



Kaip pataiso žuvį suomių. Mes žuvis dažniausiai kepame arba kemšame. Kitos tautos turi mėgstamus žuvų pataisymo būdus. Štai kai kurie suomiški receptai. Suomių ypač žiūri, kad žuvis neprarastų savo maistinių savybių. Virtos žuvis. Geriausiai virti visą žuvį, nes tada ji praranda mažiausiai savo vertės. Suomių verda su žvynais. Vandens į puodą pripila tiek, kad jis apsemtų žuvį. Druskos reikia 15-20 gramų litrai vandens. Sultinys pagardinamas pipirais, krapais, svogūnais. Pradžioje kokias 2-3 minutes pavardama ant stiprios ugnies, vėliau, uždengus puodą dangteliu, verdamas ant silpnos ugnies. Žuvis išvirusi, jei lengvai atsiskiria nugarinis pelekas.

Žuvies virimas vėstančiame vandenyje. Išdarinėta žuvis pasveriamas ir vandens pripilama tris kartus daugiau nei yra žuvų. Jei indas platus, vandens vis tiek reikia pripilti tiek, kad apsemtų žuvį. Vanduo su prieskoniais užvirinamas, o po to į jį nugarėlėmis į viršų dedamos žuvis, puodas sandariai uždengiamas dangteliu ir nukeliamas nuo ugnies. Puodas statomas ant medinės lentelės, nes ant metalinės jis greitai ataušta. Ant medinės vėsta ilgiau ir to laiko užtenka, kad žuvis išvirtų. Žuvis būna išvirusi, jei mėsa lengvai atsiskiria nuo stuburkaulio. Taip virtų žuvų maisto medžiagos geriau išlieka nei virtų ant ugnies, nes žvynai neleidžia joms išvirti vandenyje.

Kaip iškepti žuvis prie laužo. Virtuvėje galima pataisyti daug žuvies patiekalų. Tuo tarpu žūklėje reikia tenkintis tik keliais. Ne tokiems įgudusiems meškeriojams pateikiu kelis pačius paprasčiausius būdus, kaip pasikepti žuvų ant laužo.

Ant iešmo kepta žuvis. Žuvis išdarinėjama (su žvynais), pasūdoma su galva. Paskui iš standesnės žalio karklo vytelės nubrošiama iešmas. Jis per burną įbedamas pagal stuburkaulį iki uodegos ir įsmeigiamas žemėn taip, kad laužo karštis nedeintų žuvies. Geriausiai žuvį kepti ir prie liepsnojančio laužo, iešmus įbedus priešvėjiniame pusėje – taip anksčiau per žiobrinės skirsnemuniečiai kepdavo žiobrius.

Kaip pataiso žuvį kiti

Parašė Ričardas Adamonis

Penktadienis, 17 Vasaris 2012 18:54

Ant lentos kepta žuvis. Taigi vėlgi suomiškas receptas. Žuvį darinėjant, perpjaunama išilgai nugara, paliekam sveika pilvo oda. Galva nupjaunama. Taip išdarinėta žuvis oda į apačią dedama ant lentos ir mediniais smeigtukais (prieš tai persmeigus peiliu) pritvirtinama prie lentos. Lenta su žuvimi statoma prie laužo kiek atlošta per tokį atstumą, kad ji keptų kuo lėčiau. Senose suomių žvejų taisyklėse, nurodoma, kad tokiam kepimui sukraunamas iš alksninių malkų laužas, o lenta su žuvimi statoma per du kirviakočius nuo jo. Kepama žuvis vis laistoma sūrymu. Nors tai ilgai taisomas patiekalas, bet verta pabandyti – labai jau skanu!

Ant žarijų kepta žuvis. Tai parankus būdas turistui, nes žuvis iškepa greitai ir be didelės priežiūros. Išdarinėta ir pasūdyta (į pilvo ertmę galima pridėti prieskonių) žuvis apvyniojama švariu popieriumi, o ant viršaus – dar keliais sluoksniais laikraščių, ir dedama ant žarijų. Kai kurie žvejai prieš tai popierių sudrėkina. Jei neturime popieriaus – menka bėda: žuvį galima suvynioti į varnalėšos, šalpusnio ar kito didžialapio augalo lapus, tik reikia žiūrėti, kad jie nebūtų labai aitrūs.