

Что лучше - копчёный угорь или чёрная икра?

Автор: AalbelinaTug
22.04.2022 19:02 -

Что лучше - копчёный угорь или чёрная икра?

В последние годы стали очень популярными так называемые гастрономические туры. Их основной смысл заключается в том, чтобы попробовать во время отдыха лучшие блюда из кухни того региона, в который было организовано путешествие. Причём, ездят и летают люди не только в другие страны, но и просто путешествуют по регионам – ни для кого не секрет, что в пределах одного государства питание у его жителей может быть совершенно разным.

Внутри нашей страны за последнее время наиболее популярными гастрономическими турами стали путешествия в Калининград. Дело в том, что он расположен на берегу Балтийского моря. Следовательно, в кухне преобладают рыбные блюда, и некоторые из них действительно достойны внимания. Очень ценятся приготовленные здесь лосось, судак, и так далее. Однако, главный герой местной кухни – это угорь.

Угря часто называют морской змеей, и он славится действительно ярким вкусом. В уху его добавлять не принято, поскольку он является довольно жирным, а вот в копчёном виде такая рыба – самое настоящее объедение. Чтобы было понятно, насколько он вкусный, можно сказать одно – он является главным сувениром, привозимым из Калининграда. То есть, люди, которые побывали там и попробовали копчёного угря, понимают, что просто обязаны угостить ним своих друзей и родственников.

Сейчас стало модно сравнивать различные блюда по вкусу, и копчёный угорь тоже не избежал такой участи. Из морепродуктов для него был найден по вкусовым качествам только один конкурент – чёрная икра, что уже о многом говорит. Может показаться, что это – совершенно разные продукты, но смысл в их сравнении действительно есть. Оба не только обладают ярким, запоминающимся вкусом, но и довольно калорийны. То есть, побывав в ресторане и попробовав маленькую порцию одного из этих блюд, в ближайшее время точно уже есть не захочешь.

Что можно сказать о чёрной икре? Прежде всего, это – довольно дорогой продукт, который далеко не каждому по карману, в отличие от уже упомянутого копчёного угря.

Что лучше - копчёный угорь или чёрная икра?

Автор: AalbelinaTug
22.04.2022 19:02 -

Во-вторых, она со временем надоедает, и есть её даже пару раз в неделю нет никакого смысла – удовольствия особого не получишь. А вот копчёного угря человек может кушать хоть каждый день, поскольку его вкус не только яркий, но и не надоедающий.

Трудно сказать, является ли угорь откуда-нибудь из Азии настолько же хорошим, как выловленный в Балтийском минерализованном море, но наш – просто непередаваем. Те люди, которые его попробовали, не только не остаются равнодушными, но и действительно рекомендуют это блюдо всем остальным.

К какому выводу мы можем прийти? Чёрная икра – безусловно, отличное, запоминающееся блюдо. Однако, по вкусовым и другим качествам ей очень далеко до копчёного балтийского угря. Если не пробовали его, то обязательно сделайте это – не пожалеете!