



# Засолка, хранение и вяление речной рыбы

Станислав Евфратов

Засаливают и вялят обычно рыбу карповых пород. Хищных рыб – щуку, окуня, судака – тоже засаливают, но, как правило, не вялят. Чаще всего вялят чехонь (саблю), лещей, густеру, плотву, ельцов, язей и других рыб некрупного размера.



## Засолка

Засолка и выдержка рыбы в соли необходимы для ее обеззараживания, поскольку в ней встречаются зародыши гельминтов, вызывающих опасные заболевания.

Существуют разные способы засолки рыбы. Мелкую рыбу весом до 150 г можно засаливать и выдерживать в соли без удаления внутренностей даже летом при жаркой погоде, помещая ее в тень (непотрошенная рыба получается вкуснее за счет жира на внутренностях, который переходит в мясо). В жаркую погоду рыбу весом 150–800 г надо потрошить, а еще более крупную – разрезать вдоль спины до позвоночника или со стороны брюха прорезать ребра почти насквозь до спины, оставив ее неповрежденной (это более эстетично). При низкой температуре, примерно от 0°C до 10–14°C, можно солить и крупную непотрошеную рыбу. В этом случае ее надо посыпать солью, уложить в яму или обычный холодильник (не в морозилку).

Соотношение веса засаливаемой рыбы к весу соли берут в зависимости от температуры, при которой она будет выдерживаться. Минимальное соотношение веса соли к весу рыбы 1:10, но в этом случае выдерживать рыбу можно только при низкой (около 0°C)

температуре и тщательном распределении соли, да еще под грузом. Пересолить рыбу сложно, так как ее мясо впитывает лишь требуемое количество соли. Если соотношение соли к рыбе заведомо больше, чем 1:10, то рыба лишь скорее просолится. При нормальной засолке между рыбинами обязательно должно присутствовать хотя бы небольшое количество кристалликов соли. Это означает, что раствор соли был насыщенным. В жаркую погоду соотношение соли к рыбе должно быть не менее 1:3.

Рыбу для засолки укладывают в эмалированную кастрюлю. На ее дно насыпают слой соли, затем плотно укладывают слоями рыбу, пересыпая слои солью. Перед укладкой под жабры и в рот рыбы набивают соль, а в потрошенной рыбе соль закладывают и внутрь нее, туда же можно положить и плавательный пузырь, из которого надо выпустить воздух, проткнув его. Сверху на рыбу также насыпают слой соли, затем кладут деревянный круг и затем гнет.

Через сутки или двое над рыбой появится слой жидкости. Ее излишки можно слить.

Солить и хранить рыбу можно и в деревянном ящике, но обяза-

тельно придавив ее грузом через вкладыш из дерева. В этом случае соотношение соли к рыбе по весу берут не менее чем 2:10, так как часть рассола вытечет через щели между досками.

Мелкую рыбу выдерживают в соли две недели, а крупную – до семи недель. После этого рыбу, отмочив, можно есть, даже без вяления.

## Хранение засоленной рыбы

После засолки и выдержки в соли рыба длительное время может храниться и при комнатной температуре. Если рыба засолена в кастрюле, то после выдержки надо снять гнет, насыпав сверху слой соли, который должен быть пропитан водой. При длительном хранении в соли рыба должна насыщаться кислородом. Если сложить соленую рыбу в трехлитровую стеклянную банку доверху и закрыть крышкой, то через некоторое время она станет мягкой, и ее вкус испортится.

## Вяление рыбы

Перед вялением рыбу обязательно отмачивают. Для этого берут широкую посуду, например таз, в него укладывают рыбу, ополоснув от прилипшей соли, и заливают водой. Выдерживают в воде около шести часов. Соотношение рыбы и воды при этом подбирают произвольно при пробном вялении. Не очень соленая некрупная рыба получается, если воды по весу взять в три раза больше, чем вес рыбы (крупная рыба должна быть более соленой, чтобы она не испортилась при вялении, так как процесс длится значительно дольше). Мелкую рыбу можно развешивать на крючках, сделанных из канцелярских скрепок. Длительность вяления некрупной рыбы зависит от размера, температуры и вкуса от двух до восьми дней. Рыба не должна пересушиваться, иначе она станет жесткой. Правильно завяленная рыба должна легко гнуться. Долго хранить такую рыбу нельзя – она начнет пересыхать, и жир в рыбе окислится, это испортит ее вкус. Лучше всего рыбу вялить мелкими порциями по мере необходимости.

## Предварительная засолка рыбы на рыбалке

На рыбалке в жаркую погоду рыба может испортиться за три-четыре часа, если ее не держать живой в садке, а раненая рыба сразу уснет и уж точно испортится. Лучше всего на жару рыбу держать в садке или на кукане, а пораненную засаливать. Некоторые рыбаки разводят в ведре насыщенный раствор соли – тузлук – и кидают в него мелкую (только мелкую) рыбу сразу после поимки, следя за тем, чтобы раствор все время был насыщенным. По возвращении догмой эту рыбу засаливают как обычно. ■



# ИННОВАЦИЯ КАК ИНСТИНКТ



## Чемпион троллинга! Блесны серии SORCERER



Sorcerer – “Волшебник”. Сверхпрочная лопасть Halco’s Bullet proof • Сверхпрочная фурнитура • Сменная носовая лопасть для различных проводок.

Санкт-Петербург +7 (812)773-45-00

Воронеж +7 (4732)39-45-45

Москва +7-916-635-28-18

Самара

Нижний Новгород

Волгоград

Иркутск

+7 (846)276-40-99

+7-910-395-00-08

+7-905-338-96-75

+7-914-876-83-61

для розничных покупателей интернет-магазин [www.efish.ru](http://www.efish.ru) +7 (812)772-91-76

**ECOGROUP**  
[www.eco-group.ru](http://www.eco-group.ru)