

Икре Все Возрасты Покорны

Икра и Людовик XIV

Еще 300 лет назад осетры бороздили реки по всей Европе. Но европейцы нежно относились к «рыбьему мясу», а внутренности, «потроха», включая икру, отправляли на корм свиньям. Известен дипломатический курьез, когда Петр I послал Людовику XIV «лучшее и любимое» — кадушку икры, а Людовик воспринял это как оскорбление: за свинью его тут, что ли, держат?!

В России же популярность икры поддерживалась благодаря церкви. Во время Великого поста, когда многие калорийные продукты были «под запретом», икру есть разрешали. То есть по сути именно Русская православная церковь являлась главным промоутером икры на Руси. Дело дошло до того, что Петр I издал указ, согласно которому во время нереста по реке Волге запрещалось бить в колокола, чтобы не напугать рыбу. А все потому, что постом икра на Руси была вторым хлебом.

В те времена икра была паюсной. Как ее производили и ели? Помните танец Адриано Челентано на бочке с виноградом? Приблизительно так же икру прессовали среди русских полей и березок и получали брикеты с прессованной икрой, которые были безумно калорийными и до трех лет хранились без холодильника.



Caviar and Louis XIV

300 years ago sturgeon was in abundance in the rivers of Europe. But Europeans treated fish meat with awe and its intestines including caviar would usually end up in a pig trough. Funnily enough there was a diplomacy hiccup when Peter I sent Louis XIV a barrel of caviar labelled “best and loved”, and Louis took it as offence as he genuinely thought he was being treated like a pig.

In Russia sturgeon was popular thanks to the church because during Lent, when eating most calorie-rich food was prohibited, caviar was allowed. Therefore essentially it was the Russian Orthodox church that was driving sales of caviar in Russia. It got to a point when Peter I issued a decree prohibiting bell ringing during spawning season on the Volga river to avoid scaring the fish off. This was happening only because during Lent caviar was as good as bread. At that time caviar was pressed. But how was it produced and consumed? Do you remember Adriano Celentano’s dance on a barrel with grapes? Caviar pressing in Russian fields amongst birches was roughly the same resulting in briquets of caviar that were insanely calorific and could be kept for up to three years outside of the fridge.



TE.EU





KASPERSKIAN

CAVIAR

CAVIAR WITH LIFE



www.kasperskian.com - uksales@kasperskian.com

Икра и Каренина

А в XIX веке в Европу, где осетра благополучно истребили неумные аппетиты местных жителей, стали наведываться русские купцы. Обнаружив, что икры в Европе нет, они, недолго думая, начали привозить ее с собой. Однако как же сохранять ее свежей? Сухие брикеты кушцы, привыкшие к неге, жевать не желали. Но где есть спрос, там есть и предложение, и чем эксцентричнее спрос, тем интереснее предложение. Поэтому отечественные инженеры придумали вагон-аквариум с подачей кислорода. Это позволило клиенту садиться в свой комфортабельный вагон, откупоривать шампанское, вызывать цыган и получать икру сразу к столу прямо из рыбы, которая ездил с купцом в собственном вагоне. Тонкости в процессе, естественно, были, но факт остается фактом: осетров возили по Европе в вагоне-аквариуме. Хорошо, что в поезде, сбившем Каренину, не было вагона-аквариума, иначе трагедия превратилась бы в комедию или эротический триллер! Только представьте: Кира Найтли лежит на рельсах, и по ее красивому лицу стекает черная икра...



Caviar and Karenina

In the 19th century, European sturgeon was wiped out by the insatiable appetites of local residents which provided an opportunity for Russian merchants. Having realised that there was no sturgeon left in Europe, without thinking twice merchants started bringing the fish with them. However, how could they keep it fresh? Dry briquets did not tickle the fancy of the merchants who were used to luxury. But if there is demand, there is a supply and the more eccentric the demand, the more attractive the supply. That is why Russian engineers came up with the idea of an aquarium carriage that was equipped with an oxygen tank. This allowed customers to take their seats in a premier class carriage, crack open a bottle of champagne, book a gypsy dance and get their caviar delivered straight to the table right from the fish that was travelling in the merchant's own carriage. This process was obviously rather complex but there is no doubt that sturgeon was transported across Europe in an aquarium carriage. Good job that the train that Anna Karenina was killed by did not have an aquarium carriage. Otherwise the tragedy would have turned into a comedy or an erotic thriller! Just imagine for a second that Keira Knightly is lying on the train track and her face is covered with caviar...



Икра и и тяжелое детство

«Тогда Европа наконец-то распробовала икру!» — подытоживает рассказ совладелец икорной компании Kasperskian Константин Сидоров.

Изначально Константин — совладелец INLINE Technologies Group — одной из крупнейших IT-компаний в России, но икра «преследовала» его с самого детства.

«Мои иностранные друзья считают, что если я русский, то икра должна быть у меня в сердце. Но у меня она была не в сердце, а в горле! Я был довольно болезненным ребенком, и моя мама тратила огромное количество усилий, чтобы по благу доставать в СССР черную икру и насильно кормить ею ребенка с ложечки. «Вырасту и буду каждый день кормить тебя икрой!» — кричал я ей в сердцах. Это была самая страшная угроза, которую я мог придумать для своей мамы. Поэтому пять лет назад мне пришлось, наконец, начать выполнять свои обещания, и я открыл производство в Швейцарии. Тем более что к этому моменту я уже очень полюбил черную икру».

Caviar and troubled childhood

It was then that Europe finally acknowledged the taste of caviar! co-owner of Caviar company Kasperskian Konstantin Sidorov draws a conclusion.

Previously Konstantin has been a co-owner of INLINE Technologies Group, one of the largest IT companies in Russia but ever since he was a little boy he has been dreaming of caviar.

‘My foreign friends think that if I am Russian then I should have caviar in my heart. But it is not in my heart, it is up in my throat. I was frequently sick as a child and my mother would make a great effort to pull some strings and obtain black caviar in the USSR and feed it to me with a spoon. ‘When I grow up, I promise I will feed you with caviar every day!’ I would shout at her in a fit. This was the most petrifying threat I could ever come up with for my mother. This is why five years ago it was time to finally keep my promise and I started production in Switzerland. All the more so, I had already begun to like black caviar by then.’



1. Соль

Соли должно быть мало, по вполне очевидным причинам: соль — консервант, и когда ее много, она забивает рецепторы. Соленая икра часто скрывает икру «второй свежести».

«Обычно производители убивают рыбу за две недели до того, как она должна дать икру. Поэтому икринки — с толстой кожей, и их можно солить. Наша же икра получается в естественный день рождения, а потому ее кожа настолько тонкая, что кристаллы соли даже в водном растворе могут ее повредить. Мы добавляем в икру минимальное количество соли, причем специальным методом Копыленко».

2. Форма икринок

Если она нечеткая, икринки выглядят немного сдутыми: значит, икру замораживали. А замороженная икра — это мертвая икра, как остывшее сердце. Да и вкус не вернешь...

«Сезон метания икры у осетров приходится на весну. В то же время икра — продукт рождественский. Наши технологии позволяют устроить «весну» в выбранных бассейнах за два-три месяца до Рождества. На улице дождь, а наши «девочки» бросаются в пляс, и к Рождеству мы получаем высококачественную свежую икру. Так, устраивая разные времена года в разных бассейнах, мы можем контролировать производство».

Как определить качественную икру?

4.

Запах

Некачественная икра пахнет тиной морского и сырой рыбой.

«Беременных рыб, так же, как и женщин, тянет на всякие грехопадения: то на соленое, то на сладкое. Если беременная рыба живет в пруду, особенно со стоячей водой, она ест самые гадкие водоросли. Мы же отправляем «мамочек» в особый бассейн, где кормят специальным кормом, в котором и витаминов побольше, и вкусовые предпочтения беременных учтены. Поэтому наша икра не пахнет, и вы можете насладиться вкусом именно икры, а не водорослей и рыбы».

3.

Консерванты

В составе продукта не должно быть ничего, кроме икры и соли.

«Чтобы продлить срок годности, большинство производителей часто добавляют боракс, или E285. Его используют среди прочего и для лечения лошадиных копыт. Помните «Рога и копыта» Остапа Бендера? А еще этот химикат плохо влияет на потенцию, поэтому Дон Жуаны, которые хотят соблазнить женщину мечты икрой и шампанским, должны быть особенно осторожны. Женщину-то они, может, и соблазнят, а вот впечатлят ли, поев такой икры, — большой вопрос. Поэтому обязательно переверните банку с икрой и проверьте, что написано на этикетке с составом».

5.

Внешний вид

Икра должна быть разной!

«Икра — живой продукт. Поэтому она не может быть, как в детском лагере, под линейку. Все икринки, как и дети, — разные! Мы стараемся, чтобы размер был одинаковым, а зерна — переливались, но разные цветовые оттенки для икры — знак качества!»



Икра и Швейцария

Так судьба привела Константина к доктору наук, главному научному сотруднику ВНИИ рыбного хозяйства и океанографии Лилии Рафаэлевне Копыленко, которая запатентовала «метод производства свежей овулировавшей икры осетровых рыб, полученной прижизненным способом». Говоря человеческим языком, она изобрела метод, позволяющий добывать икру из осетров, не убивая их, и консервировать ее, не добавляя никаких химикатов, кроме соли.

«Мы заключили с Лилией Копыленко лицензионное соглашение, о том, что она дает нам эксклюзивные права на всю Европу, — объясняет Константин. — Для производства выбрали Швейцарию. Причин четыре: 1) Швейцария — прозрачная страна, где бизнес встречают с распахнутыми руками и где очень сильно развито производство премиальных продуктов высочайшего качества; 2) здесь разработано законодательство, связанное с сохранением природных ресурсов и этическим отношением к животным; 3) к проекту присоединился председатель совета директоров «Нестле» Питер Брабек-Летман; 4) Лейкербад, рядом с которым расположена ферма и откуда берется вода для «реабилитации» рыбы после родов, — одно из самых экологически чистых



мест Швейцарии, всемирно известный курорт с натуральными минеральными источниками. Узнав о том, что наша рыба после родов отправляется в спа-бассейн со специальной водой, моя жена заревновала и сказала, что я даже за ней после родов так не ухаживал! Кстати, нам запрещали писать на икре «сделано в Швейцарии», пока мы не получим первых мальков на территории этой страны. Но прошло пять лет, и мы начали программу по возвращению осетра в дикую природу Швейцарии».



Caviar and Switzerland

Konstantin has since then gone on to meet Lilia Rafaelovna Kopylenko, doctor of science, chief research associate of the All-Soviet Union Research Institute in fish industry and oceanography, who had patented a “technique for producing fresh ovulated sturgeon caviar obtained during the life cycle of the fish”. In simple terms, she has invented a technique which can be used to harvest caviar from living sturgeon and conserve it without adding any chemicals except for salt.

‘We have signed a licence agreement with her for the exclusive rights across all Europe,’ Konstantin explains. ‘We have chosen Switzerland to be the location of our production site. There are four reasons for this: Switzerland is a developed and transparent country where entrepreneurs are welcome to do business and where goods of highest quality are extremely popular, 2) this country has extended legislation related to the preservation of natural resources and ethical treatment of animals, 3) the project has been supported by Chairman of the Board of Directors at Nestle Peter Brabeck-Letmathe, 4) Leukerbad which is not far from where the farm is located supplies water for the “rehabilitation” of fish after labour and is one of the most environmentally friendly locations in Switzerland and a world renowned resort with natural mineral springs. When my wife found out that after labour our fish goes to a spa pool with special water, she became jealous and said that even she had not received such treatment from me after her own labour. By the way, we could not use the “Made in Switzerland” label until we had our own baby fish in Switzerland. It has taken us five years and we have now initiated a programme for returning sturgeon to the wild fauna of this country.’



Икра и технологии

Но чтобы произвести хорошую икру, прежде всего нужно заботиться о рыбе и предельно ограничить влияние «человеческого фактора». Это стало возможным благодаря тому, что на ферме Kasperskian все максимально автоматизировано. У каждой рыбы есть электронный чип, номер и имя. Это позволяет не только отслеживать ее перемещения и состояние, но и заниматься научными исследованиями и селекцией, чувствуя себя хитроумным соперником матушки-природы.

«Рыбы — они как люди, — говорит Константин. — Бывают светлые, бывают брюнеты, бывают рыжие, все разные. Поэтому от какой-то пары можно получить выдающуюся икру, а от какой-то — не очень. Если икра получилась необычайно хорошей, мы можем вырастить из нее рыбок и отследить, кто был родителем. Если же икра получилась не совсем выдающейся, можем попробовать другую комбинацию «родителей». Как вы уже поняли, мы не убиваем рыбу, и она может давать икру до семи раз. В то же время обычно икра идет от «молодых» осетриц, которым не дают шанса дозреть. Среди наших 10 тысяч особей встречаются осетры всех возрастов, и все они покорны любви. Это значит, что икра, выращенная на нашей ферме, наиболее приближена к дикой, добывать которую запрещено. И да, я горжусь своими сибирскими осетрами, как детьми!»

Чип и автоматизация также позволяют определить момент, когда рыба наиболее готова давать икру. Тогда ее нужно перевести в специальный бассейн для «родов», где температура максимально комфортна и все такое «женское», расслабляющее.

Caviar and technology

But to produce good caviar you need to take good care of fish and make a great effort to minimise the effect of the human factor. This has become possible because the Kasperskian farm is fully automated. Every fish has its electronic chip, number and name. This is used for tracking the movements and the status of fish as well as conducting science research and selection which makes you feel like a smart competitor to mother nature.

‘Fish are just like people.’ Konstantin says. There are blonds, brunettes and red heads, everyone is different. That is why some couples produce excellent caviar and others not so much. If caviar happens to be exceptionally good, we can use it for farming fish and track their parents. If caviar is not quite exceptional enough, we can try a different set of parents. As you have already understood, we do not kill fish and they can produce caviar up to seven times in a life time. Usually it is harvested from young sturgeon which have no time to mature. Our pool of 10,000 species features sturgeon of all ages and they all mate. This means that the caviar that we farm is very similar to wild but sturgeon fishing is banned. And yes, I am proud of my Siberian sturgeon as if they were my own children!’

Chipping and automation are used to identify the maturity of fish for producing caviar and to move it to a special pool for “labour” where the temperature is the most comfortable and everything else is just right for it.

1) Salt.

There should not be too much salt. This is due to obvious reasons. Salt is a preservative and when there is a lot of it, it affects receptor cells. Salty caviar often covers up a product that is past its sell-by date.

'Usually farmers kill fish two weeks before it is due to produce caviar. This is why caviar eggs have thick skin and can be salted. Our caviar is harvested on the day of its birth which is why its skin is so thin that salt crystals cannot damage it even if diluted with water. We use a minimal amount of salt which is added to caviar applying the special Kopylenko technique.'

2) The form of caviar cells.

If it is not clear and cells look a bit blown out, this means that the caviar has been frozen. And frozen caviar is dead caviar – just like a cold heart. Plus the flavour is gone.

3) Preservatives.

The product should not contain anything other than caviar and salt.

'To increase shell life of caviar the majority of farmers add borax or E285. These are also used for treating horse hoofs. Do you remember Ostap Bender's "Horns and hooves"? This additive also negatively affects sex drive. That is why those of you who are planning to seduce a woman of your dreams with caviar and champagne, should be exceptionally careful. There is probably a high chance that you will seduce that woman, but will you impress her having eaten this caviar - is a very big question, so be sure to turn the tin around and check the label for content.'

5) Appearance.

Caviar eggs should be different!

'Caviar is a live product. That is why its cells cannot be all the same. Just like children, all eggs are different! We make every effort to ensure that cells are the same in size and are opalescent but when caviar has different shades it is a sign of high quality!'

4) Smell.

Low-quality caviar smells of seaweed and raw fish.

'Just like pregnant women, pregnant fish crave for all sorts of sins, be it salty or sweet. And if a pregnant fish lives in a pond, especially with still water, it eats the most disgusting seaweed it can find. What we do is we send our "mummies" to the pool for the "pregnant" where they get fed with special vitamin-enriched food that complies with the dietary requirements of the pregnant. This is why our caviar does not smell and you can enjoy the flavour of caviar itself and not that of seaweed and fish.'

'Caviar spawning season for sturgeon usually takes place in the spring. But we all know that caviar is also a popular Christmas-related product. We use techniques that make it possible to schedule spring in selected pools 2-3 months before Christmas. It is drizzling outside and our "little girls" get down to business and we get freshest high-quality caviar for Christmas. This is a good example how by scheduling different seasons in various pools we can control our production.'



How to identify high-quality caviar



Икра и маркетинг

Вы когда-нибудь задумывались над тем, почему в меню ресторанов говядина всегда окружена множеством описаний того, как шеф ее приготовил, а икра представлена одинаково: «икра белуги» или «икра осетра»?

«Мы задумались над этим и решили отдавать наших рыб под опеку ресторанам, — говорит Константин. — Так, частный клуб для ценителей вина 67 Pall Mall «усыновил» осетра, назвав его Nicholas The Sturgeon. Теперь они покупают икру только от своей рыбы и пишут историю всего этого предприятия в меню. То есть в их меню теперь не просто «икра осетра», а икра с историей, с описанием. Они и не ожидали, что икра может продаваться так хорошо! А секрет прост — сначала людям интересно попробовать, что это за икра от Nicholas The Sturgeon, а потом они возвращаются, чтобы поесть икры с тем же самым вкусом. Расскажу еще один секрет: «мишленовские» повара часто используют икру для декорации. Берут десять икринок и кладут красиво на край тарелки. Для такого мероприятия дорогую икру никто не покупает, потому что вкус все равно почувствовать невозможно. Так что хотите прочувствовать вкус икры всеми рецепторами, а не только престижными отделами головного мозга, покупайте качественную икру!»

Caviar and marketing

Have you ever thought why in restaurant menus beef is always described in an array of ways stating how it was made and caviar is only presented in the same way — either “beluga caviar” or “sturgeon caviar”.

‘We have given it some thought and decided to offer restaurants an opportunity to look after our fish,’ Konstantin says. ‘For example, private club for wine lovers 67 Pall Mall has “adopted” a sturgeon and called it Nicholas The Sturgeon. Now they only buy caviar from their own fish and share the history behind it in the menu. This means that now their menu does not only say “sturgeon caviar”, but caviar with a story and a description! They have admitted that they did not expect that caviar could sell so well! And the secret is simple — first people want to try caviar from Nicholas The Sturgeon and then they come back because they want to have caviar with the same flavour! I will share one more secret with you: Micheline star chefs often use caviar for presentation. They take about 10 caviar eggs and put them on the side of the plate to make it more attractive. They never buy expensive caviar for this purpose because you cannot tell the flavour anyway. That is why if you want to taste the flavour of your caviar with all of your receptor cells and not only being led by the luxury-focused parts of your brain, buy high-quality caviar!’