

● HÁZI PRAKTIKÁK

Tippek a hal elkészítéséhez

● A halat előkészíteni, megtisztítani kis tapasztalatot igényel, és az elkészítésnél is fontos néhány szabályt szem előtt tartani. Segítünk.

A mélyhűtött halat ajánlott tejen kiolvasztani. A tej magába szívja a fagyott ízt, és friss zamatot ad a húsnak. A pikkelyek eltávolítása előtt a halat folyó vízben jól mossuk meg. Mindig úgy tisztítjuk, hogy a farkuszonyánál fogjuk meg, és alulról felfelé haladva vakarjuk le a pikkelyeket.

Az édesvízi halakat könnyebb tisztítani, amennyiben rövid időre forró vízbe mártjuk. A szálkás halat felbontás után éles késsel sűrűn vagdadjuk be, így a vékony szálkákat is átvágjuk, és jobban át is sült. A belső részek tisztításánál vigyázzunk, nehogy megsértsük az epét, mert akkor a hal húsa keserű lesz. A hal felbontását a végbélnél kezdjük, és a torkáig vágjuk a hasat. Óvatosan emeljük ki a belső részeket, és válasszuk külön a felhasználható belsőségeket. Legvégül a fejet tisztítsuk meg. Távolítsuk el a kopoltyúkat, emeljük ki a szemet. Ha pontyot tisztítunk, akkor feltétlenül vegyük ki a nyakszirt tá-



Az édesvízi halak bőre vékony, húsa nagyon omlós. Óvatosan süssük

▲ FOTÓ: ERDÉLY BÁLINT ELŐD

ján található, úgynevezett keserűfog, különben elrontja a hal ízét.

A nagyobb testű halakat könnyebben fi lézhetjük, ha a törzset előtte két vagy három darabra vágjuk. A bizonyos halfajtákban lévő fekete bőr eltávolíthatjuk, ha durva sóval dörzsöljük be. Halat ne tisztítsunk fadeszkán, mert a szagot a deszka átveszi. Tisztításra legalkalmasabb a műanyagból készült vágódeszka.

Könnyen tisztán tartható, szagtalanítható.

Azokat a halakat, amelyeket rántva vagy sütte akarunk elkészíteni, fi lézés után, panírozás előtt tiszta ruhán jól szárítsuk le. A halat sütés előtt ajánlatos előző nap befűszerezni, mustározni, olajjal vagy vajjal megkenni, mert így porhanyósabbra sül. A halat célszerű sütőben, fedő alatt párolni, ott kisebb a veszélye

annak, hogy leég. A folyami halak sütésénél vigyázni kell, mert vékony a bőrük, és emiatt könnyen szétomlanak. Ezért inkább bevajazott fóliába csomagolva tanácsos grillezni. Időnként pedig kenjük meg olajjal, hogy ne ragadjon a rosthöz. Csak akkor sózzuk meg, amikor készre sült. A halkészítményekhez jól illik a fűszeres vaj vagy a különböző pikáns szószok.

● SKANDI

Állati

Röpül a sas a magasban, döllyösen, kevélyen. Mögötte a kis szürke veréb félve megkérdi:
- Hová repülsz, sas?
A sas válasza sem méltatja a jelentéktelen kis senkit. Gyorsan, öntudatosan röpül tovább.
A kis veréb újra megkérdi:
- Hová repülsz, sas?
- ... (poén a rejtvényben)

EGYIK FÖLD-RÉSZ LAKÓJA	BETŰ-VETÉS POÉN	TANÍTÓ ZAMAT	BORUL NEHEZ MINT ... (SZÓLÁS)	FAMILLIÁRIS HAZAI FOLYÓ	KATONAI EGYSÉG MEG-FOGADÓ	AMPER DISZNÓ KICSINYE	NÉMA MÁTÉ! AZ UDVARON	ALBÁN, SVÉD
				TÖRÖK TISZTI RANG				
SIVATAGI PIHENŐ-HELY				DINNYE-PRÓBA				
LYUKAS GARAS!		ELHÍZÁS JELE UNCLE		PORTÉKA				
ANG-STRÖM		ÁSVÁNYI FÜSZER E NAP						
			FUTVA MENEKÜL SIEMENS					
TILTOTT GYÜMÖLCS	M							

Nem lehet...

Arisztid megérkezik Taszilóékhoz, és azt mondja az inasnak:

- A méltóságos asszonnyal akarok beszélni.
- Nem lehet, kérem - mondja az inas -, épp öltözködik.

- De nekem sürgősen beszélnem kell vele.
Az inas lehajol a kulcslyukhoz, hosszasan benéz, és aztán így szól:

- Sajnálom, gróf úr, ... (poén a rejtvényben)

2	RÓMAI 1	BŰN ELKÖVETŐ-JÉNEK VÉL	JÓGVITA SZEREP-LŐJE	ÉSZAKI FOLYÓNK DEHOGY!	KÉZZEL JELEZ	ITTRIUM, LANTÁN	KIMERÍT LAPVÉGI!	LATIN KÖSZÖN-TÉS MAGAD	APRÓ RÁKFAJTA MÉTER	NITTEL VIRÁGOT GVÚJT	LEMEZ-KIADÓ CÉG	1
										AMA PÁRIA		
										SZARVAS-FAJTA ALÁ	ORIGÓ ISTVÁN BECÉZVE	

A lapunk tegnapi számában megjelent rejtvények megfejtései: Mit szeretne? – Szalonnát sütni. Vendéglőben – Téved, épp most jött be az ajtón.

HIRDETÉS

www.szekelyhon.ro/elofozetes



Szekelyhon
csomag

PÁROS
MŰZELBELÉPŐ

Évkezdő-
csomag

53 LEJ/HÓ

AJÁNDÉK
+ APRÓHIRDETÉS
SZÉKELYHON NAPILAPBA

Családi-
csomag

58 LEJ/HÓ

AJÁNDÉK
+ APRÓHIRDETÉS
SZÉKELYHON NAPILAPBA

A friss hírek mellett a kulturális események is érdeklők?

A napi események olvasását kiegészítendő egész évre szóló íráskönyvtárak böngészésével?

A család minden tagját megörvendeztetné nyomtatott kiadványokkal?

Fizessen elő
online
csomagjainkra
és értesüljön
hiteles forrásból
a helyi
történekekről!

Szekelyhon