



Ryby

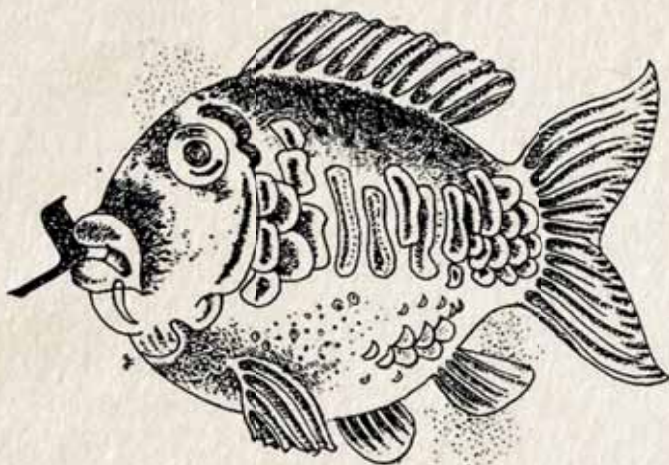
K židovskému jídelníčku neodmyslitelně patří ryba, ať už jako hlavní chod, či v podobě předkrmu. Pro všední dny se spokojíme třeba se slanečkem, zatímco gefilte fiš – plněná ryba – je ozdobou šábesové večeře.

„V Talmudu se najde plno podivuhodných příběhů o rybách a židovky dovedou ryby upravovat nejrozličnějším způsobem,“ vzpomíná bosenský prozaik Isak Samokovlija. „Některé se tímto svým uměním proslavily po celém městě a málokteré domácnosti chybí o sobotním předvečeru dobře upravený rybí pokrm.“

Těm, kdo chtějí stolovat opravdu košer, připomínáme, že ryby se nesmějí podávat zároveň s masem. Maso a ryba nemají vedle sebe ležet ani na talíři, ani na chlebíčku a jestliže například po rybím předkrmu následuje masitý chod, zajíme rybu nejprve chlebem nebo chalou.



GEFILTE FIŠ



Kapra zbavíme šupin, odřízne-
me hlavu, opatrně vybereme
vnitřnosti, aniž kapra rozřízne-
me, což se nám povede nejspí-
še lžící, a vnitřek vypláchneme.
Rybu naporcujeme a opatrně
oddělíme maso od kůže tak,
abychom ji nepoškodili, poté
vyjmeme páteř a kosti. Z hlavy
odstraníme oči, vyřízneme skře-
le a důkladně propláchneme.
Hlavu i páteř vaříme ve vodě
a vývar uschováme. Umeleme
rybí maso, 150 g ve vodě namo-
čených a vymáčkaných macesů
a 300 g oloupané cibule. Pří-
dáme 2 žloutky, sníh ze 2 bílků
a 70 g oloupaných a nadrobno
nasekaných mandlí. Ochutíme
solí, pepřem, cukrem a vše rád-
ně promícháme.

Nyní kapří kůži po jednotli-
vých dílech naplníme masovou
směsí, porce zalijeme přeceze-
ným teplým vývarem a v hrnci
je zvolna vaříme asi 10 minut.
Přidáme 200 g drobně nakrá-
jené cibule, 50 g nakrájených
rozinek a 50 g nasekaných
mandlí. Osolíme, opepříme,
podle chuti přisladíme a vaříme
dalších 15 minut. Před ukonče-
ním varu přidáme 40 g želatiny
namočené ve vodě a pak odsta-
víme z ohně. Na oválné míse
z jednotlivých porcí včetně hla-
vy a ocasu sestavíme původní
tvar kapra, polijeme ho výva-
rem a necháme ztuhnout.

Podáváme s chalou. Nej-
vhodnější je kapr o váze do 2 kg.

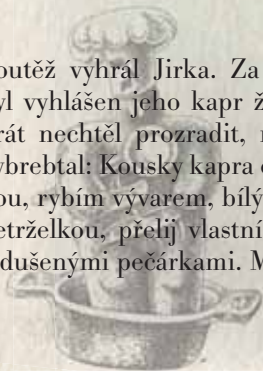
KAPŘÍ KNEDLÍČKY

Komu se zdá předcházející předpis příliš složitý, může si připravit tuto snazší variantu:

Vykuchaného kapra vykostíme včetně páteře a ze získaného masa uděláme nádivku, u níž postupujeme jako u plněné ryby. Z hlavy a páteře uvaříme vývar, procedíme a znovu uvedeme do varu. Z nádivky tvoříme malé knedlíčky a vkládáme je do vařícího vývaru. Na mírném ohni vaříme asi 10 minut. Přidáme nadrobno nakrájenou cibuli (200 g), rozinky a mandle po 50 g. Ochutíme solí, pepřem, cukrem a vaříme dalších 10 minut. Před koncem varu přidáme 40 g namočené želatiny. Vychladlé knedlíčky vkládáme do mísy, zalijeme vývarem a necháme ztuhnout.



Soutěž vyhrál Jirka. Za nejlepší pokrm byl vyhlášen jeho kapr židovský. Recept tenkrát nechtěl prozradit, ne a ne. Ale ve spaní ho vybrebtl: Kousky kapra obal v mouce, dus na oleji s cibulí, rybím vývarem, bílým vínem, česnekem a sekanou zelenou petrželkou, přelij vlastní šťávou se sardelkami, nakládanou šalotkou a dušenými pečárkami. Mňam!



Ota Pavel: JAK JSEM POTKAL RYBY

KAPR PO ŽIDOVSKU NA JINÝ ZPŮSOB

Kapra vykucháme, osolíme, rozporcujeme a vložíme do kastrolu na 4 lžíce oleje, plátky ze 4 cibulí, 100 g nakrájené kořenové zeleniny a 1 nakrájený pórek. Okořeníme 4 zrnky pepře, 2 zrnky nového koření, 2 bobkovými listy a stroužkem česneku. Zalijeme studenou vodou, aby bylo maso potopeno. Oloupeme asi 6 žampionů, nakrájené nožičky přidáme k rybě a oloupané kloboučky zalité citronovou šťávou, aby nezčernaly, dáme stranou. Asi 25 minut vaříme na mírném ohni.

Uvařenou rybu vyndáme a šťávu ještě 0,5 hodin povaříme, propasírujeme, přidáme kloboučky žampionů i s citronovou šťávou, dále povaříme a v omáčce porce ryby prohřejeme. Podáváme s chlebem.

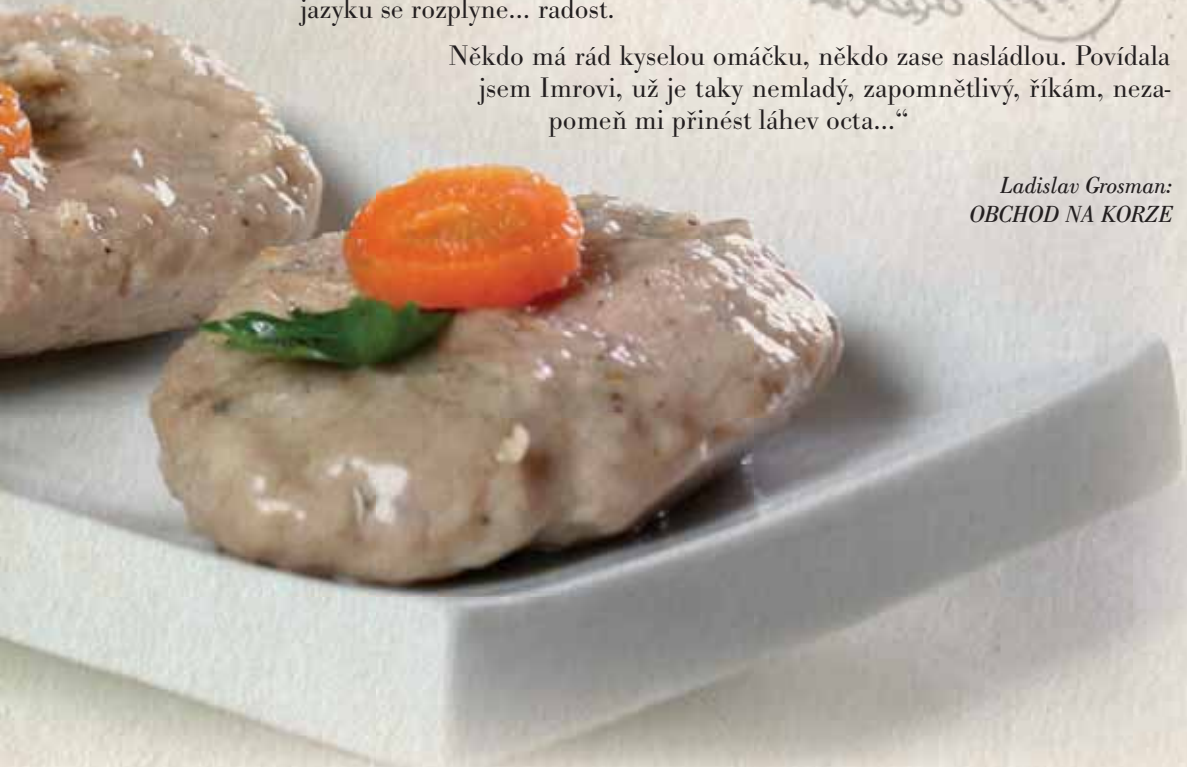
Možná, že nějak takhle si kapra po židovsku představoval spisovatel Ota Pavel:

„Není lepšího jídla, než je šábesová plněná ryba,“ poznamenala stařena trochu mlsně a rozjařená radostí, že náhoda jí dopřála milého společníka, s kterým si tak příjemně a od srdce může popovídat o svých zálibách a trápeních, pokračovala:

„Úplně nenáročný recept. Jedno vajíčko,“ vypočítávala na prstech, „anebo i dvě vajíčka, když je vás víc, ale mně jedno stačí až tak,“ zvedla ruku ke krku. „Anebo i jenom mléko, a když není mléko, tak voda... trochu mouky a hrst housky... zuby mít nemusíš, na jazyku se rozplyne... radost.“

Někdo má rád kyselou omáčku, někdo zase nasládlou. Povídala jsem Imrovi, už je taky nemladý, zapomnětlivý, říkám, nezapomeň mi přinést láhev octa...“

*Ladislav Grosman:
OBCHOD NA KORZE*



KAPR PO BALKÁNSKU

Kapra o váze necelé 2 kg zbavíme šupin, vykucháme, důkladně opláchneme, osolíme, opepříme, vložíme do mělkého rendlíku na rozpálený olej a osmažíme po obou stranách. Asi 400 g rajčat spaříme, oloupeme a rozčtvrtíme. Opláchneme 600 g paprik, odstraníme jejich jádřince a nakrájíme na proužky stejně jako 300 g cibule. Rybu obložíme zeleninou, přidáme 30 g rozdrčeného česneku a petrželovou nať. Pokropíme šťávou z 1 citronu, okořeníme pepřem, mletou paprikou, ochutíme cukrem a slabě osolíme. Zalijeme trochou vody, vložíme do středně vyhřáté trouby, asi 40 minut pečeme a podle potřeby podléváme.

Rybu podáváme teplou i studenou.





KAPR NA PEPŘI

Kapra o váze asi 2 kg zbavíme šupin, vykucháme a umyjeme, nasolíme a necháme na 2 hodiny uležet. Mezitím nakrájíme celer a petržel a spolu s rybou asi čtvrt hodiny vaříme s tím, že ryba musí být celá potopená. Poté polovinu vývaru odlijeme, nasekáme do něj 100 g loupaných mandlí, zelený pepř, česnek a osolíme. Mícháme a vaříme dalších 5 minut. Pak jej přilijeme k rybě a dále chvíli povaříme.

Rybu podáváme s vařenou, na kousky nakrájenou kořenovou zeleninou.



Je trojí druh lidí, pro které život není životem: ti, kteří musejí spoléhat na pohostinství u stolu bližního, ti, kterým vládne žena, a ti, které trápi bolestí těla.

MARINOVÁNÍ SLEDI

Asi 800 g nasolených sledů opláchneme, odkrojíme hlavy i ploutve a ryby vykucháme s tím, že mlíčí odložíme stranou. Sledě máčíme ve velkém množství vody nejméně 24 hodin, abychom odstranili přebytečnou sůl. Pak kůži na hřbetě nařízneme, stáhneme a vyjmeme páteř a slanečky nakrájíme na menší kousky. Dobře umytý citron nakrájíme na plátky stejně jako 150 g cibule. Ryby vložíme do sklenice ve vrstvách, které prokládáme citronem a cibulí.

Nyní si připravíme nálev: svaříme 0,5 l vody s 2,5 dcl octa, 25 g cukru, bobkovým listem, celým pepřem a necháme vystydnout. Nyní utřeme mlíčí s malým množstvím cukru, propasírujeme přes cedník a smísíme s nálevem. Sledě zalijeme marinádou a ponecháme několik dnů uležet v chladu.



Už pomalu přestal věřit, že o Gimplovi ještě někdy uslyší, když tu jednoho dne došel dlouhý dopis z Ameriky. Aba poznal synův rukopis. Gimpl psal, že šťastně překročil hranice, že viděl mnoho cizích měst a že strávil čtyři týdny na lodi: živil se brambory a slanečky, protože nechtěl jíst jídla, která by nebyla k o š e r. Moře je strašně hluboké. Vlny se zvedají až k nebi. Viděl létající ryby, ale žádné mořské panny, ani je neslyšel zpívat. New York je velké město, domy sahají až k mrakům. Vlaky jezdí přes střechy domů. Křesťané tam mluví anglicky. Nechodí se v Americe nohama nahoru, ale rovně, tak jako doma. Sešel se v New Yorku s mnohými krajany; všichni nosí saka místo kaftanů. On také. Řemeslo, kterému se doma naučil, mu přišlo vhod. Daří se mu o l r a j t . Uživí se. Brzy napíše podrobný l e t r . Líbá otce a matku a bratry a nechá pozdravovat všechny přátele.

Isaac Bashevis Singer: ŠEVČÍCI

SEKANÍ SLEDI

Asi 700 g nasolených sledů očistíme, vykucháme, vymáčíme sůl, stáhneme kůži a vykostíme. Maso nadrobno nasekáme, přidáme 250 g jemně nasekané cibule, 3 natvrdo uvařená a nasekaná vejce a 30 g housky, předem namočené v octě. Všechno dobře promícháme a dochutíme cukrem a pepřem.

SLEDI V MAJONÉZE

Asi 800 g vymáčených a vykostěných slanečků (viz marinování sledí) nakrájíme na kousky. Přidáme 150 g jablek nebo pomerančů nakrájených na kostičky. 150 g cibule nakrájíme na měsíčky, 150 g kyselých okurek na plátky a vše promícháme s 250 g majonézy. Ochutíme cukrem, solí, pepřem a připravenou směsí zalijeme nachystané slanečky.

Podáváme jako studený předkrm nebo s vařenými brambory.

Pravé sledě čili slanečky seženeme jen těžko, a proto si stejně dobrý pokrm připravíme z matjesových řezů, které mají zvláště jemnou chuť; před přípravou je však už nemáčíme.

PEČENÍ SLEDI

Asi 1 kg čerstvých nebo mražených nesolených sledů očistíme, vykucháme a rozsekáme. Přidáme 50 g tvrdé, ve vodě namočené housky nebo macesů a 8 žloutků. Přimícháme 200 g nahrubo nastrouhaných jablek, sůl, pepř, podle chuti ocet a nakonec lehce vmícháme tuhý sníh z 8 bílků. Směs nalijeme do formy nebo do pekáčku a ve středně horké troubě pečeme asi 3/4 hodiny. Nakonec nakrájíme na čtverce nebo jiné tvary a podáváme jako předkrm.



Moudří učí: Ráno a večer jsou datle dobré, před večeří však škodlivé, v poledne nejlepší.
Zahánějí trávu: chmurné myšlenky, tělesnou bolest a zácpu.

LÍN V ZELENINĚ NASLADKO

Lína o váze asi 1,8 kg prudce spaříme, abychom rybu snáze zbavili šupin. Pak jej vykucháme, opláchneme, vykostíme, rozdělíme na porce a osolíme. Poté na nudličky nakrájíme kořenovou zeleninu: asi 200 g mrkve, 150 g petržele a stejné množství celeru. Na kolečka nakrájíme 100 g pórků a 300 g cibule. Zeleninu zalijeme vodou, přidáme bobkový list, několik kuliček nového koření a uvaříme vývar. Do horkého vývaru vložíme porce ryby a vaříme asi 20 minut. Uvařenou rybu opatrně urovnáme na mísu, do vývaru přidáme 40 g namočené želatiny, opepříme, osladíme, podle chuti osolíme, nalijeme na rybu a necháme ztuhnout



PRAŽMA V MACESOVÉ MOUCE

Pražmu o váze asi 1,5 kg vykucháme, opláchneme, odřízneme hlavu a ocas, odstraníme páteř a kosti, rozkrojíme na porce a osolíme.

Nyní si připravíme těstíčko na obalování: ze 4 bílků ušleháme sníh, za stálého šlehání přidáme žoutky, postupně přisypeme 100 g macesové mouky a nakonec osolíme a opeříme. Kousky ryby napichujeme vidličkou, máčíme v těstíčku a ihned smažíme v připraveném množství rozpáleného oleje dozlatova (kousky ryby mají být v tuku ponořeny). Klademe na mísu, ozdobíme zelenou petrželkou nebo listy hlávkového salátu. Můžeme podávat studené i teplé.



ORIENTÁLNÍ RYBA

Naporcujeme asi 700 g libovolné ryby, osolíme, opeříme, posypeme pálivou paprikou a zakapeme citronovou šťávou. V kastrolu prudce po obou stranách osmažíme, přidáme 4 nadrobno nakrájené stroužky česneku, 150 g rajského protlaku, přilijeme 1/4 l vody a pod pokličkou dusíme na velmi mírném ohni asi 20 minut. Ochutíme solí, cukrem a citronovou šťávou.

Můžeme podávat studené i teplé.

HALIČSKÝ PSTRUH

Pstruha (nejchutnější je půlkilový) očistíme a vykucháme, ponecháme ho vcelku, pouze odstraníme oči. Důkladně ho opláchneme, osušíme a potřeme solí, rozetřeným česnekem, opeříme a dovnitř vložíme snítky zelené petrželky. Zakapeme citronem a prudce po obou stranách smažíme na oleji dozlatova. Podáváme s bramborovými plackami.



RYBA V ALOBALU

Rybu (vhodné jsou menší druhy, např. makrely) vykucháme, důkladně opláchneme a osušíme. Posolíme, potřeme patřičným množstvím rozdrčeného česneku, okořeníme pepřem a kari, posypeme jemně sekanou pažitkou a petrželkou. Rybu pokryjeme vložkami másla a zabalíme do alobalu, který na stranách dvakrát přehneme, aby nevytékala šťáva. V troubě nebo remosce pečeme asi 3/4 hodiny.

ZAPÉKANÍ SLANEČCI S BRAMBORAMI

Upravíme a vymáčíme 3 větší slanečky, stáhneme kůži, vykostíme a nakrájíme na menší kousky. Ve slupce uvaříme 4–5 velkých brambor, oloupeme je a nakrájíme na plátky. Zapékačí misku vymažeme máslem a vyložíme vrstvami brambor, slanečků a na plátky pokrájené cibule. Končíme vrstvou brambor. Povrch posypeme strouhankou a poklademe vložkami másla. V horké troubě nebo v remosce pečeme asi 25 minut.

Na stole už pro mne bylo prostřeno. Babička si sedla do kouta. Jedl jsem. Mlčeli jsme. Dveře byly zamčené. Byli jsme sami. K obědu byla studená nadívaná ryba s křenem (jídlo, kvůli němuž stojí za to přestoupit na židovskou víru), chutná mastná polévka, pečené maso s cibulí, salát, kompot, káva, koláč a jablka. Snědl jsem všechno. Byl jsem snílek, to je pravda, ale s velkým apetytem.

Isaak Babel: DĚTSTVÍ

Žena, která holduje hořčici, rodí děti-jedlíky. Ženě, která pojídá řeřichu, narodí se děti s hlubokými očima. Žena, která jí ryby, dostane děti, které často mrkají. Která pije medovinu, rodí děti snědé. Silné děti porodí žena, která jí maso a pije víno; když jí vajíčka, porodí děti s krásnými očima. Jí-li matka celer, děti budou krásné, jí-li koriandr, porodí cvalíky. Voňavé děti se narodí pojídačce rajčat. Jeden pohár vína ženě prospívá, dva poháry už jsou neslušné, tři poháry v ní budí smilnost, a po čtyřech pohárech běží třeba na trh za oslem.