За това какво може да се приготви от щука в домашни условия може да се напише цял роман. Но направо до водоема може да се приготви например ”желирана щука”. Това се прави по следния начин: взема се уловената риба, обработва се старателно, нарязва се на “шайби”, натрива се със сол и пипер (може и още подправки каквито имате под ръка).

Вътре в шайбите трябва да се сложат парченца лук, нарязан на едро. След това може да се захванете да накладете огъня и да приготвите бульона, докато подготвените рибени шайби полежат на въздуха поне тридесетина минути. Бульонът се прави от всякаква дребна риба.

След половин час в кипящия бульон трябва да наместят подготвените рибни шайби. Трябва да се вземе предвид една малка особеност за приготвянето на желирана щука: бульонът трябва едва-едва да покрива големите парчета (шайбите) риба. Това се вари около 20 минути приблизително.

После готовата риба се изважда от котлето и се нарежда в дълбока чиния, отгоре се залива с бульон и се оставя на хладно място (на сянка) за два-три часа. Това време е напълно достатъчно ястието да изстине. Ако времето е много горещо, то в бульона може да се добави малко желатин, размекнат с топла вода.  
Е, наслука в риболова и добър апетит!

