

Существуют продукты, которые люди употребляют в пищу нечасто. В основном эти деликатесы продаются в специализированных магазинах или в больших супермаркетах. К таковым можно отнести, например, черную икру. Ее стоит очень тщательно выбирать, а также правильно подавать к столу. Считается, что преподнести ее необходимо в фарфоровой или стеклянной посуде, а раскладывать на тарелки с помощью серебряной ложечки. Чтобы купить качественную черную икру <http://www.osetr.com/>, нужно помнить о некоторых правилах.

### **На что обращать внимание, приобретая данный деликатес?**

Зерна черной икры имеют меньший диаметр, чем красной. Он может составлять от 1 до 3,5 мм. Стоит заметить, что цвет данного продукта не обязательно должен быть черным. Зерна могут иметь различные оттенки. Все зависит от того, из какого вида рыбы получена икра. Серовато-серебристый цвет - признак белужьей, коричневый – осетровой, а темно-серый – севрюжьей.

Если вы приобретаете черную икру на рынке на развес, то сможете понюхать ее и даже попробовать. Данный продукт не должен обладать резким рыбным запахом. Его аромат настолько тонкий и нежный, что его сложно уловить. Также черная икра не должна быть очень соленой. Если вы почувствуете во вкусе сливочно-ореховые нотки, то смело покупайте такой продукт. Это признак высокого качества. Но черная икра на развес обладает более грубой текстурой, чем фасованная.

Обратите внимание на цену. Баночка данного деликатеса (50 грамм) стоит не менее двух тысяч рублей. Если товар предлагают по более низкой цене, не соглашайтесь на покупку. Вам пытаются продать подделку. Всегда проверяйте срок годности, который указан на упаковке. Внимательно выбирайте черную икру, и вы сможете порадовать себя и близких.