**ТЕМА РЫБНЫЕ РЫНКИ**

**SD**

**ДУШИН МАРИАНОВИЧ**

***- Пожалуйста, представьтесь: фамилию и должность.***

***00:00:04***

- Меня зовут Душин Марианович. Я шеф-повар ресторана Porto Martize.

***- Расскажите, пожалуйста, как вообще на ваш взгляд изменился ассортимент на рыбном рынке в России после введения санкций?***

***00:00:18***

- Я не думаю, что он много изменился, но рыба, которая раньше к нам приходила из Западной Европы, допустим, Франция, Греция, сейчас та же самая рыба, которая приходит из Марокко. Ну, слава богу, к нам приходит и рыба из Шри-Ланки, которая тоже качественная и хорошая рыба.

***- А в ресторанном бизнесе что-то изменилось?***

***00:00:46***

- Немножко изменилось, да. Там придумали новые рецепты, используем новые ингредиенты, которых у нас раньше не было и на лучшее изменилось.

***- Давайте еще раз переговорим, да? Просто начните с фразы, что «В нашем ресторане именно с ведением санкций...», что у вас поменялся ассортимент немножко, вы придумали новые блюда. Что-нибудь в таком духе.***

***00:01:15***

- Вот в нашем ресторане…

***- Один момент, давайте я задам еще раз вопрос: «Изменилось ли что-то вот в ресторанном бизнесе с введением санкций?***»

***00:01:27***

- Ну, да, изменилось. На лучшее изменилось. Мы придумали новые рецепты и на продукты, которые к нам раньше не приходили, сейчас начали приходить и намного лучше стало.

***- А на сколько вообще сейчас на прилавках богат ассортимент российской рыбы***

***00:01:48***

- Но российской рыбы сейчас больше, но с разницей раньше европейская рыба уступила место российской рыбе. Сейчас можно найти хорошую качественную рыбу, которую здесь ловить.

***-Перечислите, пожалуйста, какие самые дорогие виды российской рыбы вы и знаете и самые дешевые***

***00:02:13***

- Ну, знаете, начинается с осетрины, а закончится с бурбуликом черноморским.

***00:02:19 - 00:02:30 Технический разговор***

***- Перечислите какие-то самые распространенные виды, например, то, что лежит сейчас на прилавках российских рынков, например: треска, минтай, барабулька, а потом скажите самая дорогая рыба российская – это, например, осетр, а самая дешевая – это какая-нибудь там треска или минтай.***

***00:02:50***

***00:02:51 - 00:03:06 Технический разговор***

***00:03:07***

- Вот так на российском рынке сейчас можно найти самую хорошую рыбу, которая здесь ловится – это допустим, осетрина российская, но можно найти также и барабульку, можно найти судака и всю остальную рыбу, которой раньше не было в таком количестве, в котором сейчас есть.

***- Скажите, вот дешевая российская рыба, она менее полезная или менее качественная, чем дорогая или они не уступают друг другу?***

***00:03:44***

- Ну, знаете, как, рыба намного лучше и качественнее, чем мясо. Любая рыба – это морская или речная.

***- Ну если дешевая, значит ли это, что она менее вкусная и полезная, чем дорогая?***

***00:04:04***

- Да, если рыба дешевле, то не значит, что она меньше вкусная и полезная, чем дорогая.

***- Почему?***

***00:04:13***

***00:04:14 - 00:05:23 Технический разговор***

***00:05:24***

***- Можно ли из дешевой рыбы приготовить блюдо не менее вкусное, чем из рыбы дорогой и что для этого нужно? Расскажите нам.***

***00:05:34***

- Из дешевой рыбы тоже можно приготовить вкусное блюдо. За это хорошие ингредиенты и хороший мастер, который знает, как использовать ингредиенты и знает, как готовить.

***- Где лучше покупать рыбу на рынках или в магазинах на ваш взгляд?***

***00:05:55***

- Знаете, самое главное обратить внимание на качество рыбы. Если рыба заморожена, вы никогда не узнаете на сколько она хорошая и свежая. Если рыба конечно охлажденная, то понятно качество рыбы. Все равно сколько она стоит: была она дорогая или дешевая рыба. Надо обратить внимание на это – она заморожена или нет. Значит, там надо смотреть на глаза, надо смотреть на цвет жабер, надо смотреть на чешую.

***- А вот расскажите как можно определить замораживалась ли рыба когда-либо или не замораживалась?***

***00:06:32***

- Ну, знаете, это очень трудно. Если рыба сразу заморожена, допустим, на корабле, который ловил эту рыбу, знаете, это качество много не изменится. Там глаза хорошо выглядят, то же самое, если она раз разморозилась. Ну, если она больше раз, допустим, разморозилась и заморозилась, тогда уже видны следы, которые находятся специально над глазами, над жабрами, на шкуре, на чешуе.

***- А какие следы?***

***00:07:03***

- Ну вы знаете, если рыба, допустим, была замороженная в глазури, тогда бывает, что хвост ломается и не бывает целиком. Это самые маленькие тонкие куски на конце рыбы, которые всегда ломаются и это сразу понятно, что она была заморожена, если хвост целиком, значит рыба хорошая. Глаза станут немножко мутные, но у хорошей свежей рыбы глаза всегда светлые, хорошие, прозрачные.

***- Какие вообще требования по хранению предъявляются вообще в ресторанах к рыбе?***

***00:07:37***

- Ну, у нас есть специальная камера, где мы храним рыбу, которая к нам приходит. Всегда стараемся, чтобы температура была адекватная, чтобы продукты находились и хранились так, как им нужно.

***- При какой температуре хранится рыба?***

***00:07:56***

- Ну это температура около + 4 – 5 градусов. И она находится в специальных коробках, сверху заливается мелким льдом и постоянно обращается внимание на качество льда.

***- Как долго хранится вообще рыба и где хранится замороженная, где свежая, где охлажденная?***

***00:08:21***

- Ну, знаете, конечно замороженная рыба хранится в морозильной камере, но температура должна быть находиться до –17 градусов. У нас либо долго не хранится, потому что, слава богу, к нам гости приходят и мы быстро рыбу продаем и готовим ее. Ну, в принципе, если дома, значит это не больше трое суток. Конечно, вы никогда не угадаете рыбу, которую покупали, сколько она уже там находилась в холодильнике и в камере, которая находится в магазине. Значит надо быть аккуратней с этим.

***- А что ваше заведение делает с рыбой, которая испортилась, если такое случается?***

***00:09:01***

- Нет, такое очень редко бывает. Ну такую рыбу спишем, знаете. Просто лучше положить в мусорный пакет, не давать гостям или персоналу конечно.

***- Как вы считаете, почему рыба стоит дороже, чем мясо?***

***00:09:20***

- Я не согласен свами, что рыба стоит дороже, чем мясо. У нас есть хорошее мясо, которое тоже дорого стоит. Допустим, мясо мраморной говядины, которое тоже дорого стоит. Ну и бывает рыба, которая дорого. Я могу сказать вам может быть, потому что она качественная и приходит с другого конца мира. Если, допустим, чилийский сибас – это хорошая и качественная рыба, пока она приедет сюда до России - это большое количество километров.

***- Вот смотрите, существует фарерский лосось, чилийский и российский. Чем они друг от друга отличаются?***

***00:10:12***

- Самое главное, что лосось, который приходит здесь на рынок – это фермерский лосось. И очень редко бывает лосось, который дикий. Специально в Финляндии вы знаете, там специальный бассейн, где лосось кормится. Он находится на маленьком просторе, находится большое количество рыбы, там добавляются антибиотики и кислород, чтобы рыба жила. Это большая разница между рыбой, которая живет в море и рыбой, которая находится в бассейне. Ну, если лосось хороший свежий, тогда он отличается, конечно, качеством мяса.

***- Просто лосось чилийский, фарерский и российский в принципе они все выращены фермерским способом, назовем это так. Вот, они все, собственно говоря, не дикие. Так случалось ли вам сравнивать их качество мяса, волокна?***

***00:11:22***

- Вы знаете, никогда не угадаете это фермерский или дикий лосось. Вам никто не скажет, что это фермерский лосось, это понятно, потому что он больше стоит от этого. Качество мяса оно должно быть хорошим.

***00:11:43 - 00:12:03 Технический разговор***

***- Расскажите, действительно ли в ресторанах используется лосось, да, только импортный?***

***00:12:10***

- Да-да, очень редко бывает, что это российский лосось

***00:12:14 - 00:12:22 Технический разговор***

***00:12:23***

- В ресторане используется превосходно лосось импортный, очень редко бывает лосось, который вот сюда из России приходит.

***- А почему?***

***00:12:35***

- Ну, почему? Потому что у них там уже это все работает… Я не знаю почему.

***- Ладно, хорошо. Скажите по какому вообще принципу можно выбрать действительно качественную рыбу или филе?***

***00:12:51***

***00:12:52 - 00:12:59 Технический разговор***

***00:13:00***

- Всегда при покупке рыбы надо обратить внимание на качество рыбы. Это надо смотреть сначала в глаза, надо посмотреть жабры. Жабры должны быть хорошего красного цвета, чешуя должна быть целая и мясо должно быть твердое. Если вы нажимаете пальцами, вы чувствуете силу, которая находится в рыбе.

***- А как выглядит испорченная рыба?***

***00:13:31***

- Ну, испорченная рыба всегда неприятно пахнет, глаза бывают мутные, жабры бывают светлого цвета и если трогать мясо, оно бывает мягкое. Пальцами если потрогать рыбу, они пропадают в мясе рыбы.

***- Бывает такое, что на прилавках московских, на которых продают рыбу, рыба лежит уже без головы. Легко ли обычному человеку понять, что это за рыба и нельзя ли в этот момент купить, собственно говоря, более дешевый сорт рыбы, который выдают за более дорогую?***

***00:14:13***

***00:14:14 - 00:14:22 Технический разговор***

***00:14:23***

- Ну, если на лавках находится рыба без головы, то это трудно узнать насколько она свежая. Всегда лучше покупать дешевую рыбу, которая целиком находится, чтобы было понятно, что там происходит с рыбой. Ну кроме этого можно попробовать все эти методы, которые я уже рассказал: трогаете мясо, если оно твердое, значит рыба еще хорошая, запах должен быть хороший, а не вонючий.

***- Вот скажите, может быть по вашему опыту когда-то случалось вот говорят, чтобы рыба выглядела более свежей, ее накачивают полифосфатами, ну они задерживают влагу и она становится более сочной. Можно ли как-то определить их наличие, может во время готовки?***

 ***00:15:12***

- Ну вы знаете, это так трудно. Может быть во время приготовки, что при готовке рыбы больше воды вытекает из мяса рыбы.

***00:15:23 - 00:15:39 Технический разговор***

***00:15:40***

- Если в рыбе находятся полифосфаты, тогда значит в ней больше воды находится. При приготовке рыбы — это понятно, что больше воды вытекает из рыбы.

***- Часто на рынке филе пангасиуса выдают за морской язык. Действительно ли это одно и то же или это разные рыбы?***

***00:16:07***

- Это разные рыбы. Пангасиус я вам не советую, чтобы вы покупали.

Пангасиус Вьетнаму и рекам, которые грязные, кормится мусором и потом продается на мировом рынке как морской язык и еще разные названия используют, чтобы его продали. Он не стоит дорого и мясо без кости, что многим покупателям это интересно бывает. Ну а мясо рыбы некачественное.

***- А если сравнить его с морским языком, то морской язык на порядок качественней?***

***00:16:43***

- Конечно, морской язык намного качественнее. Морской язык настоящая хорошая рыба, которая живет в море, кормится как надо.

***- Ну они очень похожи. Почему одного за другую выдают?***

***00:16:56***

- Не знаю.

***- Ну хорошо. Расскажите а какую рыбу в основном используют в ресторанах замороженную, охлажденную, свежую?***

***00:17:07***

- Мы в ресторане используем охлажденную рыбу и всегда стараемся, чтобы она была качественная.

***- А как должно быть, то есть всегда по регламенту положено в ресторанах, чтобы была использована охлажденная рыба?***

***00:17:20***

- Ну, конечно, если есть возможность, что касается ресторана – у нас рыбный ресторан и мы всегда стараемся, чтобы качество рыбы было хорошее.

***- Расскажите, вот говорят, что, собственно говоря, вся рыба в ресторанах поскольку она охлажденная, она идет самолетами. Вот как долго знаете ли вы как идет, допустим, какой-нибудь, например, лосось да к вам и в какие сроки он должен быть реализован?***

***00:17:47***

- Я это не знаю, честно.

***00:17:49 - 00:19:56 Технический разговор***