Kaip išrūkyti žuvį

Parašė Ričardas Adamonis
Ketvirtadienis, 07 Liepa 2016 18:47



Mūsų pramonė iki šiol gamino vieno tipo kelioninę rūkyklą, kuri patogi vežtis, bet ne itin gera žuvims rūkyti – išteškėję riebalai ir sultys dega kartu su mediena ir suteikia žuviai specifinį ne itin malonų skonį. Rūkyklas geriau daryti truputį aukštesnes, kad po žuvimis galima būtų padėti lėkštę ištekančiam skysčiui varvėti.

Prie meškeriotojų namelių galima įsirengti stacionarinių rūkyklų. Jas nesunku suręsti ir ne itin statybą išmanančiam žmogui. Iš plytų rūkykla mūrijama ant suplūkto žemės paviršiaus, kuris išklotas stambiais akmenimis, betonu. Tai maždaug metro aukščio statinys, kurio apatinėje dalyje – kūrykla su su durelėmis. Virš jos dedami metaliniai virbai, ant jų suklojama akmenų eilė. Jie apsaugos rūkomas žuvis nuo liepsnos. Sienos mūrijamos iš plytų, o viršutinė anga uždengiama mediniu dangčiu. Dar geriau jei virš dangčio padarysime nukeliama stogelį – jis apsaugos nuo lietaus. Iš plytų gali būti išmūryta tik kūrykla, o viršus daromas iš lentų. Bene labiausiai paplitusios rūkyklos iš statinių. Vienas jų dugnas išpjaunamas. Vietoj jo daromas nuimamas medinis dangtis su rankena.Dugne pridedama drožlių, pjuvenų, o virš jų – lėkštė skysčiui sutekėti.Į ją galima iš anksto įpilti truputį vandens su prieskoniais – garuodamas paskanins žuvį. Statinė statoma ant plytų, apačioje kūrenama ugnis. Galima išmūryti ir nuolatinę kūryklą su durelėmis, tik nereikia grotelių ir akmenų.

Visose rūkyklose žuvys dedamos ant kilnojamųjų tinklų arba susmeigiamos ant tašelių su vinimis.

Rūkyti galima beveik visas žuvis. Smulkesnės rūkomos be specialaus paruošimo, tik pasūdytos. Ypač tokiam rūkymui tinka strimėlės, seliavos, stintos, aukšlės, gružliai. Didesnes reikia

išskrosti, žvynų galima ir neskusti. Žuvys pasūdomos (vienas šaukštas druskos kilogramui žuvų). Taip jos palaikomos 1-4 valandas. Kabinamas rūkyklon žuvis, reikia nušluostyti, pašalinti likusią druską.

Rūkant žuvis kilnojamosiose rūkyklose – dėžutėse, ant jų dugno reikia papilti alksnio pjuvenų, primaišyti į jas truputį kadagio. Žuvys sudedamos ant tinkliukų, apačioje – lėkštė, ir uždara rūkykla statoma ant ugnies (laužo, dujinės ar skysto kuro viryklės). Rūkoma 10-50 minučių. Baigiant rūkyti, reikia atidaryti dangtelį – išgaruos susikaupusi drėgmė, ir žuvys bus sausesnės.

Rūkant žuvis krosnyje, pradžioje jos įkaitinamos – iškūrenamos alksninėmis malkomis be lapų. Jei rūkyklų sienelės sandarios, kepant jose žuvį, kuriam laikui reikia atidaryti viršutinį dangtį ar dureles, kad išgaruotų drėgmė. Kai žuvys iškepa, dangtis uždaromas, o ant ugnies užpilama alksnio pjuvenų tiek, kad ji užsloptų.

Gerai išrūkytų žuvų mėsa lengvai atšoka nuo odos, būna biri, vienodai iškepus. Jei žuvys prastai išrūkytos, jaučiamas kartumas, žuviena lipni, o jei žuvis subyra ir iš jos teka riebalai – rūkykloje buvo laikyta per ilgai arba ji buvo per karšta. Rūkykla visada turi būti labai švari, nes nešvarioje rūkant žuvys įgauna nemalonų skonį.