

Plody moře

Hlavonožci

Chobotnice

Jsou velkých tvarů, chobotničky bývají menší. K přípravě pokrmů používáme nejčastěji chobotnice do hmotnosti asi 300g. Před tepelnou úpravou je naklepáváme. Maso chobotnic je poměrně tuhé, proto je nejčastěji upravujeme dušením na zelenině, zejména s cibulí, česnekem, paprikami a rajčaty.

Chobotnice není příliš vhodná na úpravu opékáním. Pečením a smažením můžeme upravovat jen malé chobotničky.



Korýši

Mořští ráčci

➤ Garnáty

Patří k velmi malým korýšům s ne zcela vyvinutými klepety. V Evropě se pod názvem garnát prodává korýš velký 3-5 cm (kreveta). V Americe se jako garnát označují různé druhy korýšů všech velikostí. Garnáty kupujeme čerstvé nebo zmražené, nevařené s krunýřem nebo uzavřené. Tepelně je upravujeme vařením, dušením a grilováním. Podáváme je zcela samostatně nebo je přidáváme do různých salátů a rýže.

➤ Krevety (garnely, shrimps, prawns)



Je to sice jeden živočišný druh, ale má snad více než 2000 odrůd. Některé krevety jsou velice malé, jen 1/2 cm, ty největší, královské nebo tygří, bývají dlouhé asi 15-20 cm (bez tykadla). Tykadla mají tyto živočichové někdy delší než vlastní tělo. Krunýř krevet může být zbarven od světle růžové do zelenohnědé barvy – podle toho, kde krevety žijí. Krevety zpracováváme nejčastěji konzervované. Slijeme z nich jen nálev a používáme je na výrobu studené kuchyně.

Zmražené krevety velmi krátce povaříme, odstraníme krunýřky a maso používáme při přípravě specialit studené i teplé kuchyně.

Humři

Je jich více druhů. Humr obecný je z koryšů největší. Žije v pobřežních vodách Atlantiku. Nejchutnější je maso humrů o hmotnosti 0,5 – 1kg. Živí humři jsou tmavě modří. Teprve po uvaření, získávají typicky jasné červenou barvu.

Při dopravě má humr klepeta pevně svázaná gumičkou, aby neukousl druhým humrům v krabici klepeta. Je to také proto, aby nedošlo k poranění kuchařů, kteří ještě nemají dostatek zkušeností s úpravou těchto mořských živočichů.

Živého humra poznáme takto: Vezmeme ho do levé ruky těsně za klepety a pravým ukazováčkem ho pohladíme po spodní části ocasu. Podle rychlosti, jako ocas stáhne, posuzujeme jeho životnost. Mdlé pohyby humra znamenají, že se musí co nejrychleji zpracovat.

Usmrcení humra – tepelná úprava

Humra vkládáme do připravené vroucí rybí várky a přikryjeme poklicí. Takto bezpečně a bez týrání humra i langustu hned usmrtíme. Tím také získají krabi i raci krásně červenou barvu.



Langusta



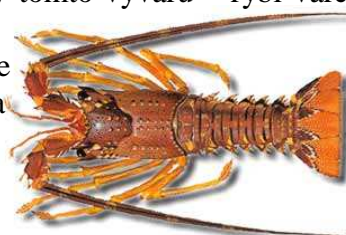
Patří také k největším koryšům. Vyznačuje se tím, že nemá klepeta, zato dlouhá tykadla a váží 1,5 – 5 kg. Langusta se nakupuje čerstvá nebo zmražená. Po uvaření se zabarvuje výrazně červeně. Maso je hlavně v silném ocase. Langustu před tepelným zpracováním tvarujeme.

Tvarování spočívá v přivázání langusty na prkénko. Tykadla se musí přivázat k tělu, aby se při vaření neulámala. Zabráníme tím i jejich skroucení. Maso

z langusty vyjímáme tak, že ji celou rozřízneme od hlavy až k ocasu, nebo maso z ocasu vyjmeme odříznutím článků pod ocasem, těsně u krunýře.

Langustu vaříme v rybí várce z kořenové zeleniny, cibule, soli, kmínu a vína. Doba varu je závislá na velikosti langusty, zpravidla to bývá 30-40 minut. V tomto vývaru – rybí várce – necháme langustu i vychladnout.

Langusta patří k těm mořským plodům, které dohotovujeme většinou u stolu hosta. Zručný číšník ji otevře nebo rozkrojí a maso uvolňuje z krunýře a rozděljuje hostům na talíře, nebo ještě doplňuje a teprve klade hostům na stůl. S ocasu langusty se krájí medailonky, které ve studené kuchyni různě zdobíme a glazurujeme.



Krabi



Patří rovněž mezi koryšce. Je jich více druhů. Většinou se zpracovávají přímo na moři na lodích v místě výlovu. Po uvaření se zmrazují, nebo jsou konzervováni do kovu. Zmražené krabí maso o hmotnosti 1-2kg se může objednávat a zpracovávat v našich gastronomických provozech.

Krabi upravujeme na více způsobů. Používám je zejména na přípravu různých specialit studen kuchyně, ale připravují se z nich i jemné polévky, teplé předkrmy a mnohé další speciality.

Lasturovci

Ústřice jedlá

Ústřice se vyskytují v různých vodách Středomoří i ve vodách Atlantiku a také se již chovají uměle na velkých mořských plantážích. Ústřice se sbírají při odlivu. Stále patří mezi drahé delikatesy.

Ústřic je mnoho druhů různých velikostí. V přímořských částech Evropy se vyskytují ústřice menší a libovější. Americké ústřice bývají větší a tučnější. Tučnost je ovlivněna roční dobou. Tučné ústřice jsou považovány za méně kvalitní.

Ústřice se dělí podle druhu, velikosti, oblasti, kde se chovají. Liší se i různě hnědým zabarvením. Ústřice a slávky jedlé jsou nejvíce oblíbeny u Francouzů a Angličanů.

Uskladnění ústřic: Po dodání je ukládáme do chladicího boxu v originálním balení. Ústřice jsou v těchto bednách pevně

uložené, a tudíž nemají možnost se otevřít. Po odstranění víka se může ústřice otevřít a vytéci ústřicová voda. Tím se ústřice znehodnotí. Ústřice se také nesmí uchovávat ve vodě.

Otevírání ústřic: Ústřice otevíráme speciálním ústřicovým nožem. Při otevření musíme být opatrní, aby se skořápka nepoškodila nebo nevznikly úlomky.

Zasyrova zakápneme otevřenou ústřici citrónovou šťávou a obsah odškrábneme odspodu lastury a doslova vysajeme. Vždy je podáváme dobře vychlazené (na ledové tříšti).

Tepelně zpracováváme ústřice vařením ve vinné várci, pečením, gratinováním nebo i smažením ve vinném či jiném těstíčku. K ústřicím, stejně jako ke kaviáru, nabízíme kvalitní suchá bílá vína nebo suché sekty.



Mořské řasy

Tyto sušené mořské řasy se používají především v japonské kuchyni.

Agar-agar je bílá mořská řasa, která se používá v cukrářské výrobě jako rosol na zákusky a dorty upravované s ovocem. Nyní se většinou agar-agar nahrazuje průmyslově vyráběnou želatinou. Agar-agar se také používá ve studené kuchyni.

Nory je plátkovaná mořská řasa tmavě zelené až černé barvy, která se nejvíce uplatňuje jako základ pro japonskou národní specialitu – pokrm známý již na celém světě – sushi.

Wakame a kombu se používají jako doplněk do polévek a salátů. Mají nízkou energetickou hodnotu, ale vysoký obsah minerálních látek. V japonské kuchyni jsou tyto řasy hodně používány, neboť dodávají pokrmům jemnou chuť po jódu.

Konzumace řas je vhodná i z hlediska zdravotního, působí na pravidelnou peristaltiku střev. Cena mořských řas je u nás pro běžnou přípravu příliš vysoká, lze je upravovat a podávat jen jako určitou specialitu.



Sladkovodní raci

Raci žijí v našich tocích a jsou přísně chráněni. Nesmí se chytat pro konzumaci. Místa a oblasti, kde se vyskytují, jsou pečlivě chráněny a odchyt je pokutován. Raci se podávají hlavně jako specialita v severských oblastech Evropy. V severských státech existují i umělé chovy.

Žáby

Na našem území jsou chráněny podobně jako raci. Jejich výskyt je známkou čistoty vody, ke konzumaci se hodí skokan zelený, je považován za pochoutku. DO naší republiky se dováží v zmraženém stavu. Upravuje se různými tepelnými způsoby. Před vlastní úpravou se stehýnka většinou marinují v oleji s kořením. Oblíbené je smažení. Chutí připomínají žabí stehýnka maso kuřecí.

U nás jsou pokrm z žab jen na jídelních lístcích vybraných restaurací.

Želvy

Patří také k ohroženým druhům. Lov želvy obrovské je stále zakázán. Ke konzumaci je vhodná želva řecká a želva obecná, která žije na jihu Evropy a chová se zde na speciálních farmách. Cena želvího masa je vysoká a úprava želvího masa je náročná. Pro přípravu želvích polévek lze doporučit nákup hotových konzerv.

Hlemýžď zahradní

Řadíme ho do čeledi slimákovitých. Patří ke známým specialitám francouzské kuchyně, ale i v dalších evropských státech je považován za delikatesu. Hlemýždi se smějí sbírat jen v určitou dobu, podmínkou je rovněž stanovená velikost ulity.

Z české produkce byli známí šneci z Mělnicka. V současné době je jich na našem území více



šnečích farem. Šneci se sbírají na zahradách, vinicích, nebo se uměle chovají. U nás je konzumace hlemýžďů záležitostí zejména vánočních svátků. Pokrmy z nich se zpravidla nabízejí jako teplý předkrm ve vybraných restauracích. Konzumují se tělíčka, která mají vysoký obsah bílkovin. Protože příprava pokrmů z čerstvých hlemýžďů je časově náročná, využívá se hodně šnečích konzerv.

Šnečí kaviár se připravuje z vajíček šneků. Nejznámější je šnečí kaviár ze Španělka, který se vyrábí v několika druzích. Nejdražší je zlatý, ale velmi

ceněn je také tmavý kaviár.

Příprava:

Nejdříve hlemýždě důkladně omyjeme a následně i opláchneme. Potom je vložíme do osolené vařící vody, čímž je usmrtíme, a necháme 10min. vařit. Ještě za horka vyjmeme tělíčko hlemýždě z ulity, měkké vnitřnosti, špičku hlavy a ocásku odkrojíme a vytáhneme střívkem. Hlavička bez tělíčka se vyhodí, zatímco tělíčko bez hlavy je určeno k dalšímu zpracování. Očištěnou nohu promneme v dostatečném množství soli, abychom odstranili sliz. Pak je v několikeré vodě vypereme. V případě dalšího využití ulit je třeba je dobře propláchnout pod tekoucí vodou. Pak je dvě hodiny vaříme v silně osolené vodě (1-2 vodu vyměníme). Po následném opláchnutí necháme odkapat a následně vysušíme.

Očištěná tělíčka zalijeme hovězím vývarem a uvaříme do měkka, což trvá 2,5 -3 hodiny. Mezitím vývar okořeníme tymiánem a šalvějí. Uvařené hlemýždě urovnáme na mísu, ještě za tepla je pokapeme olejem a citrónovou šťávou a ozdobíme zelenou petrželí. Uvařené hlemýždě můžeme také nechat ve vývaru vychladnout. Do vyvařených a vysušených ulit nalijeme trochu vývaru, pak do nich zastrčíme vychladlá tělíčka hlemýžďů a otvor uzavřeme petrželovým máslem. Povrch uzávěru posypeme strouhanou houskou a vložíme asi na 10 min. do horké trouby. Aby obsah ulity nevytekl posadíme je do tzv. hlemýžďí mísy, eventuálně do kastrolu se solí. Podáváme jako teplý předkrm, mezichod, nebo jako lahůdku. Vhodnou přílohou je bílý chléb, křen, nebo jablečný křen, jemný zeleninový salát apod.