Ryby z jihočeských rybníků

Jihočeské rybníky

Jihočeské rybníky… Kolik poezie se skrývá v pouhých dvou slovech? Půvab říčních niv, těžký stín listnatých alejí na rybničních hrázích. Stín, který by se dal krájet. Útulné borové lesy na jejich březích, které se mírně svažují k vodě. Také písčitá dna, kde dítě “vystačí” na dálku několika desítek metrů. Večerní ohýnky před stany, drnkání kytar, brumlání trampských písniček. Občasné plesknutí rybí ploutve o jinak už klidnou hladinu. S přibývající tmou houstnoucí kvakot žab, který temnotě nad vodou dává tak úžasně bezpečný dojem mírného neznáma. Vůně pečených buřtů či dokonce živáňské, dělané v alobalu. K tomu neskutečně dobré jihočeské pivo, chlazené v igelitce, zachycené o zatlučený kolík při břehu v rákosí…
Celé odstavce, ba i knihy tlusté jak pařezy vodních dubů by se daly napsat o jihočeských rybnících. O těch našich malých “českých mořích”, u nichž jsme si nejednou “dobíjeli baterky”. V dobách, kdy mořské pobřeží, i to v tehdejší Jugoslávii, bylo pro mnohé jen nesplnitelným snem.

Cizinou nasyceni

Pak nastaly jiné časy. Autobusy, co jich v republice bylo, náhle nestíhaly vozit pasažéry do Španělska, Itálie, Řecka, ale hlavně Chorvatska, které se v některých částech mořského pobřeží změnilo v české kolonie. Na kus cesty poznal tamější, třeba i slabozraký domorodec plechovku od českého lančmítu, o Pilsner Urquell ani nemluvě.
Jezdíme tam pořád. Ale ten boom už pominul. A mnozí se vracíme k poezii jihočeských rybníků, kde si můžeme, kromě jiného, spravit chuť po italských, řeckých či španělských specialitách. Třeba jihočeským

kaprem. Jsme-li navíc členy Petrova cechu rybářského, nemusíme kvůli tomu ani do restaurace. Rybu si chytíme a pak už nám stačí mít s sebou jen roličku alobalu, kotlík a pánev. A možná i trochu fantazie. Řekněte sami, komu by se tyhle věci do auta nevešly…

Ryba chutná nejlíp venku

Existuje spousta receptů na úpravu ryb jen tak v přírodě a na obyčejném ohništi. Většinou jsou velmi jednoduché. Stačí například v okolí tábořiště najít přiměřeně velký plochý kámen, položit jej doprostřed ohniště, připraveného do kruhu z dalších šikovných kamenů a oheň pak rozdělat kolem něho. Rybu, podle vlastní chuti patřičně okořeněnou, pak položíme zabalenou v alobalu právě na ten plochý kámen, kde se upeče dřív, než stačíme dojít k nejbližšímu kiosku pro pivo.

Někdo nedá zase dopustit na rybu, pečenou v obale z tužšího bláta. Ta se ale peče až v horkém, ještě trochu žhnoucím popelu… Jindy je lepší najít více plochých stejně vysokých kamenů a utvořit z nich vprostřed ohniště jakási kamínka. Na ně okrajem postavíme kotlík či pánev, ale pak musíme udržovat ohýnek nejen okolo, nýbrž i pod nádobou.
Ale pozor! Ještě předtím než rybu vůbec začneme péct, věnujme chvíli přípravě vlastního ohniště.

Příprava ohniště

Z bezpečnostních důvodů rozděláváme oheň co nejdále od lesa a co nejblíže u vody. A samozřejmě pouze tam, kde je to povoleno. Nebo aspoň, kde to není zakázáno. Kameny, z nichž tvoříme ohniště a zejména ten plochý, na němž se v prostředku plamenů chystáme rybu připravovat, by měly být absolutně suché. Mokré, z vody vylovené kamení, by nám totiž mohlo na prudším ohni praskat. Kromě úleku z nenadálé rány můžeme tak utrpět i zbytečná a bolestivá zranění způsobená odlétnuvšími úlomky. Není třeba počítat s ohněm velikým. Dříví proto raději sbíráme drobné, větší kusy nasekáme sekerou nebo nalámeme. Když jdeme spát a cítíme, že by mohl přijít vítr, je dobré oheň ulít vodou.
Drobné vychytávkyAle teď už k přípravě krmě. Pečeme-li rybu v alobalu, je docela šikovné kombinovat jej s pečicím papírem. Alobal se totiž k rybě na některých místech snadno připéká a špatně se odtrhává. Tomu právě zabrání pečicí papír. Dvojí balení navíc spolehlivěji zamezuje úniku chutné šťávy. Vyplatí se zabalit rybu tak mazaně, že se nám později podaří výpek slít do připravené nádobky, a rybu samotnou nechat v ohni už jen tak dosmahnout, aby měla křupavou kůžičku. Slitým výpekem pak jednotlivé porce dochutíme.
Dalšími praktickými pomůckami jsou dnes snadno dostupné grilovací alobalové tácky. Ty nám zase usnadňují manipulaci s později horkým a v holé ruce tudíž neudržitelným produktem. Ostatně, mít po ruce pracovní rukavice či alespoň kus nějakého hadru také není k zahození. A nyní již ke konkrétním receptům.

Kapr po novohradsku

Ačkoliv jsou Novohradské hory kombinací Šumavy a jihočeské krajiny, a nemusejí tudíž být považovány za typickou rybníkářskou oblast, právě ony prosluly jednoduchým způsobem úpravy klasického českého kapra. Jak kapra rozporcujete, je celkem jedno. Někdo jej řeže na podkovy, jiný na filety. V každém případě však je třeba mít po ruce polohrubou mouku, mletou papriku, olej nebo máslo (popř. obojí), citron, česnek a samozřejmě sůl. Ani kmínem nikoho neurazíte, a kdo má rád jídlo ostřejší, může přimíchat trochu pálivé mleté papriky a mletého pepře. Rybí porce pokapeme citronem, potřeme česnekem utřeným se solí, necháme chvíli odležet (asi půl hodinky) a obalíme v mouce, kterou jsme smíchali se vším kořením, na které

máme chuť. Pak je naskládáme do kotlíku či pánve (hlubší a širší je lepší) s trochou oleje a pečeme. Z nějaké vhodné větvičky si uděláme větší a hlavně delší (abychom se nepopálili) vidličku a tou za chvíli porce obrátíme. Ryba je pečená podle tloušťky porcí a velikosti ohně za 20 až 40 minut (na přesný čas musí pro takovou pochoutku být v kuchtíkovi trochu citu). Kapr po novohradsku chutná výtečně. Zvlášť když na něm nakonec, když už jsme pánev sejmuli z topeniště, necháme rozpustit kousky másla a kápneme ještě trochu citronové šťávy.

Petrův zdar a dobrou chuť!