

Красная икра в Украине

Цікаво, щоб відповів чоловік, якби йому поставили запитання що може додати вишуканість будь-якого святкового столу? Або ж, що б він відповів на таке питання який продукт додасть і поверне сили хворій людині, і зміцнить здоров'я майбутньої мами? Без сумніву, тут відповідь ясна звичайно ж, красная Икра! Історія виникнення цього смачного рибного делікатесу сягає в далеке минуле і бере свій початок за 2 тисячі років до нашої ери. Ще древні єгиптяни включили в свій раціон харчування червону ікру і полюбили її за її смакові і поживні якості, так як інші корисні якості цього делікатесу були відкриті набагато пізніше. Вони першими навчилися її обробляти і солити. Обробляти і засолюють ікру різних риб, в тому числі, і лососевих, на Русі навчилися ще в 12 столітті, на відміну від європейців, так як ті виявили всю красу, які дарує Икра лососевих риб тільки через 5 століть.

Хоча [Икра красная](#) отримала статус рибного делікатесу ще під час царювання Івана Грозного, це ніяк не відбилося на вартості ікри. І, тому, кожна проста людина міг дозволити собі пригостити гостя червоною ікрою, поставивши перед ним мало не цілий бочонок цього рибного делікатесу. Крім того, в ті часи найдорожчим делікатесом і смачними ласощами вважалася саме Икра щуки. На Масляну дуже смачним і поширеним блюдом вважалася ікрание млинці. Для приготування таких млинців, в тісто додавали червону ікру, перемішували і потім пекли млинці звичайним способом. А багато для таких млинців робили ще і начинку з червоною ікрою.

На Русі Икра красная завжди користувалася популярністю, так як вона була символом благополуччя і багатства. У народів, які жили біля моря, існував такий звичай. Молодцям перед першою шлюбною ніччю необхідно було з'їсти по три ложки з гіркою цього рибного делікатесу. Такий обряд надавав молодій парі не тільки здоров'я, а й віщував щасливе і довге спільне життя.

[Красная икра в Украине](#)