

jed toituvad, siis õigel ajal ja õiges kohas püüdmise annab märkimisväärse saagi ning seda isegi kalastajale, kelle püügivahendid ja -oskused kõrgklassi ei küüni. Kevadisel särjepüügil on paljudel kalastajatel saagi mõõtühikuks kas ämbritäied või kümned kilod.

Valdav osa suurest särjelaadungist läheb ka praegusajal esmalt soola ja siis kuivama. Aegade jooksul on kujunenud lausa eri koolkonnad olenevalt kalade eeltöötlustest, soolamisviisist ja kalade ülesriputamise tehnikast – kas peast või sabast.

Kulinaarsetest huvidest lähtuvalt eelistatakse kuivatamiseks suuremaid isendeid ja nendest omakorda emaseid, veel kudemata marjakalu. Samas pole karta särjesoo kadu, sest kõnealune kala elutseb enamikus veekogudes, on suure viljakusega ning saavutab varakult suguküpsuse. Õhukeste kaladena kuivavad särjed kevadel suhteliselt kiirelt.

Pikemaajaliseks säilitamiseks tuleb kuivanud kalad paigutada kohta, kus nad uuesti ei niiskuks. Tasub siiski teada, et tugevalt soolatud kuivatatud kalade söömisel saab organism ohtralt keedusoola, mida me niigi ülemäära palju tarbime. Nii et ka kuivsärgede söömise-

ga tasub mõistlikkuse tasandil piiri pidada.

Kes aga särgede kuivatamisega jännata ei viitsi, peab saagiga proovima teisi kulinaarseid valikuid. Siin peab arvestama kaht tösiasi. Esiteks, ligi pool särgede algsest kaalust läheb puhastuskadude arvele. Teiseks, luude rohkuse tõttu pole särjesöömine just eriline kulinaarne nauding. Kannatlikumad toiduvalmistajad proovivad suurematelt isenditelt enne praadimist toekamad luud eemaldada.

Lahja ja luine suutäis

Suuremaid särgi saab edukalt klassikalises lahenduses puiste (jahu, riivsaia) ja munaga praadida. Praadimise eriversioonina harrastatakse mõnel pool väikeste särgede hästi krõbedaks küpsetamist.

Nagu kõigi rohkeliuste kalade puhul, saab ka särgi pikalt tundide kaupa ahjus hautada, nii et luud lõpuks pehmenevad. Kindlalt tagatakse luude pehmenemine ka koduste särjekonservide valmistamisel, kusjuures suupärase meki saamiseks lisatakse neile maitseaineid, toiduõli ja tomatipastat.

Veel üks võimalus tülivatest pilsiludest vabaneda on valmistada puhastatud särgedest hoolikalt pee-

nestatud hakkmass ja sellest hiljem koos lisanditega kotlette teha.

Napilt kaloreid ja toitaineid

Juhul kui kalad süüa koos luudega, saame teatud koguses ka kaltsiumi- ja fosforiühendeid. Ühelt poolt piirab särgede toiduks kasutamist nende luisus, teisalt aga vähene rasvasisaldus, mis jääb tavaliselt vahemikku 2–5%. Väherasvase kalana ei sobi särj näiteks suitsutamiseks.

Süsivesikuid on särgedes kasi-nalt, need on esindatud peamiselt glükogeenina, mis koondub maksa ja lihastesse. Et särgede maksa meil ei sööda ja lihastes leiduv vähene glükogeenivaru kipub kaladel surmajärgselt kiiresti lagunema, polegi kala enda süsivesikutel söömise seisukohast erilist tähtsust.

Hulga rohkem on särgedes valke, nende sisaldus jääb 18–20% piirsesse. Valkude ja rasvade põhjal kujunebki särjeliha energieetiline väärtus, mis toorversioonis jääb suhteliselt tagasihoidlikuks, kõigest 90–120 kilokalorit sajagrammise kalaportsu kohta. Lisandite kasutamine (riivsaia, muna, praadimisõli jms) tõstab lõpptoote kalori-naitu üsna oluliselt määral.

URMAS KOKASSAAR



Särjepüük ajab kõik jõeäärsed mehed kodunt välja.