দেশি মাছের মধ্যে অন্যতম পুষ্টিকর ও সুস্বাদু হলো শিং মাছ। এর গায়ে আঁশ না থাকলেও কালচে আবরণ থাকে। যে কারণে শিং মাছ পরিষ্কার করে রান্না না করলে কেউ খেতে চাইবে না আর দেখতেও বেমানান লাগে। কিন্তু শিং মাছের আবরণ ঘষে ঘষে পরিষ্কার করা বেশ কষ্টসাধ্য বিষয়। জেনে নিন শিং মাছ কাটা ও পরিষ্কার করার সহজ কৌশল-

**শিং মাছ কাটবেন যেভাবে**

সহজে কাটার জন্য ধারালো বটি ব্যবহার করুন। শিং মাছ পিচ্ছিল, তাই ধরার জন্য ছাই ব্যবহার করুন। তাজা শিং মাছ কাটতে সমস্যা হতে পারে, সেক্ষেত্রে লবণ ব্যবহার করুন। তাজা শিং মাছের উপর লবণ ছিটিয়ে কয়েক মিনিট রাখলে মাছ নিস্তেজ হয়ে যায়। এরপর ছাই দিয়ে ধরে মাছের কাটা ও পাখনা এবং ফুলকা ,নাড়ি-ভুড়ি কেটে ফেলুন। চাইলে মাছের মাথা কেটে ফেলে দিতে পারেন।

**পরিষ্কার করার জন্য**

**পেঁপের খোসা ব্যবহার**

পরিস্কার পানি দিয়ে মাছের গায়ে লেগে থাকা ছাই পরিষ্কার করে নিন। কয়েক টুকরা কাঁচা পেঁপের খোসা নিন। এবার সেই টুকরাগুলোকে ব্লেন্ড করে নিন। এবার শিং মাছের সঙ্গে সেই পেঁপের খোসার পেস্ট ভালো করে মাখিয়ে নিন। এভাবে রেখে দিন ১৫ মিনিট। এরপর হালকা হাতে ঘসে নিলেই মাছগুলো ধবধবে পরিষ্কার হয়ে যাবে।

**তারের জালি ব্যবহার**

হাঁড়ি-পাতিল মাজার জন্য যে তারের জালি ব্যবহার করা হয় সেরকম একটি পরিষ্কার জালি নেবেন। এরপর পরিষ্কার সিঙ্কে নাড়িভুড়ি পরিষ্কার করে নেওয়া মাছগুলো রেখে তারের জালি দিয়ে হালকা হাতে ঘসে নিন। কয়েক মিনিটের মধ্যেই মাছ পরিষ্কার হয়ে যাবে। মাছের গায়ে লেগে থাকা ছাই ও তারের জালির ব্যবহারে দ্রুত মাছ পরিষ্কার করা সম্ভব।

**পেঁপে পাতা ব্যবহার**

শিং মাছ পরিষ্কার করার জন্য কষ্ট করে ঘষাঘষি করার দরকার হবে না। প্রথমে কয়েকটি পেঁপে পাতা নিন। এরপর সেগুলো ভালো করে পরিষ্কার করে কুচি কুচি করে কেটে নিন। এবার পাতাগুলো বেটে বা ব্লেন্ড করে নিন।পেস্ট তৈরি হয়ে গেলে কেটে রাখা মাছের গায়ে মাখিয়ে রাখুন ১০-১৫ মিনিট। এরপর পানি দিয়ে ভালো করে ধুয়ে নিন। শিং মাছ একদম পরিষ্কার হয়ে যাবে।