

ИКРА

Появление красной икры в России связано с освоением Сибири и Дальнего Востока в XV веке. С тех пор красная икра становится традиционным русским блюдом, радуя гурманов не только в новогодние праздники. **Красная икра** стала вполне доступным продуктом в отличие от дорогой **черной икры**. Это связано с тем, что красную икру получают из лососевых рыб, которых пока достаточно в тихоокеанских водах.

ЛОСОСЕВАЯ ИКРА

Появлением в русской кухне красная икра связана с освоением Сибири и Дальнего Востока. Но в отличие от икры осетровых, которая была и ястычной, и сушеной, и вяленой, и паюсной, и зернистой, красная икра прижилась только зернистая. В России икорный промысел осуществляется в дальневосточном регионе: на Камчатке и Сахалине. Иногда возникают споры о том, где делают самую лучшую красную икру - на Сахалине, или на Камчатке. Все-таки важно не столько где выловили рыбу, а сколько из какой воды ее взяли – чистой или загрязненной, холодной или теплой. Другие считают, что в дальневосточном регионе место вылова не играет особой роли, по их мнению, главное - соблюдение всех требований технологии производства. Одно из них, например, гласит, что икру из рыбы следует извлекать только в течение первых четырех часов после вылова.

Красная икра - ценный пищевой продукт - получается из икры лососевых рыб, а именно кеты, горбуши, нерки, чавычи, кижуча, семги, обработанной раствором поваренной соли с последующим добавлением консервантов. Под названием "лососевые" специалисты различают несколько видов. В водах Атлантики и Европы - атлантический лосось - семга (salmo salar), который обитает в реках и вдоль западного побережья США, и дунайский лосось - относится к другому роду (всего встречается 10 видов благородных лососей). Наиболее многочисленными считаются тихоокеанские лососи.

О ПРИГОТОВЛЕНИИ ИКРЫ

Добыча икры – процесс очень сложный, так как это нежный продукт. Добывают его исключительно во время нереста. В отличие от икры осетровых, которую готовили несколькими способами (ястычный, сушение, вяление, паюсный или зернистый), красная икра была и остается зернистой. Важно при переработке продукта соблюдать все тончайшие процедуры.

Икру получают из половых органов рыб-самок, аборигенные народы называли их ястыками, это и другие названия процесса приготовления икры до сих пор сохранились.

Ястыки состоят из двух симметричных валиков, имеющих сплюсненную форму. По весу ястыки составляют от 16,2% - у сазана до 34,5% - у осетра.

Зрелые яичники рыб-самок содержат яйца-икринки, которые связаны в общий орган при помощи тонкой соединительной ткани, богатой нервами и кровеносными сосудами. Размер икринок у различных рыб неодинаков. Наиболее крупная икра - у лососей, наиболее мелкая - у сельдевых.

Количество икринок зависит от размеров и возраста икры, также от индивидуальных особенностей рыбы.

Как подают икру

Икру достают из холодильника примерно за 10 – 15 минут до угощения, дают ей немного выстоять, не вскрывая банку, а затем уже ставят на стол.

Оформляют икру разными способами, например, выкладывают на вареное и разрезанное на две половинки яйцо, естественно, удалив перед этим желток. Некоторые икру выкладывают на устрицы. Также рекомендуется сервировать икру в тарталетках, на тостах или галетах, с блинами. Во Франции существует традиция сервировки красной икры с фуа-гра или багетами.

По-русским традициям запивать икру нужно только с хорошо охлажденной водкой, хотя некоторым гурманам нравится икру кушать после водки, это уж как изволит хозяин-барин. Но в любом случае икру, черную или красную, едят охлажденной, маленькими ложечками и без хлеба. Сочетание хлеба и икры сбивает истинный вкус, причем плохо усваивается организмом.

Поэтому мы рекомендуем икру сочетать с маслом или сметаной – это наиболее совместимые продукты.

Кушайте на здоровье!

МЕНЮ

Икра	грамм	цена
Лососевая (25/50/100)		370/690/1370
Уклейки (25/50/100)		500/1000/1500
Севрюжья (25/50/100)		1280/2500/4930
Осетровая (25/50/100)		1350/2650/5220
Белужья (25/50/100)		1500/2950/5800
Икра подается с блинами и сметаной		
В русских традициях - икра с водкой		4600
25 гр белужьей икры, 20 гр водки Империя, 25 гр осетровой икры, 20 гр водки Русский стандарт Платинум, 25 гр севрюжьей икры, 20 гр водки Столичной Кристалл		