

В эфире очередной выпуск seafood guide, посвящённый красной икре.



Красная икра бывает разных видов и разных сортов. Бывает икра форели (фермерской форели), икра горбуши, икра кеты, икра нерки, икра чавычи. Каждый сорт икры может существенно различаться по качеству.

Как быстро на взгляд отличить хорошую икру от плохой? Очень просто. Купите банку икры (обычно она продаётся в жестяной банке). Откройте и переверните над столом. Хорошая икра останется в банке, плохая вывалится.

От чего зависит качество икры?

В первую очередь от того, насколько быстро рыба с икрой была доставлена на перерабатывающий завод. Как только рыба умирает, в её теле неизбежно начинаются процессы разложения, сказывающиеся и на икре. Быстро доставленная на фабрику рыба имеет упругую, сухую икру, которая пробивается (освобождается от ястыка) вручную (или автоматически) на грохотке:





Такая икра стоит дороже всего и с ней всё более-менее понятно. Она сухая, без лишней влаги, она выглядит приблизительно так:





Дальше начинается технология. Чем дольше рыба провела в пути до перерабатывающего завода (большинство из которых расположено на берегу, вдали от мест лова рыбы), тем хуже качество сырья. Иногда рыба проводит в пути (уже мёртвой) до двух-трёх суток. К моменту доставки до фабрики такая икра уже не пригодна к пробивке через грохотку и от ястыка её освобождают с помощью специальной «энзимовой» технологии.

Выглядит эта икра приблизительно так:



Как вы видите, множество икринок лопнуло, что привело к появлению жидкости в икре. Это прямой показатель более низкого качества.

Но это всё цветочки. Это лишь сырьё, которому предстоит пройти путь с завода до банки лежащей на прилавке вашего супермаркета. И вот тут начинается самое интересное.

С хорошим продуктом химичить смысла нет: только испортишь. А вот с энзимовой икрой химичить смысл вполне себе есть. Алчный российско-украинский производитель добавляет в баночную икру разную дрянь, как то: рафинированное подсолнечное масло для увеличения процента выхода и снижения цены соответственно.

Но помимо масла, в качестве консервантов в икру добавляется сорбиновая кислота и (что ещё страшнее) — уротропин.

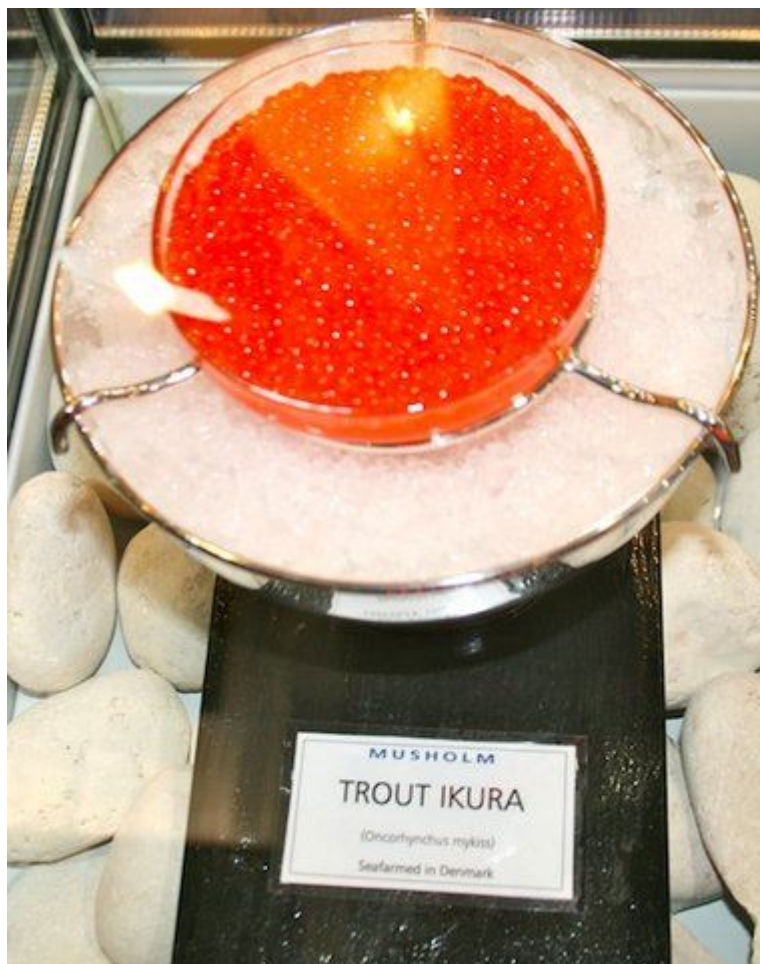
Уротропин является мощнейшим антисептическим препаратом, консервирующим икру и заодно убивающим всю микрофлору вашего желудка. Если купленная икра горчит на языке — это как раз уротропин и есть. Боже вас сохрани давать такую икру детям!

Помимо прочего, уротропин является сильным аллергеном и запрещён в качестве

пищевой добавки в Европе (и даже вроде бы как в России), но в Украине его по-прежнему используют. Я даже знаю какие производители это делают, но говорить не буду. Достаточно того что я вам уже сказал: распространяйте информацию и учитесь думать своей головой.

Разберём основные виды икры.

1. Икра форели (мелкое зерно).







Об этой икре стоит сказать отдельно. Форель, которую используют для производства этой икры, выращивают на фермах в Дании. По исходным условиям эта икра является наиболее качественной из всех, так как перерабатывающие заводы расположены в непосредственной близости от ферм, аврала (как на Аляске в момент массового лова) на таких заводах не бывает. Так же (это дополнительный плюс) данная икра очень часто используется для производства японского продукта «суджико» (о нём я как-нибудь расскажу отдельно).

Фотографий второго или третьего сорта у меня нет. И я даже не уверен что таковые бывают.

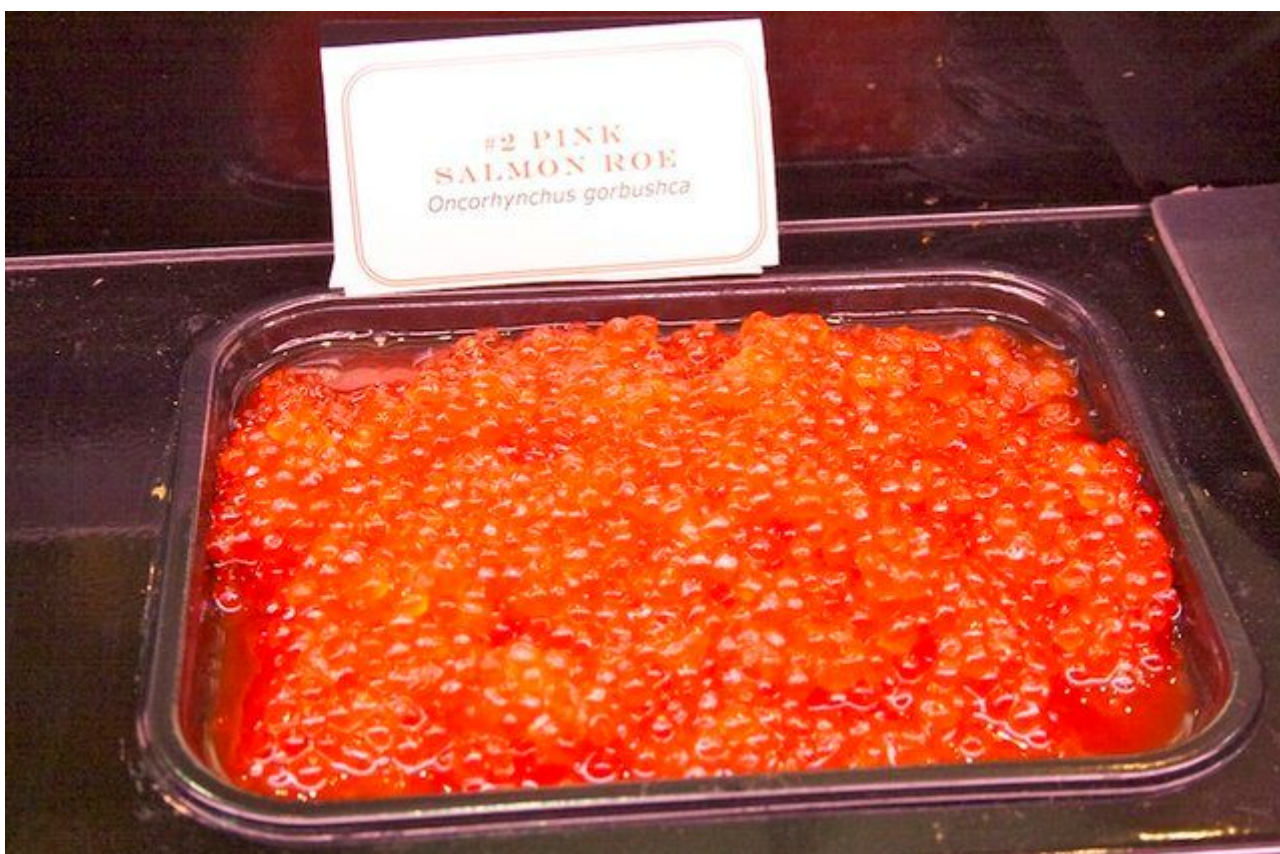


2. Икра горбуши:

Первый сорт:



Второй сорт:





Энзимовая икра горбуши:



3. Икра кеты:

Первый сорт:





Второй сорт:



[Третий сорт:](#)





Так же из распространённых видов существует икра нерки. Она очень похожа на икру форели (мелким зерном) и фотографий под рукой у меня нет.

Рекомендации по покупке икры:

1. Старайтесь покупать икру в упаковке по килограмму или по полкило. Выглядит она вот так:



Это — сырьё. В таком виде икра производится на заводах в США, в таком виде она привозится в Россию и Украину, из таких контейнеров она и попадает в банки что лежат в ваших супермаркетах. Эта икра может быть первого, второго или третьего сорта (чем дороже тем лучше), но там точно не будет ни подсолнечного масла, ни сорбиновой кислоты, ни уротропина.

И на подобных контейнерах ВСЕГДА написано что за икра лежит внутри (горбуша, кета, нерка, форель и т.д.).

2. Если вы всё-таки решили покупать банку — обращайтесь внимание на следующие вещи:

а) на банке должен быть обозначен вид икры (горбуша, нерка, кета и т.д.). если же на банке просто написано «красная икра» — внутри почти гарантированно будет какая-то дрянь не первой свежести.

б) икра в банке должна быть сухой и не вываливаться, когда вы переворачиваете банку.

с) икра упаси Боже не должна горчить.

д) при соблюдении трёх вышеперечисленных условий, такая икра не может быть дешёвой.

По моим наблюдениям, двухсотграммовая банка хорошей икры в супермаркете стоит от десяти долларов.