



Kauko Kuha
2. uudistettu painos

FILEERAUSKIRJA

Hauki

Ahven

Särki

Muikku

+ Fileiden vakuumointi

60 sivua ja yli 100 kuvaaa

www.kaukokuha.fi

FILEERAUSKIRJA

FILEERAUSKIRJA

*Seuraavien kalojen fileointiopas:
Hauki – Ahven – Särki - Muikku*

*+ Fileiden vakuumointi
+ Vinkki kesäfileerauspaikan rakentamisesta*



*Ranualla 2018
Kauko Kuha
www.kaukokuha.fi*

Kalamies – Kotikokkailija – Insinööri – Opettaja - Vapaaherra

2. uudistettu painos, 01.10.2018

© 2018 Kauko Kuha
Kannet, tekstit ja kuvat: Kauko Kuha

Kustantaja: BoD – Books on Demand, Helsinki, Suomi
Valmistaja: BoD – Books on Demand, Norderstedt, Saksa

ISBN: 978-952-80-0500-1

Alkulause

Vesistöissämme kasvaa valtava luonnonvara – kalat.

Kala on terveellistä ja sen pyydystäminen lähivesistä on egologisesti ja terveydellisesti järkevää.

Mm. WWF:n kalaopas näyttää huelle, ahvenelle, särjelle ja muikulle pelkästään vihreää valoa ! Eli näiden kalojen käyttö on suositeltavaa ja vastuullista.

Lähivesistä pyydetyn kalan hiilijalanjälki on myös erittäin pieni.

Kun kotimaisen kalan käyttö lisääntyy, niin se tuo myös työtä itsellemme. Tätä kautta hyvinvoittimme kasvaa, terveellisen ruuan ja ravinnon kotimaisuusasteen kasvaessa.

Tämä kirja opastaa fileoimaan kotimaisia villikaloja. Hauen, ahvenen, särjen ja muikun fileointi sekä lisäksi fileiden va-kuumpakkaus.

Ruodottomista fileistä voi tehdä monipuolisia kalaruokia jolloin niitä on myöskin miellyttävä syödä.

Fileointi sujuu pienien harjoittelun jälkeen vaivattomasti kun käyttää riittävän terävää filettiä. Filettiä on nykyään helppo pitää terävänä timanttilastalla.

Hyviä fileointihetkiä !

Sisällysluettelo

HAUEN FILEOINTI.....	8
VÄLINEET	8
FILEERAUS	9
VATSAEVÄT.....	9
SISÄELIMIEN POISTO	11
KYLKIKAPPALΕΕΤ	12
KYLKIRUOTOJEN POISTO	15
SELKÄLIHAN IRROTUS	16
Y-RUOTOJEN POISTO	19
NAHAN POISTO.....	20
HUOM !	22
<i>Peräevä</i>	<i>22</i>
<i>Vatsanahka</i>	<i>22</i>
<i>Haukipihvit</i>	<i>22</i>
<i>Ruodoton file ja haukipihvifile</i>	<i>23</i>
PERINTEISET TAVAT LEIKATA VATSA.....	24
AHVENEN FILEOINTI.....	26
VÄLINEET	26
FILEERAUS	26
PERÄEVÄN POISTO	26
KYLKIKAPPALΕΕΤ	27
KYLKIRUOTOJEN POISTO	30
OIKEANPUOLEINEN KYLKIKAPPALE:.....	32
NAHAN POISTO.....	33
LIHASRUOTOJEN POISTO	34
SÄRJEN FILEOINTI	36
FILEERAUSTAVAT.....	36
1) SELKÄLHAT.....	36
2) SELKÄLHAT KYLKILIHINEEN	36
3) PALASET	36

1) SELKÄLIHAT	36
VÄLINEET	36
SUOMUSTUS	37
VIILLOT	37
SELKÄLIHAN POISTO	38
2) SELKÄLIHAT KYLKILIHOINEEN	40
VÄLINEET	40
SUOMUSTUS	40
VATSANAHAN POISTO	41
KYLKIKAPPALEET	42
KYLKIRUOTOJEN POISTO	44
3) PALASET	45
VÄLINEET	45
SUOMUSTUS	46
VATSANAHAN POISTO	46
PALJON SÄRKIÄ FILEERATTAVANA	48
1) Selkälihat -projekti	48
2) Selkälihat kylkilihoinen -projekti	48
3) Palaset -projekti	48
MUIKUN FILEOINTI	49
VÄLINEET	49
FILEERAUS	49
PÄÄ, VATSAEVÄT JA SISÄLMYKSET	49
SELKÄRANGAN POISTO	51
PALJON MUIKKUJA FILEERATTAVANA	53
FILEIDEN VAKUUMOINTI	54
VAKUUMOINTILAITE JA VAKUUMIMUOVI	54
VAKUUMOINTI	54
VINKKI KESÄFILEOITIPAIKAN RAKENTAMISESTA	58
KÄYTTÄJÄN MUISTIINPANOILLE	60

HAUEN FILEOINTI



Välineet

Pihdit, kalapiikki, sakset ja filetti. Saksia ei tarvitse mikäli tekee vatsan avauksen perinteisellä tavalla (Katso sivu 24).



Pihtien koukkukärki



Kalapiikit taivutettuna



Kalapiikin piikit on taivutettu 90 asteen kulmaan. Tällöin käden asento, nahkaa fileerattaessa, on luonnollinen ja tunntuma nahkan fileeraukseen on parempi kuin suorapiikkisellä. Homma onnistuu toki myös suorapiikkisellä kalapiikkilä.

Fileeraus

Vatsaevät

Poista ensin vatsanahka. Samalla poistuvat myöskin vatsaevät ja peräevä. Viillä vatsanahka poikki rintaevien takaa. Kuvassa on fileerausveitsi jossa on kapea terän kärkki, joten nopeinta on pistää läpi vatsanahan ja viiltää nahka auki. Pyöreämpikärkisellä fileerausveitsellä se onnistuu viiltämällä.



Leikkaa saksilla vatsanahan oikealta puolelta siten että myöskin vatsaevä tulee leikattua.



Ennen peräaukkoa työnnä saksen alapiikki läpi jotta saat leikattua myös peräevän.



Leikkaa toista reunaa pitkin jolloin toinenkin vatsaevä leikkautuu pois.

Peräevän voi jättää tässä vaiheessa myös leikkaamatta sillä sen voi leikata pois sitten kun on viiltänyt kylkikappaleet.

Vatsanahka leikattuna. Samalla leikkautuivat vatsaevät ja peräevä. Tässä vaiheessa saattava sisälmykset jo pudota.





Yksityiskohtaiset ja vaihe vaiheelta etenevät kuvalliset ja sanalliset ohjeet fileoinnista ja fileointivälineistä

- **Hauki ruodottomaksi ja nahattomaksi**
- **Ahven ruodottomaksi ja nahattomaksi**
 - **Kolme tapaa fileoida särki**
 - **Muikun fileointi**
 - **Lisäksi fileiden vakuumointi**



9 789528 005001

ISBN: 978-952-80-0500-1