

## Kokiems patiekalams kokias žuvis rinktis

Parašė Žuvys ir kitos vandenų gėrybės  
Antradienis, 06 Gruodis 2011 20:11

---



Žuvų, vėžiagyvių bei minkštakūnių mėsa labai gležna. Netinkamai ruošiama ji gali ištižti, pavandenyti arba, priešingai, tapti sprangi (tarkim, per ilgai virus), bekvapė, neskani. Taigi vandenų gėrybės turi būti ne tik kuo šviežesnės, bet ir tinkamai, rūpestingai išdarinėtos, nuvalytos, deramai paruoštos. Jei patiekalo aprašyme nurodytą žuvį norėsite pakeisti kita, žiūrėkite, kad jos savybės būtų panašios. Pavyzdžiui, gaminant tam tikrus patiekalus vienos kitas gali pakeisti: jūrplekšnės/merlangai/botai, jūrų liežuviai/rombai /jūrplekšnės/botai, r ombai/turbai/saulažuvės,

jūrų karšiai/saulažuvės,

menkės /navagos/otai/jūrų vėgėlės jūrų lydekos/jūrų angelai,

raudonieji jūrų ešeriai/merai/kofirenos/jūrų karšiai,

jūrų karšiai/lichijos/stauridės/jūrų karosai,

barzduotės/jūrų karosai/ešeriai lucijonai,

tunai/kardžuvės,

## Kokiems patiekalams kokias žuvis rinktis

Parašė Žuvys ir kitos vandenų gėrybės  
Antradienis, 06 Gruodis 2011 20:11

---

skumbrės/silkės,

akmeniniai ešeriai moronai/lašišos/upėtakiai,

lygiosios geldelės/gruoblėtosios geldelės austrės/midijos,

vynuoginės sraigės/jūrinės sraigės tos pačios šeimos, pavyzdžiui, menkių, lašių, silkių ir panašiai, žuvis.

Kadangi ruošiant valgį žuvų pavidalas, kvapas, mėsos standumas, spalva bei sultingumas svarbiau nei zoologinė priklausomybė, virėjai jas skirsto savaip – į pailgas ir plokščias, kietamėses ir švelniamėses, riebias ir ne, baltąsias (lydžiai, karosai, plekšnės) ir raudonąsias (lašišos, upėtakiai, eršketai).

Pagal panašumą į čia išvardintas galėsite tinkamai paruošti ir kitas, nepaminėtas.

### **Pailgo ritinio pavidalo žuvis**

## Kokiems patiekalams kokias žuvis rinktis

Parašė Žuvys ir kitos vandenų gėrybės  
Antradienis, 06 Gruodis 2011 20:11

---

