Bez kapra by nebyly Vánoce

Šupiny šup pryč

Jednou rukou uchopíme kapra za žábry, do druhé ruky vezmeme větší nůž a jeho **tupou stranou nebo speciální škrabkou rybu šupin zbavujeme**, odlupujeme. Aby neklouzala, **přidržujeme ji vlhkou utěrkou** . Kuchaři doporučují **kapra před škrábáním spařit horkou vodou**. Kapr pak nebude tolik klouzat a šupiny půjdou daleko snáz dolů.

Postupujeme směrem od ocasu k hlavě. **Rybu zbavíme šupin z obou stran a zároveň nezapomeneme na šupinky na bříšku a hřbetu** (mezi hlavou a hřbetní ploutví, mezi hřbetní ploutví a ocasem). Pokud to jen trošku jde, doporučujeme zbavit kapra šupin venku, protože šupiny lítají do všech stran. Nemáme-li takovou možnost, odšupinováváme alespoň ve dřezu.

Tuto nepříjemnou práci si ušetříme, když koupíme kapra lysce. Má ale hrubší kůži. Někdo raději rybu stáhne z kůže, než by ji zbavoval šupin. Má to však úskalí – pokud s tím nemáme dost zkušeností, můžeme kromě kůže stáhnout i kousky masa. Labužníci navíc tvrdí, že stažením se připravíme o podkožní tuk, který dodává rybímu masu lepší chuť.

Nebojte se kuchání

Vezmeme si **menší ostrý nůž**. **Kapra nařízneme u řitního otvoru a k jeho hlavě opatrně vedeme zhruba 1 cm hluboký řez.** Opatrnost je na místě, mohli bychom naříznout vnitřnosti a zvlášť velký malér je, pokud propíchneme žlučový váček. Když se tak stane, musíme okamžitě rybu propláchnout pod tekoucí

vodou, jinak by se její maso znehodnotilo.

Po rozříznutí **kapra rozevřeme**. Vložíme dovnitř celou ruku a prsty uvolníme blány, které drží vnitřnosti uvnitř. Opět postupujeme odzadu směrem k hlavě. Celé vnitřnosti zůstanou viset na jícnu u hlavy, který odštípneme či odtrhneme prsty a vnitřnosti vyndáme.

Mlíčí nebo jikry můžeme využít na polévku. Jak maso kapra, tak jeho vnitřnosti, poté musíme**rychle uložit do chladu**.

Co ještě zbývá?

Zbývá odříznout břišní ploutve, řitní ploutev a hřbetní ploutev, případně ocasní ploutev. Na oddělování ploutví se osvědčily klasické kuchyňské nůžky na drůbež, případně dokonce zahradní nůžky na keře. Ploutve můžeme také oddělit až po naporcování.

Nakonec oddělíme hlavu od těla. V případě, že máme kapra do 3,5 kg, celou záležitost vyřešíme jednoduše velkým ostrým nože. Nicméně pokud máme větší rybu, nejdříve hlavu z obou stran nařízneme a pak přijde ke slovu sekáček na maso. Hlava je také nedílnou součástí přípravy rybí polévky.

Porcujeme

Nejlepší je kapra nejdříve naporcovat na podkovy. Při porcování podkov vedeme řez tak, abychom nezápolili se silnými kostmi u ploutví a na začátku hřbetní ploutve. Vůbec není třeba ploutve před porcováním usekávat, štípat či s nimi jiným způsobem zápolit. Z odříznuté podkovy totiž docela snadno odstraníme ploutev i s přilehlou kostí. Také silnou, ostnatou kost na začátku hřbetu snadno odstraníme zaříznutím od shora z obou stran a poté vytržením.

Jednotlivé podkovy pak snadno zbavíme silných kostí, tedy páteře a jejího spojení se hřbetem následujícím způsobem: podkovu položíme na podložku na plocho. Ostrý nůž přiložíme do těsné blízkosti páteře a tahem k sobě a od sebe páteř z obou stran podkovy vyřízneme. Seříznutím páteře z jedné i druhé strany získáme dvě porce kapra z každé podkovy. Ty už pochopitelně můžeme použít k tepelné úpravě.

Kapr bez kostí?

Řada lidí se vymlouvá, že kapra nemá ráda kvůli kostem, mají strach, že si je zapíchnou do krku. Inu**tak se kostí předem zbavte!**

Vůbec to není složité. Otočíme odříznutou část ryby kůží na prkénko a v místě, kde jsme odřízli páteř, zajedeme nožem jeden až dva centimetry těsně pod žebra. Nůž vyndáme, rybu otočíme kůží nahoru, přizvedneme v místě, kde jsme provedli nářez a nůž k žebrům znovu přiložíme. Zatlačíme jím přes žebra do podložky, čímž se ohnutá žebra zplacatí a narovno vedeným nožem jedeme po kostech, dokud rybu žeber zcela nezbavíme. Pak ještě odřízneme tvrdou břišní část.

Kapří maso zbavíme i drobných kůstek prořezáním hustými řezy. Kůže však musí zůstat neporušená, aby maso bylo soudržné. Tímto způsobem rozrušíme slabé kostičky na drobné kousky, které pak nejsou při konzumaci znatelné.

Naše babičky byly zvyklé **na noc zabalit kapra do utěrky namočené v octu**, kůstky tak prý změknou.

Zbývá kapra usmažit

Někdo smaží kapra obaleného **v trojobalu** na oleji, jiný **na přepuštěném másle**, mnozí se vracejí **k sádlu**.

Jsou i jiné vychytávky. Porce kapra můžeme **15 až 20 minut před smažením namočit do osoleného a opepřeného mléka nebo je před smažením pokapat citronovou šťávou**. Do tuku, ve kterém smažíme, **můžeme přidat česnek, rozmarýn a na závěr kousek másla**. Při smažení porce pilně poléváme horkým tukem, obal pak krásně zezlátne a zkřehne.

Nezapomeňte na vánoční tradici a usušte si několik šupin do peněženky, aby se vás a vaší rodiny držely v příštím roce peníze!