

Запретная икра

Принять все необходимые меры решили федеральные чиновники. Они хотят восстановить популяцию редких и особо ценных рыб. В России введен полный запрет на продажу деликатеса, который во всем мире ассоциируется именно с нашей страной. Это черная икра. Специалисты уверяют, в нашем городе ее нет. Но так ли это на самом деле?

Корреспондент: "Перед тем, как снять сюжет, без камеры я обошла несколько рыбных прилавков и одна продавец предложила мне баночку настоящей черной осетровой икры за две тысячи двести рублей.

Показывать свой недешевый товар уже на камеру продавец отказалась. Потому как продаёт его, что называется, из-под полы. Ведь торговать осетровой икрой запрещено и о табу, как полагается, знает каждый продавец. За одну 113-граммовую баночку деликатеса российской марки как минимум можно лишиться работы. Татьяна Кротович, продавец: "На рынках Иркутска продаётся икра только лососевая, это лососевых рыб: горбушки, кеты, нерки, и омулевая. Черной икры в продаже нет уже два года, но народ интересуется, онкологические заболевания она лечит, очень часто спрашивают онкологические больные, но черной икры нет".

Купить икру легально в России можно лишь импортного производства, но цена на неё будет астрономической. Единственным поставщиком каспийской осетровой икры с 2006 года является Иран. Там за добычей осетров следят строго - за нарушение смертная казнь. У нас же безудержное браконьерство привело к тому, что за пятнадцать лет численность осетровых в Каспии сократилась почти в сорок раз. Чтобы восстановить численность рыбы, и ввели десятилетний запрет. Столько же времени потребуется и байкальскому осетру, чтобы вырасти из мальков. Местный рыбзавод выпустил их днём в Братское водохранилище две тысячи пятьдесят семь рыбешек.

Байкальский осетр, конечно, менее ценен, чем каспийский, но так же полезен и так же популярен среди браконьеров. И он уже занесен в Красную книгу России. Чтобы мальки могли расти в безопасности, берег водохранилища будет строго охраняться. И, возможно, через десять лет мы вспомним вкус деликатеса как каспийского, так и местного.

Автор: Катерина Кольчурина © Телекомпания "HTC" ЭКОЛОГИЯ, БАЙКАЛ ☎ 5810 10.09.2007, 12:28

URL: <https://babr24.com/?ADE=39722> Bytes: 2078 / 2078 Версия для печати Скачать PDF

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](https://t.me/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: eqquatoria@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](#)