

## Jaký je smysl Vánoc?

Vánoce slavíme jako svátky klidu a míru. Neplatí to však pro všechny, rozhodně ne pro naše zvířecí přátele, kteří ve jménu těchto svátků paradoxně umírají násilnou smrtí.

V současné době považujeme za tradiční vánoční pokrm kapra. Nejde přitom o nijak hlubokou tradici. Pevná vazba Vánoc a smaženého kapra se ustálila až v 50. letech 20. století.

Za každým takovým jídlem stojí zmařený život, který byl obětován zbytečně - vždyť česká kuchyně skýtá řadu mnohem starších, skutečně tradičních pokrmů jako např. houbový kuba nebo hrachovka. Inspirovat se ale můžete i novými rostlinnými recepty v této brožurce, které chuť kapra hravě nahradí.

Ač neslyšíme jejich křik či nářek, mají ryby dle etologických studií primární smysly stejně dobré jako u člověka. Úroveň složitosti mentálního světa ryb je srovnatelná s většinou jiných obratlovců a zároveň roste počet důkazů, že ryby cítí bolest podobným způsobem jako lidé.<sup>1</sup> Nejinak jsou na tom i další živočichové, kteří se stávají vánočním pokrmem. Není ale řešením kapra koupit a vypustit. Zvýší se tím poptávka a vyčerpaný, hladový kapr většinou nepřežije (zejm. kvůli teplotnímu šoku).<sup>2</sup>

Prosíme, zvažte letos možnost oslavit Vánoce bez násilí a zkuste některý z řady receptů nezahrnujících trápení našich zvířecích přátel. O nic tím nepřijdete, naopak poznáte řadu zajímavých chutí, ať již jde o nekapa ovesného nebo hlívu à la rybu. Odměnou vám bude i dobrý pocit na duši.

Zdroje: 1) Brown, C. 2015. Fish intelligence, sentience and ethics. *Animal Cognition* 18 (1), 1-17.; 2) VFU Brno 2014. Vánoční kapři a jejich welfare (tisková zpráva). Dostupná na <http://bit.ly/vypousteni-kapra>

## Recepty



### HLÍVA À LA RYBA \*

Hlíva ústříčná, plátkové mořské řasy (nori či kombu), řepkový olej, sůl, pepř, provensálské koření, mouka, strouhanka.

#### Postup:

Nejprve z oleje, soli, pepře a provensálského koření vytvoříme marinádu. Touto marinádou potřeme hlívu a necháme pár hodin odležet. Z houby lehce vyždímáme olej. Zabalíme do plátku namočené řasy (nori nebo kombu) a upevníme přepuleny párátky či špejlemi. Poté obalíme ve veganském trojobalu (místo vejce se použije buď mouka nebo škrob s vodou a kurkumou) a osmažíme na oleji. Při konzumaci dáváme pozor, aby nám nezaskočilo párátko :)

### NEKAPR OVESNÝ

Větší celer (350-400 g po oloupaní), sáček ovesných vloček (500 g), půl sáčku koření na ryby, nori vločky (nejsou nutné), 2 lžičky sójové omáčky, 1/2 l zeleninového vývaru (např. z kostky), strouhanka, olej.

#### Postup:

Vločky smícháme s uvařeným nahrubo nastrohaným celerem, směsí rybího koření, sójovou omáčkou, případně i lžící nori vloček a zalijeme zeleninovým vývarem. Necháme namočené v lednici alespoň 3-4 hodiny (nejlépe přes noc). Poté před podáváním zahustíme strouhankou do hustoty hmoty karbanátkového těsta a tvoříme porce ve tvaru placiček nebo rybích prstů. Obalujeme ve strouhance a smažíme na minimálně centimetrové vrstvě oleje.

### BRAMBOROVÝ SALÁT

5 brambor, 1 cibule, 1-2 mrkve, 1 petržel, kousek celeru, sůl, pepř, cukr, ocet, kyselé okurky, 1-2 lžičky plnotučné hořčice, sojanéza.

#### Postup:

Brambory uvaříme ve slupce (20 minut), mrkev, celer a petržel oloupeme a uvaříme (15 minut) v osolené vodě s pepřem, octem a trochou cukru. Trochu vody z vaření zeleniny pak můžeme po vychladnutí přidat do hotového salátu. Nakrájíme cibuli na malé kostičky a dáme do mísy na salát. Oloupáme brambory, nakrájíme na kostičky a smícháme s cibulí. Poté na kostičky nakrájíme ostatní vařenou zeleninu, kyselé okurky a vše v míse zamícháme. Přidáme hořčici, několik lžic sojanézy, promícháme, dochutíme solí, pepřem a necháme v lednici odpočinout.

### SÓJOVÝ ŘÍZEK

Sójové plátky, 1-2 lžičky sójové omáčky, pepř, sůl, plnotučná hořčice, česnek, mouka, strouhanka, olej.

#### Postup:

Sójové plátky vaříme ve vodě s kostkou zeleninového bujónu a lžící sójové omáčky asi 10 minut. Poté scedíme a vymačkáme přebytečnou vodu. Plátky opepříme, osolíme, potřeme trochou hořčice, utřeným česnekem a obalíme ve veganském trojobalu (místo vejce stačí dát škrob nebo mouku s vodou a špetku kurkumy na barvu). Smažíme na rozpáleném oleji dozlatova po obou stranách. Podáváme s bramborovým salátem a plátkem citronu.





### VÝLOV

Před vylovením se kaprům nejprve několik dní vypouští voda z rybníku, postupně se zmenšuje jejich životní prostor, což je pro ně nesmírně stresující. Už jen samotný výlov řada ryb nepřežije.

### TRANSPORT

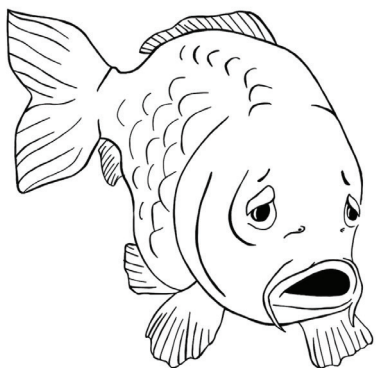
Přeživší kapři jsou pak nasypáni do přečpaných nádob a odvezeni do jiného rybníka nebo do sádek s velkou koncentrací ryb. Během transportů se s nimi hází doslova jako s uhlím. Mnoho kaprů zahyne následkem nemoci, tepelného šoku, stresu, udušení či zranění (kůže, ploutví a žaber) způsobených během necitlivého transportu.

### DVA MĚSÍCE O HLADU

Výlov přeruší přirozenou hibernaci, kdy se kapři na zimu zavrtají do bahna a utlumí svou aktivitu. Jejich organismus je v sádkách k aktivitě donucen, ale kvůli kvalitě masa nejsou celé dva měsíce před porážkou krmeni, takže trpí hladem.

### NEDOSTATEK KYSLÍKU

Je-li kapr bez vody, dusí se. Prožije si to několikrát – během výlovu, převozu a zejména během necitlivé manipulace při pouličním prodeji (živí kapři vláčení po nákupech nejsou výjimkou). V kádích navíc často není dostatek kyslíku, takže se kapři dusí i ve vodě.



Kresba: Magda Šmídová

### POULIČNÍ PRODEJ

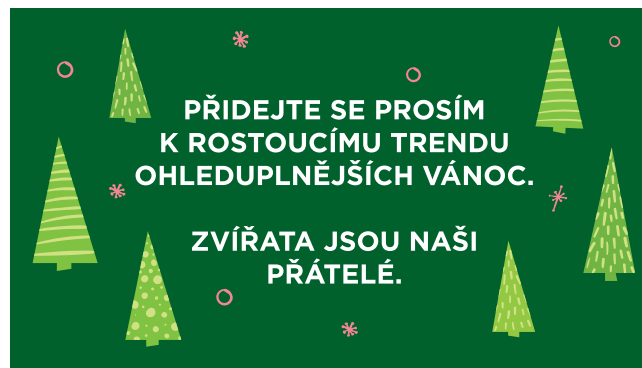
Podle předpisů by kapři měli být nejdříve omráčeni ranou do hlavy a poté vykřveni, ale tento postup se až příliš často nedodrжуje. Někteří prodejci (často nezkušení brigádníci) ryby z pohodlnosti vytahují z vody za žábry, což vede k poraněním. Žábry totiž nejsou stavěné na to, aby unesly celou tíhu těla.

Při výlovu z kádí se kaprům občas zachytí ploutev v oku sítě. Pro prodejce je ale příliš pracné ji jemně uvolnit a raději ji polámanou nebo utrhnou.

### DOMÁCÍ ZABÍJENÍ

Zabíjení podomácku není prakticky nijak kontrolováno. Ryby jsou často doslova ubity k smrti zcela nezkušenými lidmi.

Tak končí životní pouť citících bytostí. Zbytečnou smrtí kvůli tradici, která se ukotvila až v 50. letech 20. století.



Otevři oči



Vydalo Otevři oči, z.s.

- organizace za práva zvířat

[www.Soucitne.cz](http://www.Soucitne.cz) / [www.OtevriOci.cz](http://www.OtevriOci.cz)

Svátky míru a lásky  
na Vašem stole

[www.vanocebeznasili.cz](http://www.vanocebeznasili.cz)