



## Chov a skladování ryb

**Ryby, které se k nám dostanou až na talíř, jsou buď dovezeny přímo ze zahraničí (největším producentem ryb je Čína, Peru, Indie, USA, Japonsko a...**

### Chov a výlov ryb

Ryby, které se k nám dostanou až na talíř, jsou buď dovezeny přímo ze zahraničí (největším producentem ryb je Čína, Peru, Indie, USA, Japonsko a Rusko) nebo se jedná o tuzemský chov. Existují tzv. **rybí farmy** jakožto alternativa k průmyslovému rybolovu, který škodí životnímu prostředí. Rybářské sítě mohou ublížit nejen mořským ptákům, které se do nich mohou zachytit, ale i mořským rostlinám. Rybí farmy jsou **relativně ekologické** a dnes z nich pochází až 1/3 lososů na trhu. Proti tomuto typu chovu však může hrát fakt, že ryby jsou často v sádkách namačkané, mají málo pohybu, jejich maso je pak **tučnější a nadopované antibiotiky**. Nejšetrnější je proto klasický tradiční rybolov, kdy rybář vyjede se [svou lodí](#) na moře nebo řeku.

V Česku je okolo 21 000 rybníků, hlavně v oblasti Třeboňska, Českobudějovicka a Jindřichohradecka. I když můžeme mít sladkovodní a i ty mořské ryby na talíři skoro pořád, Češi jim stále moc neholdují. Oproti ostatním státům jíme skoro až o polovinu méně ryb. Na podzim se po celé republice konají **podzimní výlovy rybníků**, takže i vy si můžete vybrat zcela čerstvou rybu a odvést si ji přímo domů.

### Skladování ryb

**Ryby** se velmi rychle kazí, proto je potřeba je co nejrychleji čerstvé sníst. Když si rybu dovezeme domů, ihned ji dáme do lednice a co nejdříve spotřebujeme. Rybu bychom měli v lednici skladovat **maximálně 48 hodin**. Můžeme si ji však dát i do mrazáku a uvařit z ní něco dobrého až později. V tomto případě je potřeba skladovat rybu při teplotě minimálně -18° C. Rybu vložíme do mikrotenového sáčku nebo dáme do plastové krabičky a označíme datem zmrazení. **Sušené ryby** nebo ty v konzervě lze skladovat při pokojové teplotě na suchu třeba ve spíži. Již tepelně upravené ryby není vhodné skladovat dlouho. Vždy je dáme do krabičky, aby svou typickou vůní neovlivnily chuť ostatních potravin.