Черная икра, также известная как осетровая или белуговая икра, является одним из самых дорогих продуктов в мире. Она производится из яиц осетровых рыб, которым требуется много времени и терпения, чтобы вырасти. Однако, интересный факт о черной икре заключается в ее цвете. На самом деле, икра красного осетра, также известного как красной икры, изначально была более популярна, но в 1920-х годах появился спрос на черную икру, из-за ее уникального вкуса и темного цвета. Тогда производители начали делать ее путем добавления карамели или кофе в массу яиц. В настоящее время, производители используют естественные красители в составе и не маскируют цвет черной икры.

Черная икра называлась «черным золотом» задолго до открытия нефти и при первом историческом упоминании уже подавалась на стол властвующим особам. Сегодня мы представляем Вашему вниманию эти и другие факты о черной икре, о которых Вы могли не знать.

3 миллиона долларов

Именно такую сумму составил крупнейший частный заказ черной икры в истории. Певец Джордж Бенсон на свой 50-летний юбилей заказал несколько тонн этого деликатеса для угощения гостей. Кстати, икра может быть весьма оригинальным подарком к любому празднику, который точно придется по душе любому гурману.

Культуре употребления черной икры почти 800 лет

Летописцы Золотой Орды писали о том, что на столе у хана Батыя стояло данное рыбное лакомство. Это первое задокументированное упоминание было создано примерно в 1240 году. Вполне возможно, что Александр Невский таким образом задобрил татаро-монгол, чтобы спокойно разбираться с тевтонским орденом на Севере, обезопасив южную границу Руси. Но это так, лишь теория.

Black caviar on a piece of dark bread on a wooden surface in rustic style

Черная икра получается только от осетровых рыб из Черного и Каспийского морей.

Черная икра — ценный деликатес, который получают исключительно из осетровых рыб, обитающих в Черном и Каспийском морях. Эти рыбы могут жить до 100 лет, и только небольшая часть их икры используется для производства этого роскошного лакомства. Кроме того, некоторые производители пытаются создавать черную икру из других видов рыб, таких как сом и веслонос, но она по-прежнему остается наиболее аутентичной, когда ее получают из осетровых рыб.

Slices of bread with black caviar on rustic dark background.

Черная икра не всегда черная

Само название весьма условное. Дело вот в чем. Семейство осетровых отличается большим разнообразием. Так, белужья икра имеет серебристо-серый оттенок, икра самого осетра — темно-бирюзовый. Только икра севрюги отличается насыщенным черным оттенком, поэтому, открыв банку «черной» икры белуги, не думайте, что Вас обманули: так и должно быть.

Природная виагра

Благодаря обилию витаминов и полезных минералов, имеющихся в составе, икра оказывает огромный положительный эффект на репродуктивную систему как мужчин, так и женщин. Также она благотворно воздействует на работу сердечно-сосудистой системы, препятствуя образованию тромбов и улучшая кровоток, что способствует улучшению памяти и общего состояния организма.

Для получения черной икры используется только небольшая часть яиц, оставшиеся яйца возвращаются в воду.

Черная икра богата белками, витаминами и минералами.

При хранении черная икра может сохранять свой вкус и пищевую ценность до двух лет при прохладной температуре около 0-4 градусов по Цельсию. Традиционный способ его употребления — подавать с кусочками хлеба или блинами, а также с луком, сметаной или яичным желтком.

На самом деле, не так уж и дорого

Стоимость одного килограмма легальной черной икры начинается от 380 тысяч тенге. Это связано с ее большой ценностью и высокими затратами на производство. Чтобы получить икру, рыбу необходимо выращивать 6-9 лет, только по достижении этого возраста самка может размножаться. Помимо этого, в себестоимость закладываются затраты на содержание и уход за рыбой, засол, фасовку и транспортировку самой икры. Однако никто не заставляет покупать ее килограммовыми масштабами. Можно ведь приобрести небольшую стограммовую баночку, цена которой находится на отметке примерно в 49 тысяч тенге и получить при этом качественный, безопасный для здоровья и экологически чистый продукт.

CAVIAR
АСТРАХАНСКАЯ ИКРА
национальное достояние
OSETRA

•

Астраханская икра осетра 250гр
Войти, чтобы увидеть цену
Подробнее

Поедая икру, ты помогаешь природе

Все так. Поддерживая официального отечественного производителя черной икры своим тенге, ты способствуешь сохранению и увеличению популяции осетровых рыб на аквакультурных предприятиях. Ввиду катастрофической ситуации с браконьерством, которое уничтожает дикого осетра, аквакультура становится чуть ли не единственным способом спасти эту породу рыб.

Официальные производители используют прижизненный метод отбора икры (то есть не убивают осетра, чтобы добыть продукт), проводят рыбам УЗИ и вообще заботятся об их здоровье и благополучии. Так что, покупая небольшую баночку икры, ты не только получаешь удовольствие от ее поедания, но и заботишься об экологии.

Черную икру нужно запивать водкой

Так считал страстный поклонник этого блюда — великий русский оперный певец Фёдор Шаляпин. Заметьте, не закусывать водку икрой, а наоборот. Считалось, что ледяная «беленькая» усиливает вкус черной икры комнатной температуры.

Сочетать икру и шампанское придумали французские гурманы и, надо сказать, их способ как-то популярнее. Понятия не имеем, почему.