

**СОЛЕНИЕ
ВЯЛЕНИЕ
СУШКА
И КОПЧЕНИЕ**

РЫБЫ

МАСТЕР-КЛАСС

- *Первичная обработка рыбы*
- *Требования к условиям хранения*
- *Соление рыбы*
- *Вяление рыбы*
- *Маринование рыбы*
- *Копчение рыбы*
- *Рецепты блюд из рыбы*



Владимир Онищенко
Соление, вяление, сушка и копчение рыбы
Серия «Мастер-класс»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=4559333
Соление, вяление, сушка и копчение рыбы: Фолио; Харьков; 2009
ISBN 978-966-03-4831-8

Аннотация

Есть люди, которые рыбу не любят и никогда ее не едят. Они равнодушно пройдут мимо этой книги – она им просто не нужна. А вот тем, кто с уважением относится к блюдам из рыбы, мы настоятельно рекомендуем эту книгу приобрести. Ведь в ней содержится море полезной информации о том, как из свежепойманной (ну или из свежекупленной) рыбки сделать невероятно вкусные вещи, которые называются рыбными деликатесами. Ведь рыбу можно не только варить или жарить – ее можно коптить, вялить, солить, и все это в домашних условиях. Коптильню можно сделать и в подсобном помещении, и на чердаке, и даже на кухонной плите. Попробуйте – у вас непременно выйдет. Порадуйте себя и близких вкусной рыбкой!

Содержание

От автора	4
Первичная обработка рыбы	6
Разделка рыбы	6
Виды, описание, распространение и кулинарная обработка рыбы	11
Конец ознакомительного фрагмента.	22

Владимир Онищенко

Соление, вяление, сушка и копчение рыбы

От автора

Рыба как продукт питания известна с незапамятных времен. Она в изобилии водилась в реках и озерах, морях и океанах, на берегах которых и предпочитали селиться люди. Страх перед возможным голодом заставлял их искать способы заготовить и сохранить еду впрок. Древние люди сушили рыбу, обдуваемую ветром, просто на солнце. Позже, когда человечество научилось добывать огонь, рыбу стали коптить на углях.

Искусство приготовления рыбы высоко ценилось еще в античные времена. Оно основывалось на опыте и кулинарном мастерстве народов, живших на побережье Средиземного моря. Как это ни парадоксально, в истории Древней Греции, окруженной со всех сторон морями, был период (XI–VIII века до нашей эры), когда рыба считалась пищей только для бедных людей. Подтверждение этому можно найти на страницах гомеровской «Илиады». Развитие рыбной кухни началось гораздо позднее, в период расцвета Древней Греции. Уже мифы об аргонавтах рассказывают о путешествиях греков за рыбой к неведомым берегам Понта Эвксинского (так называлось Черное море), так как на греческих рынках ощущалась ее нехватка. Больше всего ценились тунцовые рыбы, второе место занимали осетровые, о чем есть упоминание у Геродота: «Ловятся для соления большие рыбы без позвоночника, называемые осетрами». Персонажи комедии Эпихарма «Званный обед у Гебы» – беззаботные кутилы, боги и богини, большие любители вкусной пищи – особенное удовольствие получают от морской рыбы. Они на дружеской ноге с морским богом Посейдоном, который доставляет им на судах большое количество рыбы и моллюсков – божественный деликатес. Секреты приготовления иных древнегреческих блюд не разгаданы и по сей день. Как, скажем, можно к столу подать целую рыбу, одна треть которой была жареной, одна треть – вареной, одна треть – просоленной?

Морская рыба была в почете и в Древнем Риме (здесь ее солили, мариновали, коптили), и в Азии. Греческий комедиограф Аристофан, бывший одно время послом при персидском дворе, писал, что царь персов выдавал щедрое вознаграждение тому, кто изобретал новое рыбное блюдо.

Лишь в XIX веке соленая и копченая рыба перестала быть ежедневным продуктом питания. С появлением железных дорог открылась возможность быстрой доставки свежих продуктов, которые и завоевали рынок. А копченая и соленая рыба перешла в разряд деликатесов. И прочно там обосновалась, ведь и сегодня эти продукты имеют огромную армию поклонников.

Еще не так давно считалось, что копчение способствует образованию в рыбе или мясе канцерогенных веществ, которые могут вызвать злокачественные опухоли. Последние исследования показали, что это не так. Копченая рыба не только не провоцирует образование опухолей, а наоборот – снижает количество холестерина в организме. В рыбе холодного копчения сохраняется большинство витаминов (в том числе А и D), которые содержатся в рыбьем жире и печени. В продукции горячего копчения витаминов меньше.

Рыба легко переваривается, в ней содержатся практически те же витамины и полноценные белки, что и в мясе. Рыбная пища не способствует ожирению, так как в рыбе сравнительно мало углеводов и нет излишка жира. Калорийность рыбы в 4–5 раз ниже, чем мяса

животных. А о достоинствах рыбьего жира и говорить нечего, ведь он полностью усваивается организмом, снабжая его витаминами, которых нет в других продуктах.

Для полноценного питания лучше всего разнообразить свой рацион как рыбными, так и мясными блюдами. Нормальным считается потребление в год 30–40 кг рыбы, то есть около 100 г в сутки.

Вполне реально самостоятельно в домашних условиях или прямо на рыбалке обработать и сохранить улов, превратить с помощью подручных средств или специального оборудования свежую рыбу в соленую, копченую или вяленую. Если же романтика рыбалки вас не прельщает, вам пригодятся советы для приготовления купленных рыбных деликатесов. Но простота приготовления не оставит равнодушным никого, и, кто знает, может, вместо запаянной в пленку вы соблазнитесь в следующий раз свежей рыбкой и, немного поколдовав над ней, будете угощать этим лакомством близких и друзей, испытывая гордость творца, ведь кулинария – это искусство, и у вас есть шанс стать автором шедевра.

Первичная обработка рыбы

Разделка рыбы

При разделке рыбы не только отделяют съедобную часть от несъедобной, но и создают оптимальные условия для последующей обработки.

С целью копчения и вяления специальную разделку чаще всего применяют для крупных рыб массой более 2 кг. Рыбу мелкую и средних размеров обрабатывают целиком. При горячем копчении из неразделанной рыбы меньше вытекает бульона, мясо сохраняет нежность и сочность.

При разделке сначала с рыбы снимают чешую или кожу (угорь), затем потрошат, режут на куски или разделяют на филе. Лучше всего пользоваться разделочной доской. Можно также это делать на дереве, пне или деревянном настиле, предварительно вымыв его с мылом. Для разделки рыбы используют терку для удаления чешуи, рыбный нож и ножницы для срезания плавников у мелкой рыбы.

Очищать от чешуи рыбу рекомендуется в тот день, когда вы ее потрошите. Чешую необходимо снимать со стороны хвоста. Отделять ее легче, если перед этим теркой провести поперек рыбы. Если чешуя подсохла, для облегчения работы рыбу можно ошпарить или поместить на 1 минуту в горячую воду.

Снимать чешую желательно на улице. Если это происходит на кухне, то, чтобы чешуя не летела во все стороны, накройте рыбу тканью, полотенцем или поместите в целлофановый кулек. При чистке теркой рыбе глубоко в рот вставляют деревянную или пластмассовую палочку – так удобнее удерживать тушку. Двигать терку нужно против чешуи, не вдоль тела, а немного наискосок.

В продаже имеются специальные ножи для быстрой чистки рыбы, но их можно изготовить и самому. Для этого берут палочку или кусок плоской дощечки шириной 1,5–2 см и длиной 15–20 см, на один конец ее прибавляют рядышком одна за другой пробки от бутылок из-под лимонада, минеральной воды. Такая терка будет долго служить рыбаку.

С угря, а иногда и с окуня, снимают кожу. Для этого ножом или гвоздем закрепляют на доске голову рыбы и вокруг надрезают кожу. Дальше ее снимают «чулком».

Колючие жаберы щуки, судака удаляют, чтобы не пораниться, для чего сначала разрезают сухожилия, соединяющие жаберы с челюстью, а затем отрезают жаберы с другого конца.

Далее при разделке рыбы ножом или ножницами делают поперечный надрез за анальным отверстием, потом продольный от головы до анального плавника или наоборот, разрезав брюшко, удаляют жаберы вместе с внутренностями. При разрезании брюшка нужно соблюдать осторожность, чтобы не раздавить желчный пузырь.

Ниже приведены основные способы разделки рыбы перед сушкой, холодным и горячим копчением.

Потрошение – наиболее распространено и применяется для большинства видов рыб. Брюшко разрезают между грудными плавниками от головы до анального отверстия, внутренности и половые продукты (икру, молоки) полностью удаляют, брюшную полость у позвоночника зачищают от сгустков крови, голову не отрезают. При разделке крупных рыб вдоль позвоночника могут быть сделаны 1–2 неглубоких надреза или прокола без повреждений кожи. У отдельных видов рыб разрез брюшка может быть сделан на 1,5–2 см дальше анального отверстия. У особо крупных рыб голову отрезают.

Жабрование. При этом виде разделки жабры, иногда с частью внутренностей, удаляют. Половые продукты (икру, молоки) и ожирки (отложение жира в брюшной полости) оставляют в рыбе.

Зябрение. Разделка заключается в удалении части внутренностей и грудных плавников с прилегающей частью брюшка; жабры и половые продукты могут быть оставлены в рыбе.

Разделка на бобовник. Применяется для осетровых, лососевых рыб и заключается в удалении головы на уровне грудных плавников, отделении хвостовой части на уровне начала или конца основания анального плавника и разрезании рыбы по спине вдоль позвоночника на две продольные половинки. Позвоночник и внутренности удаляют.

Разделка на пласт с головой. Рыбу разделявают по спине вдоль позвоночника с удалением внутренностей. При этом голову разрубают по теменной части между глазами и разрезают по спинке таким образом, чтобы разрез был продолжением надруба на голове и проходил до хвостового плавника. Внутренности удаляют, иногда делают по одному продольному надрезу вдоль мясистой части с внутренней стороны спины.

Разделка на пласт обезглавленный. Рыбу разделявают так же, как на пласт с головой, но голову вместе с грудными плавниками удаляют.

Разделка на полупласт. Этот способ применяют при обработке крупного леща, сазана и других видов рыбы. Рыбу разделявают по спинке вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника, другой разрез делают по левой стороне мясистой части спинки вдоль позвоночника. Внутренности удаляют, сгустки крови зачищают.

Разделка на спинку (балык). Разделку на спинку применяют при обработке сома, окуня, усача и других рыб. При этом способе разделки у рыбы удаляют брюшко, голову на уровне грудных плавников и внутренности. Тешу (брюшную часть) срезают на 1–2 см ниже боковой линии. Срез заканчивают у анального плавника. При разделке усача, жереха допускается приготовление спинки с оставлением головы, но с удалением жабр.

Разделка на куски. Заключается в разрезании потрошеной обезглавленной рыбы на поперечные куски длиной не менее 15 см. Этот вид разделки применяют при копчении крупных рыб.

Разделка на филе (пластованная рыба). Чтобы получить филе с кожей и реберными костями, нужно обработанную тушку уложить на разделочную доску и, начиная с головы, разрезать вдоль на две половинки, перерезая хребтовую кость вместе с реберными. Если же необходимо разделить на филе с кожей без реберных костей, то рыбу сначала пластуют с кожей и реберными костями, а затем с филе срезают кости, начиная со спинки, для чего кладут часть тушки поперек разделочной доски кожей вниз. Кости срезают, придерживая рыбу левой рукой. Филе без кожи и реберных костей (чистое) можно приготовить из рыбы массой более 1,5–2 кг. Для получения такого филе рыбу не очищают от чешуи, чтобы кожа не порвалась. Разделяют ее так же, как и для получения филе с кожей без реберных костей, затем укладывают на разделочную доску хвостовой частью к себе и осторожно подрезают мякоть от хвостовой части к головной, придерживая левой рукой.

Для приготовления рыбы холодного копчения обычно применяют следующие способы разделки: неразделанная рыба, потрошенная с головой, пласт с головой, пласт обезглавленный, полупласт, спинка-балычок, филе, теша, кусок.

При горячем копчении используют рыбу в целом виде, потрошенную с головой, потрошенную обезглавленную, зябреную, куски.

Для вяления и сушки используют рыбу в целом виде, потрошенную с головой, потрошенную обезглавленную, зябреную, куски. Такие виды рыб, как вобла, тарань, рыбец, плотва, белоглазка, нужно вялить только в целом виде. Разделяют рыбу по-разному, в зависимости от породы, а также от того, какие блюда нужно из нее приготовить. Живую

рыбу, прежде чем начать чистить, надо заколоть; острым концом маленького ножа делают глубокий разрез горла между головными плавниками и дают стечь крови.

Разделка судака, щуки, карпа, леща. У судака и окуня прежде всего вырезать спинной плавник. Для этого с обеих сторон плавника, во всю длину, острым ножом делают неглубокие надрезы. Прихватив плавник полотенцем (чтобы не уколоться), выдергивают плавник по направлению от хвоста к голове. После этого ножом или теркой очищают рыбу от чешуи. Затем приступают к потрошению. Сделав продольный разрез на брюшке от головы до подхвостового плавника, осторожно вынимают печень с желчным пузырем. Если желчный пузырь будет поврежден, то части рыбы, на которые попала разлившаяся желчь, следует вырезать или немедленно натереть солью. Остальные внутренности и жабры также вынимают, а пленку, покрывающую позвоночную кость, разрезают вдоль. После потрошения рыбу тщательно промывают в холодной, несколько раз сменяемой воде и счищают кровь с позвоночной кости.

Промытую рыбу разрезают на куски, начиная с головы. Сначала надо разрезать мясо сверху, до кости, потом легким ударом ножа разрубить позвоночную кость и разрезать мясо нижней части рыбы.

Рыбу (весом 1,5 кг и больше) сначала надо разрезать на две половины. Делают это следующим способом. Вдоль спинки, от головы до хвоста, по позвоночной кости подрезают мясо до самых ребер, затем отделяют филе. Каждую половину рыбы следует разрезать на куски поперек; при этом одни куски получатся с костью, другие без кости.

Если рыбное филе надо приготовить под соусом или рыбная мякоть нужна для котлет, то с филе срезают реберные косточки. Для приготовления рубленых рыбных изделий (котлет, рулетов и др.) рыбу разделяют несколько иначе. Ее потрошат, не очищая от чешуи, затем срезают оба филе, с которых снимают кожу вместе с чешуей; кожа, покрытая чешуей, легче снимается с филе.

Голову, хвост, плавники и кости при разделке рыбы используют для варки бульона. Их необходимо хорошо промыть, а из голов удалить жабры.

Разделка сома. Мелкие экземпляры потрошат, кожу зачищают и удаляют слизь. Крупные экземпляры используют без кожи. Кожу снимают, рыбу потрошат и промывают.

Разделка наваги. Вдоль спинки надрезать кожу, отрезать нижнюю челюсть и, взяв щепотку соли (чтобы не скользила рука), снять с обеих сторон кожу, начиная с верхней челюсти и до хвоста, затем удалить плавники, вынуть внутренности, не разрезая брюшка. Икру оставить внутри. После потрошения обмыть навагу в холодной воде.

Разделка камбалы. Отрезать голову и удалить внутренности, после чего снять темную кожу (с глазной стороны рыбы), рыбу промыть и разрезать вдоль на две равные половинки по нижней белой стороне от хвоста до головы. Затем отрубить спинные плавники. Каждую половинку рыбы промыть и разрезать вдоль на две части и каждую часть поперек на порционные куски.

Разделка налима, угря, бельдюги. Кожу надрезать вокруг головы и снять со всей рыбы целиком (как перчатку с руки), затем разрезать брюшко, вынуть внутренности, отрезать голову. Промыть рыбу в холодной воде.

Разделка линя. Рыбу положить на 15–30 секунд в горячую воду, чтобы сошла слизь и легче снималась чешуя. Из горячей воды рыбу переложить в холодную, тщательно соскоблить тупой стороной ножа чешую, выпотрошить и промыть.

Чистка белуги, севрюги, осетра. Кусок рыбы, оттаявшей в холодной воде, положить на стол, выдернуть иглой или вилкой вязигу и счистить с позвоночника кровь. Обмыть холодной водой и ошпарить, погрузив на 2 минуты в горячую воду. Затем тщательно счистить ножом костные чешуйки с кожи. Если они плохо отстают от кожи, рыбу нужно еще раз ошпарить. Очищенную рыбу снова обмыть в холодной воде.

Разделка стерляди. Со спинки стерляди срезать ножом крупную чешую (жучки). После этого счистить ножом костные чешуйки с боков и брюшка (чистить по направлению от хвоста к голове). Затем разрезать брюшко, удалить внутренности и жабры и вынуть вязигу так же, как у других осетровых рыб. Стерлядь тщательно промыть и протереть полотенцем.

Разделка трески, хека, морского окуня, рыбы-сабли. У этих рыб при потрошении нужно обязательно удалить черную ядовитую пленку.

Разделка миноги. Как правило, ее не потрошат, но тщательно удаляют и обрабатывают слизь на коже, которая в некоторых случаях может быть ядовитой. Для этого можно натереть ее солью, а затем обильно промыть водой.

Разделка ставриды. Перед удалением чешуи данную рыбу лучше ошпарить, особенно уделяя внимание хвостовой части, так как чешуя у нее очень жесткая.

Разделка соленой сельди. При разделке сельди в первую очередь выпотрошить тушку, удалить все внутренности. Далее – снять кожицу. Чтобы это было удобнее сделать, сначала острым ножом сделать два разреза: поперечный у головы и продольный вдоль спинки. Затем снять кожу с головы. С позвоночных и реберных костей аккуратно снять филе. Если сняли верно, в руках останется рыбный остов – с головой и хвостом. Бывает, для украшения блюда нужна селедочная голова, тогда ее отрезают от позвоночника и удаляют жабры.

Если вы «рыбачите» исключительно в магазинах, но испытываете любовь к рыбным копченостям, то вам будет полезна следующая информация.

- Рыба холодного копчения может пролежать в холодильнике в нераспечатанной вакуумной упаковке месяца два-три, горячего копчения – месяц. Неупакованная рыба вряд ли выдержит такие сроки.

- Запечатанную рыбу нельзя перегревать и лучше не замораживать. Оптимальная температура хранения копченостей: от 0 до +3 °С. Это режим обычного холодильника. Правильно хранившаяся упаковка с копченой рыбой на вид очень плотная, кусочки не плавают в соке, а окружены плотно прижатой пленкой. Если рыбу замораживали, в нераспечатанной упаковке появится сок, цвет рыбы поблекнет. У лососевых он перестанет быть насыщенно коралловым и словно подернется молоком. У осетровых – яркие прожилки расплывутся, как акварель на влажной бумаге. То же самое произойдет, если рыба полежит на солнце или просто в тепле.

- Некоторые фирмы, стремясь увеличить сроки хранения своей продукции, применяют глубокую заморозку. Естественно, такое возможно только для рыбы холодного копчения. При этом вкусовые качества деликатесов, по мнению специалистов, ухудшаются, изменяется специфический аромат копчения.

- Правда, дегустация мороженой или перегретой копченой рыбы не грозит отравлением. Просто она не доставит удовольствия. Поэтому при покупке запечатанной вакуумным способом рыбы нужно очень внимательно рассмотреть упаковку и сам продукт.

- Как только вы вскрыли упаковку, рыба теряет способность долго сохраняться, поэтому не стоит держать ее распечатанной даже в холодильнике дольше двух суток. А без холодильника ее вообще нельзя хранить.

Обратите внимание:

- на герметичность вакуумной упаковки: если рыба подтекает – это заведомо плохой продукт;

- на конечную дату реализации – она обычно проштампована прямо на полиэтилене упаковки. Если дата напечатана типографским способом на этикетке – возможно, это подделка, которую лучше не покупать;

- на внешний вид самой рыбы.

Что с какой рыбой делать? Названия многих рыб принято употреблять в установившейся связке с конкретными кулинарными эпитетами. Например, соленая селедка, вяленая

вобла, фаршированная щука, заливной судак. Поэтому можно рекомендовать для вяления, соления и копчения следующую рыбу (хотя это не означает, что другие варианты невозможны).

Вяление	Соление	Копчение	
		горячее	холодное
Вобла	Жерех	Барабулька	Белорыбица
Лещ	Ленок	Белуга	Белуга
Рыбец	Лещ	Морской окунь	Кета
Шемая	Плотва	Осетр	Кефаль
	Рыбец	Салака	Морской окунь
	Семга	Севрюга	Натотения
	Сом	Сельдь	Нерка
	Судак	Скумбрия	Омуль
	Таймень	Стерлядь	Осетр
	Тарань	Треска	Рыбец
	Уклейка		Сельдь
	Чехонь		Треска
	Язь		Шемая

Виды, описание, распространение и кулинарная обработка рыбы

Анчоусы справедливо считаются деликатесной острой рыбной закуской. Само слово «анчоус» означает только другое название азово-черноморской хамсы – небольшой рыбки размером до 10–11 см, которую огромными массами ловят преимущественно в Керченском проливе. Наименование «анчоус», однако, фактически стало обозначать лишь способ приготовления. Так, анчоусы в жестяных банках часто готовят из мелкой беломорской селедочки, из салаки или из другой мелкой рыбки, но только по определенному способу анчоусного посола.

Аргентина. Признаки: вытянутое узкое туловище с большими глазами; острое рыло, длиннее или равное по длине диаметру глаз; короткие, не достигающие уровня глаз челюсти, верхняя челюсть немного выдается. Зубы на языке и на нёбе (на челюстях, наоборот, отсутствуют). Окраска: спина желтая или зеленовато-серая; брюшная сторона с серебряным блеском; серебряная лента с голубым блеском вдоль боков. Живые особи имеют просвечивающее туловище и сильный, похожий на свежие огурцы запах. Длина до 27 см. Распространение: Северо-Восточная Атлантика от Исландии и Лофотенских островов до Гибралтара; в южной части Северного моря и в Ла-Манше нет; Средиземное море. Над песчаным и илистым дном, на глубине 20—1000 м (чаще 30—100 м). Мясо аргентины отличается приятным вкусом и нежной консистенцией. Используется для выработки всевозможных кулинарных изделий, продукции горячего копчения и консервов. Лучший способ тепловой обработки аргентины – жаренье.

Атлантическая сельдь, или многопозвонковая, внешне мало отличается от восточной. Для нее характерно большее число позвонков, 54–59 (60), чаще всего 55–58, большее число продольных рядов чешуи, наличие сравнительно сильных зубов на сошнике, иной характер кариотипа (набора хромосом). Как показано ниже, она существенно отличается от восточной сельди по биологии, особенно по биологии размножения. Различают две формы (подвида) атлантической сельди – собственно атлантическую сельдь (основная, или номинальная, форма), распространенную в водах северной части Атлантического океана и сопредельных морей Северного Ледовитого океана, и балтийскую сельдь или салаку. Атлантическая сельдь достигает длины до 36 см, у берегов Исландии – до 42 см. Она распространена от мыса Гаттераса на западе и Бискайского залива на востоке до Гренландии, северо-западных берегов Шпицбергена и Новой Земли. Область распространения ограничивается водами атлантического происхождения, и очень редко восточные или северные границы нахождения этого вида заходят за границу плавучих льдов. Размножение атлантической сельди происходит только в южной половине ареала, самые северные нерестилища расположены у Лофотенских островов и островов округа Тромсе (до 70–71° с. ш. на север). Дальше к северу и востоку встречается либо молодь, занесенная в Баренцево море Нордкапским течением, либо взрослые особи, проникающие в окраины Гренландского моря по Шпицбергенскому течению. Размножение всех рас атлантической сельди происходит при температуре не ниже 4–5 °С. Различают несколько рас атлантической сельди. Первое упоминание о лове атлантической сельди встречается уже в 702 г. в монастырских хрониках Англии. Уже тогда сельдь служила источником благосостояния. С XI и вплоть до XV столетия соленая (сухим, стоповым посолом) сельдь была важным объектом торговли ганзейских купцов, и на базе этой торговли возросло и базировалось в течение не менее 350 лет морское могущество Ганзейского союза городов. Ганзейские рыбаки промышляли сельдь главным образом у немецких и датских берегов Балтийского моря. Однако в XV веке подходы сельди к этим берегам стали гораздо меньше; были годы, когда она вовсе не подходила, и уловы здесь стали катастрофи-

чески падать. В то же время были обнаружены громадные подходы сельди к берегам Голландии и Шотландии. Промысел сельди сыграл огромную роль в развитии экономики Голландии в XV–XVI веках. Голландцами был открыт способ мокрого посола сельди в бочках на кораблях, появились и специальные суда – логгеры – для лова сельди в море. Уже тогда сельдь промыслили вдали от берегов с помощью дрифтерных сетей со специальных парусных логгеров, на которых сельдь засаливалась в бочках и уже в готовом виде доставлялась на берег. С XVII столетия морской промысел сельди начинает развиваться в Англии, которая очень скоро заняла первое место в сельдяном рыболовстве европейских стран, сохранявшееся за ней до начала Первой мировой войны. Затем больше всего сельди стали добывать в Норвегии. Обработка – посол, холодное копчение.

Барабулька. Жители Черноморского побережья Крыма и Кавказа охотно едят маленькую красивую красную рыбку, которую называют барабулькой, или султанкой. Если даже отбросить некоторое гастрономическое увлечение любителей этой рыбки, то надо все же признать, что жареная барабулька на самом деле одно из вкуснейших рыбных блюд, так как рыбка эта пропитана своеобразным, нежным, замечательно вкусным жиром. Барабулька хороша жареной, консервированной в масле и копченой (горячего копчения).

Белорыбица — рыба уникальная. Из всех существующих на земле водоемов она сохранилась только в Каспийском море, куда она много тысячелетий назад перекочевала из Северного Ледовитого океана. Эта крупная рыба из семейства лососевых бывает весом до 32 кг и длиной до 155 см. Мясо белорыбицы очень нежное, жирное (в нем до 26 % жира), из него делают отличные балыки (провесные и копченые).

Белуга. По размерам белуга больше всякой другой красной рыбы. 50 кг считается обычным ее весом, а отдельные экземпляры достигают 240 кг и больше. Жира в белуге всего 7–9 %, тем не менее белужий копченый бок, белужья икра и другие изделия и блюда из белуги с полным правом причислены к первоклассным рыбным деликатесам.

Вобла и тарань – разновидности плотвы (из семейства карповых). Воблу ловят в большом количестве в Каспийском море и в низовьях впадающих в него рек, больше всего в Волге у Астрахани, а тарань – в Азовском море и в опресненных местах Черного моря, а также в низовьях Дона, Днепра, Днестра и Дуная. Вяленая и копченая вобла и тарань – истари известный, дешевый и популярный рыбный товар.

Голавль – рыба семейства карповых, обитает в реках, прудах и озерах Евразии и Северной Америки. Достигает длины 80 см, а массы 5 кг и более. Отличается большой, широкой, немного утолщенной головой (за что и получил свое название), почти цилиндрическим туловищем и крутой чешуей. Рот большой, конечный. Глоточные зубы двухрядные, на вершине загнуты в крючок. В спинном плавнике 3 неветвистых и 8–9 ветвистых лучей, в анальном, соответственно, 3 и 8—10. Спина голавля темно-зеленая, почти черная, бока серебристые с желтоватым оттенком, края отдельных чешуек оттенены блестящей темной каймой, состоящей из черных точек. Грудные плавники оранжевые, брюшные и анальные – красные, хвостовой по краю черный. Сейчас голавль – объект спортивной ловли и не особенно ценится в кулинарии, хотя его можно жарить и коптить.

Горбуша – самый многочисленный представитель рода тихоокеанских лососей. Обитает в северной части Тихого океана, встречается в Северном Ледовитом океане на запад до Лены и по азиатскому побережью на юг до Корейского полуострова и берегов Хоккайдо и Хондо. По американскому побережью горбуша распространена также широко – от реки Колвилль в Северном Ледовитом океане и до реки Сан-Лоренцо в Калифорнии. Наиболее многочисленна в северной части Японского моря, Охотском море, на Южных Курильских островах, у восточной Камчатки, в юго-восточной части залива Аляска и в Британской Колумбии. Достигает максимальной длины 76 см, массы 5,5 кг. Обычно в реки на нерест идет горбуша длиной от 32 до 64 см, с преобладанием особей длиной 38–59 см, массой 1,4–2,3 кг. Как

правило, в годы высокой численности размеры рыб меньше, чем у малочисленных поколений на 2,5–5,7 см. Исключение представляет горбуша северного Приморья и Британской Колумбии, у которых наблюдается обратная тенденция. Самцы, как у других дальневосточных лососей, крупнее самок. Живет горбуша 1,5 года, на втором году почти вся становится половозрелой. Поэтому поколения четных и нечетных лет генетически изолированы почти полностью. Ход в реки на нерест происходит летом и осенью. В начале хода преобладают по численности самцы, в конце хода – самки. В целом соотношение полов близко 1:1. Горбуша имеет замечательную способность возрождения из «пепла» отдельных популяций. Например, устья некоторых рек могут надолго замыкаться штормами, и доступ рыбы полностью прекращается, иногда на год или два. Однако, как только сообщение реки с морем возобновляется, горбуши вновь заходят в нее на нерест. Массовый нерест происходит на 1–1,5 месяца позже начала хода в реки. Нерестится на перекатах с галечнопесчаным грунтом и быстрым течением порядка 0,2–1,0 м/с на глубине от 0,2 до 1,0 м. Температура воды во время нереста от 4 до 16 °С, оптимальная 6–14 °С. Насыщенность кислородом не ниже 40 % от полной. Каждая самка откладывает икру в 2–3 гнезда, которые образуют один нерестовый бугор площадью 1,2–2,0 м². Плодовитость в целом колеблется от 800 до 2400 икринок. В годы мощных подходов она ниже, чем у малочисленных поколений, что связано с соответствующей разницей размеров рыб. К нерестилищам горбуша подходит уже со зрелыми половыми продуктами и в брачном наряде. У самцов увеличиваются челюсти, вырастает горб (за что горбуша и получила свое название) и появляются темные полосы на теле.

После нереста все производители погибают. Развитие оплодотворенной икры (40–60 % от количества выметанной) продолжается до 130 дней, выживает около 60 % икринок. Выход личинок из икры начинается в конце октября и заканчивается в январе, в зависимости от района и сроков нереста. Через 80–120 дней личинки покидают нерестовые бугры, и начинается скат покатишков. Скат мальков происходит с апреля и продолжается, в зависимости от района обитания, до начала июля. После ската в море сеголетки некоторое время держатся в предустьевых участках, затем расселяются в прибрежных водах – в бухтах, заливах. В октябре–ноябре полностью покидают прибрежные воды, и начинается морской период жизни горбуши. Обладает розовым, нежирным, очень деликатесным мясом. Филе и куски жарят, бланшируют, готовят в гриле. Прекрасно коптится и консервируется.

Горбыль. Общее название около 150 видов морских промысловых рыб семейства Sciaenidae, отряда окунеобразных, которые водятся в тропических и субтропических водах всех океанов (два вида – темный и светлый – обитают в Черном море, Керченском проливе и Азовском море). Длина их колеблется от 20 см до 2 м, некоторые особи могут весить до 80 кг. Тело горбыля сильно вытянутое и массивное, а спинной плавник словно разделен надвое глубокой выемкой. Эта рыба – желанная добыча подводных охотников. Мясо у нее нежирное и очень вкусное. Крупную рыбу обычно разделяют на филе, а мелкую, после удаления внутренностей, варят или жарят целиком. Реализуют в замороженном и копченом виде.

Зубатка. Полосатая зубатка обитает на поросшем водорослями каменистом дне и во время нереста подплывает совсем близко к берегу. Нерест происходит с ноября по февраль на глубине от 40 до 200 м, в начале периода – в северных районах, а в конце – в южных. Пятнистая (пестрая) зубатка обитает в арктических водах. Места промысла зубатки – Баренцево море и банки Северной Норвегии. В настоящее время ведутся обширные научные исследования по искусственному разведению зубатки. Пятнистая зубатка более распространена в северных водах. Зубатка считается очень вкусной рыбой. В торговую сеть она поступает без кожи и головы, свежая, свежемороженая или мороженая. Содержание жиров в зубатке варьируется. Она очень хороший источник витаминов А, D и В₁₂. Является высококачественным сырьем для производства продуктов холодного и горячего копчения, кулинарных изделий и консервов.

Камбала. Морская камбала является очень вкусной пищевой рыбой. Существует множество способов приготовления этой рыбы. У морской камбалы оба глаза расположены на правой стороне головы. Ее можно легко узнать по коричневой гладкой глазной стороне со множеством красных пятен. Популяция морской камбалы в Северном море достаточно обширна. Места обитания морской камбалы – от литоральной зоны до глубины 250 м. Большинство камбал имеет очень нежное белое и вкусное мясо. Некоторых из них отличает специфический морской йодистый привкус. Ослабить или вовсе устранить этот привкус, а также специфический запах, издаваемый иными камбалами при жарении, можно путем предварительной разделки рыбы: нужно одним движением ножа, начиная от затылочной части, наискось удалить голову и брюшную часть рыбы, затем удалить внутренности, после чего снять кожу с окрашенной (глазной) стороны. После этого рыбу промыть, панировать и жарить. На Черном море встречается *калкан* – крупная камбала, достигающая 1 м в длину и до 10 кг веса; мясо калкана невысокой жирности (до 3 %), белое и вкусное. Возможна сушка или вяление.

Карась и пескарь. У этих рыб больше литературной славы, чем кулинарных достоинств («Карась-идеалист», «Премудрый пискарь» в сказках Салтыкова-Щедрина). Карась – небольшая рыба (ее вес 300–400 г), обитает во всех наших реках; ее разводят в прудах, часто продают живой в рыбных магазинах. Пескарь значительно меньше карася. Если пескарь в длину достигает 14–15 см, то считается, что это уже пескарь-гигант, так как средний его размер 4–5 см, а вес – несколько граммов. Пескарь – объект не промысловой, а любительской рыбной ловли. Рыболовы-любители обычно ловят эту рыбку для наживки. Если поймать достаточное количество пескарей, то из них можно сварить неплохую уху, а пескарей покрупнее поджарить, возможна сушка или вяление.

Карп является членом семейства Cyprinidae, появившегося в Азии, прежде всего в Китае, и был использован в пищу уже в 1000 году до н. э. Из Китая он попал в Японию, а позже и в Европу – и как декоративная рыба, и как продовольствие. Упоминание о карпе есть в приказах губернаторам провинций германского министра Кассиодора, который требовал, чтобы к столу короля остготов Теодориха (493–512) регулярно поставляли карпов. В XIV веке в одной из чешских книг по рыболовству были описаны методы оборудования специальных прудов для выращивания карпа, которые начали искусственно создавать в Чехии еще в XIII веке. В усадьбах зажиточных англичан считалось роскошью завести такие пруды. Во Франции карпа стали разводить при Франциске I (1494–1547). До сих пор употребляется в пищу в некоторых и восточно-европейских странах. Карп был завезен в США Президентской комиссией по карпу около 1877 года с целью использования его в пищу. Другие отрасли сельского хозяйства и пищевой промышленности были в состоянии упадка, и карп, как считалось, мог стать хорошим и дешевым решением. В Китае карп был первой рыбой, которая использовалась как продовольствие наряду с несколькими другими одомашненными видами рыб. Китайские одомашненные виды включают зеркального, кожистого карпа и карася, который имеет меньшие усы и является родственником золотой рыбы. Золотой карп – большая всеядная рыба желто-зеленого и коричневого цвета, имеет по два уса с каждой стороны верхней челюсти. Живет в реках, водохранилищах, прудах, озерах, где заселяет тихие, стоячие или медленно текущие воды с твердым глинистым, слегка заиленным дном. В низовьях рек, впадающих в Черное море, карп встречается в солоноватых водах. Держится карп стайками, взрослые особи живут по отдельности. На нерест рыба собирается в мелких, поросших водорослями местах. Карп относится к теплолюбивым рыбам и кормится при температуре воды не ниже 14 °С. Нерестится карп при температуре воды 18–20 °С в основном утром, после тихих и теплых ночей. Ведет себя очень возбужденно, вплоть до потери осторожности. Карп достигает половой зрелости в возрасте около трех лет и может

жить до 50 лет и больше. Вес среднего карпа – около 9 кг, но он может достигать и 35 кг. Обработка – жарка, копчение.

Катран, или колючая акула — единственная акула в Черном море, обычно меньше метра в длину, хотя максимальный размер этой рыбы в Северном море – до 2 м. Катран почти никогда не поднимается к поверхности и не подходит к берегу, одна из причин этого в том, что он холодолюбив. Питаются катраны и донными беспозвоночными, и придонными рыбами – мерлангом, камбалами, нападают на косяки хамсы. Катран – яйцеживородящая рыба. Весной катраны спариваются на глубине более 30 м, у них внутреннее оплодотворение. После этого в теле самки начинают развитие до 30 яиц! Но самый поразительный, абсолютный среди акул, рекорд катранов – это срок их беременности – она длится у них 1,5–2 года! Через такой срок из тела матери начинают, один за другим, выпрыгивать катранята, готовые к самостоятельной хищной жизни. Только поздней осенью стаи катранов приближаются к берегам, и тогда азартные черноморские рыбаки готовят большие крючки и наживку – кусочки сала; почему-то катран лучше клюет именно на сало. Для человека он не опасен – катран, если и встречается ныряльщиков, первый пускается в бегство. Увидеть катрана под водой – мечта многих черноморских подводных охотников. Катран может доставить неприятности рыбакам, которые достают его из трала: колючки перед его спинными плавниками острые и отравленные, в их основании находятся ядовитые железы, поэтому, хоть яд далеко не смертельный, укулов катрана лучше избегать. Катран – очень вкусная рыба, но нужно уметь ее готовить – в ее крови, как и у всех акул, содержится много аммиака, и если от него не избавиться, сразу слив всю кровь из пойманной рыбы, останется резкий запах. Зато у блюд из акул, и катрана в частности, есть одно очень положительное качество – в них нет костей! Вообще! Вспомните, ведь акулы – хрящевые рыбы, и в их скелете нет ни одной косточки. Катран занимает немаловажное место среди съедобных акул, используемых промыслом. В некоторых европейских странах (в Англии, например) вкусное и жирное мясо колючей акулы, не имеющее специфического для многих других акул аммиачного запаха, ценится даже выше, чем сельдь. Эта акула в большом количестве добывается в Японии, Китае, Англии, Норвегии и других странах. В довоенные годы маринованные или копченые продукты из колючей акулы поступали на немецкий рынок под названием «морской угорь» и пользовались большим спросом. На Черном море из катрана изготавливают балыки, по вкусу напоминающие балыки из осетровых рыб.

Керченская сельдь. У этой рыбы вполне заслуженная мировая слава. По вкусу своего нежного мяса и по содержанию жира (до 22 %) она превосходит большую часть других сельдевых. Лучшую керченскую сельдь ловят осенью вблизи Керчи в Керченском проливе. Кстати отметим, что рыболовство в этих краях имеет свою очень древнюю историю. В частности, при раскопках вблизи Керчи находили древние засолочные чаны, а также монеты с изображением рыбьей головы. Обработка – посол.

Кефаль — рыба теплых южных морей. Она отличается замечательными вкусовыми качествами. Особенно хороша кефаль Азовского и Черного морей, выловленная поздней осенью или ранней весной. Кефаль Каспийского моря крупнее, но менее жирна. Белое вкусное мясо, отсутствие мелких костей создали кефали хорошую кулинарную славу: из нее готовят отличные рыбные блюда (кефаль жареная, кефаль отварная), но вкуснее всего вяленая или копченая кефаль, особенно непотрошенная. Самая крупная из кефалей, лобан, имеет вкусную икру. Кулинары обращают особенное внимание на белое «сало» в брюшной полости кефали. Стоит потрудиться, осторожно разобрать внутренности кефали, чтобы отделить и использовать это «сало», отличающееся очень приятным и своеобразным вкусом.

Корюшка — проходная рыба, но у нее имеются и изолированные озерные популяции. Широко распространена и обладает высокой численностью. Тело удлинненное, покрыто крупной, легко спадающей чешуей. Рот большой. Бока тела серебристые, спина буро-зеле-

ная. Питается зоопланктоном, молодью и икрой рыб. Во время нереста тело, голова и плавники покрываются бугорками. В этом виде различают два подвида. Азиатская, или зубастая, корюшка распространена в Белом море, Сибири и на Дальнем Востоке. Европейская корюшка отличается более короткой боковой линией и слабыми зубами; она распространена в бассейнах Балтийского и Северного морей, Ладожского и Онежского озер. Объект массового любительского лова. Эта мясистая рыбка с присущим ей легким огуречным запахом считается у любителей деликатесом.

Красноперка. Если бы среди рыб проводились конкурсы красоты, то первое место по праву стоило присудить красноперке. Даже признанный красавец-окунь блекнет перед ее ярким нарядом. Блестящая чешуя отсвечивает золотом, большие оранжевые глаза с красным пятнышком, ярко-красные плавники. Спинной плавник сдвинут ближе к хвосту. Рыболов, вытаскивший красноперку, сначала полюбуется ею и только потом опустит в садок. Красноперка населяет многие европейские водоемы. Обработка – вяление.

Лещ очень распространен благодаря искусственному разведению. Живет в глубоких и тихих низовьях рек с медленным течением и прогреваемой водой, в протоках, заводях, глубоких ямах, затопленных песчано-гравийных карьерах с мягким дном. Обитает во всех нефорелевых долинных водохранилищах. Предпочитает глубинные участки, излучины, места выше плотин, донные углубления и ямы, всегда подальше от берега. В заросших водоемах встречается в зоне водной растительности. Обработка – вяление.

Линь. Короткое, высокое и толстое тело линя покрыто мелкой плотно прилегающей чешуей и густым слоем слизи. В средней линии около сотни чешуек. Окраска тела зависит от условий обитания: от зеленовато-серебристой (в прозрачной воде с песчаным грунтом) до темно-бурой с бронзовым отливом (в водоемах с илистым грунтом). Спинной и анальный плавники относительно короткие. В спинном плавнике 4 неветвистых и 8–9 ветвистых лучей, в анальном – 3 неветвистых и 8–9 ветвистых. Хвостовой плавник без выемки. У половозрелых самцов второй луч брюшных плавников утолщен. В углах рта расположено по одному короткому (около 2 мм) усика. Глоточные зубы однорядные, их формула: 4–5, 5–4. Жаберных тычинок 14–20. Глаза небольшие, красно-оранжевого цвета. Название свое линь получил за способность менять окраску тела на воздухе. Пол линя можно определить по брюшным плавникам. У самцов они намного больше, чем у самок, и выступают назад дальше анального отверстия. По сравнению с карасем имеет более толстое тело, усеченный хвостовой плавник, в 2 раза меньше лучей в спинном плавнике и в 3 раза больше чешуек в средней линии. Путем искусственного подбора выведена декоративная форма – золотистый линь. Отличается интенсивно золотистым цветом и темными глазами. Описание из книги С. Н. Аксакова «Записки об ужении рыбы»: «...Хотя можно имя его произвести от глагола *лнуть*, потому что линь, покрытый липкою слизью, лнет к рукам, но я решительно полагаю, что название линя происходит от глагола *лянуть*: ибо пойманный линь даже в ведре с водою или кружке, особенно если ему тесно, сейчас полиняет и по всему его телу пойдут большие темные пятна, да и вынутый прямо из воды имеет цвет двуличный: линючий. Без сомнения, народ заметил такую особенность линя и дал ему характерное имя. Линь складом своего стана несколько схож с язем, только немного шире, толще его и как-то четвероугольнее; он покрыт мельчайшею чешуей темно-зеленого, золотистого цвета, которую трудно разглядеть простыми глазами; он весь как будто обмазан густою слизью; глаза имеет маленькие, ярко-красные; хвост и перья толстые, мягкие и темные; рот небольшой.

Линь достигает значительной величины; уверяют, что лини бывают в сорок фунтов весом, но я не видывал линя более восьми фунтов. Надобно сказать, что я не совсем верю большой величине и весу многих рыб, о которых рассказывают рыбаки и охотники; часто они судят по глазомеру и по руке и очень ошибаются. Вот, например, лини: сколько я их переудил в жизнь мою, сколько видел выуженных другими или пойманных

разными рыболовными снастями; как бы мне не встретить, хотя одного, если не в четырнадцать, то хоть в десять или двенадцать фунтов? Виденный и взвешенный мною на безмене восьмифунтовый линь был длиною в две четверти с вершком, но зато чрезвычайно толст». Линь предпочитает держаться в тихих, заросших мягкой подводной растительностью заливах рек, старицах, протоках со слабым течением. Половозрелым линь становится в возрасте трех-четырех лет. Линь – теплолюбивая рыба, поэтому начинает нереститься в июне – июле (в Восточной Сибири в конце июля – начале августа) при температуре воды 18–20 °С. Плодовитость высокая – 230–400 тыс. икринок. Нерестится в зарослях макрофитов. Икра мелкая (диаметр менее 1 мм), откладывается на стебли растений. Инкубационный период очень короткий – несколько дней. В естественных водоемах промысловое значение невелико. В значительных количествах выращивается в тепловодных прудовых хозяйствах, так как очень неприхотлив к качеству воды и может жить в прудах, которые не пригодны для разведения карпа. Обработка – посол, жарка в свежем или мороженом виде.

Лобан обитает в Черном и Азовском морях, в теплых водах бассейнов Атлантического, Индийского и Тихого океанов. Жирует в прибрежных водах, заливах, лиманах. Пропитание добывает своеобразно: рыба двигается над дном примерно под углом 45°, срезает слой ила и отфильтровывает его, оставляя себе съедобные части, не отказывается от ракообразных, моллюсков, морских червей. Наиболее крупный вид кефалей (достигает 90 см и массы 6,7 кг) отличается большой головой и широким лбом. На глазах имеются жировые веки, чешуя на верхней стороне головы уменьшается к концу рыла и доходит почти до его вершины. Спина серая, бока серовато-серебристые с 10–12 буроватыми продольными полосами. Выпускают рыбу мороженой, горячего и холодного копчения, вяленной и в виде закусочных консервов.

Лосось. Тело вытянуто, слегка сжато с боков, морда удлинена. В длину достигает 1,5 м, а по весу – 45 кг. Образ жизни лосося в море не исследован; известно только, что питается он ракообразными, колюшками, сельдями и всякой живностью, которую может поймать; плавает очень быстро и ловко, при случае умеет сделать огромный прыжок.

Во время своих странствований лосося сохраняют определенный порядок: впереди идет старая сильная рыба, а за нею, двумя расходящимися рядами, следуют остальные; если порядок нарушается, вожак останавливается и снова выстраивает свою стаю. На своем пути вверх по течению реки лосося обнаруживают удивительную силу, ловкость и настойчивость. Они могут преодолевать самую сильную струю течения, перепрыгивают через сети и всевозможные запруды, перебираются даже через плотины. Ни стремнины, ни пороги, ни даже водопады значительной величины не могут остановить их ход. Проникнув через сильную струю у основания порога или водопада, лосось избирает точкой опоры какой-нибудь камень, упирается в него хвостом, могучим изгибом тела производит страшный удар по воде и выпрыгивает на высоту 2–3 м, описывая в то же время дугу в 4–6 м длиной. Если один прыжок не удался, лосось повторяет его несколько раз, пока наконец не добьется своего. Попад в сеть или в вершу, лосось ведет себя очень неугомонно, с поразительным упорством пытается вырваться, без устали бьется о стенки, так что иногда разбивается даже до смерти. Осенью и зимой самка, как правило, в сопровождении одного взрослого и нескольких молодых самцов, отыскивает небольшое углубление на песчаном дне и устраивает что-то вроде гнезда, расширяя это уг-дубление, для чего становится почти вертикально и сверлит дно хвостом. Метание икры сильно ослабляет лососей, так что они сносятся вниз по реке почти против воли, увлекаемые течением, и на обратном пути массами гибнут. Ловить и бить острой в это время их очень легко. Но те лосося, которым удастся благополучно добраться до моря, очень быстро поправляются и жиреют. Здесь они очищаются от многочисленных паразитов, которые в пресной воде массами пристают к их жаберным крышкам, а в морской воде умирают. Из яиц приблизительно месяца через четыре вылупляются молодые лосося, длиной около 1 см, с несоразмерно большой головой и глазами, с большим желточным мешком. В

первое лето они успевают вырасти всего до 10 см, но потом растут быстрее и через полтора года жизни имеют уже 40–50 см длины. Перекочевка из реки в море не составляет для лососей необходимости, но они идут туда для откармливания. Для рыбного хозяйства это является очень важным, так как стоит только произвести в каком-нибудь бассейне один вывод и лососи сами будут возвращаться и водиться. Весьма интересен пример такого рода. Река Мой в Северной Ирландии, имеющая в длину около 60 км, совершенно лишена была лососей, для которых водопад этой реки представлял непреодолимое препятствие. Несколько любителей-рыбоводов составили компанию и арендовали эту реку на очень продолжительный срок. Рядом с водопадом установлены были искусственные рыбоподъемные лестницы, которые в настоящее время устраиваются на многих реках; в самой реке заведомо истреблены были хищные рыбы, а затем в реку пущено было около 200 000 лососевых зародышей. Зародыши эти развились, молодые рыбки подросли, спустились по лестнице в море и, подкормившись там, снова возвратились. Через 5 лет в реке Мой образовался очень выгодный лов лососей. Подобно этому, но в более грандиозных размерах, развели лосося в австралийских и новозеландских реках. Едят его вареным, приготовленным на гриле, жареным, запеченным, копченым, маринованным и засоленным.

Макрурус. Распространение – Атлантика, Тихий океан. Наличие ранящей чешуи обязывает промышленность поставлять макруруса в виде обесчуренного мороженого филе или в виде тушек со снятой чешуей. Имеет нежное, белое с розоватым оттенком, средней плотности мясо, пригодное для большинства видов тепловой обработки (характерной для белых рыб). Такие же длинные тонкие филе обладают отличными вкусовыми характеристиками. Тушки хорошо порционируются. Икра по цвету, химическому составу и всем гастрономическим данным очень напоминает лососевую.

Масляная рыба (баттерфиш). Рыба с жирным белым мясом и темно-коричневой шкурой, которая со временем жизни рыбы темнеет, становясь черной. Водится в тропических и умеренно теплых водах по всему Мировому океану. Наиболее распространенные размеры: 27,2—36,3 кг. Чаще всего попадает в сети коммерческих промысловиков в водах около Австралии и Новой Зеландии. Рыба поступает на рынки некоторых европейских стран, в Канаду. Мясо белое, плотной консистенции и приятного вкуса, сходного с хорошим жирным палтусом. Баттерфиш отличается хорошим мясом и сравнительно малым количеством отходов. При разделке рыба филетируется и режется на толстые стейки. При промышленной переработке мясо используется для изготовления балычных изделий (из этой рыбы можно получить отличный вяленый продукт), копчения горячим и холодным способами.

Морской окунь – морская глубоководная, большеголовая и большеглазая, довольно крупная рыба (весом 1–2 кг, бывает и 8–9 кг), которую добывают в Баренцевом море. Резкое изменение давления при вылове выпячивает из орбит глаза этой рыбы. Морской окунь – одна из вкуснейших рыб. Особенно он хорош копченым – холодного (балычок) и горячего копчения, а также жареным.

Налим, несомненно, хорошая, вкусная рыба, но исключительное внимание потребителей она заслужила из-за своей печени. Хорошо приготовленная печень налима (особенно одноименные консервы) – действительно одна из самых лучших закусок. Надо, однако, сказать, что консервированная печень трески не уступит, а, пожалуй, и превзойдет налимым. Можно, впрочем, дать и той и другой печени одинаково высокую оценку, тем более что и налим, и треска принадлежат к одному семейству тресковых. Налим – единственный пресноводный представитель этого семейства, обитающий в реках.

Нельма похожа на белорыбицу, но по размеру меньше ее и менее жирна. Она из того же семейства лососевых и сохранилась в бассейне Северного Ледовитого океана. Нельму ловят в сибирских реках и в Печоре. Из нее, как и из белорыбицы, готовят вкуснейшие балыки.

Нерка — некрупная рыба, жира в ней до 11 %, вес до 3,5 кг (иногда до 5 кг), ловят ее в камчатских прибрежных водах. Мясо у нерки ярко-красное, отсюда и название красная. Хороши балыки и особенно консервы из нерки.

Окунь. Длина тела до 40 см, масса до 2 кг и более. Широко распространен в озерах, реках, водохранилищах. Окунь наравне с плотвой является наиболее распространенной рыбой наших пресных вод. По складу и цвету тела окуня невозможно спутать с какой-либо другой рыбой. Он широк и горбат. У него яркая окраска: темно-зеленая спина, зеленовато-желтые бока, ярко-красные брюшной, анальный и хвостовой плавники. Поперечные темные полосы перепоясывают его туловище. На жаберных крышках — по острому шипу, на первом спинном плавнике — колючие лучи. Обработка — вяление.

Омуль — один из сибирских представителей рыбного семейства лососевых; у этой рыбы вкусное и жирное мясо. В Байкале омуль особенно хорош и достигает более 2 кг веса. На рыбных прилавках чаще всего можно найти омуля холодного копчения.

Осетр — рыба семейства осетровых. Пресноводные и проходные формы. Длина тела — до 3 м; вес — до 200 кг. Сюда относятся около 16 видов крупных рыб северного умеренного пояса, некоторые из них достигают весьма значительных размеров. Большая часть осетров — рыбы проходные, входящие весной из морей в реки для метания икры, другие рыбы проделывают тот же путь, но осенью, чтобы провести здесь зиму в спячке. Пресноводные формы осетра обитают в реках или входят в реки для метания икры из озер, в которых обычно живут. Область распространения включает Евразию и Северную Америку. Главными центрами промысла являются моря — Каспийское и Азовское с Черным. В промысловом отношении кроме вкусного и очень ценного мяса от осетра получают большое количество икры, представляющей один из наиболее ценных рыбных продуктов, плавательные пузыри, дающие высокого качества рыбий клей, и спинную струну, употребляемую в пищу под названием вязиги. Мясо идет в продажу в свежем, мороженом, соленом, вяленом и копченном виде. Заготавливают осетра в соленом виде, при этом крупные экземпляры разделяют на балык. Из соленого полуфабриката вырабатывают провесные и копченые балыки; часть улова используют для приготовления консервов натуральных и в томатном соусе.

Пелагида. Близка к скумбриевым. Особенно ценна чилийская пелагида, мясо у нее нежное и вкусное, но есть свой специфический привкус, который легко уходит при правильной обработке (отмачивание + иногда посол).

Пикша — донная рыба, обитающая на глубине от 40 до 300 м. Ареал пикши — северная бореальная область Атлантического океана вблизи берегов Северной Европы и Северной Америки, вокруг берегов Исландии и смежная область Северного Ледовитого океана (Норвежское и Баренцево моря). К донному образу жизни молодая пикша переходит в однолетнем возрасте, до этого она живет в толще воды и, соответственно, кормится на глубине менее 100 м. Пикша редко выходит за пределы материковой отмели. Питается она бентосом — донными беспозвоночными, такими как черви, ракообразные, моллюски и иглокожие, в том числе офиурами. Важной составной частью рациона питания пикши также является икра и мальки рыб. Пикша реализуется свежей, мороженой, сушеной и копченой. Эта рыба прежде всего является великолепным источником протеинов, витамина В₁₂ и селена, а также отличается сбалансированным содержанием натрия и калия. Пикша подходит для приготовления целого ряда блюд, ее мягкий вкус прекрасно сочетается с остро-пикантными соусами, специями и различными овощами. Упругое мясо этой рыбы выглядит аппетитно при любом способе приготовления. Отварив пикшу, вы насладитесь ее необыкновенной белизной и слоистостью. Приготовьте ее на пару, и мясо по-прежнему останется мягким и нежным. А если пикшу пожарить, кожица (которую не нужно счищать) станет приятно хрустящей; достаточно обвалить рыбу в панировке, чтобы придать ей золотистый оттенок. Белое изысканное мясо пикши обладает свойствами, великолепно подходящими для приготовления таких

блюд, как клецки, рыбные котлеты, пирожки, муссы и суфле. Пикшу также можно коптить или солить для придания ей ярко выраженного, сильного аромата.

Сазан — пресноводная рыба семейства карповых отряда карпообразных. Обитает в бассейнах Азовского, Черного, Каспийского, Аральского морей, озера Иссык-Куль, реки Амур. Акклиматизирован во многих водоемах Средней Азии, Западной и Центральной Сибири. Формы сазана — жилая и полупроходная. Первая постоянно обитает в одном водоеме, вторая — в опресненных участках моря или озерах, миграция на нерест в реки. Встречаются, хотя редко, экземпляры весом свыше 20 кг и более метра длиной. Живет сазан долго — до 30–35 лет, но его рост прекращается в 7–8 лет, то есть основной прирост веса происходит в первую четверть жизни. Весной и в начале лета сазан в основном питается молодыми побегами камыша, рогоза, кубышки, рдеста и других водных растений, охотно поедает икру рано нерестящихся рыб и лягушек. Летом рацион сазана несколько меняется: листья водных растений хотя и входят в меню, но отступают на второй план. Теперь основу питания составляют водные насекомые, черви, мелкие улитки, кубышки, линяющие раки, мелкие пиявки и т. д. Охотно также поедает беспозвоночных моллюсков дрейссену, мелких перловиц, катушек, прудовиков. Осенью полностью отказывается от растений и переходит на мелких водных насекомых и беспозвоночных. Нерестится при температуре 18–20 °С. Половая зрелость наступает на втором-пятом году жизни. Плодовитость около 1,5 млн икринок. Икрометание порциями, с апреля по июль. Нерест в пресной и в солоноватой воде, в прибрежной зоне среди растительности. Методом селекции получена культурная форма сазана — карп.

Салака — типичная пелагическая рыба, живущая в толще воды и питающаяся зоопланктоном, в основном мелкими ракообразными, но не отказывается и от личинок или мальков рыб. Как и у большинства пелагических рыб, окраска у салаки серебристая, спинка зеленовато-синяя, бока с сероватым оттенком; чешуя легко опадает, поэтому с промысла мелкие рыбы доставляются на берег уже без чешуи, потерявшие свою красоту. Нерестится салака у берегов на твердом грунте на глубине 7—10 м. Самка выметывает в среднем 10,5 тыс. мелких икринок. Половозрелости достигает на втором-третьем году жизни. Существуют весенне-летняя и осенне-нерестящаяся виды салаки. После нереста салака уходит от берегов в открытые районы моря.

Сардина. Издавна широко известны консервы «сардины в масле». Они готовятся не только из одноименной рыбки из семейства сельдевых. Как название «шпроты», «кильки», так и название «сардины» стало обозначением не столько рыбки, сколько рецептуры, способа приготовления. Эти очень вкусные закусочные консервы готовят из отборных рыбок — иваси, салаки и других мелких сельдевых. Рыбки эти предварительно присаливают (для вкуса), затем подвяливают, что уплотняет их мясо и придает коже серебристый тон, потом заливают рафинированным растительным маслом или деликатесной смесью растительных масел.

Сардина европейская распространена в умеренно теплых и субтропических водах восточной части Атлантического океана, у берегов Южной Европы и Северной Африки, в Средиземном и Черном морях. Область распространения океанских и морских рыб простирается от Ирландии, Доггер-Банки (в Северном море) и Южной Норвегии до Канарских островов и мыса Бланке. Северная и южная границы ареала определяются положением линий среднегодовых температур воды 10 и 20 °С. Европейская сардина имеет брусковатое, не сжатое с боков тело, с синеватой спиной и серебристыми боками и брюхом. Позади верхней части жаберной крышки с каждой стороны на боку сардины имеется темное пятно и обычно ряд темных пятен позади него. Жаберная крышка океанской и морской рыбы исчерчена радиально расходящимися бороздками. Количество позвонков у сардины от 49 до 54. Европейская сардина достигает длины 30 см, в Средиземном море — до 27 см (обычно до 20–22 см), а в Черном море — от 9 до 17 см. Она живет до 14 лет, наиболее жирна на вто-

ром и третьем году. Питается морская рыба планктоном, потребляет сардина и плавучую икру рыб. Стаи крупной и мелкой сардины держатся порознь и обитают в разных районах. Например, в атлантических водах мелкая, до двух лет, сардина держится на юге Бискайского залива, в возрасте от двух до четырех лет – у восточных его берегов, а в возрасте от четырех до восьми – у северных берегов Франции и в Северном море. Численность подходящей сардины очень колеблется, огромные уловы иногда сменяются уже на следующий год небольшими. Особенно много ее ловят в Марокко, Испании и Португалии, меньше во Франции, Италии, Алжире и Югославии. Ловят плавными сетями, большими обметными неводами, кольцевой сетью (лампарой). Для привлечения сардины в Бискайском заливе нередко разбрасывают перед сетями заготовленную тресковую икру в качестве приманки. А в Италии и Югославии привлекают стаи морских рыб светом ацетиленовых ламп, зажигаемых на корме баркасов, подманивают их ближе к берегу и затем обметывают их кольцевой сетью. В Черное море сардина заходит в небольшом количестве, подходя к румынским берегам с мая по октябрь, а к берегам Грузии (от Пицунды до Батуми) – с февраля по июнь и с сентября по декабрь.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.