LASKE VERET SAALISKALASTA — SYÖT PAREMPAA KALAA

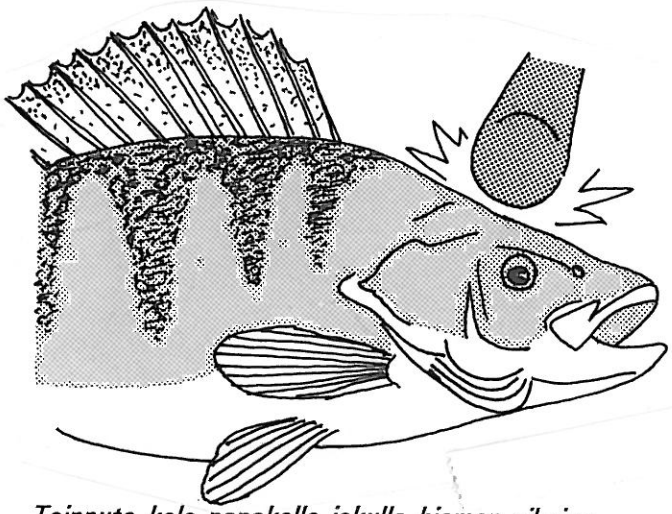
Voit vaikuttaa parhaiten itse oman saaliskalasi laatuun suorittamalla virheettömästi tärkeät alkutoimet. Ne ovat tainnutus, verenlasku, perkaus ja jäähdytys.

Tainnuta oikein

Vastoin yleistä luuloa kalan laatu huononee, jos sitä säilytetään elävänä ylösnoston jälkeen. Sen säilyvyys ja maku huononevat, koska lihaksiin kertyy koko ajan maitohappoa.

Ensin saaliskala tainnutetaan napakalla iskulla pääkoppaan hieman silmien tasalta taaksepäin. Tainnutusta varten pitää mukana olla sopiva puukapula, esim. 35—40 sentin pätkä harjanvartta. Liian paksulla kalikalla on iskun kohdistaminen oikeaan kohtaan vaikeaa tai kalan pää voi turhaan rikkoutua.

Kun esimerkiksi ahven saa iskun juuri oikeaan kohtaan, sen liikehdintä loppuu heti ja evät nousevat pystyyn. Stressitila on päättynyt. Jos isku osuu lihakseen, niin kala ei tainnu, vaan sen stressitila pahenee ja verenpurkaus iskukohdassa huonontaa kalan laatua ruokana.

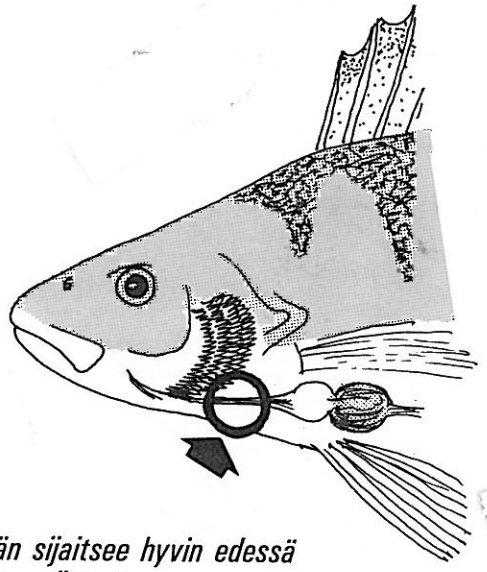


Tainnuta kala napakalla iskulla hieman silmien kohdalta taaksepäin.

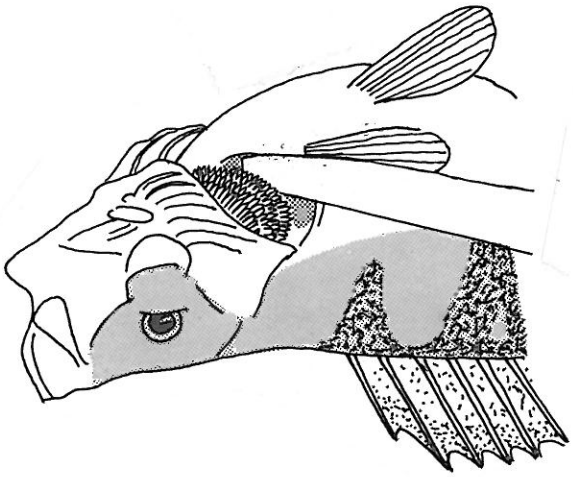
Pistä, älä revi

Seuraavaksi lasketaan kalasta veri. Verenlaskua sanotaan myös pistämiseksi tai kalan verestykseksi. Se tapahtuu yksinkertaisimmin yhdellä kapean veitsen pistolla kidusten ja sydämen väliseen verenkiertoon hieman vaaleasta valtimokeosta eteenpäin. Kalan kurkkua ei kannata katkaista.

Sydän on kaloilla yllättävän edessä lähellä nielua ja valtimokeko on heti kammion etupuolella. Pistoalue on esimerkiksi lahnalla lyhyt ja ahdas mutta hauella ja kuhalla selvästi pitempi ja avarampi. Jos pisto osuu liian eteen, niin veri ei valu tehokkaasti ja jos pisto rikkoo sydämen, niin se ei enää pumppaa verenkierrosta verta ulos. Samasta syystä kalaa ei saa piston jälkeen muutamaan minuuttiin avata.



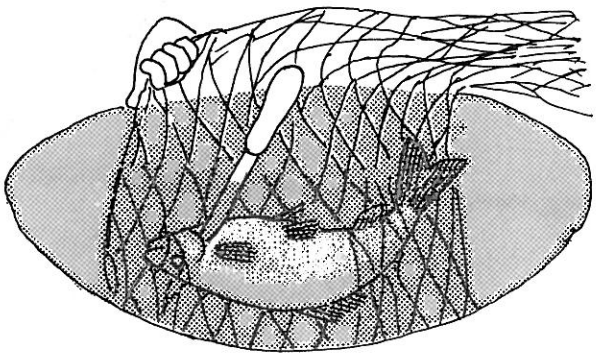
Kalan sydän sijaitsee hyvin edessä lähellä nielua. Älä riko sydäntä kun pistät. Tutki eri saaliskalojasi ja opettele oikea pistokohta.



Taivuta kuonoa alaspäin, jolloin pistoalue kurkussa tulee esille. Yksi pisto riittää. Älä katkaise kurkkua. Särkikalojen pää ei taivu, vaan pistoalue saadaan esille kiduskantta sivulta nostamalla.

Huomaa, että pistoa ei korvaa kiduskaaren katkaisu tai kidusten epämääräinen repiminen.

Kylmässä veri valuu hitaammin, ja kovalla pakkasella kala voi jäätyä nopeasti. Suuri kala kannattaa pistää jo avannossa, kun esimerkiksi talviverkkoja koetaan. Samalla noston yhteydessä kalaan kohdistunut paine-ero tehostaa veren valumista sitä enemmän, mitä syvemmältä kalaa nostetaan. Vedessä verestys tehostuu myös veren hitaamman hyytymisen ansiosta.



Suuri kala kannattaa pistää jo vedessä, missä veri hyytyy hitaammin.

Miksi veri kannattaa laskea

Veri ravitsee bakteereita. Veri on erittäin hyvä bakteerien kasvualusta, ja siksi verestämätön kala säilyy huonommin — sen maku ja rakenne alkavat muuttua huonommiksi nopeammin kuin verestetyn kalan.

Valtion teknillisen tutkimuskeskuksen VTT:n elintarvikelaboratorio on tutkinut verestystä käytännössä. Kokeessa pakattiin vakuumiin sekä pistetyistä että pistämättömistä särjistä tehtyjä fileitä. Jälkimmäisistä tehdyissä pakkauksissa havaittiin pian esille tullutta verta ja niistä mitattiin paljon suurempia hemoglobiinimääriä kuin pistetyistä.

Verestyksen tehoa voi käytännössä arvioida fileoinnin yhteydessä, kun kala on halkaistu. Yleensä etuosassa ei näy pintaan tihkunutta verta, mutta ruumiinontelon takana selkärangan vieressä sitä helposti paljastuu. Siinä haarautuvat selkärangan vieressä kulkevat valtimot ja laskimot peräevään ja selkäpuolella olevaan selkäevään tai jälkimmäiseen selkäevään. Lohella veren tihkuminen tällä alueella on erityisen silmiinpistävää.

Opasta toisiakin ja kerro miten kunnon kalamies toimii.

(Piirrokset: Markku Tiusanen)