

kiis, kusk, nakk, harjakala, okaskala, rökkam. Vanasti usuti ka seda, et kiisa nime pruukimine püüniste juures viib kalaõnne. Halvustavat suhtumist kiiskadesse peegeldab ka vanasõna “Kes see kiisa kirja paneb ehk lutsu loosse arvab!”.

Uema aja keelekasutuses on kiisk saanud veel kaks hellitusnime: ämmatapja ja Peipsi forell. Esimene seletub kiiskade luuderohkusega. Teine aga nii täpiliselt kehailu, hea maitsega kui selle kala ohtrusega Peipsi järves.

Püüdja ja puhastaja kannatuskala

Tavaliselt meil kiiskasid ei müüda, kuid üksikutel juhtudel võib kalaturult neid siiski saada. Ehkki turukiisad paistavad muude müügikaladega võrreldes tillukesed, on nad omasugustega võrreldes päris kopsakad. Meie vetest tabatud rekordkiisad on kaalunud veidi alla kahe saja grammi ning nende pikkus on küündinud suisa veerand meetrini. Tavaliselt jääb püütud kiisa keskmine kaal mõnekümne grammi piiridesse ja pikkus kümne sentimeetri piiridesse.

Teine võimalus värskete kiiskade saamiseks on neid ise püüda. Sageli polegi vaja kiisku spetsiaalselt jahtida, ablas kala lausa trügib loomse söödaga varustatud konk-su otsa ja nurjab teiste kalade püügi. Eriti tüütud on talvisele kalapüüdjale väikesed, ent ülihea isuga kiisad, kes koosnevad suurest peast, tillukesest kerest ning torkivatest uimedest.

Kiiskade püüdmisel mingeid piiranguid püügiaegade, -koguste ega alammõõtude näol pole. Ja seda hirmu, et kiiskade sugu mõnest veekogust ülepüügi tagajärjel kaoks, pole vaja samuti peljata. Juba esmane kokkupuude kiisaga tõestab kätele selle kalakese kaht omadust: limasust ja torkivust. Midagi head ei tööta ei näpudele ega kannatusele ka kiiskade puhastamine. Vast just seetõttu ongi kalameeste seas levinuim värsketest kiiskadest supi keetmine. Leemekeeduks on vaja eemaldada üksnes sisikond, aga tihti lähevad kiisad keedupotti ka puhastamata.

Sageli kasutatakse kiisku vaid leeme saamiseks, keedetud kalade hilisema puhastamisega ei viitsita enam vaeva näha. Suuremaid kiisku võib ka soomustest puhastada ja



Kiisa kinnipüüdmine pole kuigi raske.

fileerida, kuid see nõuab aega, vilumust, üliteravat nuga ning piisavalt vastavas suurusjärgus kalu.

Maitsev leem, kuid vähe kaloreid

Paraku on loo nimitegelastelt saadav toidupoolis enam kui kassin ja seda lausa mitmes mõttes. Kiiskade puhastamisel läheb kadudesse ligi pool kalade algsest kaalust. Ehkki järele jääv söödav osa on vägagi maitsev, ei paista see silma ka erilise kalorsusega. Kiisalihas on küll arvestatavalt valke (15–20%), kuid kasinalt rasvu (2–5%). Nende kahe põhitoitaine põhjal kujuneb ka saajagrammise söödava kalaportsu esmane kalorsus, mis jääb vahemikku 80–120 kilokalorit.

Nüüdisajal valmistatakse kiiskadest koduköögis peamiselt uhhaad, hautist ja vormirooga. Suurtest kiiskadest saab teha isegi fileed, mida

paneeritult või tainas praetakse. Samuti võib kiisafileed kuumas õlis krõbedaks frittida. Entusiastid on suuremaid kiiskasid ka suitsutanud. Kevade poole püütud suurematest emastest kiiskadest saab ka kiisamarja, mis on ilusa erekollase või kergelt oranži värvusega tänu karotenoidsete ühendite suurele sisaldusele. Ka kiisamarja saab kasutada mitmete kuumtoitude (suppide, omlettide jms) valmistamiseks, juhul kui seda piisavalt on olemas.

Ja lõppude lõpuks võib püütud ja puhastatud kiisku alati pakkuda lisatoiduks neljajalgsele nurrmootorile, juhul kui viimane majapidamises kaaselanikuks on.

Kõige olulisem talvise kiisapüügi juures on aga see, et kindlasti tuleb arvestada jääolusid ning saagi ja püügimõnu pärast enda elu ohtu seada ei tasu!

URMAS KOKASSAAR