

ОБРАБОТКА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБЫ

- ОБРАБОТКА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБЫ
- КАК СОХРАНИТЬ ПОЙМАННУЮ РЫБУ
- РЫБА ВЯЛЕНАЯ
- РЫБА КОПЧЕНАЯ
- ПРИЗНАКИ ПОРЧИ РЫБЫ

ОБРАБОТКА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБЫ

каждому рыбаку приятно испробовать плоды своих стараний, то есть отведать рыбьего блюда из того, что было им поймано. трофей, доказательство мастерства и везения, украшает стол, превращая обычный обед в маленький праздник. а поскольку вся наша жизнь состоит из больших проблем и маленьких праздников, то надо постараться сделать так, чтобы последних становилось все больше. хотя бы за счет рыбалки.

вдобавок рыбное мясо необычайно полезно для здоровья. всем известно, что рыба содержит крайне мало углеводов, которых мы и без того потребляем в чересчур большом количестве. а вот богата она ценными белками и жирами, минеральными веществами и витаминами. рыба является в рационе человека пусть не единственным, но основным источником фосфора, столь необходимого нервной и костной системам. то есть рыбу есть надо.

говорят, что александр македонский во время своих военных походов посетил страну, жителей которых назвал по-гречески ихтиофагами (рыбоядными), поскольку они ничем, кроме рыбы, не питались! не рекомендую переходить полностью на рыбную диету, но частично последовать примеру древнего народа не помешает.

КАК СОХРАНИТЬ ПОЙМАННУЮ РЫБУ

каждый рыбацкий трофей, начиная от крохотного подлещика и кончая метровым сомом, всегда являет собой предмет особой гордости рыбака. этот трофей всегда хочется принести домой, чтобы приготовить отличное рыбное блюдо - такое, какое умеют готовить только мужчины-рыболовы! или, на крайней мере, если рыбалка или поход слишком затянулась, хочется съесть все на месте. но вот беда: рыба относится к числу самых скоропортящихся продуктов. принести домой ее после недельного пребывания на реке уже невозможно, поскольку мясо к тому моменту испортится. что же касается бесплодной попытки съесть все сразу у костра, то и эта затея обречена на провал, если только улов не мизерный, потому что рыбой быстро насыщаешься.

жареная, конечно, поглощается быстро, поскольку она очень аппетитна, но потом подобная жадность будет наказана болями в животе. на следующее утро сырая рыба в лучшем случае немного задохнется. а жареное мясо, несмотря на съедобный вид, сильно испортится, и употребление его в пищу приведет к тяжелому отравлению. что же касается ухи или иного рыбного супа, то он будет шипеть и пениться, а исходящий от него запах донесет печальную новость о потере замечательного кушанья.

поэтому то, что приготовлено на месте, должно съедаться в течение светового дня, а желательно - сразу. если припала необходимость сохранить пойманную рыбу на следующий день или для доставки домой спустя какое-то время, тогда необходимо ее мясо тщательно обработать, согласно составленным в результате вековой практики рыболовства правилам длительного сохранения рыбопродуктов.

известны несколько способов длительного сохранения мяса рыбы, которые включают в себя такие технологии, как охлаждение, соление, консервирование, вяление и копчение. наиболее характерными способами сохранения рыбацких трофеев можно назвать лишь два последних. все остальные несравненно более сложны и применяются реже. впрочем, к слову сказать, специфика прочих технологий такова, что они применяются исключительно опытными в подобном деле людьми и при том лишь в суровых условиях таежного леса.

в остальных случаях заготовка рыбьего мяса по данным технологиям попросту не оправдывает связанных с ней хлопот и колоссальных затрат времени. вот почему желательно воспользоваться в традиционном, недельном или около того, походе в обычных условиях способами вяления или копчения на выбор. это и просто, и предельно удобно. а главное, технология достаточно эффективна, чтобы процедура успешно завершилась даже у новичка. рассмотрим поподробнее оба способа.

РЫБА ВЯЛЕНАЯ

вяление считается наиболее простым приемом длительного сохранения рыбьего мяса. вялению подлежат как крупные, так и мелкие рыбы, причем первых желательнее потрошить перед обработкой, а мелочь можно вялить неразделанной. известны два приема вяления - в воде и сухой прием. в первом случае надо выпотрошить рыбу (если крупная), удалив кишечник, прочие внутренности и жабры. после, не повреждая кожи, через ротовое отверстие делают надрезы внутри рыбы, чтобы через них стекла кровь. когда вся кровь стекла, можно поместить рыбу во вместительную посудину и залить солевым раствором.

количество воды берется такое, чтобы рыба была полностью скрыта ею. соль берется в строгой зависимости от массы рыбы. на каждый килограмм веса тушки должно приходиться 125 г соли (чуть более полстакана). при помощи какого-нибудь груза мясу не дают всплыть в растворе. рыба обычно пропитывается солью в течение как минимум полусуток, в случае с очень крупной и мясистой рыбой просолка может длиться до 20 ч, а в случае с мелочью достаточно 6 ч. посуда должна все это время находиться в затененном месте, продуваемом прохладным ветерком.

по прошествии положенного срока рыбу извлекают из рассола, ополаскивают и разрезают ей брюшко. его распяливают специально заготовленными палочками-распорками. распяленную тушку подвешивают в затененном месте на ветру. рыба вялится. мясо следует защищать от мух, неплотно обворачивая марлевой завесой каждую рыбу. о готовности можно судить по виду и запаху. обычно вяление заканчивается на четвертый или пятый день.

теперь я познакомлю вас с сухим вялением, которое применяется в случае, когда трудно отыскать подходящую емкость для просолки. разумеется, сухой способ обычно применяется, как правило, в отношении довольно крупной рыбы. тушка обрабатывается уже известным читателю способом, только на сей раз разрезается полностью вдоль брюшка от анального отверстия до нижней челюсти.

после рыба тщательно натирается взятой в пригоршню солью изнутри и снаружи. далее тушку надо завернуть в тряпку и плотно обмотать веревкой. сверток помещается в затененное и продуваемое ветерком место. там рыба лежит в течение 3 дней минимум или, в крайнем случае, около 5 дней. после рыба вынимается и распирается палочками, в таком виде подвешивается на ветру. большой улов мелкоты - плотвиц, бычков, подлещиков, тоже иногда можно сохранить способом сухого вяления, что гораздо медленнее, зато не столь хлопотно. для этого необходим деревянный ящик, дно которого засыпается ровным слоем соли. на соль выкладываются также ровным слоем обработанные или необработанные (по желанию, но непременно промытые от слизи) рыбешки. сверху они засыпаются еще слоем соли. если рыбок много, и они не укладываются в один слой, значит, следует положить несколько слоев рыбы, чередуя тушки со слоями соли: выложить - засыпать, выложить поверх - засыпать и т.д. последний слой рыб должен непременно быть засыпан солью.

ящик плотно укрывается какой-нибудь крышкой, например, деревянным щитом или листовой фанерой. крышка придавливается тяжелым грузом для надежности. рыба выдерживается в ящике в течение двух суток. ящик все время стоит в прохладном и затененном месте. просоленную рыбу обмывают чистой водой и развешивают на ветру для вяления. поверх вывешенной мелочи накидывается марлевое покрывало для защиты мяса от мух. оно длится до пяти дней.

РЫБА КОПЧЕНАЯ

копчение рыбы технически осуществить несколько сложнее, потому что данный процесс требует хитрых приспособлений, в первую очередь наличия коптильни. коптильная печь предназначена для копчения рыбы и мяса, может быть сооружена из сподручных материалов прямо на природе, однако такого рода работа требует известной сноровки и подготовки. рассмотрим в общих чертах устройство коптильной печи.

на берегу в плотных, желательнее водоупорных глинистых, породах выкапывается небольшой лопаткой па коротком черепке длинная, вытянутая штольня, глубиной до 1 м, протяженностью, по крайней мере, 1,5 м. на дне штольни размещаются дрова для очага. у выходного отверстия устанавливается бочка без дна или отлично заменяющий ее отрезок металлической трубы — приспособление для забора горячего дыма. это будет коптильня.

над выходным отверстием в земле (внизу бочки-коптильни) устанавливается колосник из металлических прутков или древесных палок. колосник предназначен для задержки пламени. сверху коптильня прикрывается неплотно какой-нибудь крышкой. по мере копчения крышка смещается туда-сюда, то увеличивая, то уменьшая зазор для выхода дыма. так регулируется интенсивность копчения. это приспособление - печь - применяется для горячего и холодного

копчения рыбы. в случае горячего копчения рыба разделяется, если крупная, и помещается на 3-4 ч в соленый раствор, приготовляемый тем же способом, что и в предыдущей технологии вяления. просоленные тушки вынимаются из рассола, подсушиваются 10-15 мин на ветру, а затем обматываются шпагатом, чтобы не развалиться при копчении.

в таком виде рыбы подвешиваются на прутках в бочке-коптильне. рыбы располагаются свободно, не касаясь стенок или одна другую. в таком случае копчение будет правильным. (см.рис.1.)

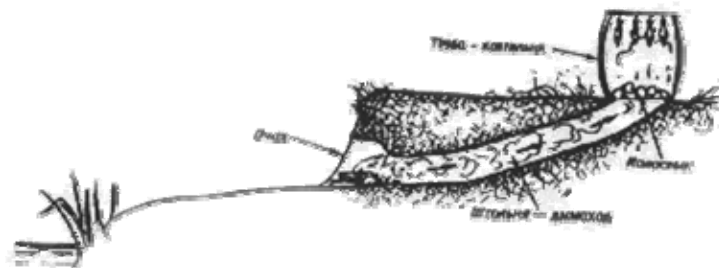


рис.1 печь для копчения рыбы

температура внутри коптильни должна составлять примерно плюс 100 0С. горячее копчение длится порядка 4-х часов или немного меньше, в зависимости от готовности рыбы. при холодном копчении подготовленные тушки рыбы выдерживаются в рассоле в течение полусуток или, если рыба крупная, 18 ч. после чего ее подвяливают на ветру в течение нескольких часов и помещают в коптильню, где температура не превышает плюс 40 °С. копчение занимает по времени, примерно, 2 суток (максимум - 3 дня). продолжительность зависит от размеров рыбы или от количества тушек в коптильне.

ПРИЗНАКИ ПОРЧИ РЫБЫ

не следует даже стараться сохранить рыбу, если у нее появились признаки разложения, порчи. каждый рыбак должен знать, как выглядит несвежая рыба, чтобы по ошибке не приготовить ее, поскольку отравление рыбой относится к числу наиболее тяжелых пищевых отравлений. перечислю верные признаки порчи рыбы.

цвет жабр становится темным, коричневатым. у достаточно испорченной рыбы жабры серые, иногда даже с зеленоватым оттенком. они покрыты слизистой пленкой, чего не наблюдается у свежей рыбы. запах жабр резкий и неприятный. вся тушка рыбы в той или иной мере, в зависимости от стадии порчи, попахивает. глаза не выпуклые, но западающие. они не блестят, а становятся мутными. ослабевают окрас кожи, прекращается блеск чешуи.

изменяется цвет также мяса и брюшины. мясо, кроме того, меняет свои свойства, делается рыхлым и разрушающимся от слабого давления пальца. свежее мясо плотное и упругое на ощупь. внутренности испорченной рыбы начинают издавать резкий запах, как и все остальное. количество слизи на тушке заметно увеличивается, возрастает плотность пленки, которая слипается во внушительные расплюснутые комки.