

Какая гадость, эта ваша покупная рыба! Заливное из икры, лягушки 18 века и «правильная» форель

Очень нетрезвый Ипполит из всеми любимого фильма резко раскритиковал заливную рыбу Надиного приготовления. Правда, дело было не в рыбе, а в ревности, но это уже детали. Сегодня это блюдо редко увидишь на новогодних столах новосибирцев, зато слабосоленая форель, семга и другие виды деликатесных рыб почти вытеснили традиционную красную икру и заменили знаменитое заливное.

Как выбрать «правильную» рыбу и не отправиться после ее употребления в токсикологию с отравлением? Специалисты считают, что главным критерием свежести рыбы является ее цвет. Он должен быть равномерным, без тусклостей и «ржавых» пятен, говорящих об окислении жира.



Цвет имеет значение

При этом стоит учитывать индивидуальные особенности аквакультурных рыб – форели и семги. Они обладают более ярким природным цветом и оттенками, которые могут прилично отличаться друг от друга – от светло-розового до ярко-оранжевого. А вот слишком «неоновый» красный явно говорит о том, что рыбу «накормили» красителями.

«Кроме цвета, обратите также внимание на то, чтобы поверхность рыбы была чистой, без повреждений. Недопустимо расслоение и дряблость! Мышечная ткань рыбы должна быть умеренно плотная. Не должно быть заветренной поверхности – если мы говорим о рыбе просто в лотке, затянутой пленкой. На упаковке может быть указан ГОСТ 7449-2016 «Рыбы

лососевые соленые», ГОСТ 16080-2019 «Рыбы лососевые тихоокеанские соленые», – сообщается на портале «Росконтроль».

В



Форель «Адара» соленая, ломтики

Недостовверная информация о составе: фактически содержит консервант – бензойнокислый натрий, который не указан в составе. Безопасная по микробиологическим показателям и по содержанию тяжелых металлов и токсичных элементов.



Форель «Фишерель / Наша семья» слабосоленая, ломтики

Не соответствует требованиям безопасности по микробиологическим показателям (КМАФАнМ – показатель общей микробной обсемененности). Количество консерванта превышает норматив для соленой рыбы. Наименование продукции вводит потребителя в заблуждение (нет возможности идентифицировать вид продукции).



состав малосолевого деликатеса должны входить только рыба и соль, за редким исключением – сорбиновая и бензойная кислоты, но в минимальном количестве. И еще: не всю рыбу можно солить в свежем виде. К примеру, такую рыбу, как горбуша, кета, кижуч, нерка, сима, чавыча, гольцы разрешается транспортировать на дальние расстояния в слабосоленом варианте только в замороженном виде. При покупке деликатеса это важно учитывать. Технологически для производства соленой продукции разрешается использовать в охлажденном виде только лосося атлантического (балтийского, беломорского, семги) и форель. Что касается красной икры, то тут тоже имеются нюансы.

«Консервы с икрой изготавливают весной, дата выработки март начало мая. Лососевые породы весной нерестятся, они теряют вкус, поэтому не стоит покупать их с этой датой изготовления», – сообщается на сайте Управления Роспотребнадзора по Новосибирской области.

Наиболее качественная продукция производится из рыбы, которая не подвергалась предварительному замораживанию. А такое возможно, только если производство расположено на плавбазе или рядом с морем. То есть, смотрим на регион, где изготавливался деликатес.

Исторический залив

Кстати, заливная рыба в России появилась не в середине двадцатого столетия, как можно было бы предположить, а намного раньше – в начале 18 века. «Отцом» этого блюда стал наш российский холодец, который тогда назывался просто студень и варился из мяса разных видов с добавлением корней и овощей. Рыбное заливное к нам завезли, как водится, французы. Не зря они там у себя лягушек поедают, у нас все больше их целуют, чтобы в жен превратить. А если серьезно, то есть такая легенда.

После одной барской пирушки наш повар увидел, как его французский коллега складывает в общую миску остатки от рыбных блюд, режет их, добавляет лимон, заливает горячим бульоном и относит в сенки, в холод. Дело было после Рождества. Утром он попросил попробовать готовый «французский холод» и ему очень понравилось. Чуть позже наши кулинары стали добавлять в блюдо куркуму, лимонную цедру и шафран. И брали на заливное не остатки, а целую стерлядь, раковые шейки и даже икру. Красиво жить не запретишь!



Кстати

Оказывается, заливное из рыбы, которое ел Юрий Яковлев, так гениально сыгравший Ипполита, и правда было гадким. А если точнее – несвежим.

«Дело в том, что у реквизиторов на съёмках не было холодильника. Эта заливная рыба просто стояла на реквизиторском столе, ждала своего часа. Когда Юрий Яковлев её попробовал, она была уже протухшей, поэтому он и сымпровизировал, сказав: «Какая гадость эта ваша заливная рыба!» – рассказывала журналистам позже Валентина Талызина.

Но мы-то ведь знаем, что осетрина бывает только первой свежести и последней! Так что на удочку ловцов душ, неискушенных в плане покупки деликатесов, уже не попадемся. Приятного аппетита!

Фото: roscontrol.com, i.ytimg.com

Автор: Анна Леро © Babr24.com ОБЩЕСТВО, ЗДОРОВЬЕ, НОВОСИБИРСК 👁 6966 23.12.2022, 17:27 📄 614
URL: <https://babr24.com/?IDE=239252> Bytes: 4796 / 4385 Версия для печати Скачать PDF

[👍 Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Новосибирской области:
nsk.babr@gmail.com

Автор текста: **Анна Леро**.

[НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:](#)

Телеграм: @babr24_link_bot
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: @bur24_link_bot
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: @irk24_link_bot
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: @kras24_link_bot
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)