)
minimální objednávka: 1 kg

MUŠLE SLÁVKY

celé, předvařené, glaz. 20%
obj. kód: 48901045 **specifikace:** cca 30 - 50 ks /kg, (bal. 1 kg)

vyloupané, předvařené, glaz. 10%
obj. kód: 48901111 **specifikace:** cca 100 - 200 ks, /kg (bal. 1 kg)
minimální objednávka: 10 kg

Mušle Green Novozélandská v půlschránce, glaz. 0%
obj. kód: 49607349 **specifikace:** 800 g
minimální objednávka: 8 kg

PLODY MOŘE

glaz. 20%
obj. kód: 49607284 **specifikace:** 1 kg
minimální objednávka: 6 kg

PRODUKTY NA SUSHI

Úhoř - sushi Unagi
plátky, marinované

obj. kód:	specifikace:
48901138	160 g

minimální objednávka: 24 ks

Sushi Krevety Ebi
vařené, vyloupané s ocáskem

	obj. kód:	specifikace:
4L	48901150	195 g

minimální objednávka: 40 ks

Wakame salát
z mořských řas

obj. kód:	specifikace:
48901080	250 g

minimální objednávka: 20 ks

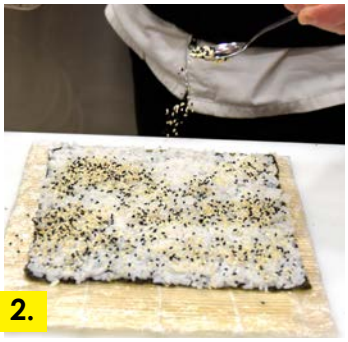
48901139	1 kg

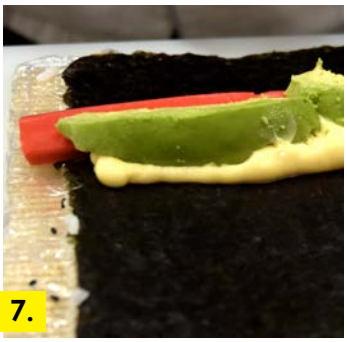
minimální objednávka: 12 ks

Lososové a krevetové nigiri

Do navlhčených rukou vezměte 22–24 g připravené ochucené rýže a prsty z ní vytvořte váleček (1, 2). Na plátek lososa naneste prstem trochu wasabi (3, 4), plátek položte na vytvořený rýžový váleček a mírně přitlačte, aby se přilepil (5, 6). Stejně postupujte i v případě nigiri s krevetou. Z rýže vytvořte váleček, který bude na jedné straně malinko užší. Na krevetu naneste prstem wasabi, položte ji ocáskem na užší stranu válečku a mírně přitlačte (7, 8).

Vše k přípravě sushi i postupy naleznete zde:





California maki

California maki vypadá na první pohled složitěji, ale sami poznáte, že není. Jedná se v podstatě o obrácenou rolku. Na rohož položte řasu lesklou stranou dolů, vezměte 130–150 g rýže a mokrými prsty ji roztáhněte po celé ploše (1). Na rozdíl od maki zde není nutné nechávat prostor bez rýže. Smíchejte bílý a černý sezam, naneste jej na rýži (2) a mírně pomačkejte.
Celou řasu pak na rohoži otočte rýží dolů (3, 4). Na řasu pak položte tyčinku surimi (5), přidejte japonskou majonézu (6), na hranolky nakrájené avokádo (7) a rolku zarolujte (8, 9, 10). Pokud by se vám stalo, že by během rolování avokádo nebo tyčinka surimi z konce rolky vylezly, jednoduše je prstem zamáčkněte zpět. Hotové California maki nakrájejte ostrým namočeným nožem (11, 12).

KRÁJENÍ SUSHI

Nůž, kterým chcete sushi krájet, musí být ostrý. Čepel si před krájením i v jeho průběhu namočte – rýže se lepí a bez namočení se vám rolky budou krájet špatně. Rolku překrojte v půlce, poloviny přiložte k sobě a opět je překrojte v polovině a takto ještě jednou.

KRABÍ MASO

King Crab Kamachatka krabí maso

obj. kód:	**specifikace:**
42516721	165 g

minimální objednávka: 6 ks

SURIMI TYČINKY

obj. kód:	**specifikace:**
49607009	dlouhé 18 cm na sushi, 500 g

minimální objednávka: 15 ks

49607007	krabí, 28% masa, 240 g

minimální objednávka: 27 ks

49607006	z tresky 22% masa, 250 g

minimální objednávka: 40 ks

UZENÉ MOŘSKÉ RYBY MRAŽENÉ

Losos norský uzený, plátky

obj. kód:	**specifikace:**
49607169	100 g
49607394	1 kg

minimální objednávka: 10 ks

KAVIÁR

AMUR

Russian Malossol premium royal

obj. kód:	specifikace:
42516720	10 g

minimální objednávka: 12 ks

TOBIKO

obj. kód:	specifikace:
48901114	gold, 500 g

minimální objednávka: 12 ks

48901137	green, 500 g
48901140	orange, 500 g
48901136	red, 500 g

minimální objednávka: 1 ks

LOSOS DIVOKÝ

Jikry z divokého lososa

obj. kód:	specifikace:
42516718	100 g

minimální objednávka: 6 ks

JESETER

Caviar House

obj. kód:	specifikace:
42416555	Beluga, 30 g
42416552	Oscietra, 30 g
42416554	Prunier, 30 g
42416553	St. James, 30 g

minimální objednávka: 1 ks

RECEPTY

LOSOSOVÉ POKE BOWL

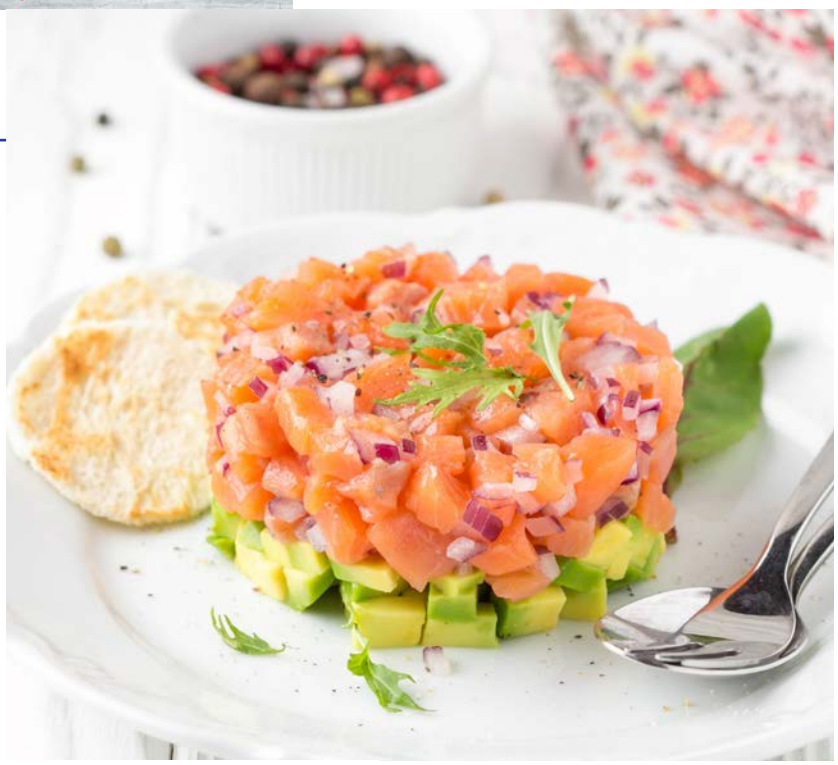
150 g lososa
2 lžíce sójové omáčky
1 lžíce sezamového oleje
1 jarní cibulka
½ avokáda
1 sušená mořská řasa
1 hrnek sushi rýže
1 lžíce černého sezamu

Čerstvého lososa pokrájejte na kostičky a naložte do marinády ze sójové omáčky a sezamového oleje. Nechte odpočívat v ledničce asi 3 hodiny nebo přes noc. Nasekejte jarní cibulku, avokádo nakrájejte na plátky, mořskou řasu pokrájejte na plátky. Do misky dejte šálek uvařené sushi rýže a naskládejte na ni všechny připravené suroviny.
Vše zasypte lžící černého sezamu. Navrch zdobíme nakládaným zázvorem.

LOSOSOVÝ TATARÁK S AVOKÁDEM

200 g lososa
1 šalotka
1 chilli paprička
2 rajčata
1 lžička wasabi
1 lžíce japonské sójové omáčky
1 lžička cukru
1 avokádo
2 lžíce zakysané smetany
1 lžička limetkové šťávy
½ červené cibule
sůl a pepř

Lososa nakrájejte nadrobno, smíchejte s pokrájenou zelenou cibulkou, pokrájenou červenou cibulí, wasabi, sójovou omáčkou a chilli omáčkou. Avokádo nakrájejte na malé kousky a smíchejte s nasekanou šalotkou, citronovou šťávou, chilli, koriandrem, solí a pepřem.
Vrstvěte pomocí tvořítka na vykrojené toasty.



WRAP S LOSOSEM

plátky uzeného lososa
tortilly
pomazánkové máslo
avokádo
½ citrónu
listy salátu

Tortillu opečeme z obou stran na sucho na pánvi. Necháme ji vychladnout a namažeme ji pomazánkovým máslem. Pokládeme listy salátu, lososem a avokádem pokrájeným na plátky.
Vše zakápneme citrónem, osolíme a opepříme. Tortillu zabalíme a můžeme pokrájet na tři stejné části.

BRAMBOROVÉ PLACKY S LOSOSEM

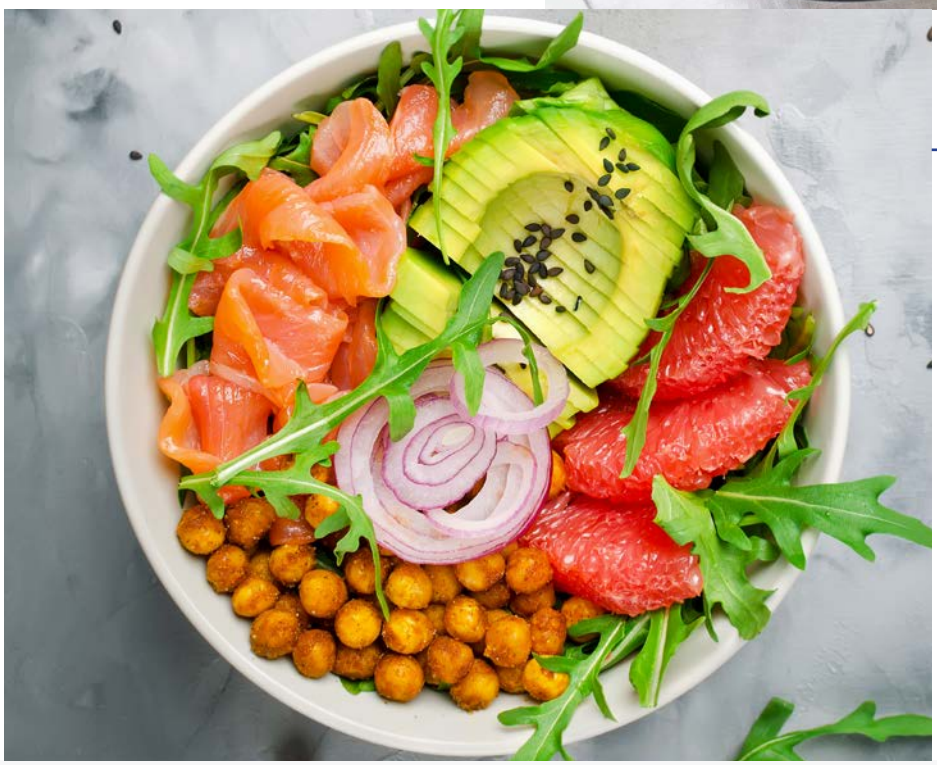
500 g vařených brambor
1 lžíce sušeného droždí
100 g hladké mouky
2 dl vlažné vody
2 vejce
olej
zakysaná smetana
uzený losos
sůl a pepř
bylinky

V míse smícháme rozmačkané brambory, vejce, mouku, vodu a droždí, necháme 30 minut na teplém místě kynout. Na pánvi usmažíme z těsta lívanečky. Po upečení osolíme, opepříme a podáváme s plátkem lososa, přelité zakysanou smetanou ochucenou bylinkami.

LOSOS S RÝŽÍ

podkova lososa
koření na ryby
olivový olej
rýže
konzerva hrášku
fazolové lusky
kousek másla na pánev
půlka citrónu

Lososa omyjeme, okořeníme a dáme na rozpálenou pánev s olivovým olejem.
Rýži připravíme běžným způsobem a po uvaření do ní zamícháme hrášek. Fazolky osmažíme na másle. Před podáváním můžeme lososa pokapat citrónem pro zvýraznění chuti.



POKE BOWL S UZENÝM LOSOSEM

50 g uzeného lososa
100 g rýže na sushi nebo jasmínové
lžička rýžového octa
1/2 avokáda pokrájeného na plátky
půlka vyloupaného grapefruitu
10 g pražené kukuřice
lístky rukoly na ozdobu
sezam
citrón

Rýži propláchneme ve studené vodě, a dáme vařit. Vodu dáváme v poměru 1 díl rýže a 2 díly vody.
Osolíme a dochutíme rýžovým octem. Jakmile je rýže měkká, odstavíme.
Do větší misky vložíme rýži, naskládáme avokádo, grapefruit a doprostřed přidáme lososa, praženou kukuřici a ozdobíme rukolou a sezamem.

MOŘSKÝ VLK PEČENÝ S ČESNEKEM A BYLINKAMI

2 mořské vlky
3 stroužky česneku
sůl
cca 70 g másla
podle chuti bylinky:
plocholistou petržel
rozmarýn
oregano

Troubu zapněte na 170 stupňů. Očištěnou a vykuchanou rybu osušte, položte si ji na suché prkénko a ostrým nožem ji z obou stran několikrát nařízněte příčnými, lehce zešikmenými řezy ve směru od hlavy k ocasu.
Česnek oloupejte, prolisujte a smíchejte se solí a trochou vody, aby vznikla kaše. Zvolené bylinky nasekejte najemno. Osušenou rybu ze všech stran (i zevnitř z břicha) postupně potřete česnekovou pastou i bylinkami.
Pekáček vymažte kouskem másla a obě připravené ryby do něj urovnejte. Zbytek másla nakrájejte na tenké plátky a položte je navrch na rybu. Pekáček vložte do trouby a pečte asi 30 minut dozlatova. Podávejte s vařenými nebo pečenými bramborami.

GRILOVANÝ PSTRUH

vykuchaný a očištěný pstruh
mořská sůl
1 plátek másla
3 snítky rozmarýnu
2 snítky tymiánu
3 plátky citronu
rostlinný olej na potírání

Pstruha osolte z vnějšku i uvnitř. Dovnitř vložte plátek másla, 2 snítky rozmarýnu, všechen tymián a nakonec i plátky citronu. Pstruha potřete zvenku lehce olejem a rozpalte gril. Rybu vložte na rozpálený gril a opékejte po každé straně asi 8 minut – při otáčení buďte opatrní a rybu obracejte vždy „zády" dolů, aby nevyteklo máslo.
Během grilování můžete pstruha lehce potírat olejem pomocí poslední snítky rozmarýnu – získá tak vypečenou kůžičku a jemnou bylinkovou chuť i zvnějšku. A můžete ogrilovat i další plátky citronu a pstruha jimi ozdobit na talíři.

CHOBOTNICE NA GRILU

1 celou chobotnici (2 kg)
1 pomeranč
1 citrón
1 mrkev
50 g kořenové petržele
50 g celeru
malý svazek tymiánu
1 lžíce olivového oleje
mořská sůl
hrst lístků lichořeřišnice k podávání přílohy

Do hrnce dejte vařit vodu. Přidejte pomeranče a citrony nakrájené na plátky, očištěnou a nahrubo překrájenou zeleninu (mrkev, celer a petržel) a tymián a osolte. Chobotnici nechte zvolna rozmrazit, nejlépe přes noc v chladné místnosti či lednici, a pak ji opláchněte studenou vodou. Položte ji na pracovní plochu tak, aby spodní část hlavy s očkem směřovala vzhůru, a ostrým nožem vyřízněte očko s ‚inkoustem'. Jakmile začne připravená voda vřít, vložte celou chobotnici do hrnce. Přiveďte k varu, pak stáhněte plamen na minimum a vařte 3–4 hodiny doměkka. Uvařenou chobotnici vyjměte pomocí kuchařských kleští a nechte ji trochu zchladnout. Chobotnici obraťte jako klobouk naruby a položte na pracovní plochu hlavou vzhůru. Hlavu odřízněte. Chapadla nožem oddělte tak, aby vždy dvě zůstala spojená, celkem na čtyři části. Rozpalte gril. Porce chobotnice potřete olejem a rozložte na mřížku. Grilujte ze všech stran do křupava a zlatohněda.

RIZOTO S MOŘSKÝMI PLODY

1 ks malé cibule
50 ml olivového oleje
240 g rýže
200 ml bílého vína
350 ml silného kuřecího vývaru
1 snítka tymiánu
50 g másla na zjemnění
sůl a bílý pepř
40 g hoblin parmezánu
10 stroužků česneku
40 ml olivového oleje
200 g mušlí
100 ml bílého vína
100 g sépií
100 g vyloupaných krevet
400 g drcených loupaných rajčat

Jemně nakrájenou cibuli orestujte na oleji, přidejte rýži, opražte, zastříkněte vínem, přiveďte k varu a pak postupně, po malých dávkách, přidávejte víno (200 ml) a kuřecí vývar. Rýži za průběžného promíchávání vařte na mírném ohni, dokud není na skus, asi 15 minut. Jakmile je rizoto hotové, ochuťte jej solí, pepřem a tymiánem, zjemněte máslem. Česnek nakrájený na plátky orestujte na olivovém oleji dozlatova, přidejte mušle, promíchejte a zalijte vínem. Jakmile se mušle otevřou, přidejte sépie a krevety. Promíchejte a přidejte drcená rajčata, sůl, pepř a můžete podávat.

MUŠLE NA ČESNEKU

2 kg jedlých slávek
10 stroužků česneku
1 šalotka
olivový olej
sůl, čerstvě mletý pepř
2 dl vína
1 dl vývaru
1 lžíce strouhánky
petrželka
pažitka
citrón

Na olivovém oleji nechte zesklovatět šalotku a česnek, přidejte strouhanku a přidejte mušle. Vše zalejte vínem a vývarem, opepřte, osolte a přikryjte pokličkou. Po 3 minutách vření vše dobře zamíchejte. Vařte ještě tři minuty a dvě nechte dojít. Na talíř přelijte omáčkou, posypte a zakapejte citronem. K mušlím se hodí domácí bagetka. Před vařením je dobré mušle na chvíli nechat v pokojové teplotě.

ŠPAGETY SE SLÁVKAMI A ČERVENOU OMÁČKOU

1 kg slávek
400 g těstovin
1 plechovka sekaných rajčat
150 ml bílého vína
1 cibule
2 stroužky česneku
1 hrst lístků bazalky
2 lžíce olivového oleje
sůl a pepř

Mušle dáme do čistého dřezu a pořádně je propláchneme studenou vodou.
Vyhodíme všechny prázdné, nalomené a otevřené mušle, které se po zaklepání nezavírají. Mušle pořádně vydrhneme kartáčkem a po stranách je zbavíme řas, které na nich bývají zachyceny.
Cibuli i česnek oloupeme a nasekáme nadrobno. V kastrolu rozehřejeme olivový olej, přidáme cibuli, česnek a necháme zesklovatět. Osolíme a zalijeme rajčaty z plechovky.
Těstoviny dáme vařit do osolené vody podle návodu na obalu tak, aby byly uvařené na skus.
Slávky vložíme do hrnce k cibuli a dusíme asi 5 minut, pak přilijeme víno a necháme povařit asi 4 minuty a pak přidáme rajčata a krátce společně povaříme. Hotové mušle zkontrolujeme a ty, které se neotevřely, vyřadíme.
Přidáme i scezené těstoviny a promícháme, aby se s omáčkou pořádně propojily. Servírujeme a zdobíme čerstvou bazalkou.

NUDLE S KREVETAMI

800 g rýžových nudlí, 300 g mrkve, 1 červená paprika, 300 g fazolek, 100 g hrášku, 2 lžíce slunečnicového oleje, 400 g tygřích krevet, ¼ červené cibule, 2 stroužky česneku, bazalka, 2 ks chilli papričky, rybí omáčka, ústřicová omáčka

Rýžové nudle předem namočíme do studené vody (pokud chcete proces urychlit, tak do vlažné).Zeleninu nakrájíme na tenké nudličky, fazolky necháme v celku. Na rozpáleném oleji nejdřív zprudka osmahneme krevety. Postupně přidáme cibuli a další zeleninu, naposledy fazolky, česnek a nadrobno natrhanou bazalku. Pikantní chuť zvýrazníme pokrájenými chilli papričkami. Směs dochutíme dvěma až třemi lžičkami rybí a ústřicové omáčky. Do základu vložíme asi na minutku zvláčnělé nudle, promícháme a již nesolíme, omáčky totiž nahrazují sůl. Hotové jídlo můžeme přizdobit ještě lístky thajské bazalky.

SMETANOVÉ RIZOTO S KREVETAMI

300 g parmezánu
500 g mražených krevet
200 ml smetany ke šlehání
1 l slepičího vývaru
2 dl bílého vína (suché)
1 hrnek kulatozrnné rýže

Na pánvi rozpálíme olivový olej a přidáme cibuli nakrájenou na kostičky a osmahneme dorůžova. Přidáme mražené krevety a dusíme, až se voda vypaří. Přidáme 1 hrnek rýže a chvíli ji osmahneme. Směs zalijeme 2 dl suchého bílého vína a opět dusíme, až se víno vypaří. Pak postupně přiléváme slepičí vývar a dusíme pod poklicí cca 40 minut. Když je rýže poloměkká, přilijeme smetanu a ještě chvilku povaříme. Rizoto podáváme posypané petrželkou a parmezánem.

DOMÁCÍ TAGLIATELLE S KREVETAMI

200 g očištěných krevet
špetka soli a pepře
1 lžička oleje
podle chuti koriandr, zázvor a chilli
několik snítek medvědího česneku
pár snítek bazalky
2 stroužky česneku
2 lžíce parmezánu
300 g hladké mouky
3 vejce

Krevety naložíme do marinády, kterou jsme umíchali z chilli, zázvoru, drceného česneku, soli a pepře, necháme marinovat alespoň do druhého dne. Natrháme si do mixéru bazalku, medvědí česnek a rozmixujeme. Přidáme parmezán a olivový olej a znovu promixujeme. Mouku smícháme s vajíčkem a špetkou soli. Přidáme kapku olivového oleje a dobře promícháme. Těsto necháme uležet v lednici alespoň 30 minut. Pomocí strojku na těstoviny nebo válečku na těsto a nože vytvoříme tagliatelle. Vložíme je do vroucí vody alespoň na 5 minut. Krevety vyjmeme z lednice a dáme na rozpálenou pánev, na které je zprudka orestujeme. Tagliatelle vložíme na pánev s trochou vody z těstovin, přidáme máslo, pesto a promícháme dohromady.

GRILOVANÉ KREVETY

25 předvařených krevet s ocáskem
3 stroužky česneku
hrst petrželové natě
2 lžíce olivového oleje
sůl a pepř
šťáva z jednoho citronu

Krevety opláchneme, osušíme a napícháme po třech kusech na předem namočené špejle. Do misky si nasekáme česnek najemno, přidáme olivový olej, citronovou šťávu a nasekanou petrželovou nať. Vše společně spojíme v emulzi a lehce osolíme a opepříme. Krevety bohatě potřeme olejovou směsí a necháme odležet cca hodinu v chladu. Vkládáme na dobře rozpálený gril a grilujeme lehce do zlatova a ihned podáváme.

ŠPAGETY S KREVETAMI A RAJČÁTKY

300 g krevet (koktejlové předvařené)
100-120 g špaget
2 lžičky olivového oleje
2 stroužky česneku (pomačkáme a nasekáme)
2 chilli papričky (nakládané nebo čerstvé, zbavené semínek a posekané)
2 soudková rajčata (nakrájená nadrobno)
60 ml bílého vína
hrst hladkolisté petržele
sůl a pepř

Uvaříme špagety v osolené vodě, měly by být al dente. Takže asi 7 až 9 minut, podle návodu na obalu. Mezitím na střední teplotě rozehřejeme olej, pak přidáme česnek a chilli. Vaříme za stálého míchání 30 sekund. Přidáme krevety a vaříme 3-4 minuty. Přihodíme nadrobno nakrájená rajčata, mícháme a vaříme 2 minuty, aby rajčata změkla. Když přidáte ještě minutu, nic se neděje. Přilijeme víno, promícháme a přivedeme k varu. Vaříme 5 minut, aby se omáčka trochu redukovala asi tak na půlku, občas zamícháme. Ke krevetám v omáčce přidáme špagety a petrželku, jemně promícháme a decentně osolíme a opepříme.

HOVĚZÍ BURGER S KREVETAMI

600 g mletého hovězího masa
sůl a čerstvě mletý pepř
římský kmín
bulky na hamburger
oloupané krevety
slunečnicový olej
vejce
lžička dijonské hořčice
šťáva z půlky citronu
mix salátů

Nejprve si připravíme domácí majonézu, odměříme si do nádoby na ruční mixér 190 ml oleje, do něj vyklepneme jedno vejce a přidáme lžičku dijonské hořčice a pár kapek citronové šťávy, tyčový mixér ponoříme až na dno nádoby, zapneme a pomalu vytahujeme nahoru, dokud nám nevznikne tuhá směs. Majonézu dáme odpočinout do lednice a připravíme si mleté maso, které v míse rukama dobře propracujeme, vmícháme sůl, pepř a lžičku římského kmínu. Maso pak rozdělíme na čtyři stejně velké kuličky a lehce je zploštíme a dáme na chvíli odpočinout do lednice, poté maso vložíme na gril a opékáme asi čtyři minuty z každé strany. Krevety přidáme na gril a necháme pozvolna grilovat, hotové krevety pokapeme šťávou z citronu. Bulky podélně rozřízneme a jemně opečeme. Na spodní bulku navrstvíme lístky salátu, hotové hovězí maso, domácí majonézu, krevety a opět pár lístků salátu.

CITRONOVÁ TRESKA S BRAMBOROVÝMI LUPÍNKY

2 filety tresky, 3 lžíce citronové šťávy, citronová kůra, 4 lžíce másla, sůl, čerstvě mletý pepř, 500 g brambor, olej, hladkolistá petržel na ozdobu

Brambory očistěte, oloupejte a nakrájejte na plátky. Ty pak rozložte na plech vyložený pečicím papírem, pokapejte olivovým olejem, osolte a promíchejte. Dejte do trouby předehřáté na 200 °C a pečte asi 15 minut. Filety očistěte, osušte a ochuťte solí a pepřem. Na pánvi rozehřejte 2 lžíce másla a tresku na něm orestujte. V menším kastrůlku rozehřejte další dvě lžíce másla, přidejte šťávu z citronu a citronovou kůru a krátce prohřejte. Tresku podávejte s bramborami, přelitou citronovým máslem, vše ozdobené petrželkou.

SLÁVKY NA VÍNĚ

1 kg slávek
2 lžíce másla
5 stroužků česneku
1 cibule
400 ml bílého vína
2 citrony
nasekaná hladkolistá petržel
bagetka jako příloha

Slávky důkladně omyjte a propláchněte. Cibuli a česnek nakrájejte najemno, na másle nechte cibuli zesklovatět, poté přidejte česnek. Omyté slávky přisypte do hrnce, zalijte je bílým vínem a přiklopte. Slávky nechte zprudka dusit 3–5 minut, dokud se neotevřou. Přidejte nasekanou petržel, jen krátce ještě prohřejte a mušle vyjměte. Slávky podávejte například s opečenou bagetkou a citronem.

PEČENÁ PRAŽMA

2 pražmy
2 lžíce másla
svazek jarní cibulky
2 stroužky česneku
tymián
čerstvě mletý pepř
sůl
500 g brambor

Pražmy na obou stranách několikrát nařízněte. Do řezů prsty vmasírujte prolisovaný česnek, sůl, pepř a tymián, koření dejte také dovnitř ryby. Brambory oloupejte a nakrájejte na plátky, jarní cibulku nasekejte a promíchejte s bramborami. Ty pak rozložte do pekáče vyloženého pečicím papírem a na ně položte pražmy.
Vše pak vložte do předem vyhřáté trouby na 190 °C. Pečte nejprve asi půl hodiny zakryté, krátce před dopečením pak pekáč odkryjte.

STEAK Z TUŇÁKA

4 tuňákové steaky
mořská sůl
čerstvě mletý pepř
olivový olej
sušený rozmarýn
500 g brambor

Brambory dobře očistěte a nakrájejte na měsíčky. Ty rozložte na plech vyložený pečicím papírem, pokapejte je olejem, osolte a okořeňte rozmarýnem. Brambory promíchejte a vložte do trouby předehřáté na 180 °C. Pečte dozlatova, asi třičtvrtě hodiny. Steaky z tuňáka osolte, opepřete a pokapejte olivovým olejem. Poté je dejte na rozpálenou (grilovací) pánev a opékejte, zhruba 2 minuty na každé straně. Vnitřek masa by měl zůstat růžový. Podávejte s opečenými bramborami.

KONTAKTNÍ ÚDAJE

ČESKÉ BUDĚJOVICE
Nemanická 2180/3, 370 10 České Budějovice

velkoobchod objednávky:
727 954 434
@ jip-cbudejovice@jip-potraviny.cz

Vedoucí obchodního teamu:
Jiří Viktorin, 602 377 209
@ jiri.viktorin@jip-napoje.cz

HODONÍN
Na Výhoně 3682

velkoobchod objednávky:
518 321 067, 606 648 899
@ jip-hodonin@jip-potraviny.cz

Vedoucí obchodního teamu:
František Fiala, 602 289 723
@ frantisek.fiala@jip-napoje.cz

JILEMNICE
Branská 918, Jilemnice 514 01

velkoobchod objednávky:
481 540 041, 724 059 727
@ jip-jilemnice@jip-napoje.cz

Vedoucí obchodního teamu:
Martin Holata, 602 370 752
@ martin.holata@jip-napoje.cz

LIBEREC
Šrámkova 132, Ostrašov 460 10

velkoobchod objednávky:
485 151 777, 602 103 132
@ jip-liberec@jip-potraviny.cz

Vedoucí obchodního teamu:
Zdeněk Pittner, 702 014 940
@ zdenek.pittner@jip-napoje.cz

MOST
Dělnická 37, Velebudice 434 01

velkoobchod objednávky:
476 100 117, 476 000 987
@ most@jip-napoje.cz

Vedoucí obchodního teamu:
Jiří Kotek, 702 117 518
@ jiri.kotek@jip-napoje.cz

NOVÁ ROLE
Tovární 242, 362 25 Nová Role

velkoobchod objednávky:
353 565 863, 352 609 633
@ jip-novarole@jip-potraviny.cz

Vedoucí obchodního teamu:
Radek Malý, 725 862 316
@ radek.maly@jip-napoje.cz

OLOMOUC
Na Zákopě 561, 779 00 Olomouc

velkoobchod objednávky:
777 738 481, 777 738 477, 585 312 060
@ jip-olomouc@jip-potraviny.cz

Vedoucí obchodního teamu:
Miroslav Korábečný, 725 172 431
@ miroslav.korabecny@jip-napoje.cz

OSTRAVA
Frýdecká 700/475, 720 00 Ostrava

velkoobchod objednávky:
605 264 002, 725 362 094,
596 619 043
@ jip-ostrava@jip-potraviny.cz

Vedoucí obchodního teamu:
Kamil Klimša, 725 361 238
@ kamil.klimsa@jip-napoje.cz

Matěj Krátký, 725 804 334
@ matej.kratky@jip-napoje.cz

PARDUBICE
Hradišťská 407, Staré Hradiště 533 52

velkoobchod objednávky:
466 310 795, 606 755 049
@ jip-pardubice@jip-potraviny.cz

Vedoucí obchodního teamu Gastro:
Vlastimil Braun, 725 465 455
@ vlastimil.braun@jip-napoje.cz

Vedoucí obchodního teamu Retail:
Petr Hetmánek, 725 721 689
@ petr.hetmanek@jip-napoje.cz

PLZEŇ
Libušínská 630/78, 326 00 Plzeň-Božkov

velkoobchod objednávky:
378 011 360, 378 011 363, 377 958 118
377 958 365, 602 173 225, 702 071 434
@ jip-plzen@jip-potraviny.cz

Vedoucí obchodního teamu:
Petr Starý, 725 089 952
@ petr.stary@jip-napoje.cz

PRAHA (Bořanovice)
Hovorčovická 128, Líbeznice 250 65

velkoobchod objednávky:
271 726 625, 315 687 006, 724 064 832
@ jip-praha@jip-potraviny.cz

Vedoucí obchodního teamu Gastro:
Jakub Pech, 725 187 612
@ jakub.pech@jip-napoje.cz
Lukáš Václavík, 778 703 043
@ lukas.vaclavik@jip-napoje.cz
Vedoucí obchodního teamu Retail:
Tomáš Staněk, 774 077 767
@ tomas.stanek@jip-napoje.cz

ZLÍN (Lípa)
Lípa 270, 763 11 Lípa

velkoobchod objednávky:
603 215 715, 731 615 590,
577 210 609, 577 432 210
@ jip-zlin@jip-potraviny.cz

Vedoucí obchodního teamu:
Mgr. Zdeněk Frýdl, tel: 702 279 598
@ zdenek.frydl@jip-napoje.cz