



Текст: Ирина ДАНИЛОВА  
Фото из коллекции MOTTRA

# Черная икра из Латвии?..

## BLACK CAVIAR BY LATVIA

Он плавал в реках, в то время когда по Земле еще ходили динозавры. Он может иметь размер акулы. Достигать веса в 200 кг. Он обитал во всех водоемах планеты. Сегодня он редок. Он крайне ценен. Его яйца бьют ценовые рекорды. Он уже на грани исчезновения. Наконец-то тот, кто его уничтожал, встал на его защиту. Род его носит гордое имя — осетровые.

### 200-КИЛОГРАММОВАЯ ДРАГОЦЕННОСТЬ

В переводе с латинского научное название осетровых означает «драгоценные». Это древнейшая и одна из самых крупных рыб. Сегодня сохранилось только 17 видов осетровых (11 на территории России) и увидеть эту рыбицу живьем в природе очень трудно. Она может иметь определенный «адрес жительства», а может быть вечным скитальцем. Человек ограничил ее ареал обитания, настроив плотин. Вы наверняка видели картины, на которых изображены палаты московских князей, где балом правит фаршированный осетр. И приходил этот осетр до Москвы своим ходом, а по пути к стольному граду и созревала икра в брюхе самки.

Сейчас этот путь перекрыт множеством плотин, рыба вынуждена кружить... А здесь ее и поджидают браконьеры, собирающие полужелтую икру и убивающие самок. Детство осетр проводит в реке. Там, на галечном дне, в неглубоких местах из маленьких икринок выклеивается что-то вроде личинок, которые только через какое-то время начинают напоминать мальков. Осетровые относятся к рыбам с длительным жизненным циклом: половой зрелости они достигают в 13-20 лет, а если учесть и другие неблагоприятные факторы, то условия естественного воспроизводства осетра сегодня и вовсе не внушают оптимизма. К примеру, восстановить количество байкальского осетра, некогда изобиловавшего в этом озере, так и не удалось, и сегодня он занесен в

Красную книгу. Чтобы русского (каспийского осетра) не постигла та же участь — в России полностью запрещен его лов.

### СОВЕТСКИЙ ПИЩЕВОЙ АНДЕРГРАУНД

Еще во времена Хрущева появилась тенденция организации так называемых подземных заводов на случай... войны. Эта идея не была лишена логики: представьте себе атомную войну с ее уже хорошо известными последствиями, в связи с чем невозможно было бы выращивать ни сельхозпродукты, ни живность на отравленных воде, воздухе и земле. А тут у молодой Советской страны тьма малых и больших подземных заводов по производству продуктов питания без солнца, рек и полей. Под эту задачу были выделены хорошие деньги и ученые всех отраслей смогли придумать множество замкнутых циклов, в которых выращивали, воссоздавали и размножали любые виды растений, животных, птиц и прочих представителей флоры и фауны.



После размораживания отношений с вечными врагами социализма эти производства вынырнули из подземелья и стали хвастать своими достижениями. Одно из них было и остается по сей день — воспроизводство рыбы в замкнутом цикле. Именно это хрущевское достижение играет сегодня в осетровой проблеме важную роль. Несмотря на всякого рода запреты, благодаря рыбозаводам мы можем себе позволить есть качественную черную икру и кроме этого, позаботиться об исчезающем виде рыб. И в наши дни любая страна заплатила бы хорошие деньги, имея она эти технологии по обеспечению жизни человека, которые впоследствии можно использовать, скажем, на Марсе или Луне. А ведь и пресная вода уже просится в Красную книгу.

### MOTTRA.LV

Название похоже на марсианское, но тем не менее — местное! Эта латвийско-



российская фирма сегодня производит для Латвии и не только настоящую черную икру! Звучит фантастично, но это так! В местечке Ламинас под Кекавой расположилось большое рыбное хозяйство (завод) замкнутого типа объемом более 4000 кубометров, имеющее пять различного водоизмещения бассейнов и являющееся одним из крупнейших в Европе. Компания занимается выращиванием экологически чистого осетра, экономя при этом нашу с вами воду — существуют заводы и с проточным циклом воды). Замкнутый же цикл оберегает рыбу от негативных факторов внешней среды и сберегает природные ресурсы. Более того, все половозрелые самки остаются живыми и здоровыми, потому что черную икру из ценнейших рыб добывают самым щадящим и гуманным из всех способов добычи икры — с помощью маленькой хирургической операции, после которой рыба продолжает приносить потомство.

И еще один большой плюс существования такого типа предприятия: некото-

советского «подземелья». Кроме всего, у наших латвийских «новаторов» появился и собственный опыт, и свои наработки, и открытия в этом нелегком, но престижном деле. Особая гордость предприятия — его экологичность, чистота, высокое качество продукта (полностью вызревшая икра) и продление рыбьей жизни до 50 и более лет!

После развала СССР в России делались попытки создать такого рода заводы по производству именно черной икры, но удачных проектов было крайне мало. Конкуренцию нашим латвийским производителям сегодня могут составить не многие.

А из-за нарушения цикла роста осетра в современных природных условиях (строительство плотин в 1930-1950 годах) «царь-рыба» потеряла возможность подниматься на нерест в верховья рек. В моду вошел вкус на недозревшую черную икру. Надо честно сказать, что это вынужденная мода включила в себя и нехорошие привкусы: упаковку в железные банки вместо деревянных бочек, новые пищевые консерванты.

ную всасываемость. Она полностью покрывает дефицит железа и многих других элементов в организме человека. О ценности и вкусе рыбной икры говорили еще в дохристианские времена — в Древнем Египте, Месопотамии и Финикии. А в Древней Руси ее научились вялить — для более длительного хранения. Ее жарили, варили с кашей, подавали с уксусом и даже в маковом молоке. Крайне интересен тот факт, что черная икра являлась пищей небогатого люда. И лишь Иван Грозный ввел ее в царские палаты.

В отечественном обиходе икра подается под водку, так как именно она не заглушает нежный вкус деликатеса и помогает расщепить холодные животные жиры. Французы же предпочитают сочетать икру с шампанским. Американцы едят ее с луком и тоже запивают шампанским. У греков распространена закуска из икры в оливковом масле с луком и картофелем. Ну что тут скажешь! Если очень хочется заглушить вкус деликатеса, то можно и чеснока в него накидать.



рая часть воды, слитая из бассейнов предприятия в наши реки, насыщает их питательными веществами и оказывает благоприятное воздействие на все живое. Это тот редкий случай, когда овцы целы, а волки сыты, а на вашем столе находится дефицитный продукт по местной доступной цене!

## ИЗ ИСТОРИИ

Идея поднять в Латвии такое экзотическое производство возникла в 2001 году. Благодаря тому, что предприятие является совместным, удалось привезти в Латвию высококачественного малька с российских рыбозаводов, находящихся под контролем SITEC. 2002-й и 2005 год стали самыми тяжелыми — поднять с нуля такую махину, не имея конкретного опыта, оказалось крайне трудно, но результаты превзошли ожидания. Информацию по созданию завода собирали со всего мира, использовались достижения и

Создание предприятия MOTTRA позволяет получить многосторонние плюсы всем: рыбам, природе, экологии, продукту и даже работникам, которые имеют сегодня уникальный опыт и перспективную во всех отношениях профессию! В конце концов, являясь европейским продуктом, латвийская черная икра не имеет проблем с сертифицированием качества в рамках ЕС (в том числе и полное отсутствие консервантов, портящих вкусовые качества великолепной икры), что также способствует сохранению более доступной цены на продукт.

## НА ВКУС И ЦВЕТ

Не секрет, что черная икра как один из самых деликатесных продуктов имеет заоблачную цену. Но не секрет и то, что добыча икры вышеописанным способом крайне дорогая, трудоемкая и кропотливая, при том что ценность самого продукта не подлежит сомнению. Черная икра имеет 100-процент-

## «ИКОРНЫЙ ВОПРОС»

К сожалению, современный икорный бизнес является самым размытым, мировые стандарты причудливы, там каждой икре придумали свое имя и даже присвоили возрастные категории, мол, самая дорогая икра — от 85-летней осетрихи. И действительно, с этими мировыми стандартами не все ясно. Особенно с присвоением икре возрастных категорий — ведь возраст можно определить лишь при искусственном выращивании рыбы, а годовых колец на икре нет.

Латвийского любителя деликатесов мы приглашаем обратить в сетевых магазинах внимание на баночки с именем MOTTRA. А всю дополнительную информацию о продукте, истории предприятия и возможных поставках вы можете прочесть на сайте [www.mottra.lv](http://www.mottra.lv). ■

