

¿Qué es el caviar?

Autor Administrator

lunes, 23 de octubre de 2006

Modificado el martes, 24 de abril de 2007

Esturión es un pez de la familia Acipenseridae. Existen 24 especies de esturión en el mundo. Cinco de ellas viven en el Mar Caspio, y de ellas tan sólo tres producen caviar. Caviar son las huevas saladas de éstos peces, que forman el 90% de la producción mundial:

CaviarBeluga Es el pez de mayor tamaño de los tres, y por tanto sus huevas son las más grandes y más caras. También es el más raro. El peso normal es de 40 a 300 kgs. (aunque a veces puede superar los 1000 kgs) y el caviar que se obtiene corresponde a un 15% de su peso. Su color varía dentro de las diversas tonalidades de gris, siendo más apreciado cuanto más claro sea su color. Se vende en latas de color azul. **Osetra**

Es un pez de tamaño medio, cuyo color va del marrón oscuro al amarillo dorado. Por término medio, mide 1,2 metros y pesa de 20 a 80 kilos. Tiene un sabor característico, con un suave toque a nuez. Las latas son de color amarillo.

Sevruga Es el más pequeño de los tres, pero también el más abundante. Mide como máximo 1,5 metros y pesa poco más de 25 kilos. Sus huevas son pequeñas y de color gris, y es muy apreciado por su aroma. Lo encontramos en latas de color rojo. El Caviar del mejor Calidad del mundo viene de Rusia e Irán, países bañados por las aguas del Mar Caspio. El proceso comienza al coger la hueva (una bolsa grande) y ponerla sobre una malla para así separar las huevas en piezas pequeñas. Entonces se ponen en un cuenco, donde se le añade la cantidad exacta de sal pura; se pone sal para prevenir la congelación del producto, ya que el Caviar es un producto muy delicado que debe mantenerse siempre en las condiciones óptimas de frío (entre 0 y 3°C). Entonces es clasificado y puesto en latas. A pesar de llevar sal, el caviar de buena calidad nunca debe tener sabor salado. El envase sin abrir tiene una duración de 6 a 8 meses. Una vez abierto, debe consumirse en el plazo de 15 días, al ser un producto natural sin conservantes ni aditivos.

Preparación del Caviar

El caviar fresco se obtiene de las huevas de la hembra esturión. El esturión es capturado en redes y trasladado vivo a la piscifactoría. Una vez allí, son anestesiados y golpeados para vaciar las bolsas, pero nunca se les mata. La manera en la que los pescadores anestesian al pez es dándole un fuerte golpe en un punto concreto en la parte baja de la cabeza. Las huevas deben ser extraídas mientras el pez está vivo, ya que al morir segregan un producto químico a las huevas que amargan el caviar. Cuando las huevas de beluga se extraen del pez para hacer el más alto grado de calidad de caviar, el proceso es manual. El esturión se coloca en una pantalla sobre una bañera de madera, y entonces se sacan las huevas al cortar con un cuchillo afilado el lomo inferior del esturión. Las bolsas que contienen las huevas se rompen con unas baras de abedul. Entonces, las huevas se clasifican según su tamaño (triple cero, doble cero...). Entonces, se salan las huevas y se ponen a drenar. Se ponen en latas, y ya están listas para su venta.

Cómo servir el caviar

El Caviar debe servirse con crema fresca sobre un "blini" (aunque la crema se utiliza normalmente para disfrazar el sabor de las huevas de calidad inferior) o, en su defecto, sobre una tostada recién hecha, y acompañado por un buen Vodka o Champagne; también puede beberse un buen vino blanco seco. El Caviar debe servirse en caviarera o en un cuenco de cristal sobre hielo picado, para mantenerlo siempre en su óptima temperatura y poder apreciar mejor su sabor. Debemos utilizar cucharillas de nácar; nunca usar cucharas de plata, ya que dicho metal afecta el sabor del producto. Para enriquecer el sabor del caviar más corriente, recomendamos añadir unas gotas de zumo de limón. La ración media por persona se calcula en unas 5 o 7 cucharaditas.

Diccionario del Caviar
ALMAS En ruso significa "diamante", y es así como se conoce el caviar más caro del mundo. Su color es blanco, ya que son huevas de esturión de más de 100 años. Almas es extremadamente raro, y por tanto caro, unos \$20.000 por kilo!
BLINI Palabra para los famosos Crêpes rusos que se utilizan para acompañar el caviar.
HUSO Palabra científica para designar la variedad de esturión Beluga.
MALOSSOL Técnica utilizada al salar las huevas. Su traducción literal quiere decir "poca sal", ya que aquellas latas de caviar que lleven éste título están garantizadas que como máximo sólo tendrán un 5% de sal.
JASTIKI Ovarios del pez, en ruso.
TUZLUK Al salar las huevas de esturión, en unos minutos se forma una gran cantidad de agua salada, llamada técnicamente "tuzluk"
JASTICHNAYA Hay veces que las huevas son muy difíciles de separar, normalmente por un exceso de grasa. Entonces, son cortadas y saladas. Este tipo de caviar se denomina "jastichnaya"; es un caviar de buena calidad, pero ligeramente más salado, y su grano es algo más áspero.
ASTRAKHAN Hace unos años, las nuevas tecnologías permitieron elaborar caviar fuera de su lugar de origen, dando así lugar a un caviar sabroso pero mucho más barato, al que se llamó "astrakhan" ya que se produce en dicha región
IKRJANSCHIK Nombre en ruso para designar a los que confeccionan el caviar manualmente.