Kuchání, porcování, vykosťování a filetování kapra

https://varimesmarcelou.cz/kucharska-abeceda/kuchani-porcovani-vykostovani-a-filetovani-kapra.html

Doma vždy porcovala kapra maminka. Nikdy jsem se tohoto aktu k mé velké škodě nezúčastnila. Jednou jsem dostala uloveného kapra z řeky Úslavy. Co s ním? Zachránil mne dobrou a praktickou radou bratr. Po telefonu mi předal instrukce jak na kapra a já jsem se pustila do díla – bohužel sama. Nespoléhejte vždy na partnera. Manželovi se totiž při pohledu na vyvrhnutého kapra nejprve přitížilo a po 2 whisky, kdy mu bylo lépe, mi už bohužel nebyl schopen pomoci.

Nicméně díky všem okolnostem to napoprvé dopadlo dobře a s každým dalším kaprem jsem se už jenom zlepšovala.

Mám pro Vás radu: Nebojte se porcování kapra. Pokud budete postupovat podle níže uvedených pokynů, určitě to i u Vás dopadne výborně.

Kapra si raději nechte usmrtit u prodejce. Je to bezpečné, mají zkušenosti a rozhodně ví, jak na to.

A ještě jeden poznatek. Čím déle od usmrcení budete vyndavat vnitřnosti z kapra, tím více bude žlučový vak zranitelný a protrhne se razdva. Ideální je kapra usmrtit a hned se pustit do vyvrhnutí.

Na porcování kapra si připravte

- Filetovací nůž (čepel 15-18 cm dlouhá)
- Nůž na krájení
- Kuchyňské nůžky
- Štípací kleště, které máte výhradně do kuchyně (nikoli do dílny)
- Roli papírových kuchyňských utěrek
- Bal starých novin
- Větší igelit
- Kovový tác

Na kuchyňskou linku si rozložte staré noviny a přes noviny velký igelit. Na to položte velký tác a na tác kapra. Připravte si zároveň několik papírových utěrek (nejlépe 3 až 4 vrstvé).

Na tác, pod kapra položte několik papírových utěrek. Tělo ryby je neskutečně kluzké a ujížděla by Vám pod rukama i po tácu.

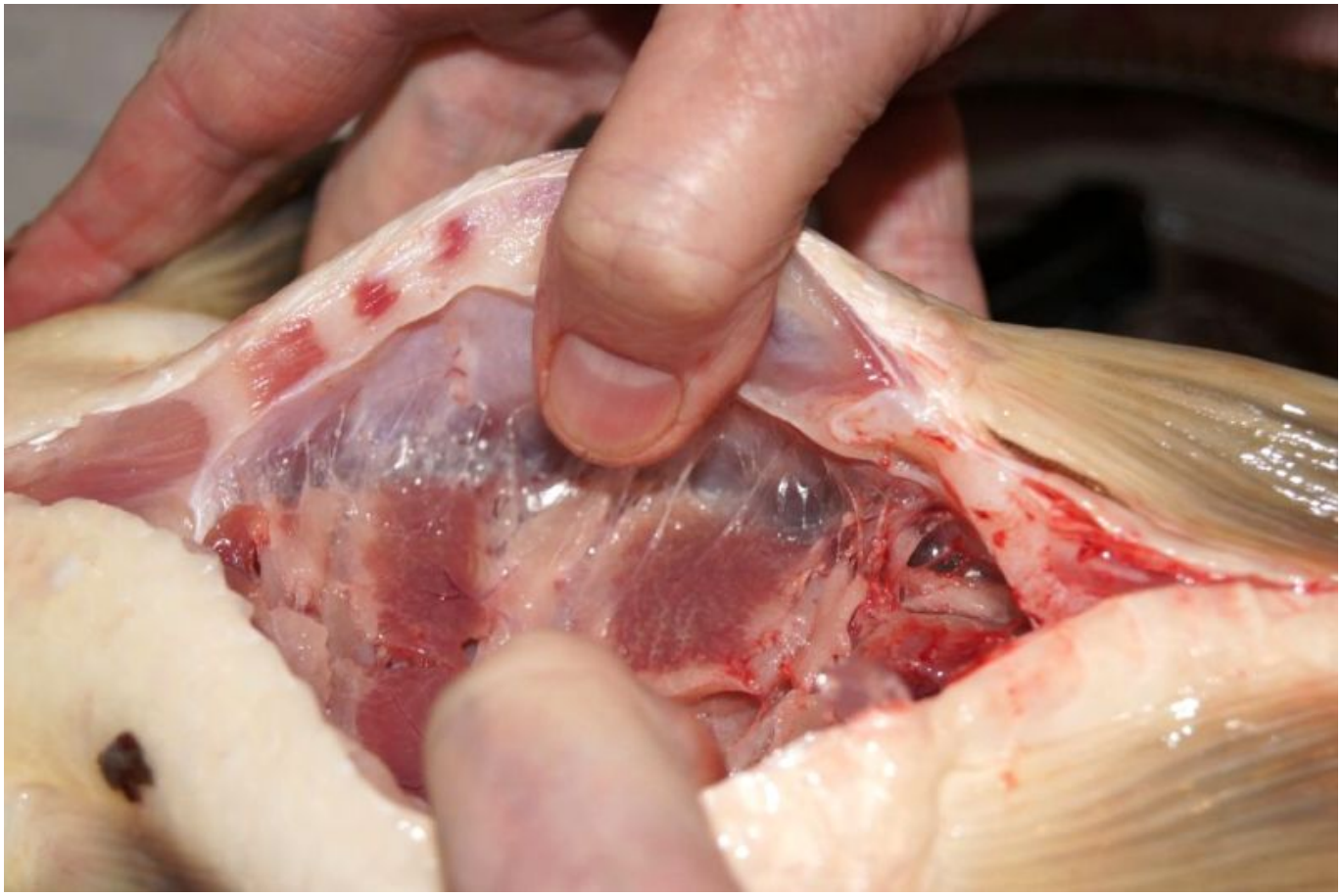
Kapra obraťte břichem vzhůru. Levou rukou (pravou pro "leváky") přidržujeme kapra a nyní se můžeme pustit do otevření dutiny břišní.

Krájecí nůž zapíchněte do řitního otvoru.



POZOR: Břišní stěna je asi +/- 0,5 cm silná. Dávejte si pozor na délku ponořené čepele, abychom v břišní dutině neudělali paseku.

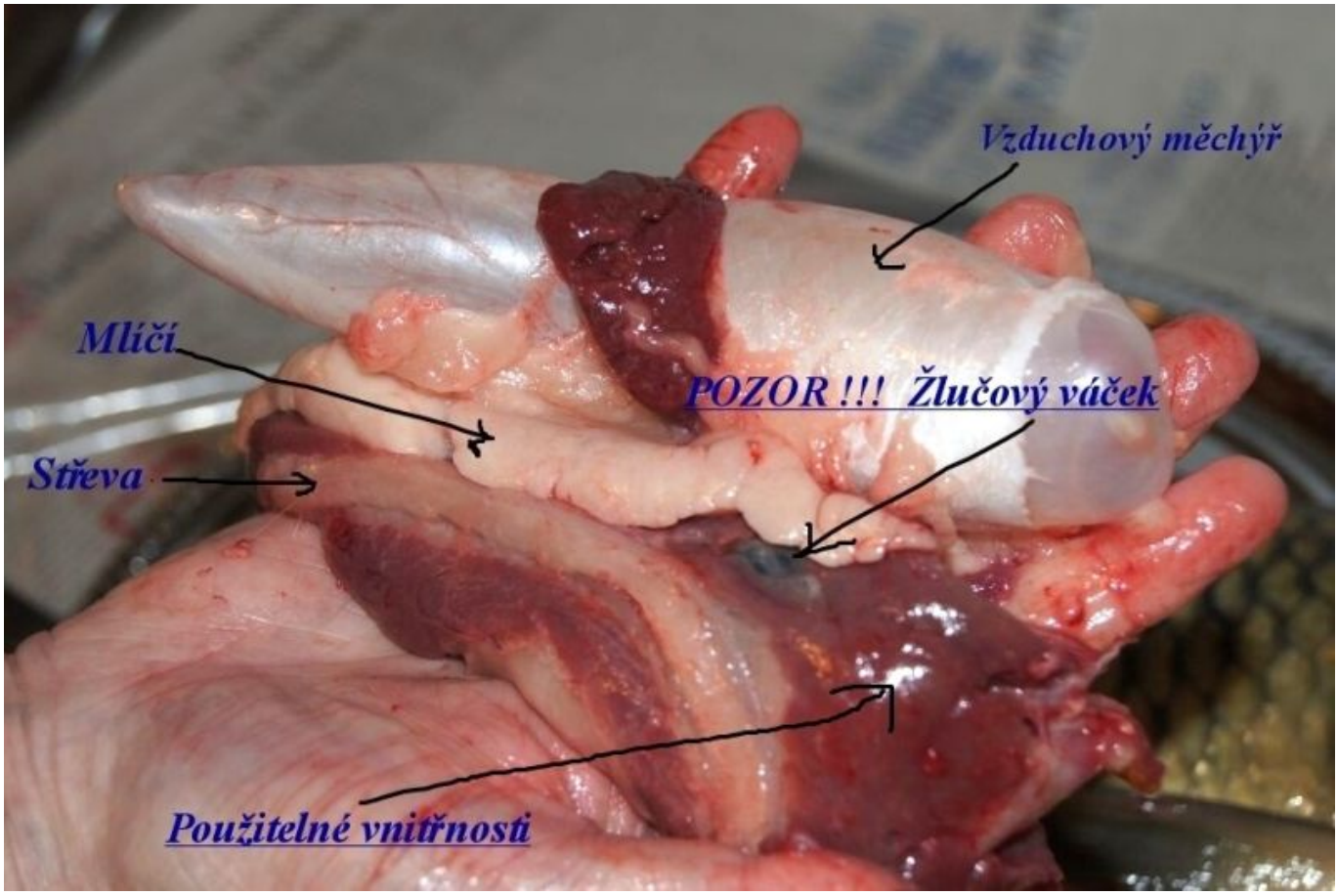
Čepel nože ponořte do kapra maximálně do hloubky 1 cm. Řez veďte středem břicha mezi ploutvemi směrem k hlavě. Část mezi ploutvemi je odolná a já ji prostřihávám kuchyňskými nůžkami.



Po otevření dutiny břišní, prsty postupně oddělujeme bal vnitřností od břišní stěny. Začneme od řitního otvoru směrem k hlavě. Prsty opatrně podebíráme vnitřnosti a oddělujeme je od stěny.

Palcem a ukazováčkem přeštípneme jícen na úrovni přechodu hlavy a těla.

Nikdy na jícen nepoužívejte nůž. Necelé dva centimetry za hlavou ryby je žlučník – nesmíte ho protrnout nebo přeříznout.



Vyjmuté vnitřnosti si položíme na dlaň levé ruky. Vzduchový měchýř (duše ryby) musí být nahoře. Nejdříve z vnitřností odebereme jikry (bal žlutozelených kuliček, které varem zoranžoví) nebo mlíčí – břidlicově bílý chuchvalcovitý pruh uložený pod vzduchovým měchýřem. Mlíčí vypadá jako vnitřní vepřové sádlo.

Pak teprve opatrně, od zadní části rozebíráme bal střev. Těsně za hlavou je slezina (tmavý až černý pruh) a játra. Obojí je výborné do rybí polévky.

RADA: Vnitřnosti nerozebírejte v blízkosti ryby, ale někde stranou.

Žlučový váček najdeme vedle jater. Je to asi 1,5 cm velký váček tmavé kovové barvy. Na ten prosím nesahejte. Je poměrně křehký.

Pokud se Vám podaří dostat se až k bezprostřední blízkosti žluči, klidně 1,5 – 2 cm vnitřností v okolí žluči i se žlučí vyhoďte – neriskujte, že Vám žluč praskne a znehodnotíte tím ostatní vnitřnosti.

Pokud by se žluč protrhla, vše co Vám v ruce zbylo, vyhoďte. Povede-li se Vám žluč vypreparovat bez protržení, samozřejmě vyhoďte pouze žluč.



Když se Vám na stůl dostane pěkný šupináč (nyní už vyvrhnutý a vnitřnosti vypreparované), nezoufejte, že kůži nedokážete odstranit. Dokážete to .....

Vezměte si filetovací nůž. U ocasu vypreparujte první řadu šupin. Nůž zasuňte pod další řadu a jednoduše šupiny nožem nadzdvihněte a prořízněte. Překvapilo mne, jak to jde lehce.

Když jsme odstranili z ryby krunýř šupin, oddělíme hlavu od těla. Budeme-li vařit polévku, pak z hlavy odstraníme žábry. Nemusím zdůrazňovat, že tělo i hlavu důkladně omyjeme a osušíme.

Filetovací nůž přiložíme těsně pod páteř a řez vedeme od hlavy až k ocasu. Prokrojíme až na kosti.



Vedení řezu podél páteře
Zdroj: Marcela Hackerová

Pokračujeme seřezávání svaloviny z kostí přes celou dutinu břišní. V ocasní partii maso naplocho seřízneme podél páteře až k ocasu.



Seřezávání filetu od kostí
Zdroj: Marcela Hackerová

Seříznutý filet zarovnáme a můžeme kuchyňsky upravovat. Páteř, ořezy, kus ocasu a hlavu použijeme na přípravu rybí polévky. Samozřejmě, že z kapra můžete nakrájet také podkovy. Je to věcí zvyku. U nás se maso vždy filetovalo.



Kapří filet
Zdroj: Marcela Hackerová

Budete-li vařit hlavu a oči v ní ponecháte, vývar bude stejný, jako když budete hlavu vařit bez očí.

Rybí oči nemají na kvalitu vývaru žádný vliv.

Ještě poznámka na úplný závěr: Když se při porcování lehce poraníte, nevěřte pověrám – rybí krev není jedovatá. Poranění se Vám za pár dní zahojí tak, jako každé jiné drobné poranění.