Эта статья расскажет о необычной и вкусной рыбе. Тут будет описано подробно о том, как её правильно выбрать, происхождении, пользе, возможном вреде и причинах столь высокой цены.

Всем известно, что рыба очень полезный и вкусный продукт. Сегодня на прилавках магазинов её насчитывается несколько десятков видов. Не все магазины предлагают большой ассортимент, но вот специализированные часто удивляют разнообразием.

## Рыба ледянка и ледяная. В чём разница

Узнали люди об уникальном морском обитателе давно. В 19 веке китобои Норвегии рассказывали, что в Антарктике водятся рыбы, не имеющие цвета крови. Поэтому и название ей дали «бескровная» или «ледяная». На то, как называют эту рыбу, «Ледяной» или «ледянкой» ничего не влияет. Это одно и то же морское создание. «Ледянкой» её называют заготовители и полярники по-простому. Также этот уникальный обитатель Антарктических вод имеет ещё названия:

* Белокровная щука
* Щуковидная белокровка
* Морская щука

Французы дали этому виду рыб более романтическое название, которое в переводе на русский язык звучит как «рыба антарктических льдов». Эта рыба принадлежит к отряду окунеобразных и к классу лучеперых рыб. Отличительной чертой ледяной рыбки является её окраска. Она очень уникальна и не имеет аналогичных примеров.

Большинство из видов обитают в очень холодных условиях, в их крови практически отсутствуют эритроциты и гемоглобин, за счёт которых кровь имеет красный цвет.

В теле ледяной рыбы содержится особенное вещество, которое позволяет ей не замерзать в глубинных водах при критически низких температурах, поэтому для численности особей представляет опасность только лишь вылов в больших количествах.

Питается ледянка в основном крилем. Благодаря такому питанию мясо имеет сладковатый изысканный вкус, который напоминает королевских креветок. За то, что рыбка питается донными морскими обитателями, её можно смело назвать хищником.

## Где водится ледяная рыба

Основная масса ледяной рыбы отлавливается в Антарктике. Ещё несколько видов замечены у берегов Южной Америки и водах архипелага Кергелен. Самое большое количество особей наблюдается недалеко от острова Буве, который располагается рядом с северной границей Антарктического полуострова. Обитает рыбка на глубинах около 700 метров в воде низкой температуры и чувствует себя там вполне комфортно. В дикой природе её продолжительность жизни достигает 12-13 лет.

 Ледяная рыбу исследователи относят к отряду крупных рыб. Тушка достигает веса приблизительно 1-2 килограммов, а длина особи около 50- 60 см. Мясо имеет белый цвет, абсолютно не жирное и сухое. Максимальный размер когда-либо пойманной официально зарегистрированной ледянки – почти 70 см, вес – чуть больше трёх килограмм. Рыба имеет отношение к классу «белокровные рыбы», и делится на множество подвидов. В этот список входят:

1. Щуковидная белокровка;
2. Крокодиловая белокровка;
3. Китовая белокровка;
4. Белокровная обыкновенная щука;
5. Шиповатая белокровка;
6. Дакодрако;
7. Большекрылая;

В число уникальных особенностей ледянки входит ещё и отсутствие плотной чешуи. Эту рыбу можно назвать бескостной, потому что у неё имеется только спинной хребет и минимум рёберных костей.

Оказывается, что необычную рыбку можно не только употреблять в пищу, но и держать в качестве домашнего обитателя в аквариуме. Особенность содержания заключается в том, что рыбке необходимо обеспечить условия, пригодные для жизни.

 Надо помнить, что размеры рыбы значительно отличаются от обыкновенных аквариумных рыбок, и комнатная температура воды ледянке тоже не подойдёт. И конечно нельзя забывать, что эта рыбка привыкла жить в чистейших водах, поэтому вода и в аквариуме тоже должна быть всегда идеально чистой.

## Как выбрать и приготовить

Самое главное, как и при выборе других продуктов, необходимо убедиться в отсутствии неприятного запаха. Если рыба упакована, то проверить срок годности и целостность упаковки. На прилавки наших магазинов ледяная рыба попадает исключительно в замороженном виде. Только таким способом обработки она сохраняет свои вкусовые качества и годность к употреблению, проделывая такой долгий путь из Антарктики в Россию.

Как и при выборе других видов рыбы, обратите внимание на количество глазури. Если она имеет очень толстый слой, это как правило означает, что тушка замораживалась неоднократно. После размораживания, перед приготовлением, стоит проверить жабры. Они должны иметь светлый оттенок. А глаза должны быть прозрачными и чистыми.

Также, выбирая продукт, лучше отдать предпочтение целым экземплярам. Стоит также отметить, что, если вы не собираетесь готовить рыбку сразу, тогда не спешите размораживать. В размороженном состоянии она может сохраниться не более двух дней. В замороженном виде этот срок продлевается до недели.

## Ледяная рыба. Польза и вред

Так как ледянка обитает только в чистых водах, в мясе этой рыбы полностью отсутствуют тяжёлые металлы и вредоносные вещества, опасные для организма человека. Как ни странно, но ледяная рыба практически не имеет свойств, которые могут вредить здоровью. Исключением являются лишь индивидуальная непереносимость данного вида, либо аллергия на рыбные продукты.

Она целиком наполнена всеми необходимыми микроэлементами, большим количество белков и минимумом жиров. Поэтому ледяную рыбу будет вполне справедливо назвать диетическим продуктом. Для тех, кто худеет, она станет отличным помощником.

Учитывая все качества рекомендуется использовать в рационе детям. Ледяная рыба содержит в себе огромное количество фосфора и насыщена множеством витаминов. Из неё можно приготовить большое разнообразие вкусных блюд. Существует много способов приготовления:

* На гриле;
* На пару;
* В приготовлении первых блюд;
* Запекание в духовке;
* Тушение.

В некоторых странах ледяную рыбу используют в кулинарии даже в сыром виде. Например, как в Японии, она входит в состав многих традиционных национальных блюд. Колоссальную пользу ледяная рыба приносит людям, страдающим заболеваниями сердечно-сосудистой системы и при хроническом нарушении обмена веществ. Ко всем плюсам надо добавить, что эта рыба практически не обладает специфичным рыбным запахом, который многим не нравится.

## Почему цена так высока

В далёких 80-х Ледяную рыбу привозили в больших количествах, спрос не падал, и цена была очень доступной. Примечательным можно считать тот факт, что она привозилась в Россию большим оптом, поэтому и относилась к категории низких цен, соответствующей минтаю или путассу.

Но в связи с распадом СССР серьёзно пострадала и рыбная промышленность. В Советском Союзе занимался отловом огромный рыболовецкий флот, который подвергся массовым списаниям после того как великая держава перестала существовать. Рыболовецкие суда перестали не только строить, но и ремонтировать. Выходить в море и рыбачить стало некому, и не на чем. Привозить рыбу стали реже и в малых количествах. Отлов и количество ввозимого продукта стали ограничены и строго контролируемы. Ледяная рыба на сегодняшний день имеет промысловую ценность. Вкусовые качества не уступают самым дорогим видам морепродуктов. Ледянке присвоена категория класса «премиум».

Несмотря на разнообразие подвидов, ледянка не имеет аналогов. Сложность в географическом положении её обитания и отлова, отнюдь недешёвый процесс доставки, определённо влияют на то, что продукт обладает более высокой ценой, в отличие от других видов рыб. И если в советское время ледянку относили, по-простому, к «кошачьей» рыбе, то сегодня поставить на свой стол может далеко не каждый. Стоимость рыбки приближена к 1000 рублей.

Как правило, увеличение цены на различные товары провоцирует их дефицит и возрастающий спрос. Несмотря на то, что вымирание этому виду рыб не угрожает, он имеет статус ценной рыбы, и даже деликатесной. Этими фактами скорее всего и обусловлена высокая стоимость.