РЫБАЦКИЙ

КОТЕЛОК

Вы поймали рыбу...

Многие начинающие рыболовы спрашивают, как лучше обработать пойманную рыбу, чтобы доставить ее домой свежей, как правильно хранить ее в холодильнике. Предлагаем вниманию читателей несколько советов на этот счет.

В холодную пору года рыб можно очистить от чешуи и выпотрошить по окончании ловли, а летом — сразу же после поимки. Особенно это относится к таким рыбам, как лососевые, сиговые. Оставшиеся чешую, потроха и жабры надо зарыть на берегу в песок.

Чтобы выпотрошить рыбу, сделайте небольшой поперечный разрез между головой и грудными плавниками, а потом продольным разрезом по брюшку вскройте рыбу до анального отверстия. Если потрошить рыбу от хвоста к голове, есть опасность вскрыть ей кишечник и загрязнить его содержимым брюшную полость.

Затем надо удалить все то, что располагается у рыбы под позвоночником и имеет вид запекшейся крови.

Прежде чем уложить в корзину, рыбу следует сполоснуть в воде, насухо вытереть, а брюшную полость набить бумагой или веточками хвойных растений.

Для транспортировки улова с рыбалки лучше не пользоваться полиэтиленовыми пакетами. Рыба в них запаривается и быстро портится. Желательно обзавестись специальной корзиной.

Как определить, не испортилась ли рыба, пока вы везли ее домой? Основные признаки свежей рыбы: плотное мясо, ярко-красные жабры, выпуклые прозрачные глаза и гладкая прозрачная чешуя, плотно прилегающая к коже. Если нажать на кожу пальцем, ямка на поверхности или совсем не образуется, или быстро исчезает. В воде свежая рыба сразу же тонет.

Дома необходимо закончить обработку улова — вымыть всю кровь из брюшной полости, удалить остатки чешуи, хорошо промыть и подсушить чистой салфеткой.

Выпотрошенную свежую рыбу можно хранить в холодильнике несколько дней при температуре не выше 4—5 °С, переложив ее в эмалированную миску, чуть-чуть подсолив и прикрыв чистой влажной тканью. Можно также хранить ее в промокательной бумаге, предварительно пропитанной крепким раствором соли и высушенной. Поверх бумаги обернуть рыбу сухой тканью.

Если пойманную рыбу нужно сохранить в течение недели или больше, ее складывают в полиэтиленовый пакет и помещают в морозильную камеру.

В. ЧЕСНОКОВ
г. Черновцы

Чистка и потрошение

Рыбу чистят разными способами в зависимости от ее вида и от того, какое блюдо вы собираетесь приготовить.

Сначала нужно удалить все плавники, кроме хвостового, и чешую. Чтобы она не разлеталась при чистке в стороны и не попадала в другие продукты, рыбу надо положить ненадолго в холодную воду, а затем снимать чешую специальным ножом или обыкновенной теркой. С мороженой рыбы чешуя снимается очень легко, от хвоста к голове. Рыбу с мелкой, плотно прилегающей чешуей надо на несколько секунд окунуть в кипяток: скумбрию, ставриду, линя — на 25—30 секунд; окуня — на 2—3 секунды, камбалу — только ошпарить.

Рыба хорошо чистится, если ее слегка потереть уксусом и отставить на некоторое время.

Снимать чешую следует от хвоста, но не вдоль тела, а слегка наискось, при этом не сильно сдавливая тело рыбы, чтобы не раздавить желчный пузырь.

Чтобы рыба при чистке не скользила, рекомендуется пальцы окунуть в соль.

Голову удаляют не во всех случаях. Например, у мелких пресноводных рыб — карасей, окуньков, ершей, красноперок — голова маленькая, но в ней есть вкусные хрящевые части, дающие аромат ухе, выделяющие сок при жарении, и т. д. Голову судака или красной рыбы используют в рыбных супах (суп с головизной).

Как правило, удаляют голову у морских рыб — она неприятно пахнет. Голову отделяют по контуру жаберных крышек, перерубив позвоночную кость.

Потрошить рыбу можно так. Ножом или ножницами разрезать брюшко от анального плавника до головы, рукой высвободить внутренности и вынуть их. Срезать жабры и удалить глаза, если решено оставить голову.

С особой осторожностью необходимо вынимать желчный пузырь. Если его повредить, желчь разольется, и вся рыба приобретет горький вкус. Но если все же эта неприятность произошла, надо те места, на которые попала желчь, вырезать или сразу хорошо затереть солью, а потом промыть.

У некоторых рыб (хек, треска, морской окунь, рыба-сабля и др.) необходимо удалить из брюшной полости выстилающую ее черную пленку.

Налим, сом, угорь, минога обильно покрыты слизью. Чтобы ее легче было смыть, нужно предварительно кожу рыбы тщательно протереть поваренной солью, а затем промыть.

С рыбы, предназначенной для ухи (ерш, окунь, плотва, уклея), чешую снимать не следует — она делает уху наваристой и ароматной. Некоторые кладут в уху ленточки жира с внутренностей, плавательный пузырь, молоки — это дело вкуса. Жабры, особенно окуня, чебака и сазана, придают ухе горечь, а бульону — мутность, поэтому их рекомендуется удалять.

Из икры и молок можно отдельно приготовить замечательные закуски.

Уха простая и тройная

Никакое изысканное блюдо не сравнить с ароматной ухой из только что пойманной рыбы, сваренной здесь же, на костре. Лишь караси и лини не годятся для ухи — они пахнут тиной.

Рыбу для ухи очистите от чешуи, выпотрошите, удалите молоки и жабры, особенно у окуня, чебака и сазана. Если этого не сделать, уха будет горькой и мутной. Крупную рыбу разрежьте на куски

КАК СОХРАНИТЬ УЛОВ В ЖАРУ

А. ШИЛОВ
г. Киров

Выловленную рыбу, если она не травмирована, необходимо сразу же поместить в матерчатый просторный садок — в металлических садках она долго не живет.

Садок опускайте в воду в тихом, затененном кустами месте глубиной не менее 1 метра — там вода попрохладнее.

Ни в коем случае нельзя держать рыбу у прибойного берега. Здесь условия настолько некомфортные, что рыба быстро погибает. Крупную рыбу держат на кукане — мягком капроновом шнуре, пропущенном через жабры, но не между жаберными пластинками. У щуки прокалывают металлической застежкой нижнюю челюсть (в таком состоянии она способна даже охотиться).

Судак весом до килограмма, подлещик в садке долго не живут.

Если рыба в садке начинает всплывать кверху брюхом, ее необходимо оттуда извлечь и умертвить, так как заснувшая рыба в воде портится очень быстро. Делается это либо проколом в задней части головы, либо надрезом жаберной вены, но ни в коем случае нельзя оставлять рыбу биться на берегу — она травмируется и быстрее портится.

Умерщвленную рыбу рекомендуется выпотрошить, протереть изнутри и снаружи крапивой либо листьями пижмы обыкновенной, веточками ольхи, осокой (но не мыть!), удалить жабры, слегка подсушить в тени — в рыбьей слизи много микроорганизмов и подсушивание их убивает.

Хранить обработанную таким образом рыбу лучше всего в яме, выкопанной вблизи родника либо в береговой зоне, в затененном кустами месте с влажным грунтом. Сверху яму закрывают для защиты от мух ветвями деревьев и травой. Рыбу в яму укладывают рядами, между ними прокладывают крапиву или другие растения-консерванты.

Если дорога домой занимает больше 3 часов, перед уходом с реки рыбу следует извлечь из садков и снять с куканов, умертвить и обработать, как сказано выше. Лучше всего положить в брюшную полость и в жабры, если вы их не удалили, листья пижмы обыкновенной или крапивы.

Транспортировать рыбу необходимо в корзине, имеющей хороший воздухообмен, но ни в коем случае не в полиэтиленовых пакетах и мешках — тушки должны "дышать" и не мяться при транспортировке. Чтобы они не соприкасались, их перекладывают все теми же растениями.

Плохо переносят транспортировку мелкие подлещики, пескари, уклейки — их в условиях жары лучше солить.

Рыба, обработанная в соответствии с вышеизложенными рекомендациями, сохраняется в течение суток при жаре до 30° С.

Присаливание рыбы снижает ее вкусовые качества потому, что под действием соли мясо теряет сок. Но в случае многодневной рыбалки приходится присаливать рыбу, чтобы ее довести до дома; хранить и транспортировать ее лучше по приведенной методике.

Вы можете быть уверены, что рыба свежая, если:

— жабры алые, без постороннего запаха;

— глаза светлые, выпуклые, с прозрачной роговой оболочкой;

— чешуя гладкая, блестящая, без липкой слизи, отделяется с трудом;

— мясо плотное, пружинит (ямок после надавливания не остается);

— брюшко нормальное, не вздувшееся.

Если вы обратили внимание на то, что одно из этих требований нарушено, от употребления такой рыбы лучше воздержаться.