

## Izrada kavijara od šaranske ikre

Imajući u vidu izvanrednu prehranbenu vrednost i dobru prodajnu cenu, u mnogim zemljama se izradi ribljeg kavijara poklanja velika pažnja. U tom smislu razvio se poseban vid eksploatacije pojedinih ribljih vrsta. Na prvom mestu je, svakako, iskorišćavanje acipenzerida za izradu tzv. »crnog kavijara«, kao jednog od najvrednijih i najskupljih produkata u ribarstvu. Međutim, čovek je odavno uvideo, da se i od drugih ribljih vrsta može iskoristiti ikra za kavijar. Naprimera, široko je poznat tzv. »crveni kavijar« od ikre lososa, zatim kavijar od ikre štuke, itd.

Želeo bih, da na ovom mestu prikažem detaljnije mogućnost izrade kavijara od šaranske ikre i da time potstaknem naše ribare na jedan delikatan, ali unosan posao.

Prilikom posete jednoj podunavskoj državi početkom 1959 godine, upoznao sam se sa načinom prerade šaranske ikre u vrlo dobar i ukusan kavijar.

Recepturu izrade ovakvog kavijara htio sam proveriti u našim uslovima. To mi je pošlo za rukom tek u sezoni mresta 1960 godine. Proba je izvršena u Ribarskom gazdinstvu »Beograd« u Beogradu. Upotrebljena je ikra sveže ulovljenih šarana iz Dunava. Ukupno je izdvojeno za probu 620 gr očišćene ikre. Da bi proba što bolje uspela, količina spremljene ikre podeljena je na dva jednaka dela i svaki deo dalje obrađivan na poseban način. Naime, iste dodatne materije upotrebljavane su u različitim dozama i tako su dobijene dve nijanse šaranskog kavijara. U prvoj probi od 310 gr ikre dobilo se 660 gr gotovog kavijara, a u drugoj 920 gr. Znači, od ukupno 620 gr ikre proizvelo se 1.580 gr tzv. »žutog kavijara« (odn. 39,5% ikre i 60,5% drugih materija).

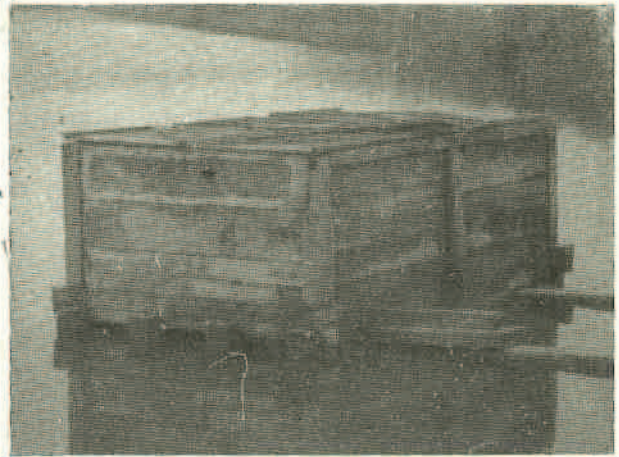
Iako se proba vršila pod prilično nepovoljnim uslovima (ikra je bila zrelija no što bi to trebalo, drugi materijal za izradu kavijara nije bio najboljeg kvaliteta, nedostajale su odgovarajuće posude, itd.), ipak je prerada ikre u celini uspela i dobio se ukusan i dobar kavijar. Jedan deo je utrošen odmah, dok se 1 kg spremio u specijalnim kutijama za kavijar (od po 0,5 kg) u hladnjači s ciljem, da se posmatraju eventualne promene na kavijaru prilikom dužeg držanja, a takođe i uticaj niskih temperatura. Kavijar je 6 dana držan na temperaturi od + 2 i + 5° C, a dva dana bio je zaleđen u frižideru na temperaturi od - 3° C. U oba slučaja kavijar se

dobro održao i nije kvalitetno ništa izgubio od svog ukusa, mirisa, boje i konzistencije. Naravno, u ovom pravcu bilo bi potrebno izvršiti i dalje obimnija istraživanja, kako bi se kavijar mogao što duže držati do upotrebe.

Izvršena je, takođe, i šira proba gotovog kavijara. Većina onih, koji su ga jeli, ocenili su ga sa »vrlo dobrim«, dok je manji deo izjavio »da se može jesti«.

Izradi šaranskog kavijara trebalo bi kod nas posvetiti što veću pažnju. Ovo bi se naročito moglo odnositi na riblju prerađivačku industriju (da se iskoristi ikra prilikom prerade šarana) i na šaranske ribnjake, gde se opravdano može doći do većih količina ikre, a da to ne utiče štetno na oplodnju ove naše najvažnije ribe.

Kvalitet kavijara, kao izvrsne hrane, raspoložive količine sirovina i mogućnost njegove realizacije po povoljnim cenama, ukazuju na ozbiljnost ovog pitanja. U zadnje vreme počela je izrada šaranskog kavijara u Fabrici ribljih konzervi na Dojranskom jezeru. Međutim smatram, da se ovim poslom može baviti širi krug ribarskih organizacija i time povećati rentabilnost ribarske privrede. U tom cilju spreman sam da zainteresovanima pomognem pri osvajanju tehnološkog procesa izrade šaranskog kavijara, kako bi se u našim uslovima, zajedničkim naporima na širem frontu, proizveo što kvalitetniji »žuti kavijar i time ribarstvo dobilo nov izvor prihoda, a tržište i ljubitelji ribarskih specijaliteta dobar i ukusan prehranbeni artikal.



Sanduk za moćenje hrane u Draganićima

Foto: Cirković



57  
57  
99  
113  
216