

Деликатес

Икра красная – жизнь прекрасная!



© Евгений Рухманов

Когда-то на Руси этот продукт вообще не знали

Красная икра – рыбный продукт, который считается деликатесом. Она неотъемлемый атрибут большинства торжеств.

А ведь когда-то этот продукт не считался каким-то особым кушаньем или, как сейчас говорят, деликатесом. На Руси рыбаки и охотники стали есть икру с IV века нашей эры. Её ели вместо хлеба, ложками, благодаря всё той же способности насытиться на длительное время, икру сушили и брали с собой, когда впереди был далёкий путь. На севере были племена, которые вообще не знали хлеба. Они использовали икру как замену хлебу и даже кормили ею своих собак.

Царям икру стали подавать начиная с Ивана Грозного. Тогда знали только чёрную икру. Её варили в молоке мака или уксусе. Вкус, наверное, был еще тот! Простым людям чёрная икра тоже вполне была по карману. Даже середняки могли бочонками покупать икру. Солить в больших количествах икру стали только в XIX столетии, а до этого в основном сушили, жарили или варили вместе с кашей. Примерно в это же время чёрная икра станет царским деликатесом или, как её называют ещё, «чёрным золотом». Большинство поставок шло на экспорт. Раньше иностранцы платили за неё золотом, отсюда и пошло название «чёрное золото», что существенно пополняло царскую казну.

Из-за дороговизны чёрная икра и сейчас остаётся малодоступной среднестатистическим россиянам, а следовательно, редко кто из потребителей решает купить этот царский продукт даже к новогоднему столу.

Красную же икру на Руси долго вообще не знали. Только когда было начато изучение и заселение Дальнего Востока и Сибири, стали добывать и лососевых рыб, а соответственно, и их красную икру. Пётр Первый содействовал открытию первой рыбной конторы в Астрахани, после чего красная икра стала поступать на внутренний рынок. Это было итогом расширения России на восток в конце XVII столетия. В Европе стали есть икру ещё позже.

Первыми заготавливать этот продукт стали японцы, а чуть позже и русские, правда, уже по своей технологии. Со временем икра завоевала весь русский и зарубежный рынок.

Ценнейший деликатес

В СССР красную икорку достать было непросто. Тогда и сложился стереотип, что икра – это деликатес для высшего общества.

Сегодня купить этот продукт не составляет особого труда – икра есть в большом ассортименте в магазинах, но всё-таки она продолжает оставаться для большинства россиян деликатесом из-за внушительных расценок, по-

этому и появляется у россиян только по праздникам, а не является продуктом потребительской корзины.

Если у вас есть возможность побаловать себя этим неповторимым кушаньем, то при выборе продукта стоит немного разбираться в его видах, технологиях заготовки и, естественно, в некоторых внешних особенностях.

Так что же представляет собой красная икра? Это масса из яиц самого рыб. Неоплодотворённую икру используют как продукт питания, употребляя её как в сыром, так и в приготовленном виде.

Вся красная икра приходит к нам из холодных вод Дальнего Востока, именно там, на Сахалине и Камчатке, водится этот особый вид лососевых рыб – горбуши, нерки, семги, чавычи. Бывает ещё кетовая икра – оранжевая с примечательным красным отливом. У нерки икра тёмно-красная, неоднородная. Икра горбуши – светло-оранжевого цвета.

Этот продукт способен приносить огромную пользу для человеческого организма, ведь именно красная икра является поистине ценнейшим продуктом питания.

Высокими пищевыми достоинствами икра обязана значительному содержанию полноценных белков, жиров, минеральных веществ, а также витаминов А, Д, группы В, РР. В её состав входит огромное число легкоусвояемых макро-

микроэлементов, а также полиненасыщенных жирных кислот, фолиевой кислоты и йода, необходимых для полноценного развития и функционирования человеческого организма.

Это натуральный и очень капризный продукт, который даже чисто из его физических свойств не может быть всегда одинаковым.

Настоящую икру добывают из только что выловленной рыбки, это очень важно, ведь если она полежит, то добиться особого вкуса уже не удастся. После этого её сразу же солят, считается, что это и есть самая настоящая красная икра, которую выловили во время нереста (август) и тут же засолили, через несколько часов её уже можно есть.

Конечно, попробовать такой продукт дано не каждому, для всех остальных, кто не живёт на Дальнем Востоке, часть икры, которая предназначена для дальнейшей реализации, консервируют в большие ёмкости, которые впоследствии заправляются консервантами.

Это делается для того, чтобы деликатес мог продлить срок годности хотя бы в несколько раз, так как без них икра будет допустимой к употреблению лишь в течение четырёх месяцев.

Самыми распространёнными способами фасовки остаются стеклянные и жестяные баночки. Самой дорогой считается икра, расфасованная именно в стекло, ведь там каждая икринка на виду.

Красная икра тем ценнее, чем мельче рыбные зёрнышки. Икринки должны быть крепкими, упругими, однородными. В зёрнах не должно быть ни пленок, ни трещинок. Икринки должны лопаться при надавливании языком. Если икра тёмная, то, очевидно, взята она из несвежей рыбы. Бледные зерна говорят о перезрелой икре.

Выбираем правильно

Продукты, которые заготовлены по ГОСТу, вызывают больше доверия, чем их собратья, заготовленные по ТУ.

Нужно обязательно посмотреть ГОСТ на банке или ТУ. По ГОСТу как правило, выпускают российские фирмы. Согласно ГОСТу, икра должна быть раскатана в банки в течение месяца после посола. Это обеспечивает уверенность, что икра была закатана заводом непосредственно близко от места вылова в кратчайшие сроки. По ТУ производят, как правило, икру из мороженых ястыков (икра в плёнке, вынутая из рыбы).

Мороженая икра дешевле: она после заморозки теряет внешний вид и большую часть вкусовых качеств.

Если бочковая икра, изготовленная по ГОСТу, не раскатана в банки в течение месяца, то она должна быть продана на развес в течение не более четырёх месяцев, что в привязке к путине (нерестовый ход лосося в июле-августе) исключает возможность законной торговли развесной икрой после Нового года.

Сроки и правила хранения развесной икры, как правило, не соблюдаются. К тому же, если срок годности икры прошёл или она немного с «душком», существуют специальные добавки и красители, которые скрывают эти недостатки.

На развес икру можно покупать в первые месяцы после пугины: сентябрь-октябрь. В остальное время лучше не рисковать и по-

купать икру в банках, закатанных по ГОСТу.

Взяв в руки банку, проверьте, насколько плотно она закатана. Она не должна быть вздутой. Вздутая банка («бомбаж») – признак наличия в икре недопустимых видов микрофлоры.

На банке должен быть указан состав, номер завода-изготовителя, индекс рыбной промышленности и вид рыбы, из которой приготовлена икра.

Изучите внимательно состав продукции. Согласно ГОСТу состав икры должен включать: соль, растительное масло, добавки Е400, Е200, Е239 (Е400 – это глицерин, чтоб икра не сохла, Е200 и Е239 – это антисептики, которые не могут использоваться отдельно друг друга). Все остальные добавки, если они присутствуют, не соответствуют требованиям ГОСТа, и вы рискуете приобрести некачественную икру.

Ещё один хороший способ проверить икру: возьмите баночку и взвесьте её на электронных весах – вес банки с икрой должен быть около 180 грамм. Именно с помощью недовеса (до 15–25 грамм, что составляет 10–20 процентов от веса самой продукции) некоторые недобросовестные производители удешевляют свою продукцию.

Покупая икру в прозрачной баночке, также обратите внимание на внешний вид икринки, оцените наличие отстоя в банке (жидкости), его там не должно быть и вовсе.

Как бы странно ни звучало, но ещё один определяющий фактор – это цена. Разница в цене обусловлена различными технологиями производства.

Как мы уже говорили, красная икра относится к деликатесным продуктам, а это значит, что она по определению не может стоить дешево. 140-граммовая банка красной икры – не меньше 6–7 долларов в розничной продаже. Расчёт себестоимости при заводском посоле и соблюдении технологического процесса не позволяет выйти на уровень цены от производителя менее пяти долларов за банку. Покупая икру по цене ниже шести долларов, вы покупаете либо икру второго сорта, либо икру браконьерскую, либо икру из мороженых ястыков лосося.

После открытия банки обратите внимание – на внутренней стороне крышки не должно быть прилипших икринки. Качественная икра должна быть однородной по цвету, без плёнок и сгустков крови. Икринки – целые, отдельные, упругие, со слегка влажной поверхностью (а не жидкая бесформенная масса).

Если икорная масса неподвижна, значит, она слишком сухая. В идеале: банка при сильном встряхивании должна «двигаться», но «не хлюпать», как жидкая масса.

Если красная икра тёмная и плотная, «резиновая» – её взяли из несвежей рыбы. Слишком бледный, желтоватый оттенок икры свидетельствует о том, что она перезрела.

Вооружившись данной информацией, смело отправляйтесь за покупкой этого рыбного деликатеса к любому праздничному столу.

