

Zásady správneho skladovania čerstvých rýb



Tak ako pri všetkých potravinách, aj v prípade rýb platí, že najvyššiu kvalitu a najlepšiu chuť majú, keď sú čerstvé. Existuje niekoľko spôsobov ako ryby udržať čerstvé čo najdlhšie, a tak zachovať aj ich plnú kvalitu.

Keďže ryby žijú vo vode, počas života sú zvyknuté na nižšie teploty než suchozemské živočíchy. Niektoré druhy rýb dokážu prežiť vo vode, ktorá sa teplotou približuje takmer bodu mrazu. Akonáhle je rybacina vystavená vyššej teplote, veľmi rýchlo môže dôjsť k jej pokazeniu.

Na uskladnenie ryby treba myslieť už pri jej nákupe, ideálnym spôsobom je prenos v taške s izoláciou. Prvým krokom po príchode domov by malo byť jej vypitvanie. Je nevyhnutné sa zbaviť hlavy, žiabrov a tiež vnútorností. Majú totiž omnoho rýchlejšiu kazivosť ako zvyšok ryby. A akonáhle sa začnú kaziť, môžu poškodiť aj ostatné mäso. Prejavuje sa to pachutou a miernym zápachom.

Po vypitvaní je potrebné rybu nechať asi na polhodinu vyschnúť a jej vnútro vystlať čistou handrou alebo gázou. Využiť sa môžu aj prírodniny – čerstvé listy zeleniny alebo žihlava.

Následne sa do utierky zabalí celá ryba a uloží sa do chladničky. Je nevyhnutné, aby bola zabalená do prievzdušného materiálu. Ak by bola zabalená napríklad v igelite, môže dôjsť k jej pokazeniu.

Rybu je tiež nutné dôkladne schladiť rozdrveným ľadom v nádobe. Na jeden kilogram ryby pripadajú asi dva kilogramy ľadu. Nádoba by mala mať na dne dierky, aby nimi mohol odtekať roztopený ľad. Čerstvá ryba vydrží v chladničke pri teplote okolo 0° Celzia asi štyri dni.

