

Jak na šupináče?



V některých rodinách, zejména s malými dětmi, se **plovoucí vánoční kapřík ve vaně stává mimořádnou vánoční atrakcí**. Dětičky jásají a plácají kapříka po tělíčku, chytají ho za ploutvičky a vrískají, když je ryba mrsknutím ocasu jaksepatří postříká. O nejkomičtější situace se však většinou postará sám tatínek při “vanovém výlovu” a pokusech o přemožení kluzkého rybího těla...

Rady, jak na šupináče:

1. Aby vám živá ryba při přenášení z vody na kuchyňský stůl nevyklouzla, **uchopte ji do mokré utěrky**.
2. **Šupin zbavujte rybu hned po zabití**. Šupiny **škrábeme tupou hranou nože (nebo šrabkou na ryby) směrem od ocasu k hlavě**. U některých ryb drží drobné šupinky pevně (lín, okoun), proto tyto ryby ponoříme na okamžik do vroucí vody. Pak půjdou šupiny lehce odstranit.
3. Potom rybu vykucháme. Při řezu od řitního otvoru k hlavě **musíme dávat pozor, abychom neprořízli žlučový měchýř**, který je hned pod kůží. Opatrně **vyjmeme vnitřnosti, odstraníme žlučový měchýř, mlíčí nebo jikry oddělíme zvlášť**. Potom **vystříháme a odstraníme žábry a ploutve**, nejlépe nůžkami na drůbež.
4. **Chceme-li z ryb stáhnout kůži, pak rybu nejprve rozdělíme na porce**. Očištěné a vykuchané ryby před další úpravou rychle omyjeme pod studenou tekoucí vodou a dobře osušíme.

Nepřehlédněte naše videa!

Jak zbavit kapra šupin najdete ZDE

Jak zbavit kapra kůže máme ZDE

Jak naporcovat kapra se dozvíte ZDE

Jak zbavit kapra kostí vám poradíme ZDE