



Рыбу, пахнущую тиной, вымойте в крепком и холодном растворе соли — тогда неприятный запах исчезнет.

Мелкая рыба вкусна. Но есть ее все равно, что грызть семечки: все время плюешься и вытаскиваешь косточки. Но если при чистке сделать на каждой рыбке лезвием бритвы несколько продольных или поперечных надрезов, мелкие косточки окажутся перерезанными и после варки или жарехи не будут ощущаться.

Если за 10—15 минут до жарехи куски рыбы замочить в молоке, то готовое блюдо будет румяным и сочным.

Слизь с кожи налима легко сойдет, если подержать его с четверть часа в теплой соленой воде.

Замороженную рыбу положите в полиэтиленовый мешок, туго завяжите и погрузите в теплую воду: рыба оттает гораздо быстрее, чем на воздухе.

Если нож нагреть в кипятке или на газовой горелке, потом воткнуть в тело замороженной рыбы, а затем вынуть и понюхать, то удастся проверить ее свежесть.

От специфического запаха тины избавиться легко: положите побольше перца, лаврового листа, ароматических кореньев. Как в поговорке: «Душенька-сердце, вари рыбу с перцем». Речную рыбу с топким вкусом и нежным ароматом нужно варить без специй: лавровый лист, коренья заглушают натуральный вкус рыбы.

Крупную рыбу кладите в кастрюлю с холодной водой, а когда вода закипит, время от времени подливайте еще. Мелкую рыбу закладывайте только в кипяток.

Замороженную и разрезанную на куски рыбу лучше жарить неоттаявшей: так она получается более сочной и вкусной.

Запекая рыбу в духовке, положите на сковороду под нее полоски пергаментной бумаги, сложенной в несколько раз. С помощью этих полосок рыбу легко снять с противня или со сковороды и переложить ее на блюдо.

Для приготовления ухи, чая, рыбацкой похлебки в костре лучше всего сжигать

дубовые, березовые или ольховые сухие сучья — они дают больше тепла, меньше дымят, от них не разлетается и не попадает в котелок зола.

.Чтобы сэкономить спички при разжигании костра на ветру или при сырой погоде, лучше сразу пожертвовать несколько штук. Сложите вместе три-четыре спички уступом, чтобы серные головки были на разном уровне: вспыхивая друг за другом, они будут дольше сорсть. и костер загорится быстрее.

Ерши обильно покрыты слизью. Если требуется ее удалить, например, при консервировании, то положите рыбешек на 10—15 минут в круто соленую теплую воду, затем промойте в холодной воде.

При разделке рыбы некоторые рыболовы выбрасывают куски, на которых растеклась желчь из желточного пузыря. А зря! Стоит потереть эти куски солью и промыть в холодной воде, как они тут же станут полноценными и для ухи, и для жарехи.

К запаху жареной рыбы рыболов привычен всегда, он самый приятный и радостный после удачной рыбалки. Но жена, соседи?! Перед приготовлением жаркого положите на сковороду несколько ломтиков сырого картофеля, и рыбный запах, и запах горелого масла исчезнут.

Чтобы рыба меньше разваривалась, уху солят в начале варки. Чтобы получить хороший навар из мелкой рыбы, уху не солят, рыбешек варят не менее 30 минут, затем выбрасывают.

При консервировании и мариновании рыбы добавляйте в маринад или рассол лимонную или уксусную кислоту: кислая среда подавляет жизнедеятельность возбудителей ботулизма, а следовательно, и образование токсина.

Если рыбу жарить на смеси подсолнечного и сливочного масел в пропорции 1:1, то она будет иметь особый, очень приятный вкус.

На рыбалке ветчина сохранит свежий и аппетитный вид, если ее ломтики переложить пергаментом, сделка смоченным в воде, а затем все обернуть чистым полотенцем.

Надрезанная колбаса не засохнет, если смазать ее срез жиром или положить на него колечко лимона.

Если положить кусок моркови или колечко лимона под крышку баночки с горчицей, то она надолго сохранит свою свежесть.

Куриные яйца сохраняются дольше свежими, если смазать их жиром и завернуть в бумагу.

Бросьте в ведро щепотку алюминиевых квасцов, и мутная вода посветлеет. Воду обязательно прокипятите или продезинфицируйте марганцовкой.

Рыбу жарит на растительном масле, а перед самой подачей на стол поливают сливочным маслом — оно придаст особо нежный вкус.

Вилки и ножи не будут пахнуть рыбой, если перед мытьем потереть их кусочком масла или свежей коркой лимона — цедрой.

Запах рыбы исчезнет, если перед тем, как вымыть посуду, вы протрете ее сухой горчицей