

SYDNEY

fish market

Rybí trh v přístavním australském městě Sydney je v současnosti největší na jižní polokouli. Patří **mezi nejvýznamnější trhy** na celém světě, zejména co se týká druhové rozmanitosti mořských živočichů.

text: David Mašek foto: autor

Sydney fish market v sobě skrývá nejen označení rybí trh, ale zároveň jde i o název společnosti, která organizuje a zajišťuje aukční prodej ryb a dalších produktů. Je přímo v centru, ve čtvrti Pyrmont, v zálivu Blackwattle Bay. Historie trhu sahá do roku 1945, kdy vláda New South Walesu pozměnila zákon o prodeji ryb a mořských plodů. Původní sídlo bylo v oblasti Haymarket, odkud se v roce 1966 přemístilo do současné lokality.

Ranní ptáče, dál doskáče

Každý pracovní den probíhají od půl šesté ráno aukce, při nichž se prodá průměrně 50 tun čerstvých mořských živočichů! Rybí trh v Sydney v současnosti používá systém holandské aukce s klesající cenou. Je to model převzatý z aukcí tulipánů v Amsterdamu. Princip je jednoduchý. U každé dražené položky je uvedena počáteční cena, většinou o něco vyšší (2–3 dolarů), než je cena očekávaná. Tato cena je nastavena na hodinách, které se otáčejí rychlostí 1 dolar za jednu otáčku. Cena klesá do okamžiku, kdy je pro kupce zajímavá. Ten poté stiskne tlačítko, hodiny zastaví a prodej se uzavírá. Tento způsob je rychlý a zcela vyhovující pro prodej čerstvých mořských ryb a plodů. Za hodinu se tak prodá zhruba 1000 beden po 23 kg. Každý účastník aukce se musí zaregistrovat. Od půl páté ráno začíná prohlídka produktů, které půjdou ten den do dražby. Pro zájemce a širokou veřejnost je část aukce zpřístupněna formou organizovaných prohlídek s průvodcem.

Ochutnejte, máte možnost!

Sydney fish market není samozřejmě pouze místo, kde probíhá aukční prodej. Je zde několik budov, v nichž jsou umístěny prodejny s čerstvými rybami a dalšími živočichy, ale i restaurace a občerstvení, kde je možné ochutnat takřka cokoliv. Ceny produktů jsou velmi příznivé, někdy dokonce až o polovinu nižší než ve specializovaných obchodech ve městě. Proto zde panuje čilý ruch. V nabídce převažují mořské ryby a plody, ale k mání jsou i zástupci sladkovodní říše. Pro Středoevropana bylo milé zjištění, že vedle pstruhů si zde můžete koupit například i kapra, v Austrálii spíše opovrhovanou rybu. Z mořských živočichů je největší zájem o ústřice, nejrůznější druhy krevet všech velikostí, mušle, kraby živé i vařené, langusty, humry, mořské ježky, sépie či kalamáry. A samozřejmě zde nechybějí ani ryby různých druhů a velikostí. Místní lidé i turisté se sem vydávají na nákupy a samozřejmě na jídlo. Za příznivého počasí lze posedět venku, na otevřeném molu situovaném na břehu zálivu. To je vybavené stoly, lavicemi a slunečníky a je odsud pěkný výhled na přístav i na město. Pokud fouká a prší, jsou k dispozici místa k sezení uvnitř hlavní budovy.

Nabídka restaurací je naprosto ohromující

Co pro začátek vyzkoušet zdejší ústřice? Nabízejí jich několik druhů a prodávají se klasicky po tuctu nebo po

půl tuctu. Neuvěřitelné množství připravených sushi je úžasná pastva pro oči. A nejen pro ně. Prvním soustem spolehlivě rozdráždí i vaše chuťové pohárky. Objednávají se po jednotlivých kusech, což je ideální, pokud chcete ochutnat více druhů. Další možnost skýtá již připravené ochutnávkové menu. Liší se podle obsahu a velikosti. Většinou obsahuje ústřice, pečené či vařené mušle, čerstvě naložené krevety, vařené langusty a další mořské plody. Nechybějí samozřejmě ani ryby nejrůznějších druhů. Podle chuti lze vybírat z několika úprav, mezi nimiž vévodí ryby pečené, smažené a velmi populární sashimi. V neposlední řadě se ani zde nezapomíná na oblíbené Fish and Chips. K dostání je opět v mnoha variacích, místo smažené tresky, platýše a dalších ryb lze zkusit například smažené obří krevety či kalamáry. Vše je podáváno standardně – s pořádnou porcí smažených hranolků.

Pastva nejen pro rybářeovy oči

Budete-li mít při pobytu v tomto krásném australském městě volný čas a možnost volby, návštěvu trhu nevynechejte! Pro rybáře a milovníky rybích produktů je zastávka na tomto místě skoro povinností. Získáte dokonalou představu o neuvěřitelném druhovém množství ryb a dalších živočichů, které nám stále ještě moře, oceány a sladké vody nabízejí. A v neposlední řadě se zde můžete dobře najíst a ochutnat spoustu skvěle připravených dobrot. A taková příležitost by se přece neměla promarnit. ■