



AKTUALITY

Setkání řídících orgánů implementujících operační programy

2

PŘEDSTAVUJEME

Zpracovna Třeboň – Fish Market a.s.

3

ROZHOVOR

Roman Heimlich: Mým cílem je udržet a zajistit trvale udržitelný a kvalitní rybolov

4

INFORMACE

Školení kuchařů na hotelových školách pokračovalo i v roce 2019

7

ZAJÍMAVOSTI

Rybářství Chlumecké nad Cidlinou vychovává ryby podle cechovních norem

9

Na evropské scéně se řešila problematika poskytování ekosystémových služeb i propagace na podporu konzumace sladkovodních ryb

Podzimní valné shromáždění Evropské federace chovatelů ryb (FEAP) se tentokrát konalo v belgickém Bruselu, zúčastnilo se jej 43 delegátů ze sedmnácti zemí Evropské unie i mimo ni a také pozvaní hosté z Generálního ředitelství pro námořní záležitosti a rybolov (DG Mare) a z několika evropských vědeckých institucí. Jako delegát za Českou republiku se zasedání účastnil i ředitel Rybářského sdružení ČR, RNDr. Michal Kratochvíl, Ph.D.

Zasedání bylo zahájeno jednáním Komise pro zdraví a welfare ryb, která se věnovala několika ožehavým tématům. Stěžejními body projednávanými v komisi byl posun v přípravě delegovaných a implementovaných aktů k evropskému nařízení o nálezích zvířat a závěry a doporučení odborné pracovní skupiny pro welfare ryb při zabíjení ryb ve zpracovných. Delegáti byli rovněž informováni o tom, že v úředním věstníku Evropské unie bylo zveřejněno nové nařízení Evropské komise č. 1871/2019 o referenčních hodnotách pro opatření pro nepovolené farmakologicky účinné látky přítomné v potravinách živočišného původu. S účinností od 28. listopadu 2022 vejdou nové limity pro rezidua některých zakázaných látek v platnost, rozhodný limit se zpřísňuje ze současných 2 µg/kg na 0,5 µg/kg u malachitové zeleně a její leukomalachitové formy, společně s nimi se zpřísňují limity i pro chloramfenikol a nitrofurany.

Zasedání poté pokračovalo jed-



Základními prvky diskuze byla i neutěšená situace ohledně rybožravých predátorů a apel na celoevropské řešení této problematiky

náním všech čtyř sekcí pro jednotlivé druhy ryb. Sladkovodní sekce se zabývala především rezolucí a závěry z konference o chovu kapra, která se konala začátkem září v bavorském Ansbachu. Základními prvky diskuze tak byla situace ohledně rybožravých predátorů a apel na celoevropské řešení problematiky, kompenzace a platby za škody a vícenáklady spojené s plněním environmentálních služeb u rybníků a potřeba realizace kampaní na podporu produkce kapra se 100% pokrytím

nákladů z nově vznikajícího Evropského námořního, rybářského a akvakulturního fondu. Dále probíhala diskuze k situaci na trhu s kaprem v jednotlivých členských státech, kdy ani vyhlídka pro letošní rok není příliš optimistická – v Evropě vzhledem k aktuální situaci v Polsku převažuje nabídka nad poptávkou, což se odráží negativně i na ceně této komodity. V průběhu diskuze byly zmíněny i možnosti realizace propagačních kampaní na podporu konzumace sladkovodních

ryb a vzájemné sdílení zkušeností s takovými kampaněmi v jednotlivých zemích s chovem kapra. Na programu Sladkovodní sekce byla také volba nového předsedy a místopředsedy. Na návrh současného předsedy, kterému vypršel koncem letošního roku jeho tříletý mandát, byla delegáty jednomyslně schválena na další tříleté období 2020-2022 nová předsedkyně Sladkovodní sekce, paní Marine Levaudoux z Francie, místopředsedou se stal na stejné volební období její dosavadní předseda, RNDr. Michal Kratochvíl, Ph.D.

Příští výroční zasedání Evropské federace chovatelů ryb se ve dnech 28.-30. května 2020 uskuteční v maďarské Budapešti.

Setkání řídicích orgánů implementujících operační programy

Zástupci řídicích orgánů, kteří mají na starosti operační programy z Evropských fondů, se ve dnech 5. až 6. listopadu 2019 setkali v ČR. Představitelé jedenácti členských států EU (Irsko, Dánsko, Finsko, Nizozemsko, Polsko, Estonsko, Španělsko, Bulharsko, Rumunsko, Lotyšsko a Česká republika) si vyměnili informace o akvakultuře. Cílem setkání bylo také seznámit evropské představitele rybníkářství a rybářské politiky s naší národní tradicí – chovem ryb v rybnících, výlovu a vánočním kaprem.

První den se účastníci věnovali odborné části s tématy aplikovaný výzkum v oblasti rybníkářství v ČR, aktualizace strategie akvakultury a příprava dotačního programu na další programové období. Na druhý den byl pro účastníky připraven zázitek v podobě výlovu čtvrtého největšího rybníka v České republice, Dvořiště, a to s odborným výkladem. Výkladu se ujal prezident Rybníkářského sdružení, Ing. Jan



Přítomno bylo 11 členských států

Hůda, Ph.D. Dozvěděli se tak o historii českého rybníkářství, jeho strategickém významu pro udržování vody v krajině, jedinečném systému propojení vod-



EVROPSKÁ UNIE
Evropský námořní a rybářský fond
Operační program Rybníkářství

ního kanálu s rybníky v Třeboňské pánvi (na 460 rybníků) a chovu a výlovu kapra v tradičním rybníkářství.

Po výlovu rybníka Dvořiště zástupci evropských

států navštívili největší český rybník Rožmberk. Setkání bylo velkým přínosem pro členské státy a poukázalo na jedinečnost tradičního rybníkářství v ČR a zemích bez mořského rybolovu.



Tématem diskuze byla strategie akvakultury v příštím programovém období



Návštěva sádek Šaloun v Lomnici nad Lužnicí

Zpracovna Třeboň – Fish Market a.s.

Ing. Jan Šindelář,
vedoucí zpracovny
Zpracovna Třeboň -
Fish Market a.s.

Na jaké druhy ryb se vaše zpracovna zaměřuje?

Na sladkovodní druhy ryb s výraznou převahou kapra a pstruha duhového.

Kromě pstruha duhového zpracováváme ryby výhradně z produkce společností spadající pod Rybářství Třeboň Hld. a.s.

Popište stručně technologii zpracování ryb, kterou vaše zpracovna praktikuje.

Opracování ryb na jednotlivé druhy výrobků. Od kuchařských ryb přes porce půlky, až po filety. Stále vyšší je poptávka po filetech z kapra s prořezanými mezikostními kůstkami.

Většina řetězců vyžaduje individuálně balené výrobky určené na prodej tzv. suchou cestou.

Součástí zpracovny je i malý udiřenský provoz zaměřený výhradně na sladkovodní druhy ryb.

Jaký je objem výroby, který projde zpracovnou?

Zpracovna ryb v Třeboni zpracuje ročně 410t tržních ryb.



Zpracovna ryb v Třeboni

Kam nejčastěji směřuje Váš odbyt ze zpracovny?

Většina produkce směřuje do těchto segmentů: gastronomie a přímý prodej, export, řetězce.

Jaké jsou druhy rybích výrobků, které Vaše zpracovna produkuje?

Zpracovna ryb produkuje chlazené, mražené a uzené druhy výrobků ze sladkovodních ryb. Většinu podílu na tržbách tvoří vlastní výroba.

Jaké je pracovní vytížení zpracovny v průběhu roku a kolika členy personálu ji obsluhuje?

V běžném roce je na zpracovně 10 zaměstnanců. Ve vánoční sezóně se počet pracovníků několikrát zvýší.

Jaký je Váš názor na budoucí vývoj zpracovatelského sektoru v rybářství?

Zpracované ryby jsou, vzhledem k vývoji společnosti, stále žádanější formou prodeje sladkovodních ryb. Stále méně lidí umí, nebo nechce, zpracovávat živou rybu v domácích podmínkách a velká část zákazníků preferuje koupit již hotového výrobku. Většina zpracoven naráží na problém velké sezónnosti prodeje, kdy po většinu roku nejsou kapacity zpracoven naplno využity a naopak před Vánoci poptávky po upravených rybách převyšují výrobní kapacity provozů.

ší formou prodeje sladkovodních ryb. Stále méně lidí umí, nebo nechce, zpracovávat živou rybu v domácích podmínkách a velká část zákazníků preferuje koupit již hotového výrobku. Většina zpracoven naráží na problém velké sezónnosti prodeje, kdy po většinu roku nejsou kapacity zpracoven naplno využity a naopak před Vánoci poptávky po upravených rybách převyšují výrobní kapacity provozů.



Kapří půlky



Kapří filety



Kapří hranolky

4 | ROZHOVOR

Ing. Roman Heimlich, Ph.D., nový jednatel Českého rybářského svazu, říká:

Mým cílem je udržet a pro rybáře zajistit trvale udržitelný a kvalitní rybolov

Roman Heimlich se stal novým jednatelem ČRS, kdy na základě výběrového řízení nahradil od 1. září 2019 v této pozici Ing. Jana Štípka, který odešel do penze. Můžete čtenářům přiblížit svou rybářskou minulost?

Narodil jsem se v roce 1981 ve Strakonících. Okolo vody, řek, rybníků a výlovů jsem se pohyboval již od malička. Voda mě vždycky přitahovala a život v ní fascinoval. První rybu na prut (lískový) jsem ulovil v šesti letech na obecním rybníku u babičky a od té doby jsem byl chycen navždy.

Právě z těchto důvodů jsem po ukončení základní školy v roce 1995 nastoupil na Střední rybářskou školu do Vodňan. A protože mě rybářství pořád bavilo, moje následující studijní kroky směřovaly do Brna, kde jsem absolvoval Mendelovu zemědělskou a lesnickou univerzitu - magisterský program zootechnika s rybářskou specializací. V roce 2012 jsem pak ukončil na též univerzitě postgraduální doktorské studium ve studijním programu Ekologie a ochrana prostředí (zoobentos Lednických rybníků). Již v průběhu studií na Mendelově univerzitě jsem začal (v roce 2008) pracovat jako odborný referent Ministerstva zemědělství v Oddělení rybářství a včelařství, kde jsem pak od roku 2016 působil jako vedoucí oddělení, až do zahájení práce pro ČRS.

Jaké jsou Vaše plány a nejbližší cíle, které svaz pro sportovní rybáře připravuje? Na co se mohou těšit? Jaký je stav a vývoj členské základny?

V novém zaměstnání jsem poměrně krátce, takže se samozřejmě intenzivně seznamuji s chodem sekretariátu, vztahy mezi jednotlivými místními organizacemi, územními svazy a spolupracujícími subjekty. Myslím, že máme dobrý tým, a to je základ. Mým cílem je udržet dostupnost celosvazového rybolovu i do budoucna a pro rybáře zajistit za vložené prostředky co nejlepší servis, trvale udržitelný a kvalitní

rybolov. Členská základna nám několik posledních let pozvolna roste, a to napříč všemi kategoriemi, což je dobré znamení a příslib do budoucna.

Společným problémem produktivních a sportovních rybářů je sucho, nemoci a boj s rybožravými predátory. Jaká je aktuální situace na svazových revírech?

Výše jmenované problémy se samozřejmě rybářských revírů dotýkají velmi významně.

V souvislosti s nárůstem teplot dnes nejvíce trpí pstruhové revíry s obsádkou lososovitých druhů ryb, které jsou na teplotu vody a obsah kyslíku velmi citlivé. Úbytek vody a zvyšující se teplota tedy vyžaduje reakci i co se týče způsobu hospodaření. Ve vhodných podmínkách podporujeme původní druhy ryb, jinde uplatňujeme kombinované obsádky a tam, kde jsou podmínky především v průběhu léta zcela nevyhovující, vysazujeme více odolné druhy ryb, a to především v jarním a podzimním období,



kdy je teplota vody nižší. Na mimopstruhových revírech se zatím problémy se suchem týkají některých nebeských rybníků, nádrží s nedostatečným přítokem nebo částí toků s výraznými odběry vody. Z nebezpečných nálezů se jedná především o KHV (koiherpesvíru) u kaprů a VHS (virová hemoragická septikémie) u lososovitých ryb. Obecně můžeme říci, že tyto nemoci přímo souvisí s hustotou obsádky a máme

s nimi problémy pouze lokálně, většinou na chovných rybnících a rybochovných zařízeních. V rybářských revírech se díky výraznému naředění obsádky většinou neprojevují, přirozeně dochází spíše k utlumení nákazy. Aktuální nálezovou situaci v ČR pak zohledňujeme při volbě dodavatele rybích násad do revírů.

Rybožraví predátoři nám, podobně jako sucho, dělají opravdu velké vrásky na čele. V hlavní roli zde vystupují dva klíčové druhy, a to kormorán velký a vydra říční. U kormorána již existuje možnost regulace na základě platné výjimky. Navíc Ministerstvo zemědělství nově vyplácí z národních zdrojů „zástřelné“ 500 Kč za zobák. Dá se říci, že co se týče regulace zmiňovaného rybožravého predátora, jsme na tom v porovnání s většinou států EU velice dobře. Nicméně problém kormorána je třeba jednoznačně řešit na úrovni celé EU. Co se týče vyder, tam je situace podstatně horší, neboť Ministerstvo životního prostředí prozatím neumožňuje regulaci a její populace v posledních letech enormně stoupá. Nicméně pevně věřím, že se v nejbližší době podaří nalézt s orgány ochrany životního



Vášnivý rybář





Úlovek pstruha duhového v podání nového jednatele ČRS

prostředí rozumný kompromis a určitá úroveň řízení početního stavu bude umožněna. Z dalších predátorů, kteří více či méně místy ovlivňují obsádky ryb, lze jmenovat volavky, čápa černého, norka amerického, morčáka a další...

Jsou nějaké zásadní problémy?

Sportovní rybáři si například často stěžují, že v některých lokalitách není žádný limit úlovků na ryby, které si rybář za rok od vody může odnést a hodnota odlovených ryb mnohonásobně přesáhne cenu povolenky. Dost často se také hovoří o nutnosti zavedení horní míry u některých sportovně cenných druhů ryb, jak tuto problematiku vnímáte?

Domnívám se, že současný systém hospodaření v revírech a svazového rybolovu je dobře propracovaný, má dlouholetou tradici, je dostupný pro každého a revíry jsou, i přes uvedené problémy výše, obecně solidně zarybněny. Co se týče povoleného množství ponechaných ryb, v této záležitosti probíhaly a dále probíhají četné diskuze, avšak není snadné nastavit systém tak, aby vyhovoval požadavkům všech rybářů a zároveň byla zajištěna udržitelnost rybolovu. Již v minulosti zde byla snaha o omezení počtu ponechaných kusů ryb (50 ks vyjmenovaných druhů ryb ročně) s možností zakoupení další povolenky po vyčerpání tohoto limitu,

avšak tento systém se z několika důvodů neosvědčil. Současně nastavená pravidla ohledně možného počtu ponechaných ryb lze považovat za rozumný kompromis. Někdo si přivlastňuje ryb více, jiný méně či nic, měla by zde být určitá rovnováha. Je to samozřejmě také o chování a rozumném přístupu samotných rybářů.

Jestliže bude tato rovnováha narušena, je pak třeba sáhnout k restrikcím. Jsme rozhodně otevření diskuzi v záležitosti.

Ohledně zavádění horních měř ryb se domnívám, že pro atraktivnější lovu některých druhů na vybraných lokalitách to jistě není špatný krok. Nicméně by dle mého názoru nemělo být apli-

kováno ve větším či neomezeném rozsahu. Z hlediska zajištění udržitelnosti populací ryb v rybářských revírech jsou cenné zejména střední kategorie, které mají největší reprodukční potenciál.

V současné době je všeobecný problém s nedostatečným zájmem dětí o sportovní činnost. Jakým způsobem podporujete výchovu mládeže v oblasti sportovního rybolovu? Mají děti o chytání ryb zájem?

Co se týče zájmu o sportovní rybolov, počet dětí a mládeže má již zhruba 5 let rostoucí tendenci. Není to zadarmo, za tím vším je třeba hledat obětavou práci rybářů z místních organizací i územních svazů ČRS. V řadě našich regionálních jednotek zavedli první povolenku pro děti zdarma, máme širokou nabídku rybářských kroužků mládeže, nabízíme vědomostně-znalostní soutěže, připravujeme propagační materiály, výukové pomůcky a učebnice. V dětech spatřujeme budoucnost našeho svazu, pro jejich podporu děláme maximum a jsme rádi, že tato práce přináší ovoce. V dnešní době počítačů a virtuálního světa je podle mě budování vztahu dětí k přírodě velice cenné.

Letošní rok byl pro Vás určitě hektický, měl jste čas zajít s prutem na ryby? Jíte ryby, jaké a jakou úpravu máte nejraději?

Je pravdou, že letošní rok rušnější byl. Kromě toho, že jsem v průběhu roku měnil zaměstnání, v létě se nám narodila dcerka Verunka, a tak krom pracovních povinností přibýlo i těch rodičovských, které si ale moc užívám. Nicméně čas na ryby si snažím udělat pořad - samozřejmě neopouštím mojí srdcovou záležitost muškaření, ale v poslední době se poměrně často snažím přelstít i větší dravce na přívlač.

Ryby připravuji a jím moc rád a poměrně často. Mám rád pstruha, dravé ryby, ale hodně si pochutnám i na kaprovi, nebo občas na mořské rybě. Nejzásadnější věc, co se týče konzumace ryb, je čerstvost. Tvrdím, že čerstvá ryba nepotřebuje moc koření ani složitou přípravu, a tak si většinou vystačím jen se solí, pepřem, trochou citrónu a olivovým olejem.



Setkání jednatele a předsedy svazu s ministryní Klárou Dostálovou



U vody je jako doma...

Populární 23. ročník Gastrofestu proběhl na českobudějovickém výstavišti

I v letošním roce se Rybářské sdružení ČR účastnilo populárního Gastrofestu, kde profesionální kuchaři z celého světa předvádějí veřejnosti svoje umění. K vidění byla renomovaná soutěž Český kapr, filetování kaprů studenty Střední rybářské školy Vodňany a také probíhal seminář s ochutnávkami sladkovodních ryb. Během 3 dnů navštívilo kuchařskou show téměř 14 tis. lidí.

JUDr. Vladimír Vyhnis,
regionální pobočka Šumava,
Asociace kuchařů a cukrářů ČR

Další, v pořadí 14. ročník prestižní kuchařské soutěže ČESKÝ KAPR, proběhl tradičně ve dnech 21. – 22. listopadu v pavilonu českobudějovického výstaviště. Akce AKC ČR pobočky Šumava je trvalou součástí gastronomického festivalu Gastrofest. Označení Český kapr je registrovanou ochrannou známkou Rybářského sdružení ČR a je zárukou vysoké kvality této potraviny. Její konzumace se však z velké části redukuje na přípravu smaženého kapra.

85% roční spotřeby kapra se realizuje o vánočních svátcích. Snahou organizátorů soutěže je podpora vzniku nových, moderních kulinářských úprav z této cenné suroviny, ale především podpora růstu dovednosti, tvořivosti a umu soutěžících. Do finálového klání postoupilo 12 nejúspěšnějších účastníků z korespondenční části soutěže, a to v kategoriích junioři a senioři. Úkolem každého finalisty byla příprava čtyř porcí moderního hlavního chodu včetně přílohy s použitím dominantní suroviny - filetu z kapra, doplněné zeleninou firmy Bonduelle, v časovém limitu 45 minut.

Jury soutěže složená z výrazných autorit – Vladislava Stupariče, Davida Kaliny, Ing. Eduarda Levého a Oldřicha Pítrů – hodnotila především zručnost, moderní technologické postupy, nápaditost, chuť, vůni a prezentaci na talíři.

Prvenství v kategorii junioři obsadil ve zlatém pásmu Ondřej Kubů z SOU gastronomie U krbu, Praha. Druhé místo ve zlatém pásmu

mu obsadil Vojtěch Prášek z SPV hotelu InterContinental s.r.o. Praha a na třetím místě ve stříbrném pásmu skončil Raul Podrazil ze Střední školy gastronomie a služeb Liberec.

V kategorii seniorů získal prvenství ve zlatém pásmu Jakub Duha z restaurace Mincovna Praha. Na druhém místě ve zlatém pásmu skončil Lukáš Kučera z restaurantu Švejk, Hotel u Zeleného stromu z Nepomuku a na třetím místě skončil ve zlatém pásmu Dušan Rybák z SOŠ a SOU Horšovský Týn.

Jak hodnotí s časovým odstupem předseda komise pan Vladislav Stuparič vystoupení soutěžících?

Český kapr 2019 zná své vítěze

„Letos, stejně jako v předchozích letech, nebyli soutěžící „omezováni“ tematickým zadáním organizátorů, takže každý mohl naplno využít vlastní kreativitu. Snaha ji uplatnit byla vidět u většiny receptů, nejen po stránce použitých surovin, sestavení na talíři, ale i rozmanitost použitých postupů. A je důležité, že se to nechá říci nejen o seniorské kategorii, ale i o juniorech.“

Kreativita je však do jisté míry riziková a musíte ji mít pod kontrolou, protože jakmile jí povolíte uzdu, podstrčí vám do surovin takovou, kterou budete s kaprem marně ladit anebo vám rozbojí váš do detailu vypracovaný časový plán. To se týká především výdeje soutěžního pokrmu, kdy přemíra dekorativních komponentů nejenom pohlcuje drahocenné minuty. To potvrdily i výsledky. Uspěli ti, co se dokázali soustředit na chutňové sladění všech komponentů, ti, co si nenechali přípravu kapra na poslední chvíli, ti, co ho dobře dochutili a důkladně tepelně zpra-

covali a ti, co kreativitu udrželi na uzdě.“

Soutěž by se nemohla uskutečnit bez podpory hlavních partnerů soutěže – Ministerstva zemědělství ČR, Rybářského sdružení ČR, Intergastu a.s., GastroJobs.cz, Bonduelle, JAJ Real s.r.o. a Fakulty rybářství a ochrany vod Jihočeské univerzity.

Poděkování organizátorů patří také partnerům a sponzorům AKC ČR pobočky Šumava. Organizátoři – především ředitelka soutěže paní Bc. Miroslava Pítrová, její

manžel Oldřich Pítra a další členové regionální pobočky JUDr. Vladimír Vyhnis, Gabriela Králíčková a Eduard Levý – opětovně dokázali, že Český kapr je potřebnou akcí patřící trvale mezi nejprestižnější celostátní kulinářské soutěže, a že je, a to je snad nejdůležitější, aktivitou lidí ve prospěch druhých a místem setkávání lidí stejných zájmů a hodnot.

Poděkování patří i moderátorovi celé soutěže Jakobovi Sedláčkovi, který po oba soutěžní dny velmi poutavě moderoval soutěžní klání.



Ocenění kuchařů proběhlo ve dvou kategoriích - junioři, senioři



Ukázka soutěžních pokrmů

Školení kuchařů na hotelových školách pokračovalo i v roce 2019

Iv letošním roce probíhalo školení kuchařů na téma, jak správně připravit pokrmy ze sladkovodních ryb na talíři.

Školení prováděl Ing. Eduard Levý na těchto školách:

20. února

Střední škola cestovního ruchu a gastronomie Plzeň, Škvřňany

9. dubna

SOU Sušice - obor kuchař

30. dubna

SOU Strakonice - obor Kuchař

24. září

SOU Klatovy - obor Kuchař

Dále provedl mistr kuchař Ing. Eduard Levý 14. září 2019 kuchařskou prezentaci při Svato-Hubertských slavnostech na Klokočné u kuchařské restaurace Jaroslava Sapíka. Akci navštívilo zhruba 3 000 lidí, čtyři hodiny byly připravovány a komentovány přípravy a ukázky s ochutnávkami rybích pokrmů ze sladkovodních ryb.



Ukázka zpracování ryb



Kuchařská show

Jednání se Sdružením chovatelů ryb na Slovensku

Dne 31. října proběhla v sídle Rybářského sdružení ČR schůzka se zástupci Sdružení chovatelů ryb na Slovensku, kteří projeví zájem o vzájemnou spolupráci. Sdružení bylo založeno v roce 1999 a má 16 členů, reprezentují ho zejména malí producenti, celková rybníční plocha na kterých hospodaří je přibližně 120 ha. Roční produkce ryb je kolem 1 000 tun a tvoří ji z jedné poloviny kapr a z druhé



poloviny pstruh duhový. Hlavními důvody pro založení tohoto sdružení byla přetrvávající, stále tíživější ekonomická situace chovatelů, klesající objem dotací, prakticky žádná ochrana domácího trhu a absolutně nedostatečná podpora rozvoje chovu ryb na Slovensku.

Informace o sdružení Chovatelů ryb na Slovensku lze nalézt na webu www.zchrs.sk.

Slavnostní výlov rybníka Rožmberk

Od pátku 11. října do neděle 13. října 2019 probíhal slavnostní výlov rybníka Rožmberk. Fakulta rybářství a ochrany vod ve spolupráci s Jihočeským krajem a za podpory Rybářství Třeboň, a.s. zde prezentovala především pro nejmenší zájemce výukové programy, kvízy a soutěže zaměřené na rybářství, ryby a svět kolem vody. V návštěvním stánku se především v pátečních dopoledních hodinách tvořily zástupy dětí z různých částí České republiky, které si přijely užít slavnostní náladu výlovu Rožmberka a získat nové vědomosti. Největší zájem

byl proto o ukázku živých raků spojenou s odborným výkladem zaměstnanců fakulty. Ochuzeni ale nebyli ani dospělí návštěvníci, kteří si mohli odnést drobné upomínkové předměty, nástěnný rybářský kalendář či pořídit odbornou rybářskou literaturu z fakultního e-shopu. Ke spokojenosti všech opět perfektně vyšlo počasí, což přispělo k nádherné atmosféře této akce. Pochvalu si zaslouží především podnik Rybářství Třeboň, a.s., jehož zaměstnanci akci perfektně organizačně zvládli a tak opět přispěli k dobrému jménu českého rybářství.



Stánek pro děti na výlovu rybníka Rožmberk připravila FROV JU za podpory Rybářství Třeboň

Češi by měli konzumovat více sladkovodních a mořských ryb

Podle odborníků na zdravou výživu by dospělý jedinec měl ročně zkonsumovat kolem 17 kg rybiho masa. V České republice se v průměru zkonsumují pouze necelé čtyři kilogramy ročně. Od roku 1961 se spotřeba ryb v České republice prakticky nezměnila, přestože nabídka rybiho masa a produktů z ryb je mnohonásobně vyšší.

Rybí maso patří od nepaměti do tradiční české kuchyně. Naše prababičky připravovaly pravidelně rybí speciality jako kapra na černo, úhoře na másle, lína na kmíně a další výborné pokrmy z ryb. V dnešní době ale popularita ryb v České republice lehce pokulhává. „Naše domácí spotřeba ryb je hluboce pod evropským průměrem. Je to velká škoda,“ říká Martin Urbánek z Rybářského sdružení České republiky.

Hitem v České republice je stále kapr

„Ze sladkovodních ryb, které jsou vyprodukovány v České republice, vede jednoznačně kapr. Zhr-

ba polovina domácí produkce se uplatní na tuzemském trhu, což je necelých 10 tisíc tun. Na druhém místě je to stále populárnější dvojice pstruh duhový a siven americký. Těch se u nás odchová v množství, které činí až 1,1 tisíc tun,“ vysvětluje Urbánek. Mezi další ryby, které jsou oblíbené u tuzemských zákazníků, patří sumec, štika, candát, amur a tolstolobik. Co se týká mořských ryb z dovozu, velkou popularitu si získal losos z Norska, který cenově konkuruje českému kaprovi. Nejčastěji čeští zákazníci kupují ryby čerstvé - chlazené, v posledních letech narůstá podíl zpracovaných ryb v podobě filetů, půlek

či podkov. Mražením ztrácí rybí maso rychle kvalitu kvůli vysokému obsahu vody, především u kapra. Doba mražení by proto neměla přesáhnout 1 měsíc.

Jak poznat čerstvou a zdravou rybu?

Za čerstvými rybami nemusíme vyrážet hned s prutem k rybníku nebo přehradám. Čerstvé ryby nabízejí nejen na sádkách, ale i na farmářských trzích nebo v supermarketech. „Zdravotní nezávadnost ryb je důsledně sledována kontrolními orgány, stejně přísné kontrole podléhá i prodej ryb v supermarketech nebo ve specializovaných prodejnách. Velký význam na kvalitu suroviny má vliv přirozeného prostředí, druh a množství přikrmovaného krmiva, ale také stres v průběhu odchovu nebo samotná manipulace s rybami. To vše se promítne na maso. Důležitý je také samotný průběh zpracová-

ní. Maso nesmí být kontaminováno produkty metabolismu a zejména agresivní žlučí, která může maso trvale znehodnotit. V neposlední řadě ovlivní finální kvalitu průběh a délka uchování masa. Obecně platí, čerstvá - chlazená ryba je nejlepší. Pokud mražená, tak hluboce a při rozmrazování se nikdy nesmí používat vysokých teplot. Mořské ryby z dovozu lze uchovávat v mražené podobě déle,“ dále vysvětluje Urbánek.

Z pohledu konzumenta je třeba si dále všimnout, jak ryba vypadá. Při nákupu čerstvých ryb by měl zákazník zkontrolovat rybě hlavně oči, žábry a celkovou rybí vůni. Oči čerstvých ryb jsou vypouklé a čiré, žábry jsou sytě červené. Jak je ryba starší, oči jsou zakalené a barva žaber jde do hněda. Takové ryby zároveň doprovází nepříjemný zápach.

<https://www.zrozeno.eu/aktuality-detail/17/cesi-by-meli-konzumovat-vice-sladkovodnich-a-morskych-ryb>

Kapr načerno s karlovarským knedlíkem

(Podle Eduarda Levého)



600 g kapra
sůl, mletý pepř, olej, máslo

Omáčka:

50 g másla
100 g kořenové zeleniny na tzv. julienne
50 g vlašských ořechů
50 g sušených švestek
50 g sušených meruněk
250 ml červeného vína
100 g švestkových povidel
1 lžíce rybízového džemu
perník na strouhání
hřebíček, bobkový list,
4 kuličky nového koření
skořice mletá

- V hrnku uvaříme doměčka vlašské ořechy. Odvar uchováme do omáčky.
- V kastrolu necháme na másle orestovat kořenovou zeleninu, zalijeme červeným vínem, vsypeme koření a cca 5 minut redukuje. Přidáme pokrájené sušené meruňky a švestky, uvařené vlašské ořechy, povidla a za stálého míchání provaříme do jejich rozpuštění.
- Podle potřeby doléváme vývarem z ořechů, dochutíme rybízovým džemem a provaříme. Omáčku zahustíme strouhaným perníkem a za stálého míchání do hustší konzistence zjemníme oříškem studeného másla.
- Na pánvi rozpustíme máslo a přilijeme trochu oleje, aby se máslo nepřepalovalo. Pánev nahřejeme a přidáme porce kapra kůží na pánev. Ty jsme předem nasolili a ochutili čerstvým mletým pepřem. Při teplotě cca 150 °C pečeme asi 4 minuty a poté porce obrátíme a pečeme ještě cca 1 minutu.
- Podáváme s karlovarským knedlíkem.
- Karlovarský knedlík: 160 g na kostičky pokrájené žemle zvlhčíme mlékem s rozšlehanými 4 žloutky. Přidáme 400 g hrubé mouky, 1 lžíci nasekané petrželové natě, posolíme a vše promícháme. Ze 4 bílků si ušleháme tuhý sníh, který vmícháme do těsta. Těsto vaříme 15–20 minut v tláčenkové fólii nebo v ubrousku.

Rybářství Chlumeck nad Cidlinou vychovává ryby podle cechovních norem

Rybářství Chlumeck nad Cidlinou začalo v letošním roce produkovat ryby podle cechovních norem a ředitel rybářství Ladislav Vacek k tomu říká: „Výrobky z ryb „vychovaných“ (chov ryb, proto vychovaných, ačkoliv většina ostatních používá slovo vyprodukovaných - od slova produkce ryb) v rybnících firmy Rybářství Chlumeck si zpracováváme sami a snažíme se vyrábět výrobky tak, jak jsme se to naučili od našich předků. Víťame každou snahu o zvýraznění, které nabádá spotřebitele (konzumenty) k hledání domácích potravin a to celá akce „Vyrobeno podle cechovních norem“ Potravinářské komory a Ministerstva zemědělství splňuje, i proto jsme se jí zúčastnili a jsme rádi, že naše snaha byla oceněna udělením certifikátu. Věříme, že označení výrobků (Klasa, cechovní normy atd.) spojených s vyšší technologickou kázní a s výběrem surovin má smysl. Profesní čest a snaha „dělat“ výrobky, které v první řadě sami jíme, se vrací v pocitu hrdosti a pýchy nad dobrou prací, kterou děláme v případě pochvaly od konzumentů, a občas i při ocenění např. v takovém prostoru, jakým je palác Žofín na Slovanském ostrově.“



Ladislav Vacek



Ministr zemědělství Miroslav Toman předal certifikát Ladislavu Vackovi.

Co jsou to cechovní normy?

Systém českých cechovních norem je odpovědí výrobců potravin a nápojů a subjektů, v nichž se sdružují, na dlouhodobé připomínky odborné i spotřebitelské veřejnosti k neexistenci standardů kvality. Česká cechovní norma je norma stanovující



kvalitativní parametry dané potraviny. V porovnání s jinými značkami kvalitních potravin

jako například Klasa cechovní normy stvrzují, že firma vyrábí dle určeného technologického postupu. Na rozdíl například od značky Klasa, kterou může získat více výrobců jednoho druhu dělaných podle různých receptur, je cechovní norma napsaná jednoznačně a určuje, co se do daného výrobku má a může použít.

Trvalá výjimka z EET na předvánoční stánkový prodej kaprů

Vánoce se nezapřítelně blíží a s nimi i tradiční stánkový prodej ryb v kádních, určených pro štedrovecerní pochoutku. Společným úsilím se Rybářskému sdružení ČR podařilo prosadit trvalou výjimku z EET, platnou 7 dní před vánočními svátky, tj. vždy od 18. do 24. prosince. Výjimka se vztahuje i na kamenné prodejny s rybím sortimentem. V případě zavedení EET by

hrozil výrazný úbytek pouličních stánkových prodejců vánočních ryb. Kamenné prodejny na sád-

kách by nestačily pokrýt nápor zákazníků a tradice kapra na Vánoce by byla v ohrožení.



PF 2020



*Klidné a příjemné
vánoční svátky
s časem na rozjímání,
odpočinek i slavení,
přeje*

Rybářské sdružení
České republiky