Uwagi ogólne

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1226 razy.

Ryby powinny być żywe, a przynajmniej zupełnie świeże. Świeżość ryb poznaje się po wypukłym oku i czerwonych skrzelach. Dobrze jest solić ryby prażoną na patelni solą, bo są o wiele jędrniejsze. Mleczaki zawsze są lepsze od ikrzaków.

Sprawiając żywe ryby zwykle zabija je się uderzeniem o stolnicę głową albo uderza się je trzonkiem od noża; można ten barbarzyński zwyczaj usunąć przez rozcięcie tylnego stawu głowy albo też żgnięcie nożem w mózg. Ryby w całości gotowane kładą się w zimną wodę i gotują się na wolnym ogniu. Duże ryby gotują się w wanienkach umyślnie do ryb urządzonych, z długą wstawką, do której się ryba przywiązuje, żeby nie spłynęła; mniejsze ryby można też w całości gotować w brytfannie lub w szerokim płaskim rondlu, ułożywszy rybę wkoło rondla. Wykładając na półmisek, trzeba rybę zaraz sprostować. Podając rybę w całości na stół, trzeba ją położyć na półmisek grzbietem do góry, przez co spłaszcza się brzuszna część i zostają obie połowy łatwe do rozebrania czy to. widelcem, czy też łyżką. Ryba wtedy wygląda okazalej niż gdyby leżała na boku i można cały grzbiet elegancko ubrać.

Chcąc ryby zamrozić po wypatroszeniu i oczyszczeniu, układa je się warstwami w glinianej wanience, a każdą warstwę przekłada się warstwą lodu i soli, pozostawiając tak ułożone w miejscach oziębionych, póki całkiem nie zmarzną. Potem przenoszą się do lodowni, gdzie w stanie zlodowaciałym przechowują się bardzo długo tak świeże i smaczne, jakby dopiero były złowione.

Przesyłając daleko żywe ryby, najlepiej włożyć im w pyszczek kawałek umaczanej bułki w wódce lub okowicie, a usną w drodze.

Raki pojawiają się u nas już w połowie kwietnia a trwają do końca paź dziernika. Najlepsze są w czerwcu i lipcu. Czarne są delikatniejsze i tłuściejsze; przed gotowaniem starannie wypłukać.

Raki najlepiej przechowują się w koszyku napełnionym trawą i pokrzywami, z wierzchu koszyk okrywa się szczelnie płótnem; aby raki nie wychodziły najlepiej obwiązać kosz. Mniejszą ilość raków można przechować w worku z rzadkiego płótna z pokrzywami. Trzymać w piwnicy.

Nadesłał(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"

,1713448632
Nadesłał(a): 2024-06-18 00:50:33