

Jak stáhnout vánočního kapra?



Vánoce – to slovo, které v nás probouzí **vzpomínky na dětství**, to slovo, které v našich dětech vzbuzuje **naději na krásné dárky pod vánočním stromkem**, na klid a pohodu v kruhu rodinném. Vánoce – jsou také **staré obyčeje a hlavně různé druhy tradičních jídel** na vánočním stole.

Každá rodina má své zvyky předávané z pokolení na pokolení, jen částečně změněné časem, to podle toho, kdo se do rodiny přistěhoval a přinesl něco zajímavého z vánočních pověr, zvyků a specialit pro určitý kraj, kde byl doma.

V naší rodině na Štědrý den se ráno všichni postí. Na oběd je rybí polévka se smaženou houstičkou a houbový kuba, který musí být opravdu černý, připravený z k tomu ze zvlášť usušených křemenáčů. Večeře je slavnostní. Jako první chod je králík upravený na černo s vánočkou (jedná se o zvláštní vlažnou omáčku, která obsahuje hrozinky, ořechy, mandle, sušené švestky, švestková povidla, tvrdý strouhaný cukrářský perník a samozřejmě králíka), dále následuje smažený kapr s bramborovým salátem, na „doražení“ pak vánoční pečené cukroví. Vše se zapíjí pivem, vínem, kávou, čajem, punčem. Zkrátka komu co hrdlo ráčí.

Jak “naondulovat” vánočního kapra

A nyní se vraťme ke zvláštnímu nadpisu v úvodu. Někteří členové rodiny nemají rádi kapra s kůží. Šupiny z kapra oškrábeme – to je běžné. Dále vyčistit, vykuchat, naporcovat a obalit, smažit je také běžné. Ale **stáhnout kapra jako králíka z kůže, dělá laikovi určitý problém**. Jdete – li na to s nožem, jde pak o prsty a vy na Vánoce místo dáreků můžete mít právě ty prsty zabalené ve fáci. Proto máme v rodině takový malý zlepšováček! Obyčejnou kulmu na vlasy. **Naříznete u ryby kůži, zachytíte do čelistí kulmy a kulmou otáčíte, přesně tak, jako na krabičce s olejovkami. Kůže se čistě sloupne, bez rizika úrazu.**

Potom už můžeme porce ryby jenom obalovat. Jde to rychle i kuchařským amatérům a bez nemilých úrazů!

Jiří Mika