HÁZI PRAKTIKÁK

Tippek a halhúsok elkészítésére

Sokan azért ódzkodnak a friss hal fogyasztásától, mert nem tudják megfelelően megtisztítani, kibelezni, majd feldarabolni a húst. Pedig az előkészítés nem nehéz és nem is hosszadalmas, a továbbiakban lépésről-lépésre leírjuk, hogy készítsük elő sütéshez, főzéshez a halhúst.

A pikkelyezés és belezés után a recept szerint daraboljuk, esetleg filézzük a halat

▲ FOTÓ: BELICZAY LÁSZLÓ

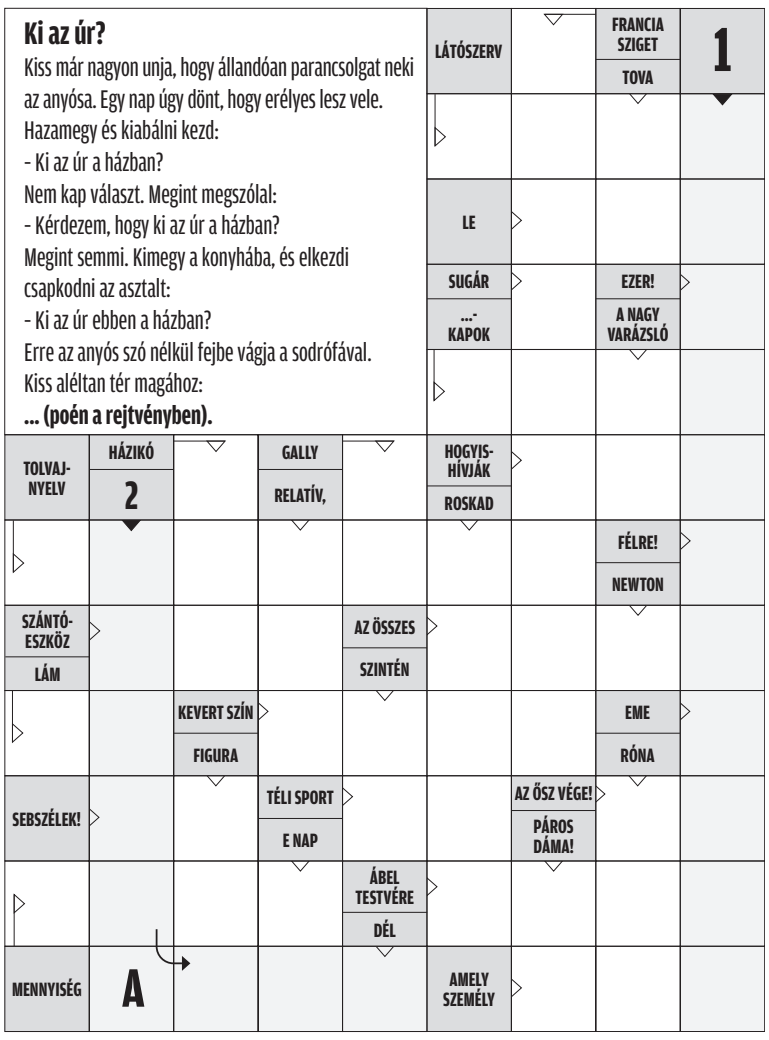
A felhasználásra szánt halakat az esetleges pikkelyektől mindig tisztítsuk meg. Ilyenkor egy éles, hegyes késsel a farkától a feje felé haladva óvatosan fejtsük le a pikkelyeket, anélkül, hogy az állat bőrét összekaszabolnánk. Mivel a halak többnyire csúszósak, így a biztonságos megfogásukban sokat segíthet, ha a felületüket előbb szárazra töröljük, majd konyharuhával fogjuk meg a testüket.

A lepikkelyezett, lemosott és leszárított halat fektessük az oldalára, majd egy kisebb, éles és hegyes késsel óvatosan vágjuk fel a hasfalát. Vigyázzunk, hogy a vágás közben ne sértsük meg a belső szerveit, ugyanis az esetlegesen kiömlő epe élvezhetetlenül keserűvé teszi a húst. Miután óvatosan kiemeltük a hasüreg tartalmát, a tejet, az ikrát, illetve a májat válasszuk külön, tisztítsuk meg a rájuk tapadó részektől, majd szárazra törölve a további felhasználásig tegyük hűtőbe. Amennyiben a halat darabolva szeretnénk felhasználni, akkor a kopoltyúk mögött vágjuk le a fejét (a fej felhasználás/főzés előtt további tisztításra szorul: kivágjuk a kopoltyúkat, a keserű fogat, valamint a kés hegyével kiemeljük a szemgolyókat). A hal törzséről késsel vagy ollóval vágjuk le az uszonyokat és a farkat. Az így kapott tisztított halderék további darabolása már az étel jellegétől függ. Rántáshoz vagy halászléhez célszerű (1,5-2 cm széles) U-alakú szeleteket vágni a gerincre merőlegesen (a hal vállánál általában kevesebb a szálka, s azok vastagabbak is, míg a farok felé eső keskenyebb részeken kisebbek és gyakoribbak). Pl. a ponty vékonyabb hasi húsát külön tanácsos levágni (ez a lapos filé), mivel ez a rész jóformán szálkamentes. Ezt lehet szeletben sütni, vagy felkockázva halászlébe, paprikásba belefőzni. Terjedelmesebb szeletekhez a klasszikus filézéssel, azaz az egybefüggő halhúsnak a bordákról való lefejtésével juthatunk. Az egyben hagyott (esetleg a lapos filéitől már megszabadított) halderék süthető, főzhető, de egyes fajtáknál ajánlott az előzetes irdalás, azaz a szálkák felaprítása. Ízléstől, illetve recepttől függően szükség lehet még a halbőr lefejtésére is.

SKANDI

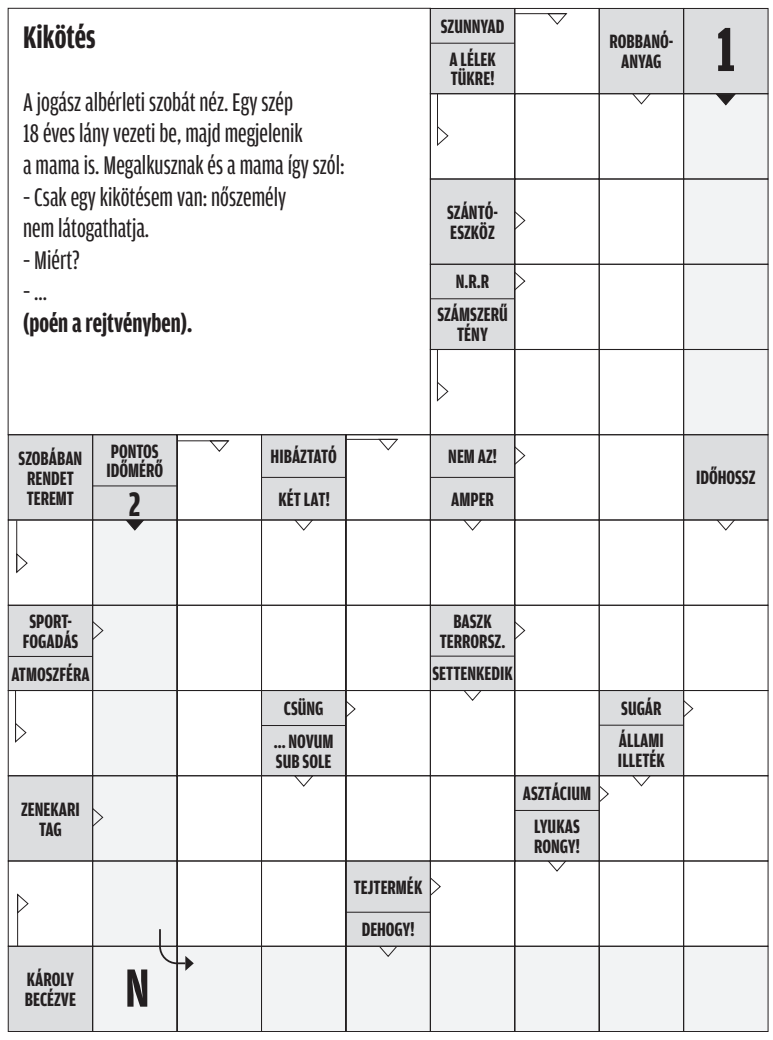
Ki az úr?

Kiss már nagyon unja, hogy állandóan parancsolgat neki az anyósa. Egy nap úgy dönt, hogy erélyes lesz vele. Hazamegy és kiabálni kezd:
- Ki az úr a házban?
Nem kap választ. Megint megszólal:
- Kérdezem, hogy ki az úr a házban?
Megint semmi. Kimegy a konyhába, és elkezdi csapkodni az asztalt:
- Ki az úr ebben a házban?
Erre az anyós szó nélkül fejbe vágja a sodrófával.
Kiss aléltan tér magához:
... (poén a rejtvényben).



Kikötés

A jogász albérleti szobát néz. Egy szép 18 éves lány vezeti be, majd megjelenik a mama is. Megalkusznak és a mama így szól:
- Csak egy kikötésem van: nőszemély nem látogathatja.
- Miért?
- ...
(poén a rejtvényben).



A lapunk tegnapi számában megjelent rejtvények megfejtései: **Igazoltatás** – Betűzze kérem. **Ki a hibás?** – Annak is te vagy az oka.

HIRDETÉS

MELLÉKLETEINK

Hétfő

Kedd

Szerda

Csütörtök

Péntek

SZÓRAKOZTATÓ TARTALMAK MINDEN NAPRA!

Székelyhon