Lydekų galvų iškamšos

Parašė siaipzvejys
Antradienis, 08 Lapkritis 2011 21:18



Žvejys, kuris gamina lydekų iškamšas, daugiau nei 15 metų dalinasi savo patirtimi. Jo pagaminti eksponatai kabo ne tik pas jį namuose, bet ir pas daugelį pažįstamų. Pirmiausia, reikia įvertinti, kad žuvies galva susideda ne tik iš kaulų, bet ir iš kremzlių, kurios džiūnant stipriai traukiasi, todėl nėra jokios prasmės daryti lydekos iškamšą iš mažų galvų. Ir taip, atpjautą galvą aš įdedu į emaliuotą puodą, gausiai apipilu druska, taip pat ir į žuvies galvą, žiaunas ir pastatau šaltai – žiemą į balkoną, vasarą į šaldymo kamerą. Lydekos, kurios gyvas svoris apie 3 kg galvą sūdoma savaitę. Sunkesnių lydekų, sūdoma ilgiau – 10 dienų. Po sūdymo reikia labai atsakingai nuplauti gleives nuo paviršiaus ir ypač dantų. Tai aš darau su senu dantų šepetukų, po vandens srove. Ypatingai atsargiai reikia dirbti, valant lydekos dantis, nes mažiausi įbrėžimai ilgai neužgyja. Nuplovus, iššiodinu galvą ir atverčiu žiaunas mediniais pagaliukais taip, kad galva imituotu pozicijos momentą atakos ant aukos. Plačiai iššiodinta galvą su atverstomis žiaunomis džiovinu ant lėkštės arba medinės lentukės. Džiūstant, druska mušasi į paviršių, todėl kiekvieną dieną tenka plauti prasimušusią druską, 5 minutes po bėgančiu šaltu vandeniu. Priklausomai nuo galvos dydžio tai tenka kartoti 3 – 10 kartų. Praėjus 7-10 džiovinimo dienų galima nuimti pagaliukus, nes minkštų audinių lydekos galvoje neliko ir ji savarankiškai išlaiko užduotą formą. Išdžiovintą galvą pakartotinai praplaunu po bėgančiu vandeniu ir po kelėtos dienų padengiu 2-3 sluoksniais nitro laku. Jei tai nepadaryti, tai po kurio laiko, lydekos oda pasišiaušia, ir galva atrodys nevykusiai. Viską atlikus lieką pritvirtinti ant paruoštos lentukės ir pakabinti ant sienos. Paruošta pagal užsienio spaudą.