

ГОТОВИМ
на природе.
Рыбацкая
кухня

The background of the page is a soft-focus illustration of a forest. It features tall, thin trees with light-colored foliage, possibly birches, and various plants and flowers in the foreground. The color palette is dominated by shades of blue and green, creating a serene and natural atmosphere.

Илья Валерьевич Мельников
Рыбацкая кухня
Серия «Готовим на природе»

Текст предоставлен автором
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=3262695

Аннотация

В книге рассказывается о том, какие блюда и как можно приготовить в полевых условиях из рыбацких трофеев, как умело использовать дары природы и что брать с собой, отправляясь на природу на день и более длительное время.

Содержание

Подготовка рыбы к кулинарной обработке 6
Конец ознакомительного фрагмента. 8

Илья Мельников

Рыбацкая кухня

По своей питательности рыба почти не отличается от мяса. Входящие в ее состав белки и жиры хорошо усваиваются человеческим организмом.

Живая рыба для кулинарной обработки должна быть упитанной, подвижной, чешуя – неповрежденной и без пятен. Доброкачественная рыба имеет гладкую, блестящую чешую, плотно прилегающую к телу, прозрачные и выпуклые глаза, ярко-красные жабры и невздутое брюшко. Мясо должно быть крепко связано с костями и слегка пружинить при надавливании.

Очевидно, состояние рыбы во многом зависит от того, как берегает свой улов рыбак. Дадим несколько важных советов.

Нельзя держать уснувшую рыбы в садке – в воде она быстро портится. Если рыба перевернулась кверху брюхом, ее надо достать из садка и умертвить, сделав ножом прокол в задней части головы или сильно нажав на затылочную часть головы. Угрю прищемляют хвост. Особенно крупную рыбу умерщвляют, перерезав жаберную вену. Ни в коем случае нельзя оставлять пойманную рыбу на берегу, где она будет биться, получая ранения – она быстрее испортится, да и вкусовые качества такого трофея ухудшатся.

Заснувшую рыбу можно сохранять в крапиве, осоке. Неплохо слегка подсушить тушку рыбы в тени до образования защитной пленки, которая предотвратит проникновение микроорганизмов.

Но самый радикальный способ сохранения улова – это потрошение рыбы, удаление жабр и легкая просолка. Выпотрошить рыбу можно и без вспарывания живота: надрежьте жабры и прямую кишку у анального отверстия, затем вытащите жабры вместе с внутренностями. Такую рыбу также надо хранить в крапиве или ольховых веточках. В качестве консерванта можно использовать и уксус. Им пропитывают тряпку, в которую заворачивают посоленный улов.

Ни в коем случае нельзя хранить и перевозить рыбу в полиэтиленовом мешке, – тара должна допускать воздухообмен.

Зимний улов также требует внимания. Нельзя допускать чрезмерного замерзания рыбы. Ее хранят в рыбацком ящике либо на льду, присыпав снегом. Если по дороге домой рыба оттаяла, ее нельзя замораживать повторно, ибо в этом случае ее вкусовые качества безнадежно упадут.

Подготовка рыбы к кулинарной обработке

Разделка рыбы. Разделявают рыбу в зависимости от породы, а также от того, какие блюда нужно из нее приготовить.

Живую рыбу, прежде чем начать чистить, надо заколоть: острым концом маленького ножа делают глубокий разрез горла между головными плавниками и дают стечь крови.

У рыбы, предназначенной для жарения, удаляют чешую и голову, потрошат. У рыбы, предназначенной для приготовления ухи, удаляют внутренности и жабры, а голову и чешую оставляют.

У судака и окуня прежде надо вырезать спинной плавник. Для этого с обеих сторон плавника, во всю длину, острым ножом делают неглубокие надрезы. Прихватив плавник полотенцем (чтобы не уколоться), выдергивают плавник по направлению от хвоста к голове. После этого ножом или теркой очищают рыбу от чешуи. Лучше счищать чешую в полиэтиленовом мешке, что предупредит разброс чешуи. Затем приступают к потрошению. Сделав продольный разрез на брюшке от головы до подхвостового плавника, осторожно вынимают печень с желчным пузырем. Если желчный пузырь будет поврежден, то части рыбы, на которые попала разлившаяся желчь, следует вырезать или немедленно натереть

солью. Остальные внутренности и жабры также вынимают, а пленку, покрывающую позвоночную кость, разрезают вдоль. После потрошения рыбу тщательно промывают в холодной, несколько раз сменяемой воде, и счищают кровь с позвоночной кости.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.