

Kuchařka

z rybářské chaty



NaTaša
Richterová



● ■ pointa

Kuchařka z rybářské chaty

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.pointa.cz
www.albatrosmedia.cz



NaTaša Richterová
Kuchařka z rybářské chaty – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2022

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS  **MEDIA**



Kuchařka z rybářské chaty

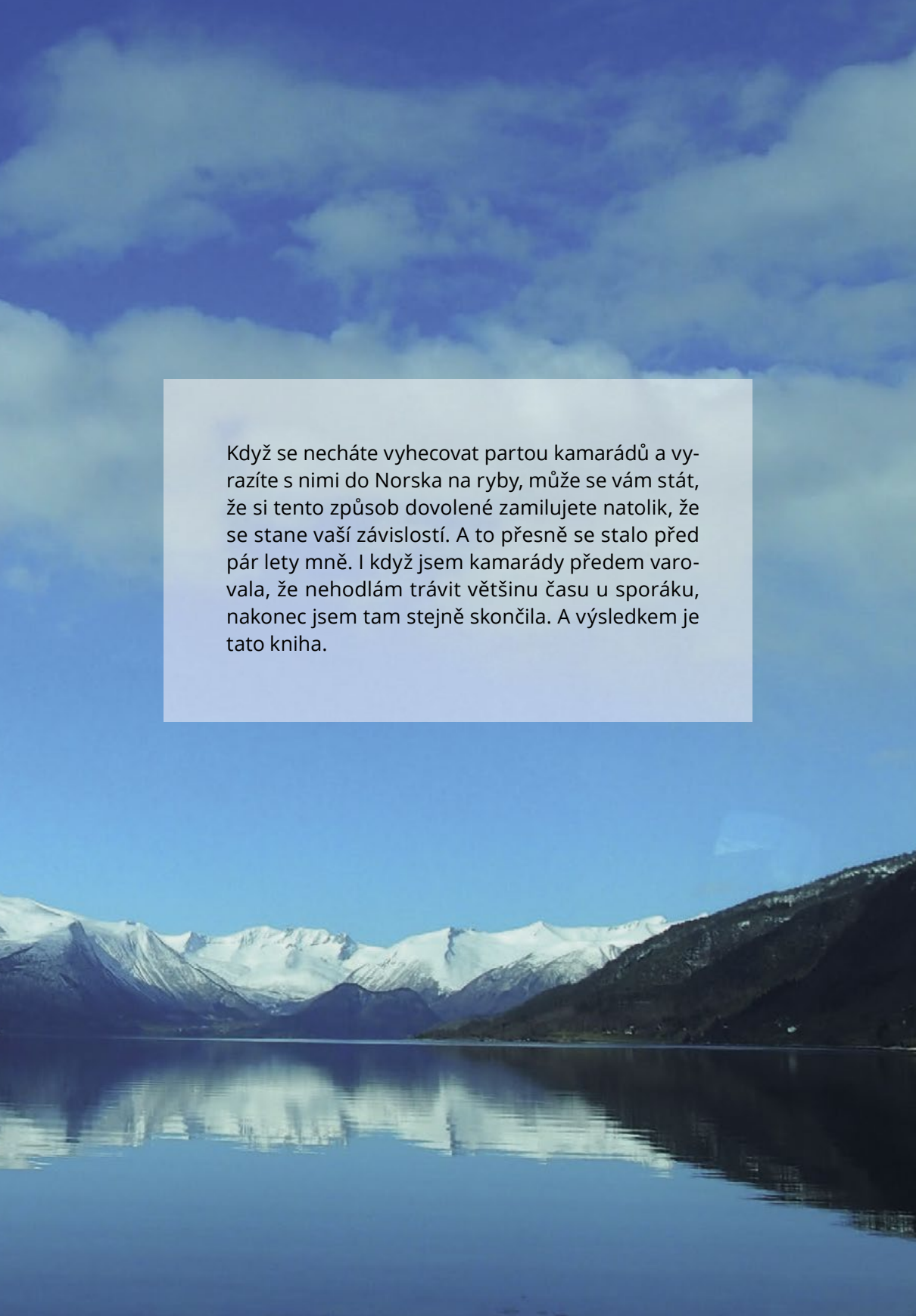
44 receptů z ryb a mořských plodů,
které zvládnete uvařit v norské
rybářské chatě i doma v kuchyni



Kuchařka z rybářské chaty



NaTaša Richterová



Když se necháte vyhecovat partou kamarádů a vyrazíte s nimi do Norska na ryby, může se vám stát, že si tento způsob dovolené zamilujete natolik, že se stane vaší závislostí. A to přesně se stalo před pár lety mně. I když jsem kamarády předem varovala, že nehodlám trávit většinu času u sporáku, nakonec jsem tam stejně skončila. A výsledkem je tato kniha.

Obsah

Co na tom Norsku máte?	11
A co fén?	13
Recepty	15
Polévka je grunt!	17
Rybí vývar	17
Rybí polévka s maďarskou paprikou	19
Gratinovaná treska	21
Cesta	24
Sicilská rybí polévka	27
Krevetová pomazánka	29
Atlantická cesta	31
Treska aglio olio peperoncino	33
Trolí stezka	35
Norská rybí polévka z tresky	39
Nalod' se na loď	41
A nahod'!	45
Rybí kari ze Srí Lanky	47
Treska na kopru	49
Rybářka	51
Řízky z tresky	55



Pečená letní treska	57
Tady orell!	59
Rizoto se slávkami	61
Poklady z moře	63
Rybí knedlíčky s tomatovou omáčkou	65
Rybí polévka s vůní Francie	67
Čumil	69
Slaný rybí koláč tarte au poisson	71
Bismarckovy herinky aneb fischbrötchen	73
Nástrahy v hlubinách	75
Olihně na víně	77



Návrat oranžády	79
Mexická rybí polévka sopa de pescado	81
Halibut s marinovaným pórkem a bramborovou kaší	83
Veš v kožichu	85
Moqueca z lososa	87
Stolová hora	91
Rychlé špagety se slávkami na pánvi	93
Psarosoupa – řecká rybí polévka	95
Paštika z lososa	99
Bručoun štitník	101
Restované hřebenatky se širokými nudlemi	103
Asijská zázvorová rybí polévka	107
Paella	109
Makrely	111
Makrelové filety na grilu	113
Stifado	115
Labužnická pomazánka z uzených makrel	117
Pomazánka z uzených makrel s máslem	117
Krevety s těstovinami a cuketou	119



Irská polévka z uzených ryb	121
Kristiansund	123
Bacalhau	125
Treska v těstíčku à la fish and chips	129
Chorvatská rybí polévka riblji paprikaš	131
Pečená treska s fetou	133
Toskánské těstoviny s lososem a krevetami	135
Argentinský rybí guláš chupín de pescado	137
Mník na slanině	139
Zázvorová treska	141
Rybí noky v kari omáčce	145
Treska tmavá na pivu	149
Rybí škvarky	153
Domácí rybí placky	155
Rybářský kemp	159
Koruna pro Njordura	161



Co na tom Norsku máte?

Kamarádi se právě vrátili z rybářské výpravy a u piva se chlubili fotkami svých úlovků. A hned plánovali příští výpravu. Nechápala jsem. Ještě ani pořádně nevybalili a už se chystají na další cestu? Projížděla jsem fotogalerie v jejich mobilech. Na snímcích se střídalo moře, ryby, ostrovy, skály, červené chaty, žluté chaty, šedé chaty. Ryby, skály, moře, ostrovy, chaty, pořád dokola.

„Prosím vás, chlapi, řekněte mi, co na tom Norsku pořád máte?“ Zůstali na mě zírat. No jo, ženská... Ta tohle nikdy nepochopí!

„Víš ty co?“ pronesli pak jen tak mezi řečí, když jsme se loučili. „Tak pojed' s námi a uvidíš sama.“ Nahodili mi návnadu... A já? Já po ní chňapla!

Teoretickou přípravu na svou první rybářskou výpravu jsem vzala opravdu vážně. Posudte sami: Ryba jménem Wanda, Jak jsem potkal ryby, Stařec a moře, S Jakubem na rybách, Bílá velryba, Mladý muž a bílá velryba, Tři muži ve člunu, Loď bláznů, Loď duchů a Titanic. Když už mi zbýval jen Robinson Crusoe, rozhodla jsem se, že pro všechny případy raději vezmu knihu s užitečnými návody, jak přežít na pustém ostrově, s sebou.

Předpokládala jsem, že nechám muže rybařit a já si udělám čas pro sebe. Rozhodně jsem jim nehodlala dělat kuchtičku. Jedu přece na dovolenou. Budu si číst, sem tam se nechám vyvézt lodičkou na moře, ale jinak budu chodit na dlouhé procházky podél pobřeží, halit se do teplých stylových svetrů s norským vzorem a vyhlížet rybáře vracující se z moře. Jaká romantika!



A co fén?

„Vem si nepromokavý boty, nepromokavý kalhoty, nepromokavou bundu, rukavice a taky něco teplýho na hlavu. Hlavně, aby ti v tom nebyla zima a v lodi ti to neklouzalo!“

A bylo po romantice. Pořídila jsem si pracovní boty ve výprodeji – nepromokavé, zateplené, protiskluzné a snad i protichemické! A pracovní neoprenové rukavice. Dvoje.

„Ještě si přibal pohorky, spacák a karimatku.“ Seznam pěkně nabobtnával, ale mě také zajímalo, jestli jsou v chatce nějaké utěrky, ručníky, fén...

Nechápavý výraz v očích mužů: „A ty si jako budeš mejt hlavu?“

Kromě fénu jsem byla zvědavá na ještě jednu důležitou věc: „Chlapi, jak na lodi čuráte?“

„Jak by, normálně, přes palubu.“

„No, a jak budu čurat já?“

„Hmmm, no jo vlastně... To je pravda, jak bude ženská z lodi... Víš co? Přibal si kýbl.“

A jak že to dopadlo s tou kuchyní? Když si rybu sami chytíte, očistíte a naporcujete na filety, namažete si pak chleba máslem, nebo si raději uděláte čerstvý řízek? Necháte rybí hlavy napospas krabům, nebo z nich uděláte poutivý vývar? Když vám na háčku přistane oliheň, pustíte ji zpátky do vody, nebo ji podusíte na víně? Já volím řízky, vývar a víno!



Recepty

V průběhu několika následujících výprav jsem vyzkoušela recepty, které si oblíbila jak rybářská parta, tak moje rodina. Inspirovala jsem se rybími pochoutkami z celého světa. Nejvíce receptů je z tresky. Ta je totiž nejčastějším úlovkem v severských vodách. Dále makrela, halibut, sled' a mník. S kuchyňským vybavením, které rybářská chata obvykle mívá, což je často jen dvouvaříč a malá trouba, se dá uvařit většina jídel. Kromě nich přidávám i recepty, které vařím z mořských ryb a plodů doma v Čechách, ty jsou náročnější na ingredience i na čas.

Uvedené množství surovin je dostačující pro vyhládlou rybářskou výpravu, přibližně čtyři porce. Koření, rýži a těstoviny si do Norska vozíme s sebou, brambory, sýry a zeleninu kupujeme v místních supermarketech.

Míry a váhy. V rybářské chatě měříme na sklenky, šálky, lžíce a lžičky. Jako šálek počítám 250 ml.



RYBÍ RECEPT



PŘÍPRAVA NA SPORÁKU



OBSAHUJE MOŘSKÉ PLODY



PŘÍPRAVA V TROUBĚ



**NENÁROČNÝ RECEPT,
ZVLÁDNETE V RYBÁŘSKÉ CHATĚ**

Jo, vy se mi smějete, že jsem nechtěla trávit většinu času v kuchyni? Ale no tak! Robinson na svém ostrově také nejedl jenom bobule.



Polévka je grunt!

... a vývar je základ toho gruntu.

Když se vrátíte promrzlí a utahaní z moře, něco teplého přijde vhod. Vývar z rybích hlav nám bublá na plotně téměř každý den a celá chata voní vařením. No dobře, ne každému rybina voní, ale rybí polévky se vaří všude na světě. Nechala jsem se volně inspirovat maďarskou, francouzskou, norskou, brazilskou, sicilskou, mexickou a řeckou kuchyní.

Rybí vývar

BUDETE POTŘEBOVAT:

2–3 rybí hlavy podle velikosti

kostry, ocasy

pepř celý, nové koření, bobkový list

Nechte vývar táhnout ve velkém hrnci na mírném ohni 1–1,5 hodiny. Sbírejte pěnu a solte až ke konci varu. Po vychladnutí přecedte přes síto, oberte maso z hlav a koster a odložte ho zvlášť k dalšímu použití.

Když nemám po ruce tresčí hlavy na vývar, klidně použiju zeleninový.

