

## Kaip greitai nuvalyti ešerį

Parašė zvejams.lt

Sekmadienis, 21 Rugsjūtis 2011 21:32

---



Ešeris – 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 trakstelėtų. Peilio smaigaliu ar šakute padaryk kelis įstrižus rėžius per žvynus, ir skusk ešeris nusivalys lengvai. Kitas būdas – įkišęs per žiotis pieštuko storumo lazdele, 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=pjTIFwQb7D0&>

[http://www.youtube.com/watch?v=hzq\\_KFYHCkA&](http://www.youtube.com/watch?v=hzq_KFYHCkA&)