

Ar mokate virti žuvį?

Parašė Romualdas Granauskas
Pirmadienis, 12 Rugsėjis 2011 20:02



Kam dar klausti? Baisus čia mokslas! Įpylei į katilą vandens, įbėrei druskos, na, dar kokį pipirą įmetei, lauro lapą ar ką ten... Svarbiausia, kad būtų žuvies! Ir, žinoma, reikia nepamiršti užkurti po katilu ugnį. Be ugnies net geriausia žuvis neišverda. Taip žuvį virti moka net tas, kuris vos atskiria katilą nuo dangčio. Teko "Mūsų gamtoj" kažkada skaityti vieną žuvienės virimo receptą. Jo autorius katilo dangtį pavadino "viršeliu": "uždėkite ant puodo viršelį". Turiu prisipažinti, kad pats jo siūlomo recepto praktiškai nemėginau.

Pirmiausia žuvį reikia nuvalyti. Tiesą sakant, prisiekusių žuvies valymo entuziastų (bent jau man) gyvenime neteko sutikti. Ir kad turėtų kas tokį hobį - net negirdėjau. Tačiau vyras, kuris nėra tikras šeimos galva ir negali savo žmonos ar uošvės priversti, kad žuvį (ypač ešerius!) valytų jos, kartais tai daro pats. Ir daro ne dėl to, kad pagailėjo švelnių moteriškų rankų, - tikras vyras gailisi tikrai pats savęs! - daro jis tai iš šventų švenčiausio įsitikinimo, jog neskustos žuvies virti negalima. Jeigu, sakysim, uošvė jam matant įdėtų virti į katilą neskustą žuvį, jau niekas ir niekada negalėtų jo įtikinti, jog taip darydama ji nenorėjo jo nunuodyti! Net jei po pusšimčio metų mirtų gilios senatvės sulaukęs, apsuptas skaitlingo būrio vaikų, vaikaičių ir provaikaičių, - net ir tada šį baisų įtarimą nusineštų savo širdyje į šaltą kapą.

Taigi vyras, dantis sukandęs, galingame kumštyje sugniaužęs peilio kotą, pasiryžęs viskam, atsistoja virtuvėje prie stalo, kur ant lentutės guli piršto ilgio ešeriokas...

Jau po kelių brūkštelėjimų per rainą ešerioko šoną iš virtuvės pasigirs baisus liūto riaumojimas, po kelių sekundžių pereinantį į blogai artikuliuotą kalbą, kurioje, gerai įsiklausius, galima išgirsti kai ką dviaukščio, triaukščio ir net keturaukščio, priklausomai nuo to, kuo jis susibadė ranką: ešerioko žiaunų galais ar aštriais kaip adata nugaros peleko dygliais. Šitie dygliai yra gleivėti, o gleivės kiek nuodingos, jos, žinoma, pateks į žaizdą, ji negis dvi ar net tris savaites, jis vaikščios aprištu pirštu ar delnu, ir, žinoma, būdamas sunkus ligonis jau negalės padėti žmonai siurbti, skalbti, parnešti iš parduotuvės bulvių, kopūstų, burokų, dulkinti kieme kilimo ir t.t., ir t.t. Todėl pusę mėnesio visi darbai guls ant jos vienos trapių pečių, bet ji tai iškęs nemurmėdama, nes juk negalima iš ligonio reikalauti kaip iš sveiko žmogaus. Galų gale, ir susižeidė jis ne išgėręs, ne per kokią paikystę ar žioplumą, o norėdamas sau ir visai mylimai šeimai gero: kad ji valgytų skanią, lengvai virškinamą, tinkamai jo paties paruoštą žuvį! Bet jis dar nežino savo likimo, jis dabar tikrai stovi, tvirtai sugniaužęs kumštyje peilį, o jo vyriškame veide šviečia įsitikinimas savo tiesa bei žūtbūtinis pasiryžimas nugalėti sunkumus.

Ar mokate virti žuvį?

Parašė Romualdas Granauskas
Pirmadienis, 12 Rugsėjis 2011 20:02

Jis nežino, koks dabar gražus tas veidas!.. Nežino, ir kaip tas gražus veidas atrodys, kai žuvis, nepaisant nieko - net žaizdų ir kraujo! - bus nuvalyta, o pavargusi šypsena droviai virptels jo lūpų kampučiuose:

- Viskas, brangioji, dabar gali dėti į puodą ir virti...

O tas vyriškas veidas po keliolikos minučių atrodys maždaug taip: plaukuose, barzdoje (jeigu ji yra), antakiuose ir ant skruostų blizgės gleivėti ir kraujuoti žuvies žvynai; blizgės jie ant viso stalo, ant sienos jam už nugaros, taip pat ant kitų dviejų sienų, ant palangės, ant lango stiklo ir durų staktos bei palubėje ant lempos gaubto ir ant pačių lubų... Bet visa tai niekai, nors žmona visą ateinantį šeštadienį turės skirti generaliniam virtuvės valymui, tūkstančių pridžiūvusių žvynų grandymui. Iš tikrųjų visa tai niekai, kuomet žinai, kad sveikas maistas - tai tinkamai paruoštas maistas! Jau prieš keturis tūkstančius metų didieji Rytų išminčiai skelbė: "Mūsų laimė - mūsų maiste".

Ir tikrai vieno jie, vargšai, nežinojo: norint skaniai išvirti (ne iškepti, ne ištroškinti, o išvirti!) žuvį, jos nereikia skusti. Užtenka paimti saują druskos, nutrinti nuo žvynų gleives, žuvį išskrosti ir išplauti. Kai žuvis bus išvirusi, odą su visais žvynais nuo jos lengvai nulupsite: pasimatys graži, balta, sultinga, kvapi išvirusios žuvies mėsa.

Virtą žuvį valgyti sveika ir vaikui, ir ligoniui, ir seneliui. Neaprašinėsiu, kiek baltymų, angliavandenių, vitaminų joje yra. Mano rašinys skirtas praktiniams dalykams, buičiai, o ne teorijai. Nerasite tokio kvailio, kuris mieliau skaitytų knygą apie žuvies ruošimo technologiją, o ne valgytų žuvį, pagal tą technologiją paruoštą.

Jeigu nusprendėte žuvį virti (virti pačią žuvį, o ne žuvienę), tai virkite ją nepjaustytą. Netelpa į katilą? Per ilga?

Civilizuotose šalyse šeiminkės nueina į indų parduotuvę ir nusiperka specialų katilą žuviai virti. Jis pailgas, į viršų platėjantis, jame yra tokios pat pailgos grotelės su rankenėlėmis galuose: padėjai žuvį ant tų grotelių ir įleidai į katilą su vandeniu. Kai išvirė - ant tų pačių grotelių ir iškėlei: nei tau žuvis perlūžo, nei suiro. Nors išvirusi, bet atrodo kaip gyva. Taigi. Jei namuose nėra tokio katilo, tai bent pasistenkite, kad gabalai, kokiais teks ją supjaustyti, būtų kuo didesni, - daugiau maisto medžiagų liks pačioje žuvyje, o ne vandenyje, kuriame ji virė. Juk jūs ir ketinate valgyti pačią žuvį.

Štai todėl ir nereikia žuvies skusti - per žvynus maistingosios medžiagos negalės patekti į vandenį, jos liks žuvyje, kitaip sakant, vanduo neištrauks iš žuvies skanumo.

Ar mokate virti žuvį?

Parašė Romualdas Granauskas
Pirmadienis, 12 Rugsėjis 2011 20:02

