

Ką daryti aistringo žvejo žmonai, jeigu jai pati geriausia žuvis yra mėsa ar dešra? Kai partempiama šviežia žuvis skaičiuojama šimtais štukelių ir dar vis negana... Yra vyriškių, aistringų žvejų, kurie ne tik žvejoja, bet ir patys žuvį išdarinėja. Dažnai tai darbas ne iš lengvųjų, pavyzdžiui, jei reikia išdoroti šimtą ešerių. Tokioms šeimininkėms rojus, belieka tik sugalvoti, ką skanaus pagaminti. Bet ką daryti šeimininkei, kuriai tos žuvies be proto gaila? Ir jei nevalgai žuvies, kaip gali triūsti ištisas valandas ir dar po to galvoti, ką iš jos pagaminti?

Vis dėlto, man labiausiai gaila tų moteriškių, kurių vyrai žvejojo, žvejoja ir žvejos, o žuvies visiškai nemėgsta. Čia kaip ir su grybais, pažįstu pilietį, kuris labai mėgsta grybauti, bet į grybų patiekalus nė nežiūri...

Nesu iki galo išsiaiškinus, kokia situacija šiuo klausimu pas mūsų kaimynus, bet ešeriai šią žiemą kibo kaip pasiutę. Teko ir man laimė pamatyti didžiulį katilą, ką ten katilą, vonią ešerių. Dar gyvų. Ir juodą katiną šalia, "kaifuojantį" virš jūros kvepiančio laimikio ir akivaizdžiai svajojantį nerti į tokią bedugnę, kad ir kaip jau ten bebūtų...

Kaip žinia, ešerius nuskusti yra ką veikti. Manoji kaimynė tikrai to nedaro, nes nuskusti žvynus šimtui ar pusantro šimto ešerių, būtų tolygu savižudybei. Tokiu atveju žuvis aštriu peiliu "filiuojama". Tačiau dėl keletos žuvelių aš linkusi aukotis, nes ešerys su kaulais ir oda pats skaniausias. Laimikis dvigubas, visos žuvelės su ikrais, iš kurių visuomet kepame skanius ir labai sočius blynelius (receptas čia) .










ausrra.blogspot.com

Ešeriai troškinti grietinėje. Ruošiame taip: ešerius nuvalome, išimame vidurius, nuplaunam ir sudedame į keptuvę, kad tilptų vienu sluoksniu. Druskiname, pabarstome pipirais ir užpilame vandeniu taip, kad jis tik apsemtų žuvį. Troškiname ant silpnos ugnies, kol ešeriai taps minkšti. Tada nukošiame sultinį, o ešerius sudedame į gilią lėkštę ir laikome šiltai. Sultinį sumaišome su grietine, įdedame sviesto, miltų, druskos, pipirų ir viską gerai išmaišome. Užpilame ešerius ir patiekiame su virtomis bulvėmis. Ešeriai - starkiai, ešeriai, menkės ir kitos,