Kaip greitai nuvalyti ešerį

Parašė zvejams.lt
Sekmadienis, 21 Rugpjūtis 2011 21:32



Ešerys – skani žuvis, tačiau dažnas nuvargsta kol juos nuskuta. Kaip šį darbą palengvinti? Ogi prismeik žuvies uodegą kuom nors prie stalo ar pjaustymo lentos, patrauk stipriai už galvos, kad trakštelėtų. Peilio smaigaliu ar šakute padaryk kelis įstrižus rėžius per žvynus, ir skusk ešerys nusivalys lengvai. Kitas būdas – įkišęs per žiotis pieštuko storumo lazdelę, tarkuok bulvine tarka įstrižai kūno. O lengviausias būdas – įkišti ešerį 2 – 3 sekundėms į verdantį vandenį. Ištraukus žvynai kaip mat rankomis nusivalo.

http://www.youtube.com/watch?v=pjTlFwQb7D0&

http://www.youtube.com/watch?v=hzq_KFYHCkA&