Prieš ruošiant žuvį, gražu būtų su ja susipažinti. Žiobris - vertinga praeivė Baltijos žuvis, išplaukianti rudenį ir pavasarį neršti į upes. Neršto metu patinai tampa spalvingi - juodi su oranžiniais pilvais. Neršia šios žuvys gegužės mėnesį rėvose ir srauniose vietose, dideliais būriais. Jaunikliai upėse gyvena apie metus, po to plaukia į jūrą. Užauga iki 1-2 kg svorio.



Žiobrinės - sena Panemunės žvejų šventė, kai žiobriai kepami pamovus ant karklynių iešmukų. Ši tradicija kilo Nemuno žemupyje ir buvo švenčiama ne tik Nemuno žvejų, bet ir visų prie Nemuno gyvenančių žmonių. Jau keletą metų iš eilės gegužės mėnesį Kriūkuose (panemunėje) švenčiama Žiobrinių šventė. Žiobris pasirinktas neatsitiktinai, mat kepant ant iešmuko žiobris nesusmunka. Ant karklynių vytelių sumauti žiobriai susmeigiami į žemę 1 m atstumu aplink

paruoštą laužą, kuriam renkamos tik lapuočių medžių malkos. Žiobrių kepimas trunka 3-4 valandas, vienai pusei iškepus, apsukama kita. Žiobrio kepimo procesas yra lydimas senovinių papročių, dainų, šokių ir žaidimų.

Jeigu neturite galimybės sudalyvauti Žiobrinėse ir paragauti ant iešmukų kepto žiobrio, siūlome pasimėgauti gardžiu ir paprastai paruošiamu sūdytu žiobriu. Tam Jums prireiks:

400 g žiobrio

Po 1 arbatinį šaukštelį druskos ir cukraus

Šviežiai maltų pipirų

1-2 skiltelių česnako

Išimame žiobrio filė ir apibarstome ją druskos ir cukraus mišiniu, pagardiname maltais pipirais bei kubeliais supjaustytu česnaku. Žuvį perlenkiame pusiau, dedame į maišelį ir paslegiame. Taip paruošta žuvis naktį praleidžia šaldytuve, o pusryčiams kiekvienas gali pasimėgauti gaiviu užkandžiu. Skanaus!

Po Muziejaus burėmis