Birželį jau kuris laikas žvejai iš jūros traukia vėjažuves, dar vadinamas vėjo tobiais. Išskirtines žuvis savo išvaizda - ilgas, "gandro snapais", spindinčias žalsvu atspalviu. Žuvies mėgėjai tikrai žino rūkytas vėjažuves, gudruoliai kartais jas parduoda kaip rūkytus ungurius, mat parduodamos be galvų, šiuos labai primena :) Reikia žvilgtelėti į kaulų spalvą...



Būtent dėl melsvų (žalsvų ar melsvai žalsvų, jei tiksliau, vandens spalvos) kaulų (net ir žuviai iškepus), vėjažuvė, matyt, šiek tiek atrodo bauginančiai. Taip yra dėl jų kauluose esančio itin gausaus ir visiškai nepavojingo žalio pigmento biliverdino kiekio. Negalima valgyti tik šių žuvų ikrų, nes jie nuodingi. Žmonės kalba, kad žalsva spalva dėl didelio fosforo kiekio kauluose. Mes juokaujame, kad prisivalgę daug vėjažuvių, naktį turėtume vaikščioti šviesdami :0)

Labai gerai pamenu, kai mano tėtis prieš daug metų žvejodamas jūroje nuo molo, netyčia pagavo keletą vėjažuvių. Tuomet apskritai niekur nematytų ir nežinomų. Maniau, kad iš nuostabos mama tikrai apalps, kai reikėjo jas išdoroti :0)



Nėra daug informacijos apie šios žuvies paruošimą lietuvių kalba. Žvejams patinka pats jų gaudymas, bet receptų mažoka. Anot jų, nelabai skani. Netiesa! Pvz., lydekos taip pat pasižymi kaip sausa ir sprangi žuvis, tačiau tereikia mokėti jas paruošti...

Vėjažuvės tikrai skanios rūkytos. Jei lankotės Klaipėdoje per Jūros šventę, turite progos tokios užtaikyti paragavimui.

Šias žuvis žvejai mielai vytina. Kalba, kad gardi žuvienė.

Didžiajame interneto vandenyne kalba, kad vėjažuves populiariausia kepti ir visai jos nepeikia. Paprasčiausia kepti vėjažuvių filė gabalėlius, pavoliojus juos miltuose, kiaušinio plakinyje ir džiūvėsėliuose. Taip iškepta tikrai bus puiki. Labai svarbu šią žuvį prieš kepant skaniai pamarinuoti. Gardu žuvį ar jos filė pamarinuoti česnakų - smulkintų petražolių - aliejaus - citrinų sulčių mišinyje.

O aš, jei tik pasitaikytų proga, siūlau mūsų išbandytą ir gardų paruošimo būdą - keptą vėjažuvių filė, aplietą sviestiniu kaparėlių padažu. Čia svarbu ne tik skaniai pamarinuoti, bet ir kepti labai neilgai. Tuomet žuvis tikrai bus minkšta ir visiškai nesausa.

Reikia: (dviems)

trijų vėjažuvių (apie 1 kg žuvies su kaulais)

dviejų šaukštų alyvuogių aliejaus

dviejų šaukštų žaliųjų citrinų (laimų) sulčių

kupino šaukšto smulkiai kapotos šviežios čiobrelių žolės

maltų juodųjų pipirų

druskos

100 g sviesto

dviejų šaukštų marinuotų kaparėlių

sviesto ir aliejaus kepimui

jaunų salotų lapelių

1 - 2 šviežių pomidorų

bazilikų lapelių

Vėjažuvėms nupjaukite galvas, perpjovę pilvus, išvalykite vidurius ir įpjaukite išilgai ties stuburkauliu (žuvį išskleiskite). Aštriu mažu peiliuku išpjaukite pagrindinį kaulą užgriebdami šonines ašakas. Išrinkite likusias ašakas ir kaulus (vadovaukitės šia nuoroda).

Gautą filė švariai nuplaukite, nusausinkite ir supjaustę nedideliais gabalėliais, sudėkite į dubenį. Truputį pasūdykite ir užbarstykite maltų pipirų.





Tarp vėjo gūsių