

Dabar vasara, kad ir ne itin šilta, bet vis dėlto vasara - karpinės žuvys (o gal žvejai?) pereina prie vegetariškų patiekalų: blynų, šutintų žirnių, bulvių, kruopų, kviečių grūdų, kukurūzų, makaronų… Šutintų žirnių, perlinių kruopų, kukurūzų, kviečių galima nusipirkti kiekvienoje žūklės reikmenų parduotuvėje, o kai kuriose - net ir legenda tapusių jau paruoštų makaronų "Žvaigždučių". Kainos tikrai nedidelės, bet ir čia galima taupyti - pačiam pirkti kruopas ar makaromus parduotuvėje, pačiam virti, šutinti, keiktis, kad šis "kulinarinis eksperimentas" nepavyksta, gauti velnių nuo žmonos už prišnerkštą virtuvę, neįprastus kvapus ir prisvilusį mylimiausią puodą. Bet kiek džiaugsmo būna, kai jūsų pastangos nenueina veltui, o įvairios mažos gudrybės privilioja solidesnį nei pakrantės kaimyno laimikį, kai šalia pavyduoliai piktai šnibždėdami (kaip tikri broliai lietuviai!), pasak vieno anglų žvejybos metro, jus įtarinėja vos ne kosminių "technologijų" kūrimu, o viskas juk taip paprasta… Puodas, ugnelė, o toliau… Tik rankų miklumas ir įgūdžiai…

Perlinės kruopos

Perlinės kruopos - universalus ir masalas, ir jaukas karpinėms žuvims gaudyti. Tinkamai paruoštos jos neblogai laikosi ant kabliuko, gerai vilioja žuvis, ypaš jeigu prieš užmesdami meškerę į tą vietą šiūptelėjote porą sausų smulkesnių kruopyčių. Be to, perlinės kruopos gerai suklijuoja birų jauką. Šias kruopas, kaip ir visas kitas kruopas ar grūdus, reikia virti uždengtame puode ant lėtos ugnies. Vandens (pagal tūrį) turėtų būti tris ar keturis kartus daugiau nei kruopų.

Kruopas beriame į verdantį vandenį. Kai tik viralas pradeda kilti ir putoti, viryklės liepsną sumažinama kiek tik įmanoma, puodą uždengiame dangčiu, o po 20-25 minučių viryklę visai išjungiame ir paliekame visą šį "kulinarijos šedevrą" toliau šusti ir brinkti valandą kitą. Kuo daugiau vandens, tuo minkštesnės ir didesnės (labiau išbrinkusios) kruopos. Jeigu norite "Ko nors ypatingo, kas žuvims patinka, o žmonai galbūt ir ne", t.y. kruopas nudažyti ar pagardinti kokiais egzotiškais kvapais, šiuos produktus supilkite prieš išjungdami viryklę, o dar geriau - kol kruopos palengva burbuliuoja, tada kvapai, dažai ar prieskoniai tolygiai pasiskirsto, o kruopoms brinkstant įsigeria. Praėjus valandai ar pusantros, kai išjungėme viryklę, jeigu vandens nepadauginote, tai nukėlę puodo dangtį pamatysite gražų vaizdą: puodas bus pilnas sausų, bet minkštų stambių kruopų. Tiesa, sausos jos bus tik paviršiuje, o šlapios ir sulipę arčiau puodo dugno. Taigi kruopas reikės išplauti šalto vandens srove. Iškart keli zuikiai vienu šūviu - ir kruopos nesulipusios, ir ataušinamos, o gerai saujoje suspaudus sulimpa ir jauką klijuoja. Be to, dabar jos baltos kaip sniegas, taigi jūsų svajonių žuvis kruopą su visu kabliuku dugne suras labai lengvai. Dabar išvirtas, nuskalautas ir jau ataušusias kruopas teliko palikti kuriam laikui kiaurasamtyje, kad išvarvėtų vanduo, ir suberti į medvilninį ar drobinį maišiuką, nes polietileniniame maišelyje laikomos kruopos rasoja, drėksta, vėl sulimpa į gumulą ir greičiau prarūgsta.

Kviečių grūdai

Šutintais kviečių grūdais Nemuno karšius jaukina Kauno žvejai, beria juos į vandenį maišais. Geras jaukas, geras masalas, tačiau žvejų parduotuvėje pirkti šutinti kviečiai yra kiek kietoki, geriau grūdus pirkti kilograminiais pakeliais parduotuvėje ar turguje ar pas kokį ūkininką pusmaišį įsigyti, o pasiruošti juos pačiam, taip išeis ir daug pigiau. Grūdus vertėtų parai užmerkti šaltame vandenyje, tada trumpiau juos reikės šutinti puode. Kviečius suberiame į verdantį vandenį ir uždengtame puode kokią valandą šutiname ant labai lėtos ugnies. Vėliau, išjungę viryklę, paliekame juos porai valandų pabrinkti dangčiu uždengtame puode. Jeigu koks trečdalis grūdų puode bus susprogę, labai gerai - vadinasi, jaukas paruoštas ir tinkamas žvejoti. Grūdus nusunkiame, keik palaikome kiaurasamtyje, kad išvavarvėtų vanduo, ir suberiame į medžiagų maišiuką.



