

A hand is holding a long, slender fish, possibly a pike or a similar species, vertically. The fish is dark in color and has a long, pointed snout. The hand is positioned at the top of the fish, holding it by the gills. The background is a solid blue color. The entire image is framed by a dark blue border with a repeating pattern of fish scales.

# RYBA

České ryby na talíři

KASL&KUDr.

# Ryba: české ryby na talíři

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na  
**www.cpress.cz**  
**www.albatrosmedia.cz**



**David Kateřínák**  
**Ryba: české ryby na talíři – e-kniha**  
Copyright © Albatros Media a. s., 2026

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



# **RYBA**

české ryby na talíři



# RYBA

české ryby na talíři

KASL & KUDr.



# Obsah

## ÚVOD

---

|                |    |
|----------------|----|
| Úvod.....      | 8  |
| Seznámení..... | 10 |

## PRŮVODCE SUROVINOU

---

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Rozdělení ryb.....               | 18 |
| Proč ryba?.....                  | 24 |
| Jak poznat čerstvou rybu.....    | 25 |
| Zdroje ryb .....                 | 28 |
| Skladování ryb .....             | 29 |
| Pomůcky .....                    | 34 |
| Čištění ryb krok za krokem ..... | 38 |
| Sušení ryb.....                  | 44 |
| Uzení ryb .....                  | 45 |
| Zero Waste .....                 | 50 |

## RECEPTY

---

|              |     |
|--------------|-----|
| Jaro .....   | 54  |
| Léto.....    | 82  |
| Podzim ..... | 108 |
| Zima.....    | 130 |

## ZÁVĚR

---

|                 |     |
|-----------------|-----|
| Poděkování..... | 157 |
|-----------------|-----|

I first met David at the beginning of his journey with food and instantly you could tell he had ignited a passion. It's been exciting seeing where each step has taken him as he's searched out ideas and knowledge over the years.

I hope this book ignites something within the readers to start or explore their journey with food like David had in the kitchen all those years ago.

**Chris Taylor**

EXECUTIVE CHEF, THE PORTERHOUSE OXFORD

The minute I met David in 2019 when he came to work for me in the Oxford Kitchen, I knew he not only had a passion for food but clearly an eye for food photography. He both worked in the kitchen and alongside did a huge amount of food photos that I still use to this day – they took the chef approach to visuals and atmosphere. His obsession with learning, improving his knowledge and skills in the kitchen, and his love of photography made him a great addition to the Michelin star environment I'd created at the restaurant.

Watching his success and now becoming a cookbook author is not a surprise, and I look forward to seeing more of this in the future.

## **Paul Welburn**

MICHELIN STAR CHEF  
EXECUTIVE CHEF, FERN, CORNWALL

# Úvod

Už delší dobu jsem si pohrával s myšlenkou dát dohromady další dílo a zase po sobě něco málo zanechat. Myšlenky mě přivedly na surovinu, která je ve stínu české gastronomie a není tak populární jako třeba vepřové maso nebo farmářská zelenina. Schválně si zkus tipnout, o jaké surovině se tady bavíme.

Dle mého Česká republika nabízí krásné zdroje a kvalitní lokace této suroviny, a proto se zrodil nápad situaci zmapovat a sepsat pár receptů, které by mohly danou surovinu pozvednout v našich očích a věnovat jí více pozornosti a více místa v našem jídelníčku.

Pokud jde o grafické zpracování, respektive fotky a grafické materiály, volba byla celkem jasná. Nemohl to být nikdo jiný než velký milovník zmiňované suroviny, velký fanda, velký profesionál s velkým P a hlavně velmi, velmi dobrý kamarád – Jan Kasl. Věnuje se naplno tomu, co ho baví, a proto, když jsme se poprvé bavili o této myšlence, ani na vteřinu nezaváhal a během chvíle jsme spontánně dali dohromady koncept této knihy.

Knih a recepty v ní jsou napsány tak, aby inspirovaly jak úplného amatéra v kuchyni, tak zkušeného kuchtíka, který chce vyzkoušet nové chutě a postupy.

**– KUDr.**



# KUDr.

„Kudrnaté ogar z Valašska, který propadl jídlu a všemu okolo něj.“

---

Autor knihy, kuchař a věčný degustátor. Surovinu si vybírám podle sezóny, zdroje a nálady – a rybu mám rád právě proto, že nutí kuchaře zpomalit a dávat pozor na detaily.



# Jan Kasl

„Nejlíp je mi v broďácích.“

---

Přestože dnes většinu roku tráví na fotografických produkcích po celém světě, nejraději se vrací tam, kde stačí nazout broďáky a na pár hodin zmizet v řece. K rybaření ho přivedl děda, se kterým od dětství trávil čas u vody.

Říká, že muškaření je v mnohém podobné fotografii. Obojí je o trpělivosti, pozorování a správném načasování. V obou případech rozhoduje schopnost vnímat svět kolem sebe a ve správnou chvíli zmáčknout spoušť nebo zaseknout.

Ryby, které uloví, pouští zpět. O to větší radost mu ale dělá, když se na talíř dostane ryba z poctivého zdroje. Právě respekt k přírodě a kvalitním surovinám je tím, co spojuje jeho lásku k rybaření, fotografii i dobrému jídlu.







