

Vánoce už téměř klepou na dveře a tak se mnozí z nás pomalu zamýšlejí nad skladbou štědrovečerní večeře i dalších svátečních jídel.

Dnes už tradičně u nás patří na stůl kapr. Tradice to není zrovna pradávna – zhruba od 19. století, ale stejně jako zdobení vánočního stromku se u nás ujala.

Jinak je tomu s kapry. Jejich chov je na našem území doložený minimálně do renesance.

Snad nejznámější oblastí, kde se kapři tradičně chovají, je Třeboňsko. Mnoho velkých rybníků zde vzniklo za Rožmberků a k slavným stavitelům rybníků patří zejména Štěpánek Netolický a Jakub Krčín. Rybníky i chov kaprů se zde udržely dodnes.

Jinou historicky doloženou rybníkářskou oblastí je Vysočina. Zde rybníky zakládala jiná větev Vítkovců – Páni z Hradce. Zachariáš z Hradce zavedl kromě chovu kaprů i dovezené siveny, kterým se na Vysočině dobře dařilo.

Další významnou kapří oblastí je Novohradsko. Někteří specialisté dokonce tvrdí, že maso kaprů chovaných ve vyšších nadmořských výškách je chutnější.

Samozřejmě rybníků a přehradních nádrží je na území naší republiky daleko víc a snad ve všech je možné kapra ulovit. Ačkoli se to na první pohled nezdá, je kapr pro rybáře důstojným soupeřem a ulovit trofejního (tedy velkého) kapra dá zabrat snad víc, než ulovit štika. Řeč je samozřejmě o lovu na prut.

Na vánoční stůl se obvykle kapři dostávají z podzimních výlovů, které jsou pro rybáře (a teď mám na mysli ty profesionální) vyvrcholením sezóny. Současně jsou skvělou podívanou pro dospělé i děti. Několik fotografií, které článek doprovází, pochází ze severu Čech, konkrétně z letošního výlovu rybníku u obce Rádlo u Janova (jihozápadně od Jablonce nad Nisou).





Kolem vánočních kaprů panují i některé, trochu scestné, představy. Jednou z nich je, že kapra je třeba koupit s dostatečným předstihem a vypustit ho doma do vany, aby se prý zbavil bahnitě příchuti. Je to zbytečné a připadá mi to jako zbytečné trápení ryb, ale i lidí. Kdo si vyzkoušel umýt vanu po několikadenním pobytu kaprů, mi určitě dá zapravdu. Ani voda z městského vodovodu

kaprům moc nesvědčí. Kapři se po výlovu nechávají v sádkách v čisté vodě, takže tuto etapu přípravy kaprů za nás dělají zcela běžně rybáři.

Bahnitá příchuť se objevuje spíše u kaprů velkých a tudíž starších. Mnozí jim dávají přednost s tím, že prý mají „míň kostí“. Množství kostí je u malých i velkých kaprů samozřejmě stejné, jen u těch větších jsou větší i kosti, tak se skutečně o něco snáz vybírají. Další nevýhodou kaprů „velryb“ je množství sádla, které chuťově také není žádná lahůdka.

Z kulinářského hlediska považuje většina kuchařů (i profesionálů) za optimální kapry kolem 2,5 kg. Někdy bývá problém je sehnat, nicméně i ti o něco větší (kolem 3 kg) vás na stole nezklamou.

Když tedy máme kapra doma, musíme kapra vykuchat a očistit. O tom jak nejméně pracně kapra „oloupat“ už byla na stránkách Zpravodaje řeč, tentokrát se zmíním o některých způsobech přípravy.

Vánoční klasikou jsou kapří řízky v trojobalu s bramborovým salátem. Na smaženém kapru není nic tajemného a bramborový salát se snad v každé rodině připravuje trochu jinak – s různými ingrediencemi.

Pokud si chcete vánoční večeři trochu ozvláštňit, můžete zkusit kapra podle Petra Voka. I na toto jídlo existuje několik variant. Nejjednodušší na přípravu je, když kapří řízky před obalováním kromě obvyklého osolení potřete utřeným česnekem a necháte tak hodinku odpočívat. Dál můžete pokračovat tradičním trojobalem. Jiné recepty doporučují obalovat ve směsi hladké mouky sladké papriky a bramborového škrobu (Solamyl), kterého stačí tak lžička. Doporučuje se smažit na pánvi s plátky slaniny, trochou oleje a ½ lžíce másla. Opečenou slaninou se pak kapří řízky ozdobí.

Složitější postup¹ doporučuje kapří řízky špikovat, předpéct v troubě a teprve pak osmažit na sádle.

Dost odlišnou variantu kapra Petra Voka nabízejí na internetu rybáři z Boskovic².

Receptů je samozřejmě daleko víc, stačí, když si do vyhledávače zadáte: kapr petra voka a vyskáče jich celá řada. Vybírat můžete podle svého. Společným jmenovatelem je použití česneku.

Údajně nejstarší český recept na vánočního kapra je „kapr na černo“. Zcela jiný postup vyžaduje další tradiční „kapr na modro“. Opět na internetu najdete celou řadu receptů. Tady komentovat nebudu, tyhle varianty kapra jsme nikdy nezkoušeli, ačkoli vypadají zajímavě.

Z vlastní zkušenosti mohu doporučit kapra marinovaného. Na internetu najdete spoustu receptů, některé mi připadají dost komplikované. U nás se připravuje docela jednoduše. Porce kapra se upečou (nejlépe na mřížce) v troubě – stačí chvilka a pak naloží do marinády z octa a koření. Přidá se nakrájená cibule a trochu mrkve na kolečka. Vše se odloží do chladu a nechá řádně odležet. Výborně se tak zužitkují méně atraktivní porce od ocasu, které mají hodně drobných kostí. V octové marinádě kostičky změknu (nebo se dokonce téměř rozpustí). S octem nešetřte, do ryby se ho vejde spousta, aniž by chutnala kysele.

K Vánocům patří i rybí polévka. I těch je celá řada a snad každá rodina má ten svůj osvědčený recept. Jsou však i rybí polévky méně tradiční, které také stojí za vyzkoušení i mimo vánoční čas.

Někteří ochránci zvířat si kupují vánočního kapra a pak jej vypouštějí do řeky. Podle rybářů jej tak nezachrání, spíše spolehlivě zavraždí.

Ne všichni mají ryby rádi. Není to žádný předpis mít na štědrý večer kapra – klidně si dejte třeba řízek nebo vinnou klobásu. Jen by se to s hodováním nemělo přehánět.

1 Recept najdete na [Kapr Petra Voka | Roman Vaněk \(rohlik.cz\)](#)

2 [3. Oldův kapr podle Petra Voka :: Rybáři Boskovice \(rybariboskovice.cz\)](#)

Kdesi jsem četl, jak Svatopluk Čech vzpomíná na průběh štedrovečerní večeře u nich doma. Začínalo se rybí polévkou, pak byla treska, černá ryba, jablkový závin, smažená ryba, švestky, modrá ryba, slaneček a dezert skládající se z vánočky, jablek, ořechů a lískových oříšků, načež se naléval punč.

Tak bohaté menu by mě asi porazilo. Takže snad na závěr doporučení: Ani o svátcích to s hodováním nepřehánějte!



I tak se dají ryby připravit, ale na štedrovečerní večeři to není ideální metoda.

Veselé Vánoce
čfk + Mikina