

## Silmud

Silmud väärivad meie raamatukeses erilist tähelepanu, sest nad on Narva-Jõesuu tunnusolendid, oluline sissetulekuallikas kaluritele ja väga maitsev suupiste. Kõik mandriinimesed ei oska neist küll piisavalt lugu pidada, võõristavad.

Silmud kuuluvad sõõrsuuliste klassi, välimuselt usja kehaga kuni 30 cm pikkused olendid. Nad elavad nii mage- kui merevees, kuid sigivad ainult magevees. Areng toimub moondega. Eestis on kõige silmurikkamad Soome lahe jõed eesotsas Narva jõega. Narva jõe silmusid peetakse ka kõige maitsvamateks.

Jökke siirduvad silmud kudema. Kudemise ajaks lõpetavad silmud toitumise. Silmu püütakse septembrist kuni 1. märtsini, kuid oktoobris-novembris püütud silmud on parimad. Silmud kogunevad meresuus, et tormisel ööl jökke ujuda. Päeval ning vaikse ilmaga nad meelsasti ei liigu. Neid püütakse umbes 50 cm pikkuste torbikutega, mille lehtisuu on mere poole, sööta sinna ei panda. Ühe torbikuga võib saada keskmiselt 10 silmu ja ühes kilogrammis on keskmiselt 10 kuni 12 silmu. Narva jõe alamjooksul on 2010. aastal suurim torbikute arv kutselisel kaluril 2622 ja väikseim arv 30. Püügilube on antud 38 isikule, kokku 15 000 torbikut. Põllumajandusministeeriumi andmetel püüti Narva jõest 2009. aastal 46,2 tonni silmu, mis oli 78,3% kogu Eestis püütud silmusaagist.

Need õnnelikud silmud, kes torbikutest mööda pääsevad, teevad jõepõhja "pesa", kus ühe emase kohta esineb 1 – 6 isast, mõnikord on kohal mitu emast ja kuni 50 isast. Paaritusmängud kestvat mitmeid päevi. Kudemise alguseks on vajalik vähemalt 9,5°C veetemperatuur. Marjast kooruvad 2 nädala pärast kuni 4 mm vastsed, kes peagi põhjasetetesse kaevuvad, kus toituvad ja kasvavad vaid suvekuudel. Neid nimetatakse liivasonglasteks. Nelja aastaga kasvavad vastsed kuni 14 cm pikkusteks ning talvega läbivad moonde. Omandanud täiskasvanud silmu välimuse, laskuvad nad merre toituma. Kalurid räägivad, et võrgust võivad räime tühjaks imeda, nii et ainult roots jääb alles. Põhitoiduseks ongi silmudele räimed, kilu, meritint, kuid ka suurematelt kaladelt on silmude toitumise jälgi leitud. Mereelu kestab silmul 1 – 3 aastat, kogunud soliidse rasvapolstri, algab ränne jõgedesse ning kudemiseelne muundumine. Lihtsameelsed ujuvad kalurite torbikutesse ja satuvad meie söögilauale, kudema pääsenud silmud tavaliselt peale marjaheitmist kurnatult surevad.<sup>4</sup>

Silmude auks peetakse Narva-Jõesuus septembrikuus silmufestivali. Skandaalse maigu omandas see üritus 2009. aastal, kui taheti silmud roomates võistleva panna. Ajakirjanduses avaldatud artiklite peale ilmusid loomapiinamises süüdistavad netikommentaariid, mispeale võistlusel veeretati hoopis silmukonserve. Festivali kavas on laat, võistlused suurtele ja väikestele, kontsert, müüakse erinevaid silmudest tehtud toite ning pakutakse silmusuppi. Narva-Jõesuule iseloomulik on silmu-värskekapsasupp, kuid seda suppi valmistatakse ka hapukapsaga. Linnapea Andres Noormägi retsepti järgi hakati tegema hungerburgerit – pika saia sees röstisilm salatilehes kalakastmega.

## Narva-Jõesuu linnapea hungerburgeri retsept

Vaja läheb:

1 kabanossi sai  
1 röstitud silm  
Rohelise salati leht  
Valge kalakaste

Valmistamine:

Küpseta sai. Lisa saia sisse valget kalakastet. Keera silm salatilehte ja topi siis saia sisse. Maitseb hea koos klaasikese kerge valge veiniga.

## Silmu-värskekapsasupp silmufestivalil kaluri ja koka Sergei Gordejevi retsepti järgi

Kõigepealt keedetakse peenestatud kapsas ära, siis lisatakse kartuli- ja silmutükid, sest silmud keevad kiiresti. Lõpuks tuleb lisada praetud või läbikuumutatud sibul ja porgand. Nagu iga toit, saab supp väga maitsev, kui seda keeta õues ja suures katlas.

Silmude sissetegemiseks on igal perenaisel omad retseptid. Kõigepealt tuleb silmud puhastada. Elusad silmud pannakse suuremasse nõusse ja segatakse jämeda soolaga (surnud silmudest toitu ei valmistata, sest nad jäävad kibedaks), kuni silmudest eralduv vaht roosakaks muutub. Tunni jooksul väljub silmudest vaht ja nad puhastatakse, tõmmates läbi peos oleva rätiku või köögipaberi, et eemaldada lima ja pigistada välja hingamisavadest tulev veri.

Tubases köögis ei soovita kellelgi silmu praadida või röstida – vänge silmulõhn ei kao niipea. Suppi võib puhastatud silmudest küll köögis keeta nagu tavalist kalasuppi. Vänge lõhna pärast röstitakse silmu õues või tööstuslikult spetsiaalsetes ahjudes. Ahi peab parajalt kuum olema. Silmud laotakse söögiõliga määratud restile ja küpsetatakse. Söömiseks on röstisilm valmis, kui painutamisel murdub. Marineerimiseks võivad nad veidi vähem küpseda. Marinaad keedetakse silmupeadest-sabadest või tehakse tavaline kalamarinaad, kus vette lisatakse soola, suhkrut, pipra- ja vürtsiteri, loorberileht, vastavalt koka soovile ka kaunistuseks porgandirattaid ning enne purki sätitud silmutükkidele pealevalamist äädikat. Silmupurke kuumutatakse veevannis 20 – 60 minutit ja suletakse õhukindlalt. Maitseks võib panna silmudele ka sidrunilõigu.

Silmusid võib suitsetada nagu teisigi kalu ja suitsusilmu võib samuti marineerida. Ekstreemsem retsept on lihtsalt toorelt marineeritud silmud, kuid Narva-Jõesuus nii ei tehta. Silmu pakutakse lauas omaette suupistena või võileival.

Kust on võimalik silmu saada? Kodus sissetehtud silmu saab osta asjaarmastajast kokkadelt, kui küsite ja huvi tunnete. Narva turul müüakse värsket silmu hinnaga 75 kr/kg, Tallinna turul 85 kr/kg, kalurilt saab osta soodsama hinnaga. Kalurite kontaktandmed on üleval Narva-Jõesuu linna kodulehel. Tööstuslikult valmistab Narva-Jõesuus konserve Kirderand OÜ, ostes kala kutselistelt kalurilt ja valmistades silmu ajaloolise retsepti järgi suurtes ahjudes puusütel röstides. Peale silmukonservide valmistatakse seal konserve veel heeringafileest, tuurast, haugist, angerjast ja räimest ning neid müüvad oma poekettides Prisma, Rimi, Selver, ETK ja Konsum. Maxima ketiga peetakse alles läbirääkimisi, seepärast Narva-Jõesuu Maximast te silmukonserve veel ei saa. Kui on soov suurem kogus konserve osta, võib pöörduda otse tootja poole [www.kirderand.ee](http://www.kirderand.ee). Maitsvaid suupisteid hindavad ka kohalikud hotellid, pakkudes silmu kui kohalikku kabamärki, kuid kõige rohkem läheb silmukonserve Tallinna. Lisaks kodumaistele tarbijatele ekspordib Kirderand oma tooteid Soome, Venemaale ja Ukrainasse.