

Pastrva rijeke Jadra, Trutta obtusirostris salonitana. Vode i ribe Jugoslavije Str. 71—72. Zagreb 1932.

Iskustva sa udomaćenjem dužićaste pa-

strve u Jugoslaviji. Ribarski vjesnik 13. 1935.

Taler, Z.: Odgajanje pastrva na Jadru u Dalmaciji. Ribarski list 5, 88—89. 1930

Mihajlo D. Ristić:

Konzerviranje slatkovodnih riba

Poznata je činjenica da se hranljiva vrednost riba može meriti sa hranljivom vrednošću mesa, i da je često puta veća u pogledu količine belančevine, masti i ostalih hranljivih organskih materija. Ipak riba kao čovečija hrana dolazi barem kod nas u dosta maloj meri u obzir pri ishrani stanovništva. Dok se u Nemačkoj na primer troši po 1 stanovniku 11,32 kg. ribe, u Engleskoj 25 kg. kod nas se troši svega oko 0.900 kg. Ta pojava može se objasniti nekim uzrocima: Na prvom mestu naše stanovništvo nije upoznato sa hranljivom vrednošću ribljeg mesa, a pored toga vrlo često se izbegava upotreba ribljeg mesa ako riba nije bila u živom stanju. Kako je pak nemoguće uvek održati potrebnu količinu žive ribe, što na prvom mestu zavisi od udaljenosti lovišta, količine uhvaćene ribe, dnevne prodaje, i temperature kako vode, tako i atmosfere, to sva ona riba koja ostanu neprodana u toku jednog ili više dana, mora se bezuslovno konzervirati i time sprečiti njeno propadanje.

Na žalost konzervirana slatkovodna riba u kom bilo vidu, nailazi na tržištu na jednu veliku prepreku. Naše stanovništvo iz nerazumevanja i nedovoljne obaveštenosti o kvalitetu konzervirane ribe — ne kupuje je, ili pak kupuje ali u veoma malim količinama.

Kako pak dobro spremljena — konzervirana riba u pogledu kvaliteta mesa, a i hranljivih sastojaka, ne ustupa živoj ribi, to bi se naše stanovništvo trebalo osloboditi predrasuda i konzervativnih pojmova, pa trošiti i dobro spremljenu konzerviranu ribu.

Ovim radom želeo bih ne samo da ubedim stanovništvo o dobrom kvalitetu konzervirane ribe i o mogućnosti ishrane sta-

novništva njome, već i da sami ribari nauče na koji će najbolji način spremati — konzervirati ribu, koju nisu bili u stanju prodati živu.

Sve načine konzerviranja, prometa i transporta slatkovodnih riba iznosim na osnovu dugogodišnjeg iskustva i nadam se da će ovaj rad poslužiti dosta na unapređenju našeg slatkovodnog ribarstva.

Najveći deo organskih materija, biljnog ili životinjskog porekla koje su namenjene ishrani čoveka, podložne su kvaru. Poznato je da meso uginulih životinja i riba podleže uticaju mikroba koji se neobično brzo razvijaju na istome. Takvo meso veoma se razlikuje od živog; promena nastupa u izgledu, boji, ukusu i mirisu, a dužim ležanjem takvog mesa, dolazi do potpunog raspadanja.

Da bi se to sprečilo pribegava se konzerviranju, za koje je potrebno pripremiti odgovarajuće konzervirajuće sredstvo i način konzerviranja.

Metode i načini konzerviranja slatkovodnih riba, koji se primenjuju u konkretnim slučajevima, u glavnom zavise od vrste riba, zahteva tržišta, kao i od udaljenosti lovišta od većih centara. Najpriimenjenija a istovremeno i najstarija metoda konzerviranja riba je nesumnjivo hlađenje.

Poznato je da je na niskim temperaturama razviće bakterija koje izazivaju truljenje ograničeno, ili pak pri potpunom smrzavanju organskih materija i onemogućeno.

Na osnovu toga pribeglo je se i hlađenju ribe koja se nije mogla, ako je bila u uginulom stanju, još istog dana prodati.

Isto tako i pri transportu riba, upotrebljava se hlađenje, obično najprimitivnijim

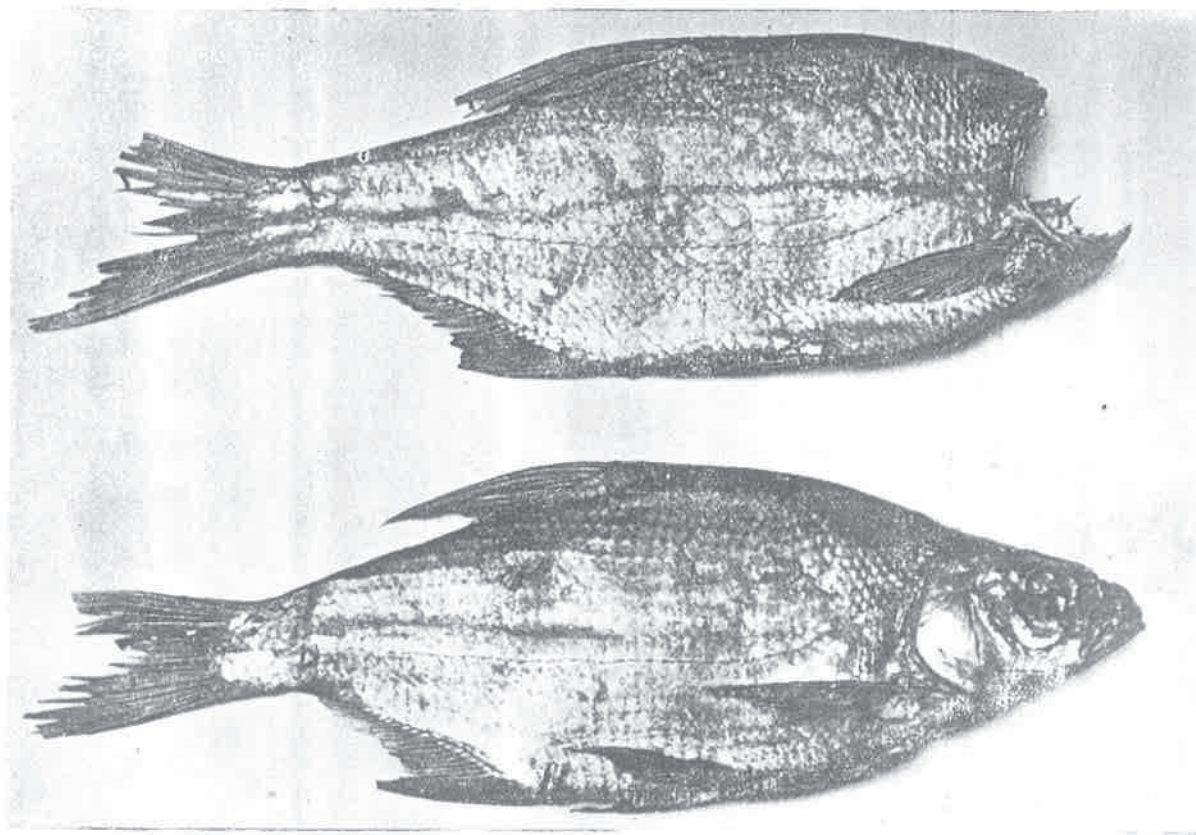
načinom — uleđivanjem. U ovu svrhu služi nam led koji se pomeša sa ribom i u običnim korpama ili sanducima transportuje.

Takav način transporta, i čuvanja ribe, služi samo za vrlo kratko vreme, obično najviše do 24 časa, a zatim se takva riba mora ili preneti u specijalne hladnjače, ili pak konzervirati na neki način, — obično kаланjem i soljenjem.

že trajati po nekoliko dana, i time potpuno sačuvati ribu od propadanja.

Najveću primenu pak led ima pri čuvanju ribe u hladnjačama. Obično u nekoj dobro izolovanoj prostoriji, u kojoj se nalazi led, stavlja se veća ili manja količina ribe koja se na takav način može nedeljama sačuvati.

Kod nas u zemlji nemamo pravih hladnjača za ribu. Pravom hladnjačom za ri-



Dimljena deverika

Ako je transport duži a riba je uleđena u sanducima, takvi sanduci trebaju imati otvore — slavine, na kojima će se ispuštati voda, stvorena otapanjem leda. Takva voda veoma je štetna, jer se u njoj veoma brzo razvijaju bakterije koje od ribe uskoro stvaraju neupotrebljivu — trulu organsku materiju. Da bi se to izbeglo pomenu tim otvorima — slavinama ispušta se voda stvorena otapanjem leda, i time se obezbeđuje da riba prispe u onakvom stanju u kakvom se sme i treba prodati.

U novije vreme umesto običnog leda upotrebljava se »sivi led« sa temperaturom od -80° koji, smešten u specijalnim sanducima sa ribom, »kontenerima«, mo-

bu smatra se takva, u kojoj se može riba potpuno, pri veoma niskoj temperaturi smrznuti, i pod određenom niskom temperaturom održati mesecima. Jednu takvu modernu hladnjaču u najskorije vreme izgradiće Ministarstvo poljoprivrede za potrebe najvećeg jugoslovenskog ribljeg tržišta u Beogradu.

Da bi pak uleđena ili potpuno smrznuta riba našla i svoju prođu na tržištima, treba znati da takva riba ništa nije izgubila u pogledu kvaliteta i hranljivosti svoga mesa.

Drugi način čuvanja ribljeg mesa od uticaja bakterija je sušenje. Pod sušenjem podrazumeva se izvlačenje vlažnosti do

moguće granice iz ribljeg mesa. Poznato je da bakterije samim sušenjem neće moći doći do razvića, jer jedan od glavnih uslova razvića bakterija jeste vlažnost. Ako mi iz ribe bilo kojim putem odstranimo vlažnost — vodu, uspećemo da onemogućimo razviće bakterija, a samim tim i truljenje — propadanje ribljeg mesa.

Jedna od najprimitivnijih i najstarijih metoda sušenja riba, je sušenje na suncu.

Sam rad pri sušenju na suncu sledeći je: Dobro očišćena i isprana riba, iz koje je izvađena utroba posoli se, i naniže kroz oči ili škrge na kanap. Tako nanizana riba iznosi se na sunce i suši. Treba paziti na to da se mesto za sušenje obezbedi od prašine. Samo sušenje traje kada je sunce jako 5—6 dana. Posle završenog sušenja ribu treba skinuti sa kanapa, i složiti u sanduke i korpe i ostaviti u potpuno suvoj prostoriji.

Količina soli potrebna sa soljenje 100 kg. ribe za sušenje na suncu iznosi oko 25 kg.

Riba sušena na suncu predstavlja odličnu hranu, ukusna je, i taj način konzerviranja treba i kod nas forsirati.

Ovaj način konzerviranja kod nas veoma je mnogo primenjen u istočnoj Srbiji, u okolini Kladova, Tekije i Donjeg Milavca.

Pored gore pomenute fizičke metode konzerviranja slatkovodnih riba, u vrlo velikoj primeni nalazi se i hemijska metoda konzerviranja.

Poznato je da kuhinjska so primenjena u malim količinama pri konzerviranju mesa i ribe daje veoma loše rezultate, jer ta suviše mala količina soli čak šta više pospešuje razviće bakterija. Naprotiv pak kuhinjska so primenjena u većoj količini i jačoj koncentraciji deluje ubistveno na

sve bakterije, i time sprečava njihovo razviće na ribljem mesu. Otuda se so i upotrebljava kao najradikalnije sredstvo prilikom konzerviranja ribe. Da se zbilja so kao najbolje sredstvo za tu svrhu primenjuje, pokazuje statistika utroška ribarske soli. Upotrebljene količine soli za soljenje ribe penju se na desetine vagona samo za potrebe slatkovodnog ribarstva. Za pomorsko ribarstvo količina upotrebljene ribarske soli dostiže više od 50 vagona. Da bi se pak soljenjem ribe postigao željeni rezultat, treba naročitu pažnju obratiti na pravilan odnos upotrebe količine soli prema vrsti, kvalitetu i količini ribe. Nije svejedno koliko će se upotrebiti soli na 100 kg. bele ribe, (deverike, protfiša, kesege) ili na 100 gk. šarana, soma, ili mre. Postoji izvestan odnos za upotrebu soli za soljenje raznih vrsta riba. Taj odnos stečen je dugim iskustvom, i toga odnosa se treba strogo pridržavati ako se želi da konzervirana riba i izdrži ono vreme, koje joj je određeno do prodaje na tržištu.

Soljenje riba može se vršiti na dva načina, i to: soljenje riba u kalanom, tj. rasplaćenom stanju, i soljenje riba u nekalanom — nerasploćenom stanju.

Prvi način tj. soljenje ribe u kalanom stanju primenjuje se kod krupnijih i manjih riba, kao što su: šaran, som, mre i td.

Prilikom prodaje ovako usoljene ribe, riba se vadi iz bazena ili drvenih kaca, ostavi se izvesno vreme da se ocedi i onda pakuje u korpe i transportuje na tržište. Ovo je najčešći i najprimenjeniji način konzerviranja ribe, koja se na taj način može sačuvati mesecima, i sačekati vreme i cenu za njeno plasiranje na tržištima.

Za soljenje slatkovodne ribe u kalanom stanju i salamuri potrebna je količina soli kako sledi:

1.) za somovinu	40 kg.	soli na 100 kg. ribe
2.) za kečigu, smuda i šarana	35 kg.	„ „ „ „ „
3.) za štuku i mešanu ribu	30 kg.	„ „ „ „ „
4.) za belu ribu	25 kg.	„ „ „ „ „

Za vreme letnjeg soljenja treba gornje količine soli povećati za 3—8 kg. soli.

Soljenje ribe u nekalanom stanju primenjuje se kod sitnije ribe, i

one ribe koja je namenjena za stalnu potrošnju.

Količina soli potrebna za soljenje slatkovodne ribe u nekalanom stanju iznosi:

1.) za somovinu	50 kg.	soli za 100 kg. ribe
2.) za kečigu, smuda i šarana	40	„ „ „ „ „
3.) za štuku i mešanu ribu	35	„ „ „ „ „
4.) za belu ribu	30	„ „ „ „ „

Za vreme letnjeg soljenja treba gornje količine soli povećati za 5—10 kg. soli.

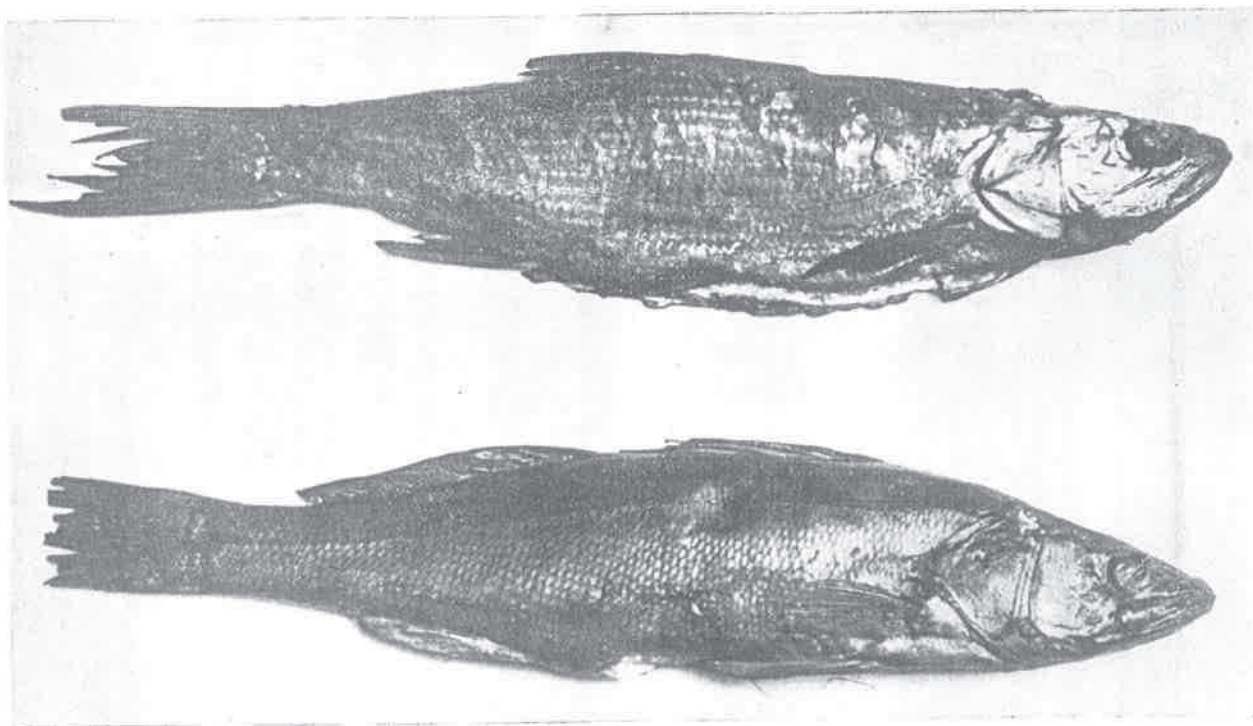
Sitna bela riba koja se lovi u velikim količinama, veoma je osetljiva i vrlo retko može stići sa lovišta na tržište u živom stanju. Zbog toga pribegava se još odmah soljenju na samom lovištu, ili u ribarskim naseljima koja nisu mnogo udaljena od lovišta.

Sitna bela riba usoljava se u dosta velikim količinama jeftina je i veoma ukusna. Ako se posle usoljavanja još izloži i dimljenju, predstavlja odličan eksportni artikl. Ovako usoljenu i dimljenu sitnu belu ribu dobijamo poglavito sa naših velikih jezera, Skadarskog, Ohridskog i Dojranskog, gde je specijalitet dimljena ukljeva i plašica.

Ako se želi da usoljeno riblje meso bude crvenkaste boje, što nesumnjivo povećava cenu istog, treba dodati i izvesnu količinu šalitre u salamuri. Na 100 kg. ribe u salamuri treba dodati 0.50 kg. šalitre. Šalitru pak treba upotrebiti samo kod krupne i masne ribe kao što je som, krupan šaran i morun.

Dimljenje riba predstavlja osobiti način konzerviranja. Ne samo, što se dimljena riba može veoma dugo držati na lageru, šta više i po dve godine, ako je magacin u kome se drži dimljena riba, suv, već dimljeno meso riba ima savršen ukus i miris, i daleko premaša vrednost soljene ribe.

Dobro dimljena riba dobija po svojoj celoj površini krutu, sjajnu i suhu koru kao pergament, na kojoj se bakterije ne



Dimljeni bucov i smud

Za usoljavanje 100 kg. bele sitne ribe potrebno je oko 25 kg. soli, za ribu namenjenu dimljenju, a 30 kg. soli za ribu namenjenu brznoj prodaji u buradima.

Prilikom svakog soljenja ribe bilo da je namenjena za duže stajanje ili pak za brzu prodaju, treba naročitu pažnju obratiti na čišćenje i ispiranje ribe. Nedovoljno očišćena i neoprana riba brže će biti izložena napadu bakterija, nego savesno očišćena i isprana riba. Naročito treba paziti na to, da sva krv iz trbušne duplje bude odstranjena.

moгу zadržati a sprečavanjem zadržavanja bakterija na ribljem mesu, sprečavamo i truljenje.

Za dimljenje riba imamo dva načina: Hladno dimljenje i vruće dimljenje. Oba načina konzerviraju ribu tako, da u ukusu nema nikakve razlike, već je razlika jedino u dužem trajanju konzervirane — dimljene ribe. Hladnim dimljenjem osiguravamo dugotrajnost konzerviranog ribljeg mesa namenjenog za prodaju u dužem vremenu, i za daleke transporte, a vrućim dimljenjem stvaramo mogućnost da u bli-

žim prodajnim centrima, ima za svakodnevnu prodaju dovoljno količine dimljene ribe odličnog kvaliteta i ukusa.

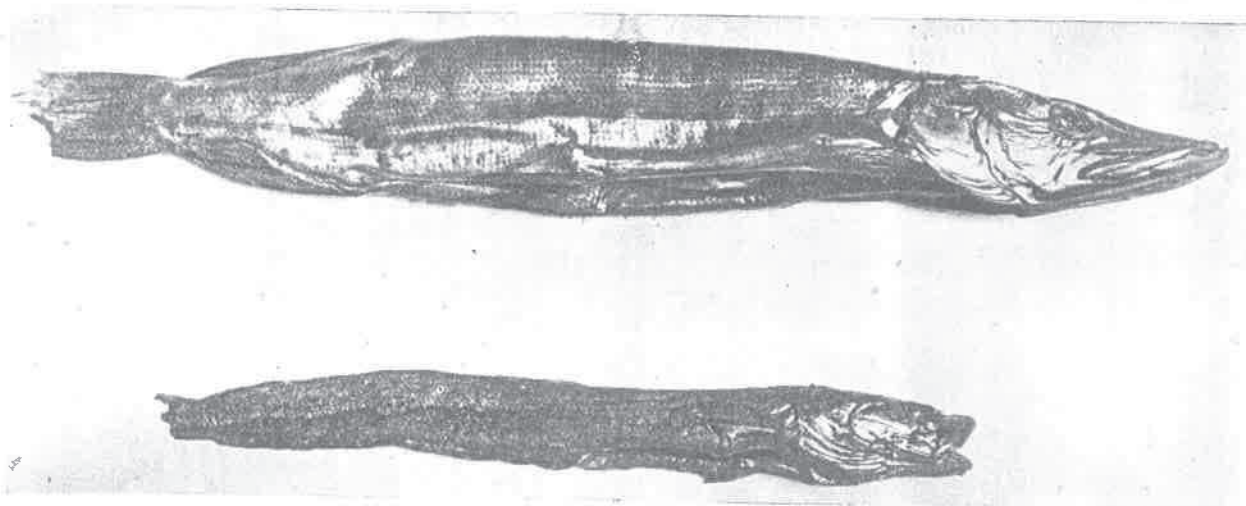
Osnovni princip i hladnog i vrućeg dimljenja predstavlja oduzimanje celokupne vlažnosti ribljeg mesa, što se postiže prilikom procesa dimljenja.

Kao što je već napred rečeno hladno dimljenje konzervira ribu i sprema je da može duže vremena izdržati, dok ne nade plasman na tržištu. Hladnim dimljenjem postiže se skoro potpuno oduzimanje vlažnosti ribljeg mesa, a samim procesom dimljenja, i dimom koji u sebi sadrži dezinficirajuće materije, stvara se riblje meso otpornim prema bakterijama, koje su glavni uzročnik propadanju i trulenju. Pored toga dim svojim aromatičnim sastojcima daje dimljenoj ribi naročiti ukus, a ostalim dimnim sastojcima, zlatno žutu boju.

treba da iznosi oko 28° C. Ceo proces hladnog dimljenja traje oko 3 dana, nakon čega se riba ostavlja još jedan dan u pušnici ali bez dima i vatre, pri običnoj dnevnoj temperaturi da se sama od sebe ohladi. Ovako dimljenu ribu, treba skinuti sa čelične žice na kojoj se je dimila i pakovati u sanduke. Između svakog reda dimljene ribe treba staviti list pergamenta i na taj način odvojiti slojeve.

Za hladno dimljenje treba apsolutno birati ribu iste veličine i težine, kako bi se dobio standard produkt, koji će lako osvojiti tržište.

Vrućim dimljenjem pak postiže se da riba koja se nije mogla prodati u živom i svežem stanju, konzervira u toku nekoliko sati i time osposobi za duže držanje, radi kasnije prodaje. U tu svrhu upotrebljava se sveža riba koja nije bila usoljena i stajala u salamuri. Soljene ribe koja je



Dimljena štika i manić

Pre samog procesa dimljenja riba treba da je bila dobro usoljena, i da je najmanje 5—6 dana stajala u salamuri. Pre dimljenja ribu treba izvaditi iz salamure, oprati je od suvišne soli, i tek onda nanizati kroz oči na čistoj čeličnoj žici ili kanapu pa odneti u pušnicu. Pušnica za hladno dimljenje treba da ima otvore koji se po volji mogu regulisati, a pušnica za vruće dimljenje ne sme imati otvore sem dimnjaka, jer bi se njima umanjila količina toplote potrebne za proces budućeg dimljenja.

Drvo za dimljenje obično se upotrebljava od četinarara i to u obliku pilotina. Pilotina mora biti potpuno suva. Na ognjištu prilikom dimljenja ne sme biti plamena, a prosečna temperatura u pušnici

namenjena za vruće dimljenje vrši se na sasvim drugi način, nego kod ostalog usoljavanja. Takva riba se ne kala već pora i to tako da razrez ide po truhu od visine grudnih peraja, do početka analnog peraja. Iz ovako rasporene ribe treba izvaditi drob, creva i svu krv, pa je zatim oprati u čistoj i hladnoj vodi. Posle kratkog cedenja, riba se usoljava rukama i to tako da se uvlačenjem šake sa solju u trbušnu duplju ista dobro usoli. Posle usoljavanja iznutrice, soli se spoljna strana ribe. Ovako usoljenu ribu treba naslagati u kacu i ostaviti pola časa da riblje meso upije potrebnu količinu soli. Posle toga treba ribu vaditi iz kace i komad po komad provlačiti kroz sud sa čistom vodom, kako bi

še skinula suvišna količina soli. Ovako pripremljena riba, ako je sitnija niže se kroz oči na čeličnu žicu, a ako je krupnija, onda se cela riba navlači na drveni ražanj nešto duži od dužine ribe, i kod repa se veže sa kanapom i u tom položaju obesi u sušnicu. Kod krupnije ribe razrez na stomaku raširi se putem dva zašiljena drveta dužine 7—8 cm. i na taj način se omogućava da dim nesmetano ulazi u trbušnu duplju, i svojim dejstvom konzervira unutrašnjost ribe.

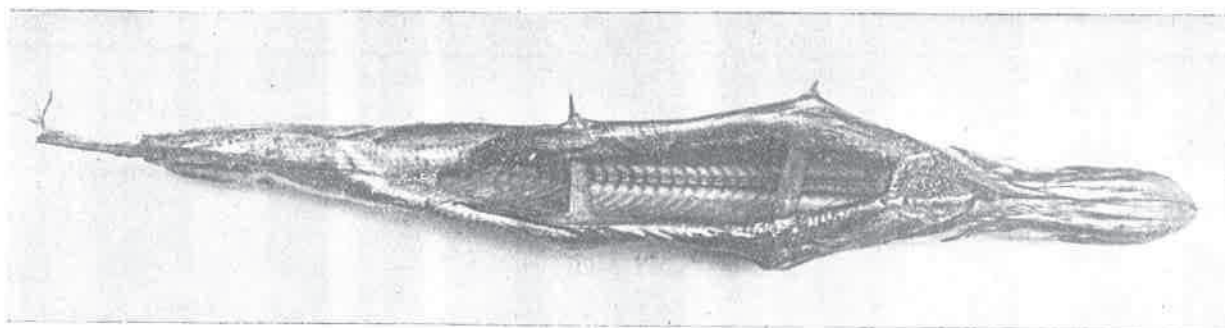
Za vruće dimljenje upotrebljava se najviše hrastovo drvo i to u obliku pilotina. Na suprot hladnom dimljenju, gde nije potrebna visoka temperatura u sušnici, kod vrućeg dimljenja upotrebljava se hrastovo drvo, dakle drvo sa većom kaloričnom moći nego što je imaju četinari.

ljenja treba voditi računa da se dime samo ribe iste težine i veličine, jer se tim načinom postiže uspešno pakovanje u sanducima od bruto 5 kg. težine. Pri pakovanju vruće dimljene ribe treba odvojiti slojeve riba pergament papirom.

Najveću primenu i kod hladnog i kod vrućeg dimljenja nalaze ove vrste slatkovodnih riba. Sve vrste Abramida (deverika, špicer, krupatica, kesega), šaran (*Cyprinus carpio*), smud (*Lucioperca sandra*), skumrija (*Alosa vulgaris*), sabljjar, pastrmka (ohridska), jegulja, ukljeva (*Alburnus scoranza*) i plašica.

Nesumnjivo je da, kao specijalitet i po ukusu i po kvalitetu mesa, prvo mesto zauzima dimljena ohridska pastrmka.

Kada bi se obratila naročita pažnja na standariziranje dimljenih vrsta riba, speci-



Rasporena riba po trbuhu spremljena za dimljenje

Prilikom samog procesa vrućeg dimljenja, treba paziti da plamen na ognjištu ne sme biti dugačak, a to se postigne samo stalnim nabacivanjem pilotine na vatru. Pušnica je potpuno ista kao i kod hladnog dimljenja, s tom razlikom što se otvori na istoj moraju tako regulisati, da smanje što više odlazak vrućeg dima u atmosferu, a da ga što više zadrže u pušnici.

Sam proces dimljenja traje 3—4 časa, ali treba obratiti naročitu pažnju da temperatura i količina dima bude stalna za sve vreme dimljenja. Po završenom dimljenju, riba se vadi iz pušnice i ostavlja jedan do dva časa na vazduhu da se potpuno ohladi. Tek potpuno ohladenu dimljenu ribu treba pakovati, a nikako još toplu. Usled nagomilane toplote u ribi i zatvorenom sanduku vršiče se isparivanje, i dimljena riba na taj način može apsorbirati vlažnost, što se apsolutno ne sme dozvoliti, jer time je onda svrha konzerviranja dimljenjem promašena.

Vrućim dimljenjem konzervira se i sitna i krupna riba. Kao i kod hladnog dim-

jalno u pogledu veličine, težine, i vrste pakovanja, promet dimljene ribe bi se jako uvećao. Ovako radeći primitivno kao što se sad radi nikad se neće moći osvojiti tržište, a samim tim i cena takvoj ribi neće zadovoljavati producente.

MARINIRANJE.

Mariniranje riba kod nas nije našlo primene pošto isto zahteva industrijsku preradu. Spremanje marinata kod nas ograničilo je se na domaću izradu, dok se svega veoma male i neznatne količine slatkovodne marinirane ribe nalazi na tržištu. Kod nas ribarske industrije u slatkovodnom ribarstvu uopšte i nemamo. Otuda će se ovde izložiti iskustvo stranih ribarskih industrija, koje se poglavito bave mariniranjem i konzerviranjem slatkovodnih riba.

Pod mariniranjem riba podrazumeva se takvo konzerviranje ribe, da se putem rastvora sirceta i soli održi izvesna količina ribe spremjena na razne načine. Otuda prema spremanju ribe za mariniranje može se razlikovati: Hladan marinat i

prženi marinat. Sve pobrojane vrste marinata imaju slano kiseli ukus i ograničeno trajanje. Trajanje spremljenog marinata u glavnom ovisi od količine soli i sirćeta u kome se nalazi marinat, kao i od međusobnog odnosa koji treba da postoji između soli i sirćeta (esencije). Pored toga za uspešno spremanje i održavanje marinata prilikom izrade istog potrebno je:

1.) Savršena čistoća, u svakom pogledu. Riba, začin, posude u kojima se spravlja marinat, noževi, stolovi, prostor u kome se radi, moraju biti savršeno čisti, jer se čistoćom rada obezbeđuje dugotrajnost marinata.

2.) Kvalitet ribljeg mesa, namenjenog mariniranju, mora biti sveže, ne sme da je dugo ležalo u hladnjačama, ili da je duže vremena transportovano sa udaljenih lovišta. Sem toga riba mora biti približno iste masnoće, da se docnije mariniranjem ne bi dobila parčad raznog kvaliteta i ukusa.

3.) Metode i načini mariniranja, moraju biti stalni i ne smeju se menjati pri izradi marinata.

4.) Gotovo izrađeni marinat, treba čuvati u hladnim prostorijama, i to tako da temperatura prostora u kome se čuva ne prelazi nikad 7—8°C. U takvim prostorijama marinat se može održati po nekoliko meseci.

Prilikom svakog mariniranja osobita pažnja se mora obratiti na jačinu rastvora sirćeta i soli namenjenog za mariniranje. Procentualni odnos između sirćeta i soli za razne načine mariniranja određuje se specijalnom tabelom, koja je izrađena na osnovu dugogodišnjih opita, i služi da se po želji i zahtevima tržišta, određuje ukus marinirane ribe.

Hladno mariniranje riba slično je običnom usoljavanju ribe u kalanom stanju i salamuri, s tom razlikom što kod hladnog mariniranja pored soli dolazi još i određeni rastvor sirćeta. Sam proces mariniranja osniva se na osmotskom principu. Poznato je da svaki organizam mora u sebi imati izvesnu količinu vode. Kako je nama cilj da konzerviramo riblje meso, u kome se takode nalazi voda, to je potrebno na neki način tu vodu odstraniti iz ribljeg mesa. Kod ostalih načina konzerviranja, voda je oduzimana ili sušenjem na suncu, dimu ili jakim soljenjem. Kod mariniranja suvišnu vodu oduzimamo na osnovu zakona osmoze, tj. da gušći rastvori kroz membrane tkiva prelaze na mesto redih

rastvora. Kako je rastvor sirćeta i soli mnogo gušći od vode koja se nalazi u ribljem mesu, to istu smanjuje rastvor sirćeta i soli, i time konzervira riblje meso.

Odnos količine ribe prema količini rastvora treba da bude 1:1, tj. 1 kg. ribe na 1 kg. rastvora.

Riba u bazenima i rastvoru treba da ostane najmanje tri dana i to ako je moguće pod stalnom temperaturom od 15°C.

Tako marinirana riba vadi se iz rastvora, cedi se i stavlja u kutije ili tegle. Složenu ribu u kutijama, u kojima se nalazi i nešto začina kao luk, biber, ili lorber, treba prelići sa sveže spravljenim rastvorom soli i sirćeta, i to u odnosu od 0,8 do 2% sirćeta i 2—4% soli. Ovako preliveni marinat u kutiji zatvara se poklopcem i ostavlja u magazine sa prosečnom temperaturom od 8°C.

Za hladno mariniranje kod nas bi došle ove vrste riba u obzir: smuđ (najviše dvogodišnji), deverika, i ukljeva.

Poznato je da prženjem ribe osiguravamo riblje meso i za dužu upotrebu pri ishrani. Otuda je dejstvo ovog načina konzerviranja najefikasnije, jer se kombinovanim dejstvom oduzimanja vode, potapanjem u zejtin, i izlaganju visokoj temperaturi ribljeg mesa, sprečava dejstvo bakterija i na taj način produžava se trajanje istog.

Za mariniranje ribe u prženom stanju, treba upotrebljavati poglavito krupniju i masniju ribu, kao što je: jesetra, kečiga, som, šaran, jegulja i manić.

Prženje ribe u zejtinu obično traje najduže 15 minuta, i to samo onda ako temperatura zejtina iznosi od 150°—200°C. Niža temperatura se ne sme dozvoliti, jer u protivnom slabo pržena riba neće se moći dugo održati u marinatu. Posle prženja treba ostaviti da se potpuno ohladi.

Potpuno ohladenu parčad ribe treba ređati u konzerve i tegle zajedno sa začini-ma, pa tako složenu prelići sa rastvorom sirćeta i soli. Odnos razmere u rastvoru treba da bude od 2,5—5% sirćeta i od 1—6% soli.

Količina rastvora i količina ribe u konzervi treba da bude u razmeri 1:1. Posle preliivanja rastvorom, konzerve i tegle treba hermetički zatvoriti da nemaju prisustvo vazduha.

Prženi marinat je kod nas u velikoj primeni i dosta se troši, a naročito marinat spremljen od kečige. Dobro spremljen pr-