



AKTUALITY

Podzimní příjem žádostí z OP Rybářství 2014 – 2020 proběhne v říjnu tohoto roku

2

ROZHOVOR

Ing. Karel Dubský říká: Co mi dělá starost je, aby zůstal zachován zájem o náš studijní obor

3

PŘEDSTAVUJEME

Většina produkce ze zpracovny ryb Líšno jde na tuzemský trh

5

INFORMACE

Nové ubytovací prostory na Fakultě rybářství a ochrany vod

7

ZAJÍMAVOSTI

Grilujeme ryby - Z grilu Eduarda Levého

8

Nepříznivé klimatické podmínky přetrvávaly i v roce 2019, produkce ryb v rybnících tak poklesla

Také na produkci tržních ryb se v loňském roce projevily nepříznivé klimatické podmínky v podobě nedostatku vody. Nízká hladina rybníků, vysoké letní teploty a lokální ohniska koi herpesvirózy (KHV) způsobily, že produkce ryb v rybnících poklesla, u produkce tržního kapra byl zaznamenán propad o téměř 500 tun. Snížení produkce bylo zaznamenáno i v chovech lososovitých ryb. Výrazně se na úbytku projevilo ukončení činnosti významného chovatele v recirkulačních systémech, produkce těchto ryb se tak propadla o 170 tun. I nadále je vlivem nepříznivých klimatických podmínek, ale i vysokým prodejním tlakem kormorána ohrožen chov síhů, jejichž výlov i nadále klesá a do budoucna je chov těchto oblíbených a chutných ryb velice nejistý. Celková produkce tržních ryb poklesla o přibližně 765 tun na konečných 20 986 tun, což představuje nejnižší hodnotu



u tržních ryb v posledních třech letech.

Po menším propadu v roce 2018 se vloni také zvýšil zájem o zpracované výrobky z ryb, zpracováno bylo celkem 2,4 tis. tun sladkovod-

ních ryb, což znamená přibližně 12% z celkového objemu vylovených ryb. Vývoz živých ryb i přes nepříznivou situaci na polském trhu koncem roku 2019 zaznamenal setrvalý stav, výrazně se však sni-

žila v meziročním srovnání vývozní cena živého kapra. Mírný nárůst zaznamenal také prodej živých i zpracovaných ryb na tuzemském trhu, který se meziročně zvedl o více než 300 tun.



Druhové složení tržních ryb vyprodukovaných chovem v ČR v letech 2015-2019 (tuny)

Ryby podle druhů	2015	2016	2017	2018	2019
Kapr	17 860	18 362	18 460	18 430	17 945
Lososovité ryby	611	668	777	1 106	936
Lín	152	157	158	147	145
Síhové	5	4	11	5	3
Býložravé ryby	822	1 063	1 243	1 076	1 092
Dravé ryby	213	230	275	259	242
Ostatní	537	482	761	728	623
Celkem	20 200	20 952	21 685	21 751	20 986

Zhodnocení tržních ryb v ČR v letech 2015 - 2019 (tis. tun)

	2015	2016	2017	2018	2019
Prodej živých ryb v tuzemsku	9,2	8,3	8,2	8,4	8,5
Zpracované ryby v živé hmotnosti	1,9	2,5	2,4	2,2	2,4
Vývoz živých ryb	9,9	11,0	11,1	10,3	10,3

2 | AKTUALITY

Úpravy v Evropském námořním a rybářském fondu s cílem čelit krizi vyvolané nemocí covid-19

K rize covid-19 na jaře 2020 silně zasáhla evropskou akvakulturu na všech úrovních. V posledních dvou měsících Evropská federace chovatelů ryb (FEAP) využila své lobbovací schopnosti k ovlivnění institucí na úrovni Evropské unie s cílem co nejlépe zaměřit pomoc, která by byla k dispozici ke zmírnění škod. Hlavním, nejučinnějším, a především nejrychlejším zdrojem podpory tak je možná kom-

penzace škod prostřednictvím Evropského námořního a rybářského fondu, pokud ovšem jednotlivé členské země mají stále k dispozici volné finanční prostředky.

Dne 24. dubna tohoto roku byla zveřejněna novela nařízení o Evropském námořním a rybářském fondu (ENRF), která má zmírnit



dopad nemoci covid-19 na odvětví rybolovu a akvakultury. Změny zahrnují zvláštní opatření, ja-

kými jsou například finanční kompenzace producentům akvakultury za omezení nebo snížení produkce a prodeje a za dodatečné náklady na skladování způsobené vypuknutím nemoci, včetně

poskytnutí pracovního kapitálu producentům akvakultury. Zahrnuta je také podpora organizací producentů při zvyšování jejich pracovních schopností a při jejich dočasném skladování ryb. Nyní je řada na vnitrostátních (a regionálních) příslušných orgánech, aby tuto pomoc plně prováděly stanovením přesných způsobitelných výdajů.

Zdroj: FEAP newsletter

Podzimní příjem žádostí z OP Rybářství 2014 – 2020 proběhne v říjnu tohoto roku

V říjnu 2020 proběhne příjem žádostí v rámci 18. výzvy OP Rybářství 2014 - 2020. Spolu s 18. výzvou proběhne příjem žádostí v opatření 2.5. Akvakultura poskytující environmentální služby (vysazování úhoře říčního). Novinkou bude příjem žádostí v opatření 3.2. Sledovatelnost produktů pro podniky akvakultury a zpracovatele ryb.

V 18. výzvě budou moci žadatelé v říjnu 2020 předkládat žádosti o podporu na projekty v opatření 2.1 Inovace, opatření 2.2., záměr a) Investice do akvakultury, opatření 2.4. Recirkulační zařízení a průtočné systémy s dočišťováním a opatření 5.3. Investice do zpracování produktů. V této výzvě bude nad rámec finanční alokace využít zásobník projektů v opatření 2.2., záměr a) Investice do akvakultury, opatření 2.4. Recirkulační zařízení a průtočné systémy s dočišťováním a opatření 5.3. Investice do zpracování produktů. Do zásobníku budou zařazeny všechny nedoporučené projekty v pořadí žadatelů pro jednotlivá opatření/záměry – nejdříve podle dosaženého bodového ohodnocení sestupně a následně podle dalších kritérií, uvedených v hodnotících kritériích ve Specifické části Pravidel. Po uvolnění finanční alokace, která vznikne na základě úspor (např. ukončením administrace některých pro-



EVROPSKÁ UNIE
Evropský námořní a rybářský fond
Operační program Rybářství



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

jektů ze strany žadatele, vyplacením nižší částky, než částky ve vydaném Rozhodnutí), budou vydávána Rozhodnutí o poskytnutí dotace po kontrole oprávněnosti přímého nákupu či po kontrole výběrového řízení. U opatření 2.5. Akvakultura poskytující environmentální služby (vysazování úhoře říčního) bude prodloužena lhůta na realizaci způsobitelných výdajů na 36 měsíců od vydání Rozhodnutí o poskytnutí dotace.

Novinkou je příjem žádostí v opatření 3.2. Sledovatelnost produktů pro podniky akvakultury a zpracovatele ryb. Příjem žádostí v tomto opatření bude zahájen ve stej-

ném termínu jako 18. výzva OP Rybářství 2014 – 2020. Projekty budou postupně schvalovány až do výše přidělené finanční alokace. První projekt v pořadí, který požadovanou podporou přesáhne přidělenou finanční alokaci, bude posledním projektem, který bude podpořen. Výše podpory pro podniky akvakultury a zpracovatele ryb bude 80 % ze způsobitelných výdajů projektu. Pro podniky akvakultury a zpracovatele ryb budou doplněny do Pravidel pro žadatele a příjemce způsobilé výdaje: pořízení zařízení na vážení, pořízení zařízení na balení výrobku a pořízení zařízení na označování výrob-

ků. Zároveň tyto výdaje budou odstraněny z opatření 5.3. Investice do zpracování produktů.

Všechny Žádosti o podporu budou přijímány plně elektronicky prostřednictvím Portálu farmáře bez nutnosti osobní přítomnosti žadatele na RO SZIF. Žádost o podporu bude žadatelům zveřejněna na Portálu farmáře minimálně jeden týden před zahájením příjmu. Pravidla budou zveřejněna minimálně 8 týdnů před zahájením příjmu na internetových stránkách Ministerstva zemědělství www.eagri.cz v sekci „Dotace / Operační program Rybářství na období 2014 – 2020 / Priority Unie“.

Ing. Karel Dubský, ředitel Střední rybářské školy ve Vodňanech říká:

Co mi dělá starost dlouhodobě je, aby zůstal zachován zájem o náš studijní obor

Ing. Karel Dubský obhájil post ředitele Střední rybářské školy ve Vodňanech a má před sebou nové funkční období.

Můžete čtenářům přiblížit při pohledu do minulosti v rámci Vašich dvou funkčních období, co vše se podařilo ve škole udělat za Vašeho desetiletého působení v jejím čele? Co se naopak nepovedlo a cítíte, že by bylo zapotřebí ještě udělat a dotáhnout do konce?

Za největší úspěch považuji, že se nám v době nepříznivého demografického vývoje podařilo zahájit a udržet výuku nového studijního zaměření Vodní stavby v rybářství a že jsme toto studium dokázali materiálně i personálně zabezpečit na potřebné úrovni. Vytvořili jsme novou učebnu vodních staveb v suterénu školy. Celkově se podařilo školu výrazně modernizovat. Od doby, kdy bylo možné využít evropské a národní dotační tituly (u nás od roku 2006), jsme těchto projektů realizovali celkem 16, což považuji za velký úspěch. Za posledních 10 let jsme vydali celkem 10 publikací, z toho bylo 8 odborných učebnic. Při pohledu vzepředu mám radost z nového vzhledu historické budovy školy (střecha, fasáda), nového oplocení, zateplení tělocvičny a domova mládeže, z rekonstrukce prostranství školního dvora a příjezdové komunikace. Změny jsou vidět ve školní zahradě, kterou dotváří jezírko s mokřadním biotopem a nové záhony trvalek u vstupu do školy.

Nelze říci, že by se něco z našich záměrů vloženo nepovedlo naplnit. Co mi ale dělá starost dlouhodobě je, aby zůstal zachován zájem o náš studijní obor. Dnešní stav je neporovnatelný třeba s dobou, kdy jsem se na školu hlásil. Tehdy byl běžný dvou až třináásobný počet uchazečů, než kolik jich škola přijímala. Škola vynakládá nemalou energii a prostředky na propagaci studia. V létě probíhají komentované prohlídky školy, v průběhu roku pořádáme sou-



těžce, provádíme exkurze. Ohlasy na školu jsou veskrze pozitivní. Je třeba si ale uvědomit, že na zájem o tuto školu má také celkový stav našeho oboru, tedy produkčního rybářství a jeho perspektivy. Víím, že musíme prezentovat větší šíři záběru školy než v minulosti – kromě tradičního rybníkářství recirkulační systémy, zájmové chovy, akvaponie a další nové směry a hodně nám pomáhá právě zamě-

ření Vodní stavby, kde lze očekávat větší variabilitu uplatnění.

Jaké máte plány se školou ve Vodňanech do dalších let? Je stále co zlepšovat a nové nápady stále přicházejí?

V současné době se zaměřujeme spíše na projekty menšího rozsahu. Pořizujeme nové počítače do učeben i pro učitele. Sice jsme velmi dobře zvládli přechod

na on-line výuku, ale chceme se co nejlépe dovybavit pro případné podobné situace. Dále budeme pokračovat v modernizaci kabinetů pro učitele, po ředitelně přijde letos na řadu sborovna. Čeká nás ještě jeden rok projektu Centra odborné přípravy, kdy nás Ministerstvo zemědělství vybavuje novými pomůckami investičního charakteru ročně v hodnotě cca 1,9 mil. Kč. Projekt běží již od roku 2016 a také díky němu máme naše odborné učebny na špičkové úrovni. V zadní části zahrady vzniká přístřešek (pergola) s expozicí zahrnující dřevěnou výpustní rouru, lopatový uzávěr, část historického vodovodu, staré sítě, vše s popisky. Myslím, že naše mladé kolegy ve spolupráci s rybářskými praktiky čeká časem inovace odborných učebnic, protože některé dosluhují. I dalších nápadů je stále dost. Někdy se je i snažím trochu brzdit, protože je třeba mít na mysli, aby bylo o vše dobře pečováno a nové věci sloužily svému účelu.

Jak se vyvíjí studentská základna, je o školu jako dříve velký zájem nebo i vzhledem k nepříznivému demografickému vývoji musíte o zájemce o studium více bojovat než v minulosti?

Zájem o naši školu téměř přesně kopíruje demografickou křivku. Do roku 2011 jsme měli jen jednu třídu a každý rok převis uchazečů. Od roku 2011, kdy jsme zavedli nové zaměření Vodní stavby v rybářství, otevíráme dvě třídy v ročníku. Zatím se nám je vždy podařilo naplnit. Tím se však zájem uchazečů rozptýlil mezi obě studijní zaměření a průměrný počet žáků ve třídách poklesl, nyní se pohybuje kolem 22 žáků na třídu. Máme také jednu třídu dálkařů, takže současný stav je asi 190 žáků. Letošní přijímací řízení se zatím vyvíjí velmi dobře.

Počet dívek ve škole se pohybuje mezi 15 a 20. Zájem o obě studijní zaměření je prakticky vyrovnaný.



(Pokračování na straně 4)

4 | ROZHOVOR

Co mi dělá starost dlouhodobě je, aby zůstal zachován zájem o náš studijní obor

(Dokončení ze strany 3)

Školství výrazně ovlivnila současná nákazová situace, škola měla letos oslavit 100 let od jejího založení, nicméně vzhledem k pandemické situaci a přijatým vládním nařízením musela být termínově posunuta. Je znám už nový termín oslav? V jakém duchu oslavy proběhnou?

Termín jsme již stanovili a věříme, že nám to napodruhé vyjde. Rozhodli jsme se pro dvoudenní variantu 9. a 10. října 2020. První den by měl více společenský charakter a sobota by byla určena absolventům. Máme již vydaný almanach a téměř hotová je kniha 100 let rybářské školy ve fotografiích. K tomu bude další program, který chceme spolu s pozvánkami zveřejnit a rozesílat zhruba v polovině prázdnin.

Slyšeli jsme, že škola připravuje nový předmět *Gastronomie ryb*. Můžete čtenářům přiblížit podrobnosti, co chystáte a na co se mají studenti těšit?

Zatím je věc ve stádiu příprav. Určitě začneme tuto oblast jako nepovinný předmět. Někteří studenti k této oblasti inklinují i vymýšlejí různé úpravy ryb, hlavně těch, které naloví v našem revíru. Problém trochu vidím v tom, že těch nepovinných předmětů je až moc (myslivost, vůdce plavidla, aplikovaná ekonomie – studentská firma, jazykové konverzace), k tomu autoškola a další nadstavbové věci. Asi je načase pokusit se aktualizovat školní vzdělávací program a ten prostor tam najít.

Jaký je aktuální stav školního pokusnictví, které využívají studenti při praxích? Co se na pokusnictví změnilo, nebo je vše při starém?

Za tuto otázku jsem vyloženě rád. Od roku 2008 se toho v areálu školního pokusnictví změnilo opravdu mnoho. Nejprve bylo vybudováno středisko praktické výuky se zázemím pro správcce objektu (byt, kancelář) i pro výuku (laboratoř, šatna). Současně byly restaurovány prostory starších budov, například



v baště zřízeno ústřední topení, sprcha, toaleta. Co je však nejdůležitější, že již téměř dosluhující hráze rybníčků a většina výpustních zařízení byly opraveny anebo vyměněny. Konkrétně rybníčky Pokusný 1-5 byly opatřeny v břehové linii prefabrikovanými bloky (kamenná vyzdívka). Další hráze byly opatřeny kamenným záhozem v délce asi 2,3 km a vyměněno bylo 12 požeráků. Vylepšeno je i technické zázemí. Byl pořízen malý traktor, nyní k němu škola pořizuje podkopový stroj, příkopovou sekačku a čelní nakladač. Vše je uloženo ve třech plechových garážích schovaných ve vegetaci, takže to nijak neruší vzhled pokusnictví.

Rybníkáře sužuje už několik let po sobě výrazné sucho. Některé rybníční soustavy jsou až na polovičních stavech svých provozních objemů. Jaká je situace na Vodňansku a jak vnímáte dopad sucha na produkční rybářství Vy?

Situace na Vodňansku je velmi vážná, a to na rybnících, které nejsou napájeny z nějakého říčního zdroje (náhonu). Příkladem je cca 50 ha rybník Strpský, který byl dosud tak na 40% plochy. Shodou okolností v době psaní tohoto příspěvku se situace trochu zlepšila. Určitě to má už nyní negativní dopad na produkci. Ono platí, že přírůstek ryb není závislý jen na ploše, ale také na využitelném objemu nádrží. Velmi vážná je ovšem ta-

ké situace s kvalitou vody, kdy po současných deštích se do rybníků dostávají splachy z povodí, které přináší rybníkům značnou zátěž, organické i jiné znečištění, mechanický zákal apod. Budou-li následovat tropy a sucho, budou mít rybáři další problémy. Snad se počasí umoudří a dostane do nějakého obvyklého normálu.

Jak často jíte ryby, které druhy preferujete a jaký je Váš oblíbený recept?

Ryby jsem dříve jedl častěji. Nyní si občas koupím pstruha a kapra mám tak třikrát do roka. Mám jednoduchý recept na kapra na víně: pekáč se vymaže máslem, na něj se dají osolené porce kapra. Na porce se nasype strouhaná citronová kůra (jen malé množství), mezi porce se rozloží asi na čtvrtky nakrájená rajčata a na hrubo nasekaná petržel. Vše se posype strouhankou a na ní se dají opět kousky másla. Nakonec se vše podlijí asi 2 dl bílého vína. V troubě se peče asi 40 min. při 200 stupních, není třeba pekáč zakrývat. Problém tohoto receptu je citlivé dávkování ingrediencí, příliš citronové kůry znamená hořkou chuť, příliš vína zase kyselou. Víno je třeba použít suché. Výsledná chuť by měla být vyvážená. Podává se s chlebem.

Redakce Rybníkářství děkuje za rozhovor a přeje škole vše nejlepší do dalších let.



Většina produkce ze zpracovny ryb Líšno jde na tuzemský trh

Ing. František Kalous,
ředitel společnosti
Zpracovna ryb Líšno a.s.

Na jaké druhy ryb se vaše zpracovna zaměřuje?

Zaměřujeme se na zpracování mořských ryb, zejména makrely a sledě obecného a dále sladkovodních ryb vlastní produkce, zejména kapra.

Popište stručně technologii zpracování ryb, kterou vaše zpracovna praktikuje.

Zpracování ryb se odvíjí od druhu výroby. Zaměřujeme se na marinované, uzené, chlazené/mražené a sušené ryby. Z technologií, které používáme, se jedná zejména o linku na zpracování kapra, udírný, šokové zmrazovací boxy a průběžnou balicí linku.

Jaký je objem výroby, který jde zpracovnou?

Zpracujeme přibližně 350 tun suroviny za rok.

Kam nejčastěji směřuje Váš odbyt ze zpracovny?

Zhruba 90 % produkce je určeno pro tuzemský trh, směřující především do maloobchodních řetězců.

Jaké jsou druhy rybích výrobků, které Vaše zpracovna produkuje?

Naše zpracovna produkuje v současné době převážně marinované výrobky (kyselé a solené - matjesy), uzené a sušené (jerky) ryby



a sezónně chlazené a mražené rybí produkty z kapra.

Jaké je pracovní vytížení zpracovny v průběhu roku a kolika členy personálu ji obsluhuje?

Zpracovna funguje v jednosměnném režimu v počtu zhruba osm osob.

Jaký je Váš názor na budoucí vývoj zpracovatelského sektoru v rybářství?

Navzdory všem proklamacím a marketingovým podporám za posledních 10-15 let je zpracovatelský sektor rybářství na ústupu a postupném útlumu. Původní

myšlenka zpracovávat tuzemskou produkci (hlavně kapra) a přiblížit ho spotřebiteli po celý rok bohužel nenaplnila očekávání a smrkla se převážně do předvánoční produkce půlek. Dalším problémem je i roztržitost a zastaralost výrobních kapacit v ČR.



Výběrové řízení na pozici zástupce ředitele Rybářského sdružení ČR

Rybářské sdružení České republiky se sídlem v Českých Budějovicích vypisuje výběrové řízení na pozici zástupce ředitele (plný úvazek)

Detailní informace k požadavkům, benefitům i náplni práce lze nalézt na webových stránkách www.cz-ryby.cz.

Základní požadavky:

- ukončené středoškolské nebo vysokoškolské vzdělání (rybářské, přírodovědecké, zemědělské či veterinární zaměření)
- praxe v oboru či znalost problematiky produkčního rybářství (legislativa, dotační politika) výhodou
- znalost MS Office (Word, Excel, Power Point)
- výborná znalost českého jazyka, komunikativnost
- další jazykové znalosti vítány (anglický jazyk slovem i písmem)



Písemné nabídky (motivační dopis) spolu se strukturovaným životopisem a kopií dokladu o nejvyšším dosaženém vzdělání zašlete do 31. července 2020 na e-mail info@cz-ryby.cz, na adresu Rybářské sdružení ČR, Lidická 2156/108a, 370 01 České Budějovice nebo do datové schránky gxwcz2. Nástup možný od září 2020 nebo po dohodě.

Workshop Biomark ukáže značení ryb

Ve dnech 8.-9. září proběhne v prostorách FROV JU ve Vodňanech již druhý odborný workshop zaměřený na značení ryb.

Akce se měla konat již v březnu tohoto roku, ale z důvodu epidemie Covid-19 byla zrušena. Součástí workshopu bude kromě teoretického výkladu také praktická ukázka značení ryb včetně možnosti vyzkoušení aplikace do ryb.

Workshop bude probíhat v anglickém jazyce a účast na něm je bezplatná.

V případě zájmu se můžete přihlásit na e-mailové adrese: nebesky@frov.jcu.cz



Nové ubytovací prostory na Fakultě rybníkářství a ochrany vod

Dne 10. června 2020 byla slavnostně přestřižena páska nových ubytovacích prostor Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích, Fakulty rybníkářství a ochrany vod (FROV JU). Ty se nacházejí v Říční ulici ve Vodňanech. Nově má tak fakulta k dispozici další tři bytové jednotky pro postdoktorandy a zahraniční zaměstnance a také prostory pro správce.

V rámci slavnostního otevření budovy bylo zástupcem rek-

tora a prorektorem JU pro vědu a výzkum doc. Ing. Ludkem Berecem, Dr., děkanem FROV JU prof. Ing. Pavlem Kozákem, Ph.D. a starostou města Vodňany, panem Milanem Němečkem, podepsáno Memorandum o spolupráci FROV JU a města Vodňany.

Přestavba objektu byla hrazena z prostředků FROV JU za finanční podpory z Fondu strategických priorit JU a celkové náklady akce dosáhly výše téměř 7,6 mil. Kč bez DPH.



Rybářská a Ichtyologická sekce České limnologické společnosti svolávají tradiční konferenci

RybIKon 2020

XVII. Česká rybářská a ichtyologická konference

3. - 5. listopadu 2020, Vodňany

Základní tematické okruhy:

Ichtyologie; Akvakultura; Volné vody: management; Volné vody: socioekonomický pohled; Vodní toky; Etologie; Reprodukce, genetika, taxonomie; Ostatní: rybožraví predátoři, nemoci a toxikologie

- Příspěvky ve formě prezentace nebo posteru
- Pasivní účast (pouze příspěvek do sborníku) bude umožněna
- Výstup: příspěvek ve sborníku ISBN

DŮLEŽITÉ TERMÍNY:

- Registrace účastníků: od 13. 2. do 31. 8. 2020 (snižené vložné při včasné registraci do 30. 4.)
- Zaslání příspěvků do sborníku: do 31. 8. 2020



Postkonferenční workshop:

„Zvýšení přirozeného reprodukčního potenciálu rheofilních ryb na člověkem ovlivněných tocích.“

Více info: <https://rybikon2020.webnode.cz>

<https://www.facebook.com/rybikon2020/>

Grilujeme ryby - Z grilu Eduarda Levého

Nastává čas setkání rodin, přátel venku na zahradách, nastal čas grilování. I když mnozí dávají přednost vepřovému, kuřecímu masu. Musíme však říci, že ryba je ryba a lehkostí a výtečnou chutí nikoho nezarmoutí.

Vysoká teplota venkovního nebo elektrického grilu rybu rychle upeče, a to je to nejlepší pro její přípravu. Ke grilování jsou lepší ryby tučnější např. pstruh, tolstolobik, ale kapr je lahůdka.

Příprava ryb před grilováním

Menší ryby, porce ryb očistíme a osušíme. Ke grilování použijeme ryby odleželé v lednici cca 12-24 hodin. Ryby solíme těsně před grilováním, další chuť dodáme rybě drceným česnekem, bylinkami-petrželovou natí, bazalkou, tymiánem, oreganem. Porce ryb potřeme směsí řepkového oleje s bylinkami. Rybí porce můžeme cca 1-2 hodiny před grilováním marinovat ve směsi cukru a soli v pomě-

ru 1:1 s přidáním citronové šťávy a posekaného kopru. Poté rybu opláchneme, osušíme a před vložením na gril potřeme řepkovým olejem.

Venkovní gril

Teplo rozžhavených uhlíků rybu rychle zatáhne a její maso zůstane šťavnaté a plné chuti. Grilujeme-li celou rybu, je dobré ji naříznout na boku příčnými zářezy. Pro snadnější manipulaci při grilování můžeme použít mřížku na ryby.

Celou rybu grilujeme cca 3-5 minuty z každé strany. Porce ryby grilujeme ze strany kůže asi 3-4 minuty a poté ogrilujeme ze strany masa cca 2 minuty.

Před vložením ryb nezapomeneme mřížku grilu nebo grilovací desku potřít řepkovým olejem nebo špekem. Kůže ryb by měla být zlatavá a křupavá, maso křehké, snadno do něj vjede vidlička.

K rybě podáváme grilovanou zeleninu, salátky, zeleninové salsy.

Zeleninová salsa ke grilované rybě

Vychlazená salsa z najemno pokrájené cibule, česneku, paprik, chilli papriček se svěžestí limetky či citronu podtrhne jemnost a chuť grilované ryby.



Salát z červené cibule, červené řepy a bílých paprik

Cibuli pokrájíme na jemné proužky, vložíme do misky, přidáme cukr, trochu soli a cibuli promačkáme. Přidáme jemně nakrájenou papriku, posekanou plocholistou petrželku a zakápneme vinným octem, či citronovou šťávou. Dochutíme pepřem a zakápneme olivovým olejem.



Grilovaný pstruh marinovaný v bylinkách s grilovanou zeleninou



Grilovaný kapr se zeleninovou salsou

