



**Рыба
барабулька**

Барабулька

В дословном переводе с итальянского языка наименование вида этой рыбы переводится как «борода». Такое название объясняется особенностями внешнего вида рыбки – характерной ее чертой, благодаря которой барабульку невозможно спутать ни с какой другой рыбой, является наличие двух длинных усов. В Турции эту рыбу принято именовать *султанкой*, потому как она традиционно поставлялась ко двору правителей как любимое лакомство.



Кроме двух длинных усов, характерным признаком этого вида является специфический окрас. Живот барабульки окрашен в светло-жёлтые тона, а вот покрывающая бока и спинку чешуя имеет розовый оттенок. Еще одной характерной особенностью вида является приобретение ярко-красного окраса со всех сторон прямо после вылова. Побледнение наступает только через 4-5 часов, поэтому коптят эту рыбу, как говорится, «не отходя от кассы», чтобы сохранить «товарный вид». Выложенная на продажу барабулька, имеющая бледный окрас, считается непригодной к употреблению (потому как приготовлена несвежей).

Рыбу уважают за ее гастрономические качества, у нее потрясающий вкус. Этот вид рыбы любят за отличный вкус. Вместе с тем, барабулька считается очень полезным продуктом. Ее мясо содержит порядка 20 грамм белка – в перерасчете на 100 грамм веса. А вот содержание в ней полезного жира невелико (имеются в виду полиненасыщенные жирные кислоты). На 100 г продукта — не более 4 г жиров. Барабульку отличает низкая калорийность. Рыба не экспортируется и практически не отправляется даже в другие регионы, поэтому лакомиться ей могут только туристы, прибывшие на курорты Черного и Азовского морей. При этом нельзя не отметить пользу барабульки – она объясняется содержащимися в ней в больших количествах полезными веществами. Кроме того, в мясе барабульки имеется пантотеновая кислота и минеральные вещества.



Внешний вид и особенности

Длина взрослой особи барабульки колеблется в диапазоне от 20 до 30 см. Некоторым, особо удачливым рыбакам, посчастливилось выудить экземпляры барабульки, длина которых составляла целых 45 см! Но это были скорее эпизодические случаи, в последнее время такие удачи регистрируются все реже и реже.

Тело барабульки по своей форме продолговатое и несколько приплюснутое, сжатое с боков. Хвостовой плавник длинный, а вот спинной, наоборот, очень короткий. Особи барабульки имеют достаточно большую голову с очень высоко посаженными глазами. Усаженный множеством мелких зубов-щетинок, рот расположен в нижней части головы, имеющей круто опускающееся, почти вертикальное рыло. Многие рыбаки идентифицируют барабульку еще до того, как выудят на берег — по наличию двух длинных усов (эти органы являются важнейшим приспособительным органом, потому как рыбка использует их с целью взбалтывания песка или ила).

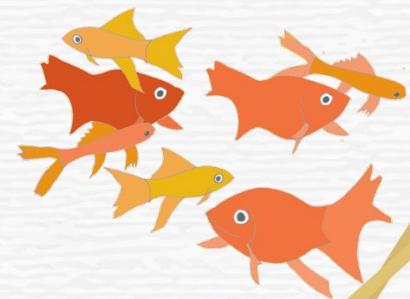


Где обитает барабулька

Вид населяет моря, относящиеся к бассейнам Атлантического, Тихого и Индийского океана. В России она широко распространена на Чёрном и Азовском морях. Турки активно ведут промысел барабульки и в Средиземном море. Стаи рыб отдают предпочтение глубине в диапазоне от 15 до 30 метров. Они чаще всего выбирают илистые или песчаные участки дна – там барабулькам проще всего добывать пищу.

Однако вопрос относительно распространенности этой рыбы нужно уточнить. Все дело в том, что хорошо известные нам барабули – это не один вид, а целый род рыб семейства барабулевых. В свою очередь, этот род включает в себя 4 вида, мало отличающихся по внешним признакам.

- 1) Обыкновенная. Именно она служит излюбленным лакомством туристов. Распространена (преимущественно) в Азовском, Черном и Средиземном морях, а также вблизи восточного побережья Атлантического океана;
- 2) Полосатая. Встречается в Средиземном, Черном и Балтийском морях, а также в Северо-Восточной Атлантике;
- 3) Золотистая. Встречается исключительно в Западной Атлантике;
- 4) Аргентинская. Рыбу можно выловить у побережья Бразилии, Уругвая и Аргентины.



Чем питается барабулька

Питаются взрослые особи барабульки мелкими беспозвоночными – как уже было указано, все эти организмы обитают на дне. Очень редко барабулька потребляет икру или мальков других рыб. На момент взросления барабульки начинают питаться бокоплавами, моллюсками, морскими червями и крабиками.

Проблем с добычей пропитания барабулька не испытывает – имеющиеся у нее усики идеально подходят для взбалтывания грунта и доставания еды. Основной трудностью в ходе поиска пропитания становится маскировка от хищников и идентификация рыбацких на



Выбор, хранение и приготовление

Выбирать рыбку нужно очень внимательно, так как некоторые продавцы часто обманывают неопытных туристов. Они выдают за барабульку другие сорта рыбы. Главным признаком является наличие усов. Нужно внимательно осмотреть тушки и понюхать. В первые минуты после вылова рыбка по запаху напоминает свежие огурцы. Потом он пропадает. Покупателей должен насторожить слишком яркий запах. Он говорит о том, что султанка поймана довольно давно. А также надо обратить внимание на жабры. Если они ярко-бурые, то от покупки лучше отказаться.

Хранить свежую рыбку лучше всего во льду не более двух суток. Под воздействием заморозки структура меняется. Но в случае необходимости можно хранить тушки в морозилке около 3 месяцев. Их нужно завернуть в несколько целлофановых пакетов,



Чаще всего в продаже можно встретить свежую барабульку. Её можно жарить и солить. В вяленом виде она напоминает воблу. Некоторые люди предпочитают копчёную барабульку. Она считается лучшей закуской к пиву на побережье Чёрного моря.

Только пойманную живую рыбку погружают в лёд. Срок хранения продлится до трёх дней. Если планируется хранить её дольше, рекомендовано филировать султанку и поместить в морозильную камеру. Так рыба сохраняет свою свежесть в течение трёх месяцев.

Важно! При заморозке значительно страдает структура, вкусовые качества и польза живой рыбы.

Как правильно есть

Мясо султанки очень нежное и имеет деликатный вкус. Каким бы способом не была приготовлена такая рыбка, она придётся по вкусу всякому любителю морепродуктов. Испортить её невозможно, только если тушка изначально была не первой свежести.

Подготовка барабульки к приготовлению не займёт много времени. Она совсем не содержит желчи, поэтому потрошить её не обязательно. В некоторых странах её едят даже с головой. Султанку могут доводить до готовности такими способами:

- вялить;
- сушить;
- коптить;
- жарить на сковородке, на гриле;
- консервировать;
- запекать в духовке;
- варить.



Интересные факты

В давние времена эти волшебные рыбки считались предметом роскоши. Их держали в специальных бассейнах, уход за которыми был весьма трудоемок. Воду приходилось часто менять, а приносили ее из моря.

Барабульки готовы к размножению в возрасте от 2 до 3 лет. Султанки предпочитают плодиться на глубине от 14 до 50 метров. А их жизненный цикл может длиться до 15 лет.

Барабуля очень благородная рыбка. Она никогда не тронет чужую кладку икры. Даже если это хищник, который не прочь полакомиться ею или ее детками.

Зимуют на глубине от 60 до 90 метров. Но с приходом тепла, когда вода нагревается до 16 градусов, барабульки возвращаются в свой привычный дом.

У дивной рыбки очень много врагов. Хищные морские создания любят ее мясо. И в этом случае не помогает даже хорошая маскировка, так как султанку выдают следы от усиков на песке. К хищникам относятся: морской петух, катран, ставрида, ерш, камб



**Спасибо за
внимание**

