Parašė meškeriotojas
Šeštadienis, 01 Rugsėjis 2012 21:29

Nedaug tokių kulinarinių receptų, kurie surašyti juodu ant balto skleidžia skanėsto aromatą, – tai vytinta žuvis. Po pavasarinės kuojų ir plakių žūklės daugelis meškeriotojų dalį laimikio gali paversti delikatesu, kurio jokioje parduotuvėje nenupirksi. Kiekvienas vytina žuvį kaip išmano, bet kiekvienam ne pro šalį žinoti, kaip tai daroma teisingai, kad kiekvienas kąsnelis tirptų burnoje.

Pirmas žingsnis – sūdymas

Daugelis mano, kad kuoja labiausia tinka vytinti, tačiau vytinti galima daugelį žuvų rūšių. Ypač karšius, ešerius, žiobrius, plakius, raudes, karosus, aukšles. Svarbiausia, kad vytinti tinka daugelis žuvų, kurios laikomos ašakotomis ir kurių nevertina šeimininkės. Žuvies dydis taip pat neturi didelės reikšmės. Tad galima šiam reikalui panaudoti visą smulkų laimikį, kuris labai dažnai nueina niekais. Vytinimo pradžia – žuvies sūdymas. Tai daroma dviem būdais, bet abu vienodai geri. Sausas šiek tiek paprastesnis. Į reikiamos talpos indą ant dugno užpilamas sluoksnelis druskos, ant jo dedama žuvis, o kiekviena žuvų eilė irgi užberiama druska. Pirmasis šlapiojo sūdymo variantas niekuo nesiskiria nuo sausojo, tačiau žuvis iš viršaus prislegiama nuplautu akmeniu ar svarsčiu. Kitas variantas – sūdoma druskos tirpale. Druskos koncentracija jame turi būti tokia, kad neskęstų virtas kiaušinis. Žuvys taip pat prislegiamos.

Kokią druską naudoti?

Žuvis patartina sūdyti tik rupia druska. Smulki valyta druska gali apdeginti žuvį. Tada ant žuvų paviršiaus atsiranda ar prilimpa luobelė, kuri kliudo sūrymui prasiskverbti į žuvieną. Patyrę vytintojai teigia, kad žuvies skonis būna daug subtilesnis, jei į druską įmaišoma cukraus. Proporcija: 1 valgomasis šaukštas cukraus į 1 kg druskos. Kokie indai tinka? Žuviai sūdyti tinka emaliuoti indai, statinaitės, kubilai, vonelės iš nerūdijančio plieno. Negalima naudoti cinkuotų dubenų ir kibirų, plastiko indų (ypač naudotų techninėms reikmėms). Žūklavietėje žvejai žuvį sūdo polietileniniuose maišuose. Geriausia juos įkasti į žemę ir palikti atvirus, o žuvis prislėgti akmeniu.

Sūdymo terminai

Žuvies sūdymo laikas priklauso nuo dydžio. Smulkios žuvys – aukšlės, nedidelės kuojos, ešeriukai sūdomi parą, kartais pusantros. Vidutinio dydžio laimikis (nuo 200 iki 500 g) sūdomas priklausomai nuo oro temperatūros 2-4 paras, o stambūs egzemplioriai (1 kg ir didesni) – savaitę ar net dvi. Žuvis, sveriančias iki 500 g, galima sūdyti nevalytas. Stambesnius egzempliorius reikia būtinai valyti. Išvalytas žuvis įtrinti druska, priberti jos po žiaunų dangteliais ir į pilvo ertmę. (Neplaukite išskrostos žuvies). Pačias didžiausias žuvis, 1,5-2kg svorio ir didesnes, reikia ne tik išvalyti, bet ir padaryti šonuose įpjovas bei įpjauti nugarą, kur taip pat beriama druska. Kai žuvis įsisūrėja, ji ištraukiama iš sūrymo ir kruopščiai skalaujama švariame vandenyje. Specialistai sako, kad žuvis turi mirkti vandenyje lygiai tiek laiko, kiek buvo sūdoma. Geriausia mirkyti tekančiame vandenyje. Kitu atveju dažnai tenka keisti vandenį. „Specai“ pataria išmirkytą žuvį šiek tiek apdžiovinti saulėje, o paskui pakabinti ją džiūti šešėlyje vėjo smagiai prapučiamoje vietoje. Geriausia žuvis sukabinti ant nerūdijančios vielos kablių, tačiau dažniausia naudojamas paprasčiausias būdas – per akiduobes perveriama virvutė. Dukart – kad žuvys neslidinėtų virvute pirmyn atgal ir nesusiliestų. Patariama vytinamų žuvų girliandas pakabinti taip, kad nuo menkiausio vėjelio pūstelėjimo jos sukinėtųsi kaip vėtrungės. Tada žuvis sparčiau „noksta“ ir būna skanesnė. Dėl tos pačios priežasties stambių žuvų pilvas praskečiamas 2-3 pagaliukais, o žiaunos atlaužiamos, kad dangteliai styrotų į šalis. Būtina stebėti, kada žuvis įgis gintarinį atspalvį. Tai tikras delikatesas. Jei žuviena pilka, matyti druskos apnašos – antra kategorija.

Sanitarija

Paruoštas vytinti žuvis geriausia sukabinti prapučiamoje vietoje vakare, kad per naktį būsimas

delikatesas apdžiūtų ir neviliotų musių. Dar geriau, jei žuvys sukabinamos marle aptrauktuose gardeliuose. Kad musės neliptų prie būsimo delikateso, žuvis galima 10 min. pamirkyti acto tirpale (50 g acto esencijos 1 kibirui vandens) arba patepti galvas saulėgrąžų aliejumi.