

Maiuspala Narva-Jõesuust

Silmud näevad välja nagu ussid, kuid maitsevad röstitud ja marineeritud kujul imehästi.

Silmupüük algab sügisel ja kestab veebruarini. Praegu on selleks kõige parem aeg. Narva-Jõesuu OÜ Kirde Rand kalurid püüavad neid Narva jõest suudme lähedalt.

Silmusid püütakse torbikutega. Kalurid lasevad need jõepõhja, kus silmud liiguvad. Nood ujuvad torbikuavast sisse, sest neil on komme igale poole pugeda. Ühest torbikust võib kalur leida kümme või rohkemgi silmu.

Kirde Ranna kalatööstuses röstitakse silmusid tellisahjus süte kohal. Hõõguvate süte kuumus ongi selleks kõige parem. Kuid delikaatessi saab teha ka tavalises praeahjus – selleks tuleb silmusid kuumutada 250 kraadi juures 12 minutit.

Röstimiseks tuleb silmud laduda restile, mitte pannile.

Silmud on rasvased, röstimise ajal tilgub osa rasva välja ning nad muutuvad kergemaks. Silmud on küpsed siis, kui nende nahale on ilmunud pruunid täpid.

ARVI KRIIS

Retsept

MARINEERITUD SILMUD

2 kg röstitud silmusid

Marinaad

1 l vett

10 tera pipart

10 tera vürtsi

2 loorberilehte

2 sl suhkrut

1 sl soola

2 sl äädikat

Laduge juppideks lõigatud silmud purki, valage marinaad peale. Keetke purke silmude ja marinaadiga 1 tund, nii et kaaned on peal, aga sulgemata. Pärast kaante sulgemist keerake purgid teistpidi.

Kes need silmud on?

Mõnda inimest peletab silmude ussitaoline välimus. Aga ega silmud polegi kalad. Nad kuuluvad loomariigis omaette rühma moodustavate sõõrsuude ehk lõuatute kalade hulka.



Ussid need küll ei ole, aga päris kalad ka mitte.



Kalurid Narva jõe suudmes torbikutega silmusid püüdmäs.



Silmud lähevad restile ritta.



Tamara Aljošina võtab valmis silmud süitelt.