

# Красная и чёрная

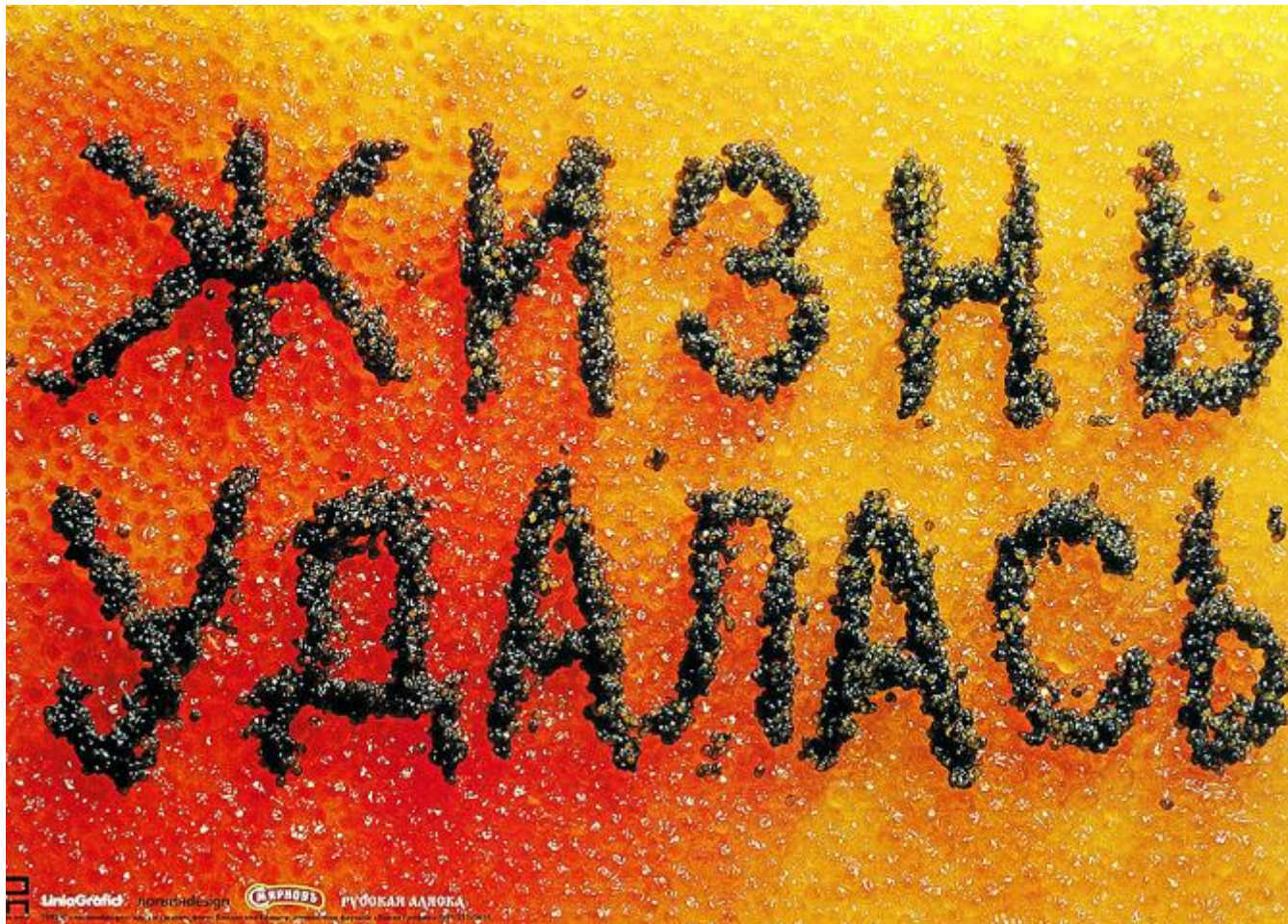
Новогоднее застолье – по традиции «икромётный» праздник. Где в Пальме продаётся типично русский деликатес

Полина Коваленко

«Битва креветки с рябчиком в сегодняшней русской кухне закончилась полной победой креветки. Чужое море победило блеклые и облачные среднерусские небеса, и холодные гады морские вползли на наши столы (...) Креветки, омары, устрицы, мидии и друг морей тунец правят бал, причём всё чаще являясь на этот бал голыми и холодными, как сиротка в рождественский вечер». Писательница Татьяна Толстая иронизирует, и она, конечно же, права. Но это там. А здесь всё наоборот: отварным осьминогом никого не удивишь, а вот майонезные салаты для майоркинских друзей – самое что ни на есть заморское яство. И, конечно же, обязательная деталь русского новогоднего застолья – рыба икра (исп. caviar), деликатес, символ достатка, хорошего вкуса. Имеется в виду только чёрная икра, красная же (huevos de salmon) у испанцев почему-то не в почёте. Но, как говорится, на вкус и цвет...

Упругие зёрнышки лопаются – и во рту разливается их нежный солонатово-масляный вкус. Свежую икринку можно даже разрезать пополам тонким острым ножом. Это ещё и признак зрелости. Чёрная или красная, чем больше икра в диаметре и чем светлее – тем выше качество.

Первосортная чёрная – зернистая, чисто белужья. В цене и осетровая. Севрюжья или стерляжья – тоже вкусная. Большой пищевой ценностью обладает и паюсная икра. Основное место добычи натуральной чёрной икры – бассейн Каспийского моря (до 90% мирового объёма). Но в связи с резким сокращением популяции осетровых страны этого региона, включая Россию, подписали в 2012 году соглашение о запрете коммерческого промысла на пять лет. Таким образом, на стол потребителя попадает чёрная икра браконьерского происхождения или выра-



Этот знаковый для России 90-х годов плакат Андрея Логвина, созданный в 1997 году, находится в собрании Третьяковской галереи. Жизнеутверждающий девиз выражает иронию над оптимизмом «новых русских». Коллекционную ценность представляет первый тираж в 300 экземпляров с логотипами спонсоров первой презентации. Производство шедевра обошлось автору в немалые по тем временам деньги – \$300, которые ушли на покупку натуральной красной и чёрной икры.



Чёрная икринка весит около 1 грамма. Получается, что её средняя розничная цена – 1 евро Фото: Серже Кассе

щенная на фермах, в том числе европейских.

С красной икрой, как и с самими лососевыми, ситуация не настолько критичная. Хотя, например, такие рыбы, как нерка и чавыча, практически истреблены и занесены в Красную книгу. Икра этих рыб – самая крупная (6-7 мм) и горьковатая на вкус. Сегодня на рынке чаще всего встречается икра кеты – янтарные зёрнышки 5-6 мм, или горбуши – средние икринки оранжевого цвета. Если баночка

маркирована как второй сорт, значит, это микс разных видов лососевых.

Понятно, что хорошая

икра практически всегда стоит довольно дорого. Низкая же стоимость говорит либо о нелегальном происхождении продукта, либо о том, что это заменитель. Покупать икру лучше всего в магазинах и на крупных рынках, и всегда обращать внимание на маркировку товара: происхождение, место и дату изготовления. Лучшая тара – стекло. Качественная икра должна быть одного цвета, размера, плотно уложена, не иметь белесоватого оттенка, лопнувших икринок, вкраплений крови или плёнок. Состав должен включать икру, соль и консерванты, допустимо растительное масло и глицерин. Без консервантов сейчас икры не бывает,

так как это скоропортящийся продукт. Максимальный срок хранения в холодильнике – около года, после открытия баночки содержимое сле-

## Осетровых разводят на фермах, лососевых вылавливают из моря

дует употребить за два-три дня.

Спрос на икру в мире растёт, и множество людей готовы платить за неё всё дороже. Ажиотаж возникает не только из-за изысканного вкуса. Например, препараты на основе красной и чёрной икры давно применяются

в косметологии. Также икра считается довольно сильным афродизиаком. По мнению учёных, регулярное употребление икры в пищу – один из естественных способов омоложения организма. Этот деликатес, богатый легкоусвояемым белком,

прекрасно заменяет мясо и даже не запрещён во время поста. Икру рекомендуют кушать детям и беременным женщинам. Продажи икры увеличиваются перед праздниками – ведь это одно из самых нарядных украшений типично русского застолья.

### Где купить икру в Пальме

#### El Corte Inglés

В отделе «Гурмет» на 2-м этаже: чёрная икра из Ирана Caviar NACARII и Caspian Pearl из рыб осетровых пород, разводимых на фермах, в стеклянных и жестяных банках по 30, 50 и 100 г – от 77 до 325 евро. В продуктовом супермаркете на 0-м этаже: натуральная красная икра атлантического лосося Friedrichs в стеклянных банках, 50 г

6,95 евро, 100 г – 12,25 евро.

#### Магазин «Москва»

Вся чёрная икра импортируется из Германии. Иранская продукция марки Persian Caviar в жестяных баночках по 50, 100, 200 и 250 г – от 65 до 280 евро. Российская икра Malosol. – в стеклянной таре, 65 евро за 60 г. Красная икра – камчатская. Кетовая (в

стеклянных банках) или из горбуши (в жестяных) немецкой марки Monarch обойдётся от 12 до 58 евро в зависимости от веса – тара 95-500 г. Баночка лососевой зернистой икры «Камчатская» литовского поставщика Russian Technology в 400 г стоит 44 евро. Возможны скидки.

Также икра продаётся на рынках.