

Ploutev na to!

Než se stalo normálním kupovat kapra nafilovaného, nebo dokonce ho u štedrovečerní tabule vyměnit za lososa, bylo kuchání přinesené ryby okamžikem, který děsil napříč generacemi. Odkud vlastně začít a na co si dát pozor? A tak jsme si v redakci řekli, že vám to letos zjednodušíme: zastavte se u stánku, kde nabízejí Hradeckého kapra z královéhradeckých městských lesů. Ploutev na to, že letos se nemusíte ničeho bát - všechno jsme pro vás vyzkoušeli a zapsali.



Úspěšný „kuch“ startuje už při výběru ryby. Kapr v kádi by měl být čilý, vybírejte spíš menšího kolem dvou a půl kil a pokud možno bez šupin – takzvaného lysce čili „špihláka“. Začneme tím, že kapra už při koupi necháme zbavit života. Věřte, že pobyt ve vaně je možná příjemná atrakce pro děti, ale rybu tím značně traumatizujete. Chcete traumatizovanou večeři na Štedrý večer? Nejspíš ne, a tak ho prostě nechte klepnout hned u té kádě, ze které vám ho vyloví. A pak už šup do síťovky a domů. Navíc si tím ušetříte rozpaky a anekdotické příběhy, které by jednou vaše děti vyprávěly o tom, jak jste si nevěděli rady s paličkou a kaprem.

Odted' je to ovšem na vás. Zpracování kapra nijak neodkládejte, říká si o rychlé jednání

ni a mrazák mu nesvědčí. Proto bez zbytečných průtahů kapra opláchněte, osušte a připravte si menší ostrý nůž. Pokud máte nůžky na drůbež, nachystejte si je taky. Mějte po ruce tři talíře – na jeden budete odkládat nepotřebný odpad, na druhý hlavu a vnitřnosti pro přípravu polévky, na třetí hotové porce. Využijete také celou roli papírových utěrek.

Nezapomeňte dát hned ze začátku bokem pár šupin! Podle tradice by měl každý stolovník u štedrovečerní večeře nalézt jednu pod talířem. A jedno bezpečnostní upozornění – až do kapra budete řezat, může se stát, že sebou víc nebo míň trhne. Nebojte, živý už není, to jen některá nervová zakončení ještě pracují.



Začněte tím, že odříznete ploutve po stranách a na hřbetu. Máte-li nůžky, hodí se k tomu lépe. Nožem odstraňte šupiny pomalým, trpělivým pohybem „proti srsti“ směrem od ocasu k hlavě. Kde bude potřeba (a bude to často), nebojte se je prostě odřezávat. Pokud si vezmete k srdci naši radu a koupíte špihláka, který je téměř bez šupin, máte v tuhle chvíli významně jednodušší práci. Když odstraníte ploutve a šupiny, můžete odříznout hlavu – ideálně hned za žabrami. Opět využijete nůžky.

A teď největší kus práce. Do řitního otvoru, kousek pod ocasem, vložte nůž a pomalu, ale pevně ved'te řez směrem, kde ještě před chvílí byla hlava. Nůž přitom nezasuňte kaprovi do břicha víc než 1 cm hluboko. Kapra máte otevřeného po celé délce a je na čase vyjmout vnitřnosti, které jsou v jednom bloku. Vsuňte ruku opatrně mezi tento blok a stěnu a vzájemně je oddělujte. Jde to celkem snadno do chvíle, kdy u hlavy narazíte na jícen. Ten dvěma prsty odštipněte. Stejně oddělte blok vnitřností také od druhé stěny a vyjměte ho ven. Dávejte pozor, protože uprostřed se zákeřně skrývá žluč, jejímž protržením spolehlivě zhořkne vše, na co se rozlije. Proto vnitřnosti trpělivě rozebírejte na to, co patří do polévky (mlíčí nebo jikry, játra, slezina) a co vyhodíte (vlastně zbytek).

Teď už vás čeká jen fešácké porcování masa. Odříznete ocas, ten je k nepotřebě. Zbytek kapra můžete naporcovat buď na podkovy, nebo jejich poloviny – s těmi je v kuchyni o poznání snadnější práce. Tohle je třetí příležitost, kdy využijete nůžky, protože silnější kosti jim podlehnou snadněji. Kostí má kapr spoustu, a tak vám kromě dobré chuti přejeme ještě bezpečné dojení!

Michaela Zumrová
foto: archiv

