Тунцы — группа морских рыб, образующая трибу Thunnini в семействе скумбриевых, являются важным промысловым объектом. Ценятся среди рыболовов-любителей. Его готовят разными способами, едят в сыром виде и консервируют.

Давайте поподробнее остановимся на последнем способе употребления этой рыбы в пищу. Консервирование. Практически каждый из нас имел дело с консервами, и, в частности, с консервированными морепродуктами вроде тунца. Но задумывались ли вы, как они создаются? Давайте погрузимся в этот процесс вместе с Амиго!

Знакомьтесь, это Амиго, и он – тунец. Мы понаблюдаем за его жизнью, за тем, как его ловят и процессом его консервирования.

Лето. Самый сезон для ловли тунца. Так как тунец – одна из важнейших промысловых рыб, его ловят в поистине огромных объемах. Способов промыслового лова несколько: Ярусы; Кошельковый невод; Лов крючковыми орудиями; Устройства для привлечения рыбы.

Большую часть тунца добывают кошельковыми неводами, ведь это выгодно, просто, удобно и прибыльно. Годовой объём улова тунцов в Мировом океане составляет более 4 млн тонн. Свыше 2,5 млн тонн тунца добывают крупнотоннажные кошельковые тунцеловные сейнеры. Амиго как раз столкнулся с одним из таких.

Тунцеловный сейнер – настоящий комплекс для ловли этого вида рыбы. Процесс же состоит из нескольких этапов. Сначала необходимо найти косяк, то есть большое скопление рыбы. Это можно сделать несколькими способами: визуальный метод, использование акустических устройств и сообщение от других судов. В нашем случае, о косяке, в котором находился Амиго, узнали вторым методом. Далее экипаж проверяет целостность кошелькового невода, после чего окружает косяк сетью. Чтобы рыбы не сбежали (уплыли), иногда применяют наживку. Амиго на это повелся. Далее – кошелькование.

Бедные рыбы даже не заметили, как их поймали. Пока они пировали, корабль окончил намет и люди быстро стянули клячи невода и закрепили крылья. Необходимости в выдержке не было, ведь косяк не был настолько большим и находился практически на поверхности воды.

Не успели рыбы опомниться, как начался замет невода и выливка улова. Невод притянули обратно к кораблю, а рыб начали высасывать рыбонасосом. Они мгновенно были перемещены в специальный бункер, а после в мерные ящики. Амиго бы стошнило, будь он человеком…

Спустя некоторое количество времени, судно достигло порта, где ящики с рыбой перенесли в автомобильный транспорт, после чего вся компания отправилась в перерабатывающий цех. Рыб, кстати, заморозили.

Рыбок бросили в морозильники и Амиго не оставалось ничего, кромме как оставаться дожидаться своей участи…

Спустя неизвестное количество времени, его достали из морозильника и бросили под струю воды. Она избавила его от оков льда. Однако, это вовсе не значило, что его собираются так просто отпускать. Из него выпустили кишки.

Пока Амиго мысленно вопил от боли, его успели переложить в металлические стеллажи, и, в таком виде его отправили в варочный аппарат, где пытали его и остальных тунцов горячим паром в течение часа…

После варящихся рыбок достали из аппарата и охладили струей воды. На этом «испытания»

Амиго не закончились: с него «содрали шкурку», ему отрубили голову, хвост и плавники, а после удалили кости…

«Кошмар. Дьяволы… Монстры!»

Так бы завопил практически любой, увидь он эту картину и будь на месте Амиго-тунца Амиго-человек. Однако, это обычные будни в обычном рыбоперерабатывающем цехе, а «пытают» тут рыбок, которых мы с удовольствием употребляем в пищу. Да и стоит сказать, что они практически ничего не почувствовали, ведь после заморозки они определенно были мертвы и все «ритуалы» проводились на трупах морских животных.

«А что стало с остатками Амиго?» - спросите вы. А я отвечу:

Ничего особенного: Его мясо положили на конвейер, после чего машина разделила его на множество кусочков и уложила его по банкам, после чего туда добавили остальные ингредиенты: Масло, родниковая вода, рассол или овощной бульон. После банка запечатывается, все внутри маринуется и консервируется, наклеивается этикетка и по магазинам, ну и к вам на дом естественно, как же мы без вас?

Ну что? Все прочитали? Ну тогда, приятного вам аппетита!

http://tl.rulate.ru/book/67414/2369004