

## Где купить красную икру?

Кокань. Кунджа. Мікіжа ... Це не заклинання, а назви лососевих риб, поширених на Камчатці. Трохи більше відомі місцеві уродженці - Сіма і чавичі. Червону ікру цих риб не зустрінеш на прилавках московських магазинів - хіба що хтось із знайомих привезе банку в подарунок. У столиці пріоритети інші. Як не помилитися при виборі икры в столиці, розповість Олег Гугунава, господар «Рибної лавки капітана Селёдкіна».

Найвідоміша і популярна красная лососевих икра

Найвідоміші представники лососевих, чия красная икра традиційно прикрашає святковий стіл наших співвітчизників, - кета і горбуша. Кетова икрынки великі, до 7 мм (більше тільки икра чавичі), смак традиційний, знайомий з дитинства. Колір рудувато-бурштиновий з червоним проблиском, плівка тонка і еластична.

икра горбуші практично не відрізняється від кетової, тільки розмір зерна менше - до 5 мм. Рідше покупці роблять вибір на користь икры нерки і кижуча. Їх яскравий колір і делікатесний смак з легкою благородною гіркуватістю зрозумілий не всім.

Останнім часом набирає популярність икра форелі. Форель нереститься пізньої восени-взимку, і до зимово-весняних свят, в тому числі і на Масляну, її икра потрапляє на стіл найсвіжішої. икрынки дрібні 1-3 мм, колір від оранжевого до темно-червоного, залежно від місця проживання.

### Где покупать икру?

Смак червоної лососевої икры не завжди прямо залежить від її ціни. У гастрономі поруч з Кремлем продається икра сумнівної якості вартістю 10000 рублів за кілограм. Потрібно, як то кажуть, знати місця! Найімовірніше зустріти високоякісну икру в невеликих рибних магазинчиках, де власник сам виконує всю «підготовчу» роботу: літає на виробництво до місця видобутку риби або зустрічається з постачальниками, особисто дегустує икру, вибирає кращу за датою виготовлення, наявності консерванту і органолептичними показниками. Швидше за все, така икра буде продаватися врізався, щоб покупець міг продегустувати її перед покупкою.

Яку лососеву икру вибрати

Моя думка: икру в залізних і скляних банках краще не брати або купувати тільки товар перевіреного виробника. Почитайте перші рядки оголошень рибних інтернет-бірж. «Куплю проблемну икру» - такі заявки виведені в топ. Здавалося б, навіщо? Купивши за безцінь прострочену або просто зіпсовану икру, непорядна виробник злегка почаклує над нею, вирішивши за допомогою хімікатів питання бродіння, і, засукавши в металеві банки з написом «зроблено на Камчатці», реалізує через продуктові ринки, отримавши прибуток до 500%. Для довідки: верстат для закачування банок, що дозволяє зробити 4000 штук в день, коштує всього 25000 рублів.

Підроблена красная лососевих икра

Ще один вид фальсифікації - повна або часткова заміна справжньої икри ікрою імітованої. Останньою існує безліч (різний склад, технології виробництва, якість). Краще зразки такої икры і зовні, і на смак практично неможливо відрізнити від справжньої. В цьому випадку скопійовані не тільки розмір, колір, смак, але і темна точка зародка всередині икрынки. Виробники в своїх комерційних пропозиціях офіційно заявляють: «можна підмішувати до справжньої». І вони абсолютно чисті перед законом - самі-то його не порушують ... Вартість кілограма якісної штучної [красной икры](#) - близько тисячі рублів.

Ще одна відмінність якісної натуральної лососевою икры від імітованої - виробник. Величезне, а часто і життєво важливе значення має історія походження икры. Заводська вона, чи браконьєрське. Остання часто проводиться і зберігається без дотримання технологій і температурного режиму. Щоб не втратити приготовлену партію икры, що зберігається в лісових «схронах», рибалки додають надмірна кількість консерванту, часто забороненого в нашій країні, що є сильним алергеном, а для деяких - отрутою. Хочете переконатися, що в магазині икра заводська, - попросіть у продавця сертифікати відповідності. Хоча, з огляду на сьгоднішні поліграфічні можливості звичайних копіїв - і це не буде гарантією якості.