Не смотря на то, что существуют периоды нерестового запрета, рыбалкам-любителям в зависимости от правил рыболовства конкретного бассейна разрешается в это время немного порыбачить на определенные снасти с берега вне мест нереста. И, бывает так, что рыбаку попадается рыба с икрой. Если вы придерживались правил при ловле, то с чистой совестью можете засолить икру в домашних условиях. Это невероятно вкусное и ценное блюдо. И не важно - будет ли это икра окуня, икра щуки, икра судака, икра леща или другой рыбы. Если вы знаете, как правильно солить икру дома и имеете в копилке проверенные рецепты засолки икры, удовольствие вам гарантировано.

Что нужно знать, перед тем, как солить икру в домашних условиях:

Икра для засолки должна быть свежей, то есть извлечена из свежевыловленной рыбы. Чем жирнее рыба и крупнее икра, тем приятнее вам будет ее есть
В превую очередь популярны рецепты засолки икры щуки, судака, карася, леща, можно засолить икру окуня.
Важно очистить икру от плевы: вскройте пленку и протрите тыльной стороной ладони через эмалированный друшлаг - алюминиевый друшлаг не подходит, потому что его острые края испортят икринки.
Как просто солить икру в домашних условиях - универсальный рецепт:

Чтобы засолить икру рыбы в домашних условиях, вам понадобится эмалированная кастрюля, марля, а также вода, соль, приправы (лавровый лист, перец черный и душистый). В кастрюлю следует налить воду раза в три больше, чем подготовленной икры. Даем воде закипеть и обильно солим, опускаем приправы. Далее нужно выключить плиту и всыпать в подготовленную воду икру, не забывая помешивать. Оставляем постоять под крышкой около 15 минут, а после отбрасываем икру через марлю. Остывшую икру убирают в холодильник. Хранят около месяца.

Как солить икру судака

Судак - сам по себе - отличный рыболовный трофей. А икра судака – источник легкоусваиваемого белка, витаминов группы В, С, А, Е, аминокислот, кальция, магния, цинка, меди, железа, никеля, марганца. Икру судака можно пожарить, но нне менее вкусно получается икра судака домашнего посола.

Чтобы засолить икру, вам понадобится:
800 г икры, 300 г соли для раствора, 3 литра воды для раствора, 1 чайная ложка соли, 4 столовые ложки масла.
Рецепт засолки икры судака: Положите икру судака в глубокую чашку и порубите ее острым ножом. Залейте кипящим раствором поваренной соли из 1 литра воды и 100 г соли и хорошо помешайте ее вилкой, чтобы на нее намотались пленки. Затем слейте жидкость, приготовьте новый раствор из воды и соли, взятых в том же количестве, и вновь залейте судачью икру. Повторите манипуляции вилкой, вновь слейте рассол и выберите пленки. Очищенную икру в последний раз залейте кипящей водой с солью, приготовленной из последних 100 г соли и литра воды. Снова тщательно перемешайте и откиньте на мелкое сито на 15 минут. В чистую литровую банку налейте 2 столовые ложки растительного масла, заполните ее икрой на 70%, всыпьте чайную ложку соли с горкой и перемешайте. Теперь дополните банку икрой и залейте сверху еще 2 столовые ложки растительного масла. Закройте банку крышкой и уберите в холодильник, через 5 часов ее можно будет употреблять в пищу. Икра получается слабосоленой, рассыпчатой, нежного желтого цвета.

Как солить икру щуки

Щучья икра домашнего посола - это изысканное лакомство. Икра щуки нисколько не уступает по вкусовым качествам признанным деликатесам, а уж о ее пользе говорить можно бесконечно. В отличие от черной и красной икры она считается более диетической из-за небольшого содержания жира, но польза икры щуки в большом содержании белка, микроэлементов и витаминов А и Д. На Руси щучью икру ели с блинами, и ценилась она очень высоко. Каждый рыболов должен иметь в запасе несколько рецептов засолки икры щуки в домашних условиях.

Рецепт 1

Чтобы засолить икру, вам понадобится:
щучья икра – 550 граммов, соль – 2 столовые ложки, масло растительное – 10 мл.
Рецепт засолки икры щуки: Тщательно промойте щуку и аккуратно извлеките икру в мешочках. Промойте икру щуки и выньте икринки из мешочков, тщательно проследив, чтобы в икре не оказалось остатков пленки. В икру добавьте соль и тщательно взбейте ее вилкой до тех пор, пока соль не растворится - приблизительно 20 минут. Икра щуки готова к засолке, как только появится пенка белого цвета. Теперь в икру следует добавить 2/3 части растительного масла и хорошо перемешать. Выложите икру в стеклянную баночку или сотейник, а сверху вылейте оставшееся масло. Плотно закройте емкость крышкой и уберите в холодильник на 5 дней. Щучья икра,

приготовленная по этому рецепту готова к употреблению через пять дней.

Рецепт 2

Ели же вам нетерпится насладиться вкусом щучьей икры домашнего посола, то возьмите на заметку простой и быстрый рецепт посола икры щуки.

Чтобы засолить икру, вам понадобится:
икра щуки – 300 граммов, вода, соль.
Простой рецепт быстрой засолки икры щуки:
Щучью икру, не вынимая из мешочков, поместите в глубокую миску и размещайте вилкой. Налейте в икру 1,5 литра кипятка и размешивайте ее еще минут пять, убирая пленки. Слейте горячую воду и залейте икру холодной водой, снова слейте, перемешав и удалив пленки. Промывать икру требуется тщательно и долго, возможно, потребуется 10 процедур или даже больше. После этого икру следует просушить. Подсушенную икру посолите по вкусу и перемешайте до расствoрения соли. Икру можно переложить в банку и убрать в холодильник. Спустя 6 часов она готова к употреблению.

Как солить икру окуня

Окунь - одна из самых распространенных рыб в России. Водится она в свежей воде больших водоемов, прудов, рек, озер. Если вы выловили окуня с икрой, попробуйте приготовить соленую икру окуня. Чтобы она получилась действительно вкусной, нужно ее правильно солить. В помощь вам простые рецепты засолки, которые сделают икру окуня ароматной, вкусной и полезной: в состав икры окуня входят фолиевая кислота, калий, фосфор, омега-3 жирные кислоты и белок

Рецепт засолки икры окуня с маринадом

Чтобы засолить икру, вам понадобится:
икра одного окуня, 1 л воды, 2 ст. л. соли, ½ ч. л. молотого кориандра, 10 горошин черного перца, 4 горошины душистого перца, 2 лавровых листа.
Рецепт засолки икры щуки: Промойте икру окуня под теплой проточной водой. В процессе мытья не удаляйте икру из мешочков. Освободите икру от пленки. Для этого вооружитесь вилкой или ложкой. Эти столовые приборы значительно облегчат процесс отделения икринок от пленки. Приготовьте маринад. Для этого налейте в кастрюлю воду и всыпьте соль. Добавьте лаврушку, кориандр, горошины черного и душистого перца. Доведите до кипения и варите на протяжении 20 минут. Залейте горячим маринадом окуневую икру и интенсивно ее перемешайте. Дайте икре настояться 20 минут. Слейте маринад при помощи дуршлага. Сделайте водяную баню. Для этого в большую кастрюлю налейте воду и поместите в нее кастрюлю меньшего размера. В последнюю выложите икру. Проварите ее в течение 15–20 минут. В процессе варки икру необходимо с завидной регулярностью перемешивать. Готовая икра окуня должна быть рассыпчатой и белой. Подобная термическая обработка полностью избавит ее от

специфической терпкости. Готовую икру можно немного подсолить по вкусу. Если она получилась суховатой, добавьте в нее несколько капель растительного масла.