

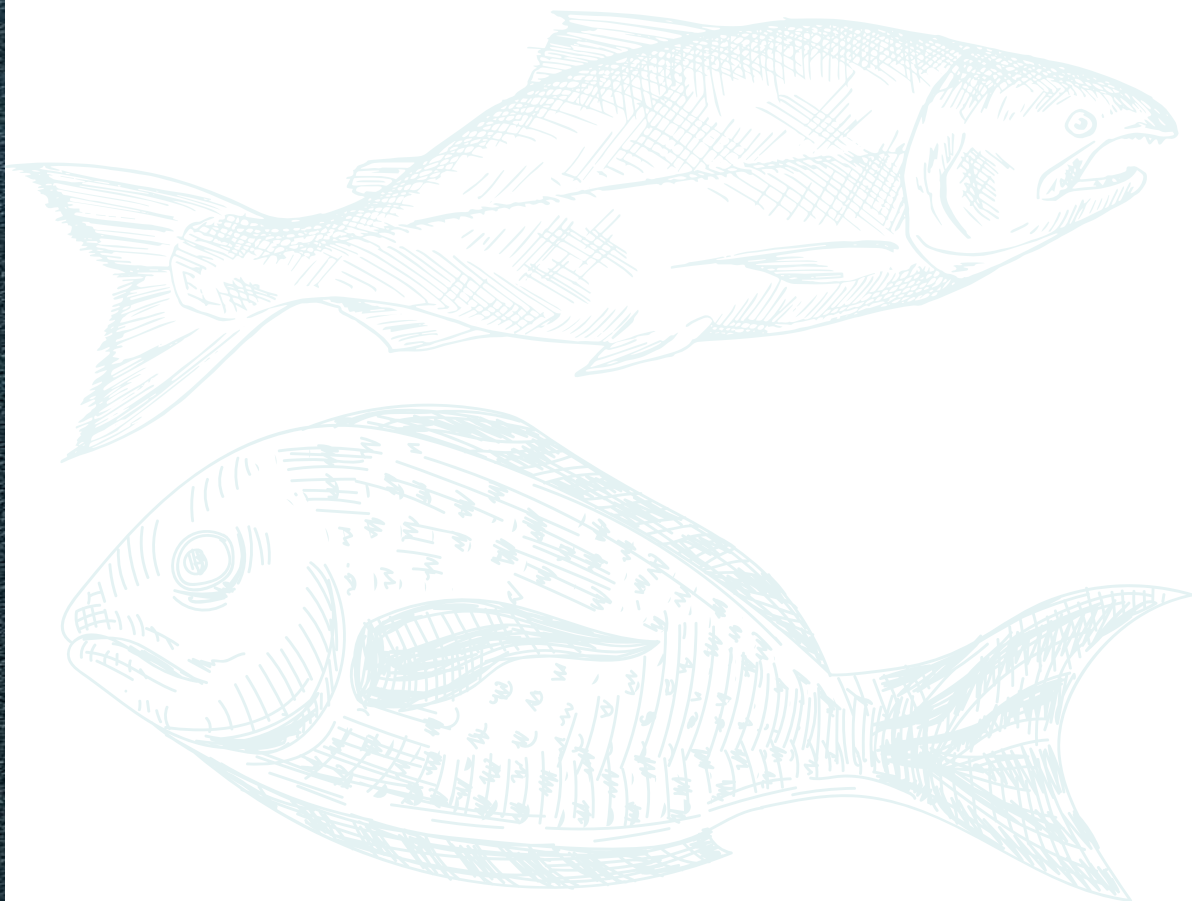


RYBY

HLAVONOŽCI, KORÝŠI

KATALOG 2024





Obsah

Lovné oblasti FAO	04
Metody rybolovu	05

ŽIVÉ

Mořské ryby	06
Sladkovodní ryby	08

CHLAZENÉ

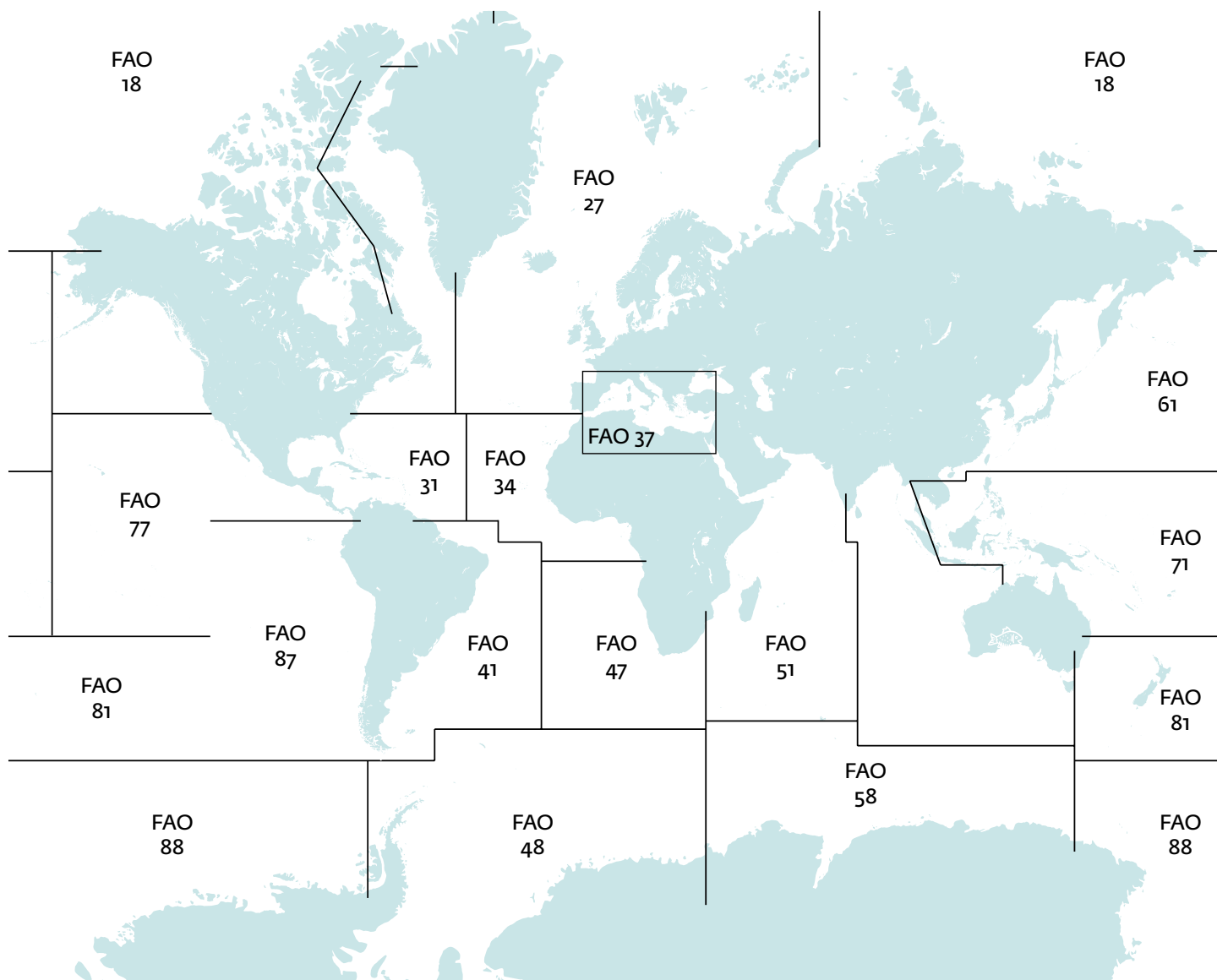
Mořské ryby	12
Filetování lososa	14
Příprava lososa na sushi	15
Uzené mořské ryby	22
Uzené sladkovodní ryby	24
Sladkovodní ryby	26
Hlavonožci a korýši	31

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 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

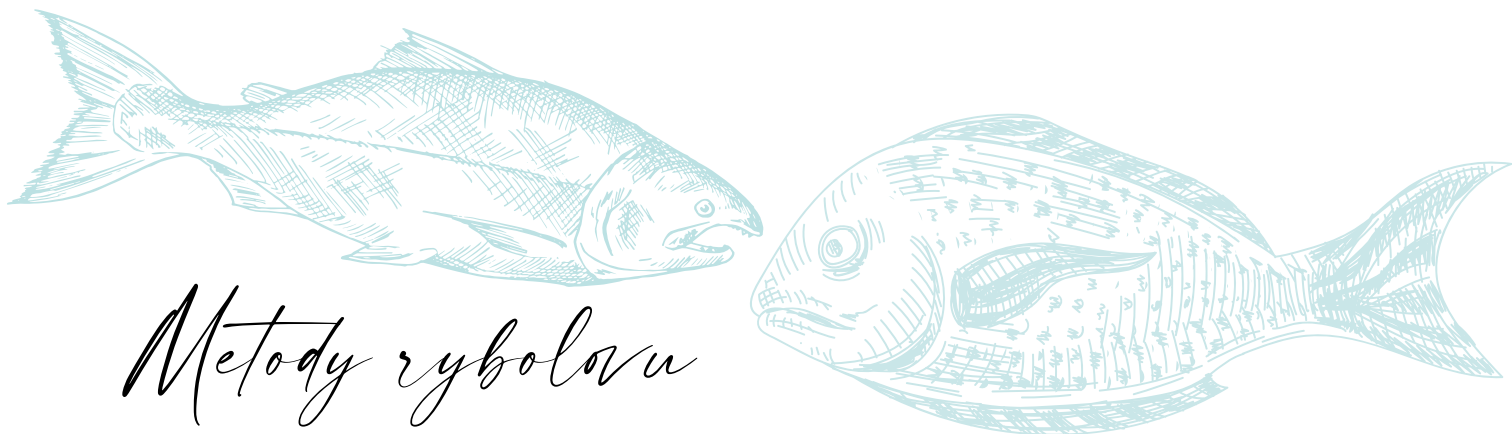
Tichý oceán

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 nevodý. 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 kapalným i při teplotách - 18 °C a ryby lze zmrazit. Nádrže po vypuštění roztoku fungují jako chladicí 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.

Kontrola kvality čerstvých ryb

Při kontrole se vždy řídíme smysly jako je čich, zrak a hmat

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 nevtrávným 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 zakažené. 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



Humr kanadský —

- Homarus americanus

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

Ústřice - Ostrea edulis —

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.**

Musle



Slávky

Slávka jedlá - celé

- Mytilus edulis

obj. kód
49504068

specifikace
cca 30 - 50 ks / 1 kg (síťka)

Vongole



Vongole - Tepeska křížová

Tapes semidecussatus

celé, střední

obj. kód
48901048

specifikace
cca 1 kg (síťka)



Sladkovodní ryby

živé

Nabídka živých sladkovodních ryb neplatí pro závoz,
ale pouze pro osobní odběr ve vybraných
prodejnách Cash&Carry!



Kapr obecný

Kapr obecný
- *Cyprinus carpio*
výběrový

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

I. třída

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



Tolstolobik bílý



Tolstolobik bílý
- *Hypophthalmichthys molitrix*

obj. kód specifikace
48901004 cca 2 - 6 kg

Pstruh duhový

Pstruh duhový
- *Oncorhynchus mykiss*

obj. kód specifikace
48901003 cca 300 - 500 g



Jeseter sibiřský

Jeseter sibiřský
- **Acipenser baerii**

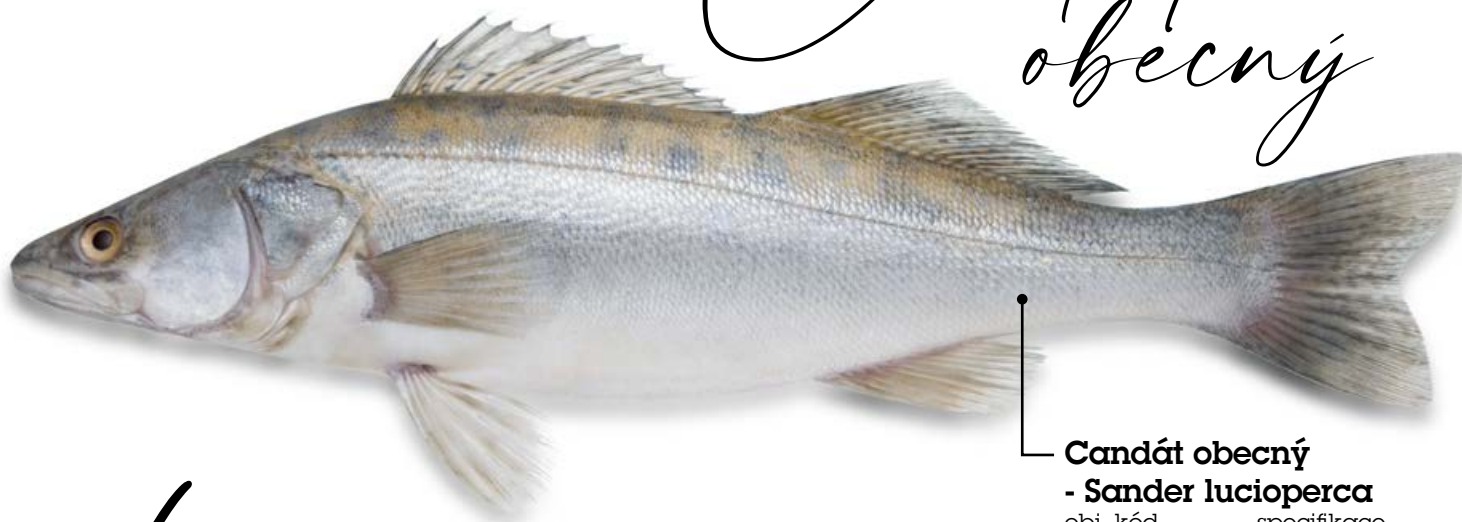
celý, výběr

obj. kód
48901091

specifikace
cca 2 - 5 kg



Candát obecný



Candát obecný
- **Sander lucioperca**

obj. kód
48901008

specifikace
cca 2 - 4 kg

Lín obecný

Lín obecný
- **Tinca tinca**

obj. kód
48901007

specifikace
cca 300 - 600 g



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.



Pstruh lososovitý

Pstruh lososovitý
- **Oncorhynchus mykiss**

obj. kód
48901103

specifikace
cca 900 g - 1,5 kg

Sumec velký
- **Silurus glanis**

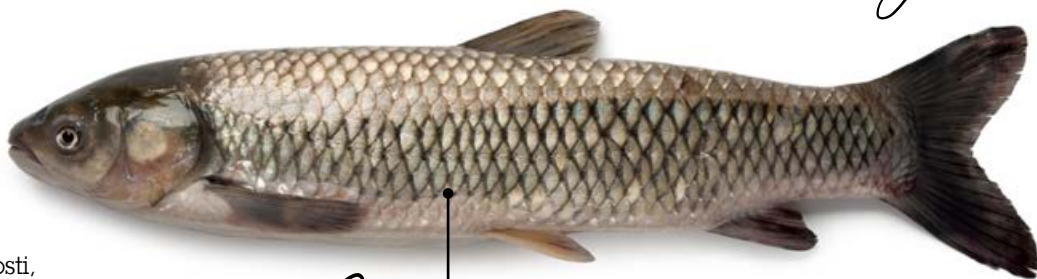
obj. kód
48901009

specifikace
cca 2 - 5 kg



Sumec velký

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.



Amur

Amur bílý
- **Ctenopharyngodon idella**

obj. kód
48901005

specifikace
cca 2 - 6 kg

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.

Štika obecná
- **Esox lucius**

obj. kód
48901006

specifikace
cca 2 - 4 kg



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 zbarveno. Řadí se mezi sladkovodní ryby, přestože většinu života stráví ve slané vodě. Lososi se volně vyskytují v chladnějších částech severního Atlantického oceánu 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 ragú



**Losos obecný
- salmon salar
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



**Losos obecný - salmon salar
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, žebříčkovou 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, zrovnnání ocasu, odkrojení břišní membrány a dočištění šije.



TRIM E

Zde již dochází pouze k odstranění kůže.





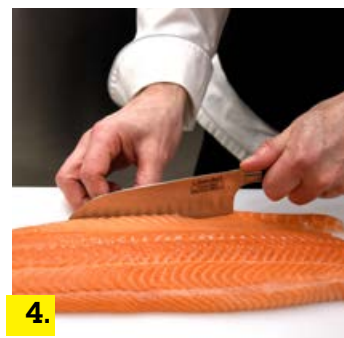
1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.



10.



11.



12.



13.



14.



15.



16.

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 filetu nakrojíte (1), kůži si přidržte a jednoduše hřbetem ruky oddělíte maso od kůže (2, 3).

Zkontrolujte, zda v masu 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.

* RADA ŠÉFKUČAŘE

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

Mořský vlk



Mořský vlk - Dicentrarchus labrax celý, kuchaň

obj. kód	specifikace
49651672	cca 300 - 400 g /ks, (bal. 1 kg), VL
49651669	cca 400 - 600 g /ks, (bal. 1 kg), VL
filet s kostí	
49652470	cca 100 - 140 g /ks, VL

Mořský vlk je dravá mořská ostnoploutvá ryba. V gastronomii je ryba známá i pod názvem mořčák. Žije ve vodách východního atlantiku. Velké množství prodáváných 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



Pražma je ostnoploutvá ryba, volně žijící se vyskytuje ve Středozemních mořích a ve východní části Atlantiku, od jižní Anglie po Kanárské ostrovy. Velké množství prodáváných 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 pás 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.

Pražma královská - Sparus aurata celá, kuchaň

obj. kód	specifikace
49651673	cca 300 - 400 g /ks, (bal. 1 kg), VL
48901040	cca 400 - 600 g /ks, (bal. 1 kg), VL

Sardinka obecná

Sardinka obecná je příbuzná sled'ů. 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.



Sardinka - Sardina pilchardus celá

obj. kód	specifikace
48901066	cca 30 - 40 ks /kg, (bal. 1 kg), VL

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.



Tuňák žlutoploutvý
- **Thunnus Albacares**
celý s hlavou, kuchaňý

obj. kód specifikace
48901032 cca 30 - 50 kg /ks, VL



filet

obj. kód specifikace
48901030 cca 3 - 5 kg /ks
VAK

filet, defrost

obj. kód specifikace
49651113 cca 2 - 4 kg /ks
VAK

Halibut

Halibut atlantický
- **Hippoglossus hippoglossus**
s hlavou, kuchaňý

obj. kód specifikace
48901108 cca 5+ kg /ks, VL



Halibut grónský
- **Reinhardtius hippoglossoides**
filet, bez kůže

obj. kód specifikace
49651088 100 - 400 g /ks, (bal. 1 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.

Mečoun obecný

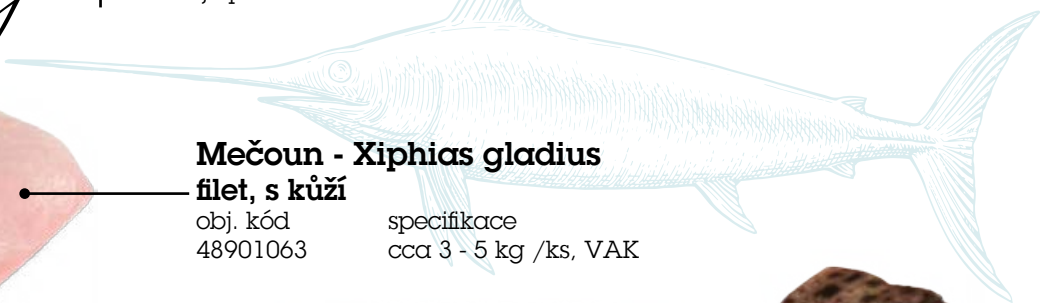
Tvarem těla tato ryba připomíná torpédo. Horní čelist připomíná meč, proto se této rybě říká mečoun. Mečoun nemá šupiny a barva jeho kůže je tmavě šedá nebo hnědočervená. Hřbetní a řitní ploutve jsou rozděleny do dvou částí. Dospělí jedinci se mohou pohybovat až rychlostí 100 km/h. Maso je bílo-růžové,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



Mečoun - *Xiphias gladius* filet, s kůží

obj. kód
48901063

specifikace
cca 3 - 5 kg /ks, VAK



Kambala velká

Kambala velká - *Psetta maxima*

obj. kód specifikace
49651667 cca 1 - 2 kg /ks, VL
49651668 cca 2 - 4 kg /ks, VL



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 ploutve se táhnou téměř podél celého těla. Maso je bílé, pevné a má vynikající chuť. Je považována za nejušlechtlejší platýsovou rybu. V průměru dorůstá do délky 100 cm a váží okolo 4 kg.

Mořský ďas

Mořský ďas - *Lophis piscatorius* ocas bez hlavy

obj. kód specifikace
48901016 cca 1 - 2 kg /ks, VL
48901038 cca 2 - 4 kg /ks, VL



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.

Makrela obecná

Makrela obecná

- *Scomber scombrus*

celá, kuchaná

obj. kód

48901132

specifikace

cca 300 - 500 g /ks



Makrela obecná je rychle plovoucí ryba s malou, hluboce vykrojenou ocasní ploutví, se dvěma hřbetními ploutvemi a s přidavnými 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.

Mořská štika

Mořská štika

- *Merluccius gayi*

filet s kůží

obj. kód

48901067

specifikace

cca 300 - 600 g /ks, (bal. 1 kg), VL



Mořská štika je dravá ryba z čeledi štikozubcovitých, která žije v Atlantiku, Středozezemním a Černém moři. Je to štíhlá ryba s protáhlým válcovitým tělem a velkou hlavou. Tlampa 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.

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 - *Pollachius virens*

filet, bez kůže

obj. kód

48901022

specifikace

cca 200 - 400 g /ks

(bal. 1 kg), VL



Treska obecná - *Gadus morhua*

filet, bez kůže

obj. kód

48901023

specifikace

cca 200 - 400 g /ks, (bal. 1 kg), VL

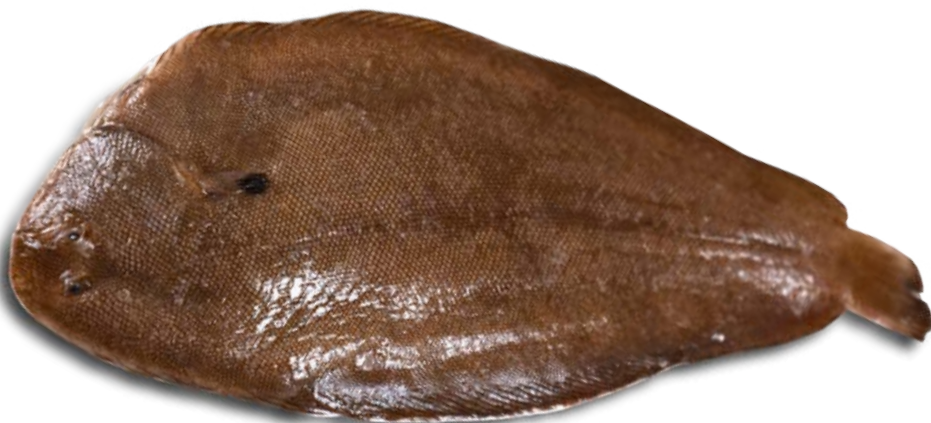


Mořský jazyk

Mořský jazyk - *Solea solea* celý, kuchaný

obj. kód
48901018

specifikace
cca 300 - 400 g /ks,
(bal. 1 kg), VL



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.

Platýs velký

Platýs velký - *Platichthys flesus* celý, kuchaný

obj. kód
49651097

specifikace
cca 300 - 400 g /ks,
(bal. 1 kg), VL

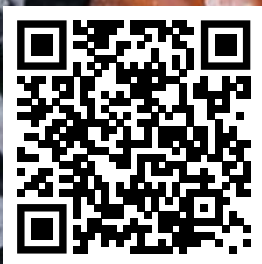


Platýs má tělo podlouhé, zploštělé, s přečnívající spodní částí hlavy. Zbarvení vrchní části je šedohnědé - spodní je bílá. Maso je bílé a méně tučné. Má delikátní chuť a je velmi ceněno.



Uzené mořské ryby

chlazené



RECEPTY z uzeného lososa
naleznete v Magazínu PODZIM 2019

Uzené chlazené mořské ryby

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 norský steak, uzený za tepla	48901029	cca 200 g, VAK	2 kg
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
Losos norský, filet s kůží, uzený, kořeněný	48901070	cca 200 g, VAK	2,5 kg
Tuňák steak uzený	48901069	cca 200 g, VAK	2,5 kg
Hejk mořská štika, uzený, bez hlavy	48901071	cca 200 - 500 g	2,5 kg
Hejk uzený bez hlavy	48901097	cca 250 - 400 g, VL	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
BK, 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



Uzené sladkovodní ryby

název	obj. kód	specifikace	min. obj.
Amur bílý uzený, s kůží, porce	48901059	cca 250 g, VAK	2,5 kg
Amur bílý uzený, s kůží	48901096	cca 150 - 300 g, VL	2,5 kg
Amur filet s kůží	48901105	cca 400 - 600 g /ks, VL	5 kg
Kapr obecný uzený, porce	48901054	cca 200 - 250 g, VAK	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	48901055	cca 100 - 150 g, VAK	2,5 kg
Kapr obecný filet uzený, s kůží, kořeněný	48901098	cca 100 - 250 g, VL	2,5 kg
Pstruh duhový, uzený, bez kůže	48901049	cca 200 g, VAK	2 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
Sumeček africký filet uzený, bez kůže	48901088	cca 200 g /ks, VAK	2 kg
Sumeček africký uzený, porce	48901086	cca 250 g, VAK	2,5 kg
Tolstolobik bílý uzený, porce	49651096	cca 250 g, VAK	2,5 kg
Tolstolobik bílý uzený, porce	49652036	cca 200 - 400 g, VL	2,5 kg
Tolstolobik filet s kůží	48901104	cca 500 - 700 g, VL	5 kg

Uzeného lososa rozlišujeme podle typu uzení. Losos uzený studeným kouřem a losos uzený teplým kouřem. Studený způsob je šetnější. 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.



Sladkovodní ryby

chlazené



Pstruh lososovitý



Pstruh lososovitý - *Oncorhynchus mykiss* celý, kuchařský

obj. kód
48901019

specifikace
cca 500 - 1 500 g /ks, (bal. 1 kg), VL

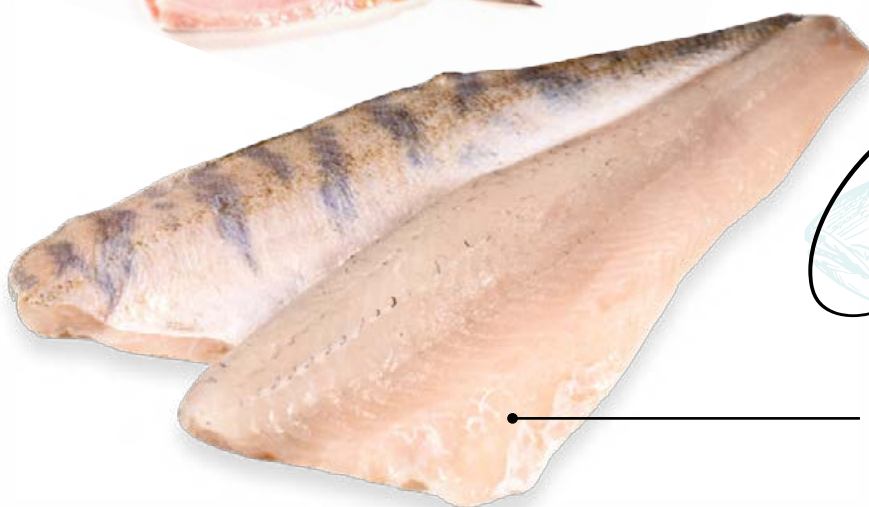
Jedná se o pstruha, který se chová pro jeho růžové maso a vynikající chuťové vlastnosti masa. Tito pstruzi jsou vhodní k filetování. Pstruha je možno připravovat dušením, pečením, uzením i grilováním, nedoporučuje se fritování, po kterém nejde maso oddělit od žeber, je příliš vysušené.



Pstruh lososovitý - *Oncorhynchus mykiss* filet, s kůží

obj. kód
48901020

specifikace
cca 150 - 400 g /ks
(bal. 1 kg), VL



filet, s kůží

obj. kód
49651089

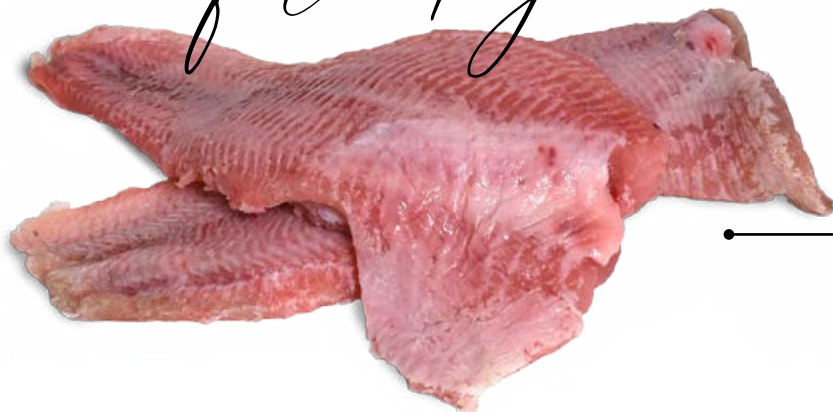
specifikace
cca 120 - 170 g /ks, VL

Candát obecný

Candát obecný je jedním ze dvou druhů candáta, který se 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 naružovělou barvu a je velmi kvalitní. Má tuhou konzistenci a je šťavnatější než štika. Nemá žádné svalové kůstky.

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.



Sumeček africký
- Clarias gariepinus
filet

obj. kód
48901051

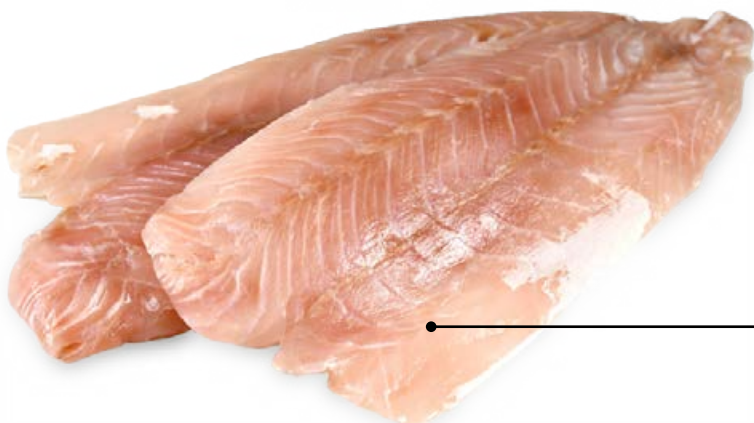
specifikace
cca 200 - 400 g /ks
VL

Tilápie nilská

Tilápie
- Oreochromis niloticus
filet, bez kůže

obj. kód specifikace
49651091 cca 140 - 200 g /ks, VL

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



Okoun nilský

Okoun nilský - Lates niloticus
filet, bez kůže

obj. kód
49652019

specifikace
cca 300 - 600 g /ks, 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

Jeseter sibiřský

- **Acipenser baerii**

celý, kuchaný

obj. kód

48901033

specifikace

cca 5 - 10 kg, VL



Jeseter sibiřský je ryba z čeledi jeseterovití (Acipenseridae). Pohlavně dospívá ve stáří 11 až 17 let. Vytírá se na tvrdém, šterkovitém nebo kamenitém dně. V teplé vodě rychle roste. Žije v řekách tekoucích do Severního ledového oceánu, především v Obu, Jeniseji, Leně a dalších. Příležitostně se vyskytuje také v brakických vodách. Tělo má robustní, válcovité a protáhlé. V ocasní části se výrazně zužuje. Hřbetní štitky jsou poměrně velké, mírně zašpičatělé, boční štitky 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

- **Salvelinus fontinalis**

celý, kuchaný

obj. kód

48901044

specifikace

cca 200 - 350 g /ks

VL



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 hlavou s dlouze rozeklanými ozubenými ústy. Je flexibilního pestrého zbarvení v závislosti na lokalitě a roční době.

Štika obecná

Štika obecná

- **Esox lucius**

celá s hlavou, kuchaná

obj. kód

48901090

specifikace

cca 1 - 3 kg /ks

VL



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 hájena 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.

Kapr obecný

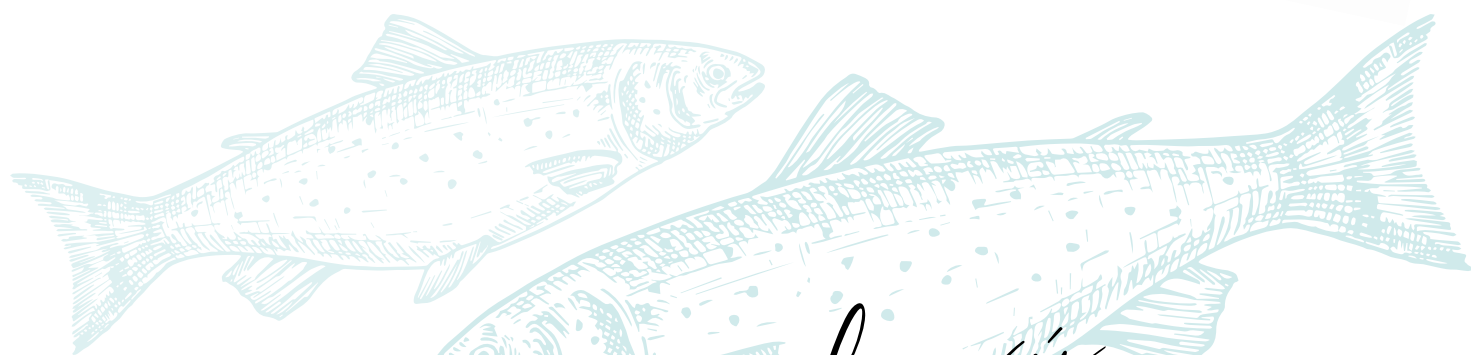
Kapr obecný
- Cyprinus carpio
celý, kuchaný

obj. kód
48901034

specifikace
cca 2 - 4 kg /ks
VL



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.



Pstruh duhový



Pstruh duhový - Oncorhynchus mykiss
celý, kuchaný

obj. kód
48901035

specifikace
cca 200 - 350 g/ks, VL

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.



Hlavonožci a korýši

chlazené

Mušle Slávky

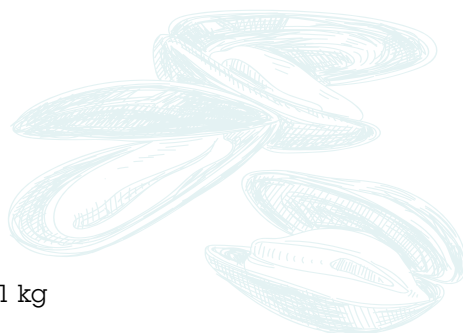
Slávka je středně kosmopolitní velký jedlý mořský mlž z čeledi slávkovitých. Volně žijící se nachází na severoatlantickém pobřeží Severní Ameriky, Evropy a v dalších mírných i polárních vodách po celém světě. Žijí v oblastech na skalách a dalších pevných podkladech přichyceni bossovými vlákny, které 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 zvláště kořenitá. Maso je pevné, pružné a netučné.



Mušle Slávky - Mytilus edulis pasterizované, VAK

obj. kód
49504079

specifikace
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 Navrátillem**

Chobotnice - Octopus vulgaris velká, květinový tvar

obj. kód
49651094
49651665

specifikace
cca 250 - 450 g /ks, VL
cca 1,2 - 1,5 kg /ks, 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 chobotnice využívá při pohybu. Oči jsou výrazné a v ústním otvoru má několik řad zubů.

Kalamáry



Kalamár peruánský - Dosidicus gigas chapadla

obj. kód specifikace
49652038 cca 100 - 800 g, VL

Kalamáry malé - Lologo vulgaris celé

obj. kód specifikace
49651093 20 - 25 ks / kg, VL



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

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.

Krevety

Krevety - Penaeus vannamei předvařené

obj. kód specifikace
48901028 celé 40 - 60 ks /kg, VL
49652568 bez hlavy, bez střivek,
vyloupané, (51/60), 300 g



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

Mušle sv. Jakuba

Mušle sv. Jakuba

- Pecten jacobaeus

vyloupané, bez srdíčka 10/20

obj. kód
48901047

specifikace
1 kg, VAK



Svatojakubské mušle s bazalkovým pestem

8 čerstvých svatojakubských muší
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 dozlato. Poté je osolte a opepřete. Podávejte s připraveným bazalkovým pestem.



Sépiová barva



Sépiová barva

obj. kód
48901102

specifikace
500 g

sáček

obj. kód
48901064

specifikace
10x 4 g

A top-down photograph of two whole sea fish, likely sea bream, laid out on a rustic, weathered wooden plank surface. The fish are positioned vertically, facing each other. Between them lies a sprig of fresh rosemary and a half-slice of an orange. Several large, green, serrated leaves are scattered around the fish. In the bottom left corner, there is a small, round, dark metal container filled with a mix of red, black, and white peppercorns, with a small spoon resting inside. To the right of the fish, there are two whole garlic cloves and a few more peppercorns. The lighting is natural, highlighting the textures of the fish scales, the wood, and the fresh ingredients.

Mořské ryby mražené

Losos norský

Losos Keta

filet s kůží, glaz. 15%

obj. kód specifikace
49607232 cca 500 - 1 000 g, VAK
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



Recept

Lososový burger

4 hamburgerové bulky, 2 filety lososa, 2 žloutky,
2 lžice dijonské hořčice, 2 lžice 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

Tuňák žlutoploutvý

steak, glaz. 10%

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

steak z hřbetního filetu

obj. kód specifikace
49607029 cca 170 - 210 g /ks, (bal. 5 kg)
minimální objednávka: 5 kg

steak

obj. kód specifikace
49607269 2 ks, 250 g
minimální objednávka: 20 balení



Tuňák žlutoploutvý

svíčková filet bez kůže, glaz. 10%

obj. kód specifikace
49607384 cca 2 - 5 kg
minimální objednávka: 20 kg

Hoki

Hoki filety s kůží

- *Macruronus novaezelandiae*

obj. kód specifikace
49607031 1 kg
minimální objednávka: 10 kg



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

Mahi Mahi

Mahi Mahi neboli Zlak nachový

- *Coryphaena hippurus*

filet bez kůže, glaz. 5%

obj. kód specifikace
49601925 200 - 400 g /ks, (bal. 5 kg)
minimální objednávka: 5 kg



Mahi mahi ryby jsou stále vyhledávanější, a to po celém světě. Svojí chutí připomínají kuřecí či krůtí maso a nejsou cítit rybinou. Je tedy vhodnou volbou pro ty, kteří nemají rádi výraznou rybí chuť.

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. Tresčí maso je chutné, jemné, nízkotučné a většinou bez kostí.

Treska aljašská - *Theragra chalcogramma* 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

- *Pollachius virens* 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

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
49612702 60x 100 g, (bal. 6 kg)
49612701 50x 120 g, (bal. 6 kg)
49612700 40x 150 g, (bal. 6 kg)
minimální objednávka: 1 balení

Mořská štika

Mořská štika - Hejk

filet bez kůže

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

celý, bez hlavy

obj. kód specifikace
49652642 1 kg
minimální objednávka: 10 kg

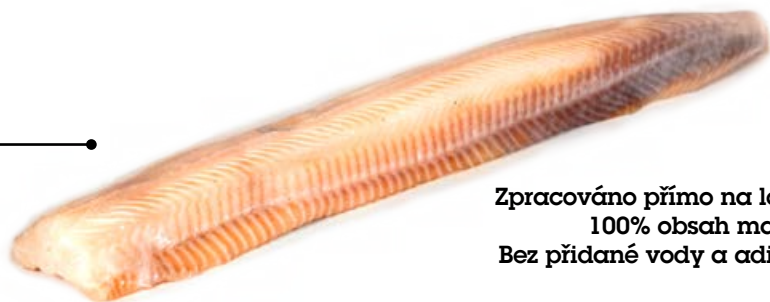
Štikozubec, zvaný také Hejk nebo Mořská štika, je dravá ryba z čeledi štikozubcovitých. Žije v Severovýchodním Atlantiku, Středozezemním a Černém moři. Má chutné, bílé a málo tučné maso.

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.

Žralok - Selachimorpha 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

Pražma královská



Mořský vlk

Mořský vlk - Dicentrarchus labrax filet s kůží, glaz. 20%, IQF

obj. kód specifikace
49607312 120 - 160 g /ks
 (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 prodáváných 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.

Sled' baltický

Sled' baltický

- *Clupea harengus*

celý, glaz. 10%

obj. kód

specifikace

49607028

pevný podíl 900 g

(bal. 1 kg)

minimální objednávka: 9 kg



Makrela obecná

Makrela obecná

- *Scomber scombrus*

kuchaná, na gril

obj. kód

specifikace

49607043

cca 300 - 500 g /ks,

cca 3-4 ks v balení

(bal. 1,2 kg)

minimální objednávka: 8 balení

nekuchaná

obj. kód

specifikace

49607014

cca 300 - 500 g /ks

(bal. 20 kg)

minimální objednávka: 20 kg



Grundle

Grundle (Mřenka mramorovaná)

- *Barbatula barbatula*

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.

Candát obecný - *Sander lucioperca* 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

Tilápie - *Oreochromis niloticus* 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 - *Pangasius burchanani* filet bez kůže, glaz. 20%

obj. kód	specifikace
49607019	cca 170 - 220 g /ks, (bal. 5 kg)
49607211	cca 170 - 220 g /ks, (bal. 1 kg)

filet bez kůže, glaz. 5%, IQF

obj. kód	specifikace
49607107	(bal. 5 kg)

minimální objednávka: 5 kg

Pangassius



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

Pstruh duhový
- *Oncorhynchus mykiss*
celý, kuchaný, glaz. 10%

obj. kód	specifikace
49607061	cca 200 - 250 g /ks, (bal. 5 kg)
49607060	cca 250 - 300 g /ks, (bal. 5 kg)
49607054	cca 300 - 350 g /ks, (bal. 5 kg)

minimální objednávka: 1 balení

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, citro- nem, máslem, liškami, mandlemi a bílým vínem.

filet s kůží, bez glazury

obj. kód	specifikace
49607056	cca 80 - 120 g /ks, (bal. 4 kg)

minimální objednávka: 1 balení



Pstruh lososovitý

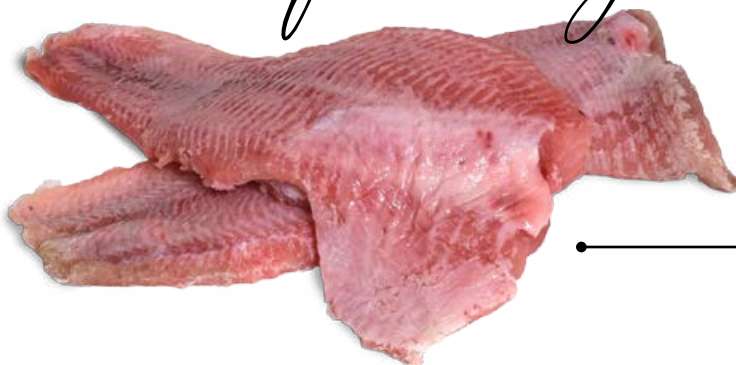
Pstruh lososovitý
filet s kůží, glaz. 10%, IQF

obj. kód	specifikace
48901133	9 kg

minimální objednávka: 9 kg



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.

Sumeček africký

- *Clarias gariepinus*
filet bez kůže, glaz. 10%

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

minimální objednávka: 5 kg

Okoun nilský

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.



Okoun nilský - *Lates niloticus* filet bez kůže, bez glazury

obj. kód specifikace

48901109 (bal. 6 kg)

minimální objednávka: 6 kg

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.

Kapr obecný - *Cyprinus carpio*

půlky

obj. kód

49607157

specifikace

cca 600 - 1 000 g /ks

minimální objednávka: 5 kg



Polotovary

Nugety nemleté obalované, před smažené

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

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	

Filé s česnekem a petrželkou nemleté, obalované

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

File 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	

TOP nemleté

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

Smart Choice nemleté

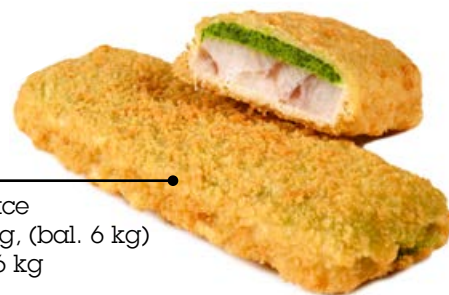
obj. kód specifikace
49607172 250 g
minimální objednávka: 10 balení

Premius nemleté

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

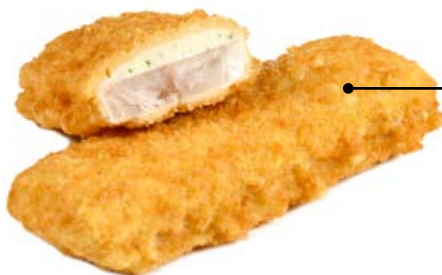
Rybí porce DeLux se špenátem _____

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



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	



Losos norský filet porce hořčice&med ———• 🍷

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



Obalovaná treska

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



Rybí steaky

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



Tuňák burger

obj. kód	specifikace
49607011	23x 130 g, (bal. 2,99 kg)



- Losos burger

obj. kód specifikace
49607391 23x 130 g, (bal. 2,99 kg)
minimální objednávka: 1 balení

Hlavonožci a korýši

mražené



Chobotnice

Chobotnice velká

- *Octopus vulgaris*

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	



chapidla, vařená

obj. kód	specifikace
48901074	250 g
minimální objednávka: 24 kusů	



Chobotničky baby

Chobotničky baby

glaz. 20%

obj. kód	specifikace
48901012	cca 20 - 40 ks /kg, (bal. 1 kg)
minimální objednávka: 10 kg	

Kalamáry

Kalamáry malé, celé

očištěné, glaz. 20%

obj. kód	specifikace
49607330	10 - 20 ks /kg, (bal. 1 kg)

Chapidla kalamárů

syrové, glaz. 20%, IQF

obj. kód	specifikace
48901062	cca 100 - 400 g /ks, (bal. 10 kg)
minimální objednávka 10 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



koktejllové, 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 střivek

obj. kód specifikace
49607354 26/30, (bal. 1 kg)
49607365 31/40, (bal. 1 kg)
49607244 34/40, (bal. 1 kg)
minimální objednávka: 10 kg



Vannamei, bez hlavy, vyloupané, syrové, bez střivek

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 střivek

obj. kód specifikace
49607355 08/12, (bal. 1 kg)
49607369 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

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

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 střivek

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

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

obj. kód specifikace
49607368 08/12, (bal. 1 kg)
49607374 13/15, (bal. 1 kg)
49607422 26/30, (bal. 1 kg)
49607379 31/40, (bal. 1 kg)
minimální objednávka: 10 kg

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 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

Surimi kousky z tresky

obj. kód specifikace
49607067 1 kg
minimální objednávka: 10 kg

Surimi mini krevety

obalované, před smažené

obj. kód specifikace
49610121 10 ks, 170 g
 (bal. 1,36 kg)
minimální objednávka: 8 balení



Kalamáry



Kalamáry kroužky obalované

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

Mušle Slávky



Mušle Slávky

celé, předvařené, glaz. 20%

obj. kód specifikace
48901045 cca 30 - 50 ks /kg, (bal. 1 kg)

vyloupané, předvařené, glaz. 10%

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

Mušle Green Novozélandská v půlschránce, glaz. 0%

obj. kód specifikace
49607349 800 g
minimální objednávka: 8 kg



Plody moře



Plody moře glaz. 20%

obj. kód specifikace
49607284 1 kg
minimální objednávka: 6 kg



Produkty na sushi

Úhoř - sushi Unagi plátky, marinované

obj. kód specifikace
48901079 160 g
minimální objednávka: 25 balení



Sushi Krevety Ebi vařené, vyloupané s ocáskem

obj. kód specifikace
5L 48901078 240 g
minimální objednávka: 40 balení



Sépiové plátky Mongo

obj. kód specifikace
48901077 160 g
minimální objednávka: 25 balení



Wakame salát z mořských řas

obj. kód specifikace
48901080 250 g
minimální objednávka: 20 balení





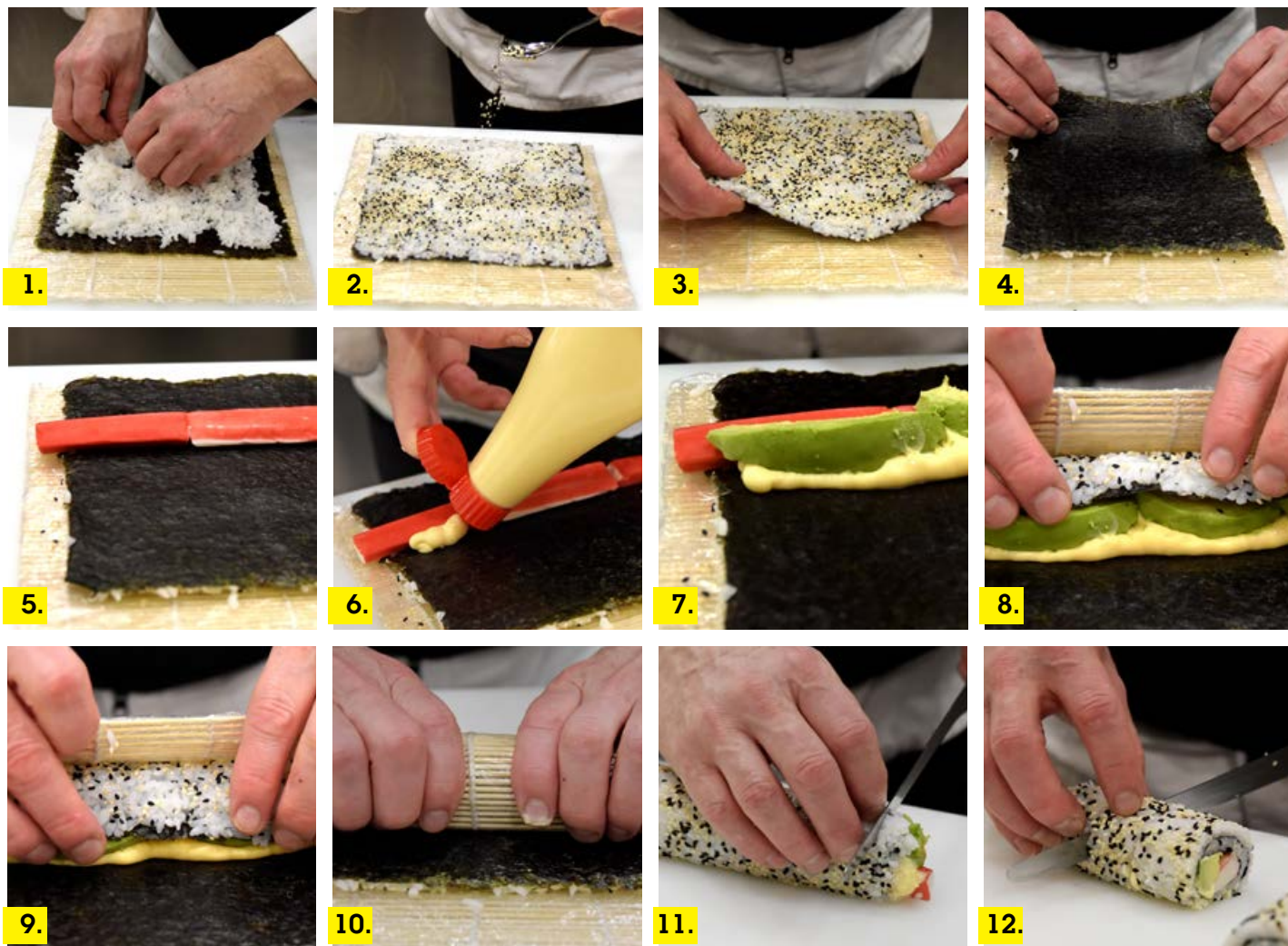
Lososové a krevetové nigiri

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 krevetě 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 mokkými 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 balení



Surimi

Surimi tyčinky

obj. kód specifikace
49607009 dlouhé 18 cm na sushi, 500 g
minimální objednávka: 15 balení
49607007 krabí, 28% masa, 240 g
minimální objednávka: 27 balení
49607006 z tresky 22% masa, 250 g
minimální objednávka: 40 balení

Uzené mořské ryby

mražené

Losos norský uzený, plátky

obj. kód specifikace
49607169 100 g
49607394 1 kg
minimální objednávka: 10 balení





Kaviár

Jikry z divokého lososa

obj. kód specifikace
42516718 100 g
minimální objednávka: 6 ks



Royal Amur Malossol

obj. kód specifikace
42516720 10 g
minimální objednávka: 12 ks



Tobiko gold

obj. kód specifikace
48901114 500 g
minimální objednávka: 12 ks



Tobiko orange

obj. kód specifikace
48901112 500 g
minimální objednávka: 12 ks

Tobiko green

obj. kód specifikace
48901113 500 g
minimální objednávka: 12 ks



Recepty





LOSOSOVÝ POKE BOWL

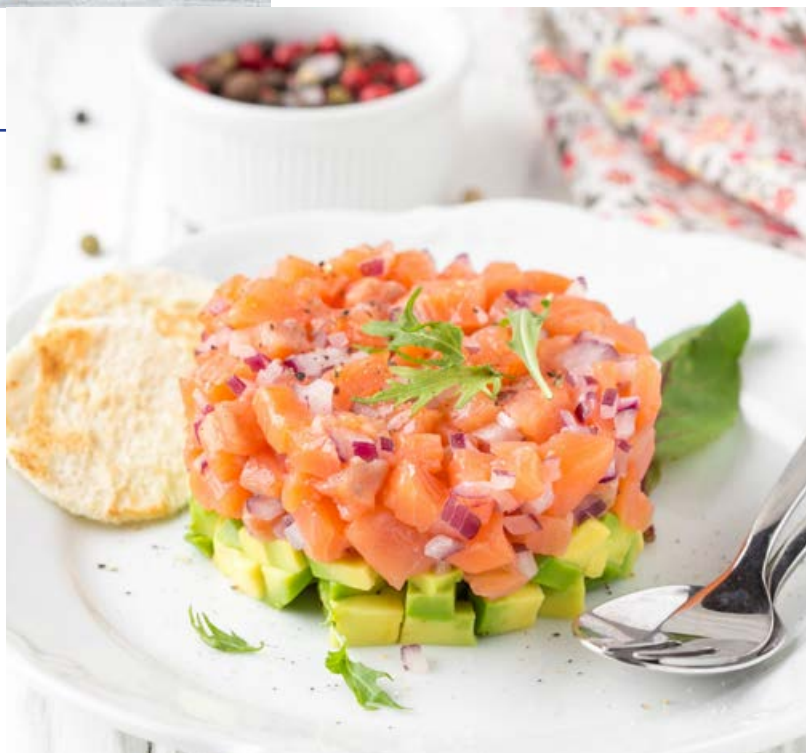
150 g lososa
2 lžíce sójové omáčky
1 lžíce sezamového oleje
1 jarní cibulka
½ avokáda
1 sušená mořská řasa
1 hrnek sushi rýže
1 lžíce černého sezamu

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 tvořítko 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. Poklademe 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 lžice 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 mísky 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 zešíkmenými řezy ve směru od hlavy k ocasu. Česnek oloupejte, prolisujte a smíchejte se solí a trochou vody, aby vznikla kaše. Zvolené bylinky nasekejte na jemno. 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 nvrch 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, všechny tymián a na konec 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 obraťte 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 lžice 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 snítky tymiánu
50 g másla na zjemnění
sůl a bílý pepř
40 g hoblin parmezán
10 stroužků česneku
40 ml olivového oleje
200 g mušlí
100 ml bílého vína
100 g sépií
100 g vyloupaných krevet
400 g drčených loupáných rajčat

Jemně nakrájenou cibuli orestujte na oleji, přidejte rýži, opražte, zastříknete 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 otevrou, přidejte sépie a krevety. Promíchejte a přidejte drčená 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 lžice strouhanky
petrželka
pažitka
citrón

Na olivovém oleji nechte zesklivatět 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 citrónem. 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 lžice 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 rozejdeme 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 kulatozrné 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 chvíli 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 zprúdka 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, citrónovou šťávu a nasekanou petrželovou natě. 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 KREKETAMI 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 rozežřejeme 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 KREKETAMI

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 lžice citronové šťávy
citronová kůra
4 lžice 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 lžice másla a tresku na něm orestujte. V menším kastrůlku rozehřejte další dvě lžice 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 slávky
2 lžíce másla
5 stroužků česneku
1 cibule
400 ml bílého vína
2 citróny
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 opečte, 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 objednávkami:

po-čt 7:00 - 16:00 pá 7:00 - 15:30

☎ 727 954 434

@ jip-cbudejovice@jip-potravin.cz

Objednávky ČS, sítě:

po-pá 7:00 - 15:30

☎ 467 770 002

@ objednavky-cbudejovice@jip-potravin.cz

Vedoucí obchodního týmu:

Jiří Viktorin, 602 377 209

jiri.viktorin@jip-napoj.cz

HODONÍN

Na Výhoně 3682

velkoobchod objednávkami:

po-čt 7:00 - 17:00 pá 7:00 - 15:00,

ne: 15:00 - 19:00

☎ 518 321 067, 606 648 899

@ jip-hodonin@jip-potravin.cz

Objednávky ČS, sítě:

po-pá 7:00 - 15:30

☎ 467 770 003

@ objednavky-hodonin@jip-potravin.cz

Vedoucí obchodního týmu:

František Fiala, 602 289 723

frantisek.fiala@jip-napoj.cz

JILEMNICE

Branská 918, Jilemnice 514 01

velkoobchod objednávkami:

po-pá 7:00 - 15:30

☎ 481 540 041, 724 059 727

@ jip-jilemnice@jip-potravin.cz

Objednávky ČS, sítě:

☎ 467 770 007

@ objednavky-jilemnice@jip-potravin.cz

Vedoucí obchodního týmu:

Martin Holata, 602 370 752

martin.holata@jip-napoj.cz

LIBEREC

Šrámkova 132, Ostrašov 460 10

velkoobchod objednávkami:

po-čt 7:00 - 16:00 pá 7:00 - 15:30

☎ 485 151 777, 602 103 132

@ jip-liberec@jip-potravin.cz

Objednávky ČS, sítě:

po-pá 7:00 - 15:30

☎ 467 770 007

@ objednavky-liberec@jip-potravin.cz

Vedoucí obchodního týmu:

Zdeněk Pittner, 702 014 940

zdenek.pittner@jip-napoj.cz

MOST

Dělnická 37, Velebudice 434 01

velkoobchod objednávkami:

po-čt 7:00 - 16:00 pá 7:00 - 15:30

☎ 476 100 117, 476 000 987

@ jip-most@jip-potravin.cz

Objednávky ČS, sítě:

po-pá 7:00 - 15:30

☎ 467 770 008

@ objednavky-most@jip-potravin.cz

Vedoucí obchodního týmu:

Jiří Kotek, 702 117 518

jiri.kotek@jip-napoj.cz

NOVÁ ROLE

Tovární 242, 362 25 Nová Role

velkoobchod objednávkami:

po-pá 7:00 - 15:30

☎ 353 565 863, 352 609 633

@ jip-novarole@jip-potravin.cz

Objednávky ČS, sítě:

☎ 467 770 008

@ objednavky-novarole@jip-potravin.cz

Vedoucí obchodního týmu:

Radek Malý, 725 862 316

radek.maly@jip-napoj.cz

OLOMOUČ

Na Zákopě 561, 779 00 Olomouc

velkoobchod objednávkami:

po-pá 6:00 - 18:00

☎ 777 738 481, 777 738 477, 585 312 060

@ jip-olomouc@jip-potravin.cz

Vedoucí obchodního týmu:

Radka Matějová, 725 249 579

radka.matejova@jip-napoj.cz

OSTRAVA

Frýdecká 700/475, 720 00 Ostrava

velkoobchod objednávkami:

po-pá 7:00 - 18:00

☎ 605 264 002, 725 362 094,

596 619 043

@ jip-ostrava@jip-potravin.cz

Objednávky ČS, sítě:

po-pá 7:00 - 15:30

☎ 467 770 003

@ objednavky-ostrava@jip-potravin.cz

Vedoucí obchodního týmu:

Radim Válek, 724 037 283

radim.valek@jip-napoj.cz

PARDUBICE

Hradištská 407, Staré Hradiště 533 52

velkoobchod objednávkami:

po-pá 7:00 - 14:00

☎ 466 310 795, 606 755 049

@ jip-pardubice@jip-potravin.cz

PARDUBICE Objednávky ČS, sítě:

po-pá 7:00 - 15:30

☎ 467 770 007

@ objednavky-pardubice@jip-potravin.cz

Vedoucí obchodního týmu Retail:

Radek Hylmar, 771 235 927

radek.hylmar@jip-napoj.cz

Vedoucí obchodního týmu Gastro:

Vlastimil Braun, 725 465 455

vlastimil.braun@jip-napoj.cz

PLZEŇ

Libušinská 630/78, 326 00 Plzeň-Božkov

velkoobchod objednávkami:

po-pá 7:00 - 18:00

☎ 378 011 360, 378 011 363, 377 958 118

☎ 377 958 365, 602 173 225, 702 071 434

@ jip-plzen@jip-potravin.cz

Objednávky ČS, sítě:

po-pá 7:00 - 15:30

☎ 467 770 002

@ objednavky-plzen@jip-potravin.cz

Vedoucí obchodního týmu:

Radek Malý, 725 862 316

radek.maly@jip-napoj.cz

Petr Škarecký, 603 776 893

petr.skarecky@jip-napoj.cz

PRAHA (Bořanovice)

Hovorčovická 128, Libeznice 250 65

velkoobchod objednávkami:

po-čt 7:00 - 17:00 pá 7:00 - 15:30

☎ 271 726 625, 315 687 006, 724 064 832

@ jip-praha@jip-potravin.cz

Objednávky ČS, sítě:

po-pá 7:00 - 15:30

☎ 467 770 002

@ objednavky-praha@jip-potravin.cz

Vedoucí obchodního týmu Retail:

Radislav Skrucaný, 601 553 446

radislav.skrucany@jip-napoj.cz

Vedoucí obchodního týmu Gastro:

Jakub Pech, 725 187 612

jakub.pech@jip-napoj.cz

Lukáš Václavík, 778 703 043

lukas.vaclavik@jip-napoj.cz

ZLÍN (Lípa)

Lípa 270, 763 11 Lípa

velkoobchod objednávkami:

po-čt 7:00 - 17:00 pá 7:00 - 15:30

☎ 603 215 715, 731 615 590,

577 210 609, 577 432 210

@ jip-zlin@jip-potravin.cz

Objednávky ČS, sítě:

po-pá 7:00 - 15:30

☎ 467 770 003

@ objednavky-zlin@jip-potravin.cz

Vedoucí obchodního týmu:

Mgr. Zdeněk Frýdl, tel: 702 279 598

zdenek.frydl@jip-napoj.cz

