

УКРАШЕНИЕ СТОЛА



# БЛЮД из СЕЛЬДИ



Украшение стола

# 25 БЛЮД ИЗ СЕЛЬДИ

Ленинград  
«ЛЕНСОФ»  
1991



**Составитель:** *Селедкина Е. В.*

**Издательская группа:**

Редактор *Э. В. Рыбинская*

Технический редактор *О. В. Исакова*

Художник *М. К. Иванов*

Корректор *Н. И. Воронина*

ISBN 5-85252-004-7

© Издательство «ЛЕНСОФ», 1991



Сельдь может стать украшением любого стола. Нужно быть истинным гурманом, чтобы по-настоящему любить эту рыбу. Вкусные блюда из нее можно приготовить довольно просто, домашним — на радость, гостям — на удивление.

Загляните в эту книжку, и она вам поможет приготовить вкусное блюдо.



## ЗАКУСКА ИЗ СЕЛЬДИ

Сельдь, если она очень соленая, необходимо вымочить в течение 2—3 часов в холодной воде или в некрепком настое чая.

Очистку сельди надо производить следующим образом: отрезать край брюшка, голову и хвост, выпотрошить рыбу, сделать надрез вдоль спинки и снять кожу с обеих сторон от головы к хвосту. Отделить мясо от хребтовой кости, срезать реберные косточки с каждой половины. Половинки сельди сложить вместе, нарезать, переложить с доски на тарелку или в селедочницу, приставить промытую голову (без жабр) и хвост.

Гарнировать сельдь можно мелко нарезанным зеленым или репчатым луком, вареными морковью, картофелем, репой, нарезанной кубиками свеклой, дольками вареного яйца, кружочками свежих огурцов и помидоров. Перед подачей на стол следует полить сельдь и гарнир заправкой.

*Заправка.* 1 ст. ложка растительного масла, 2 ст. ложки уксуса, 1/2 чайной ложки горчицы с добавлением сахара, соли, перца по вкусу.

## СЕЛЬДЬ РУБЛЕНАЯ

Филе вымытой и очищенной сельди мелко нарубить, добавить замоченный в молоке и затем отжатый белый хлеб, сырой или поджаренный лук, натертое яблоко. Все это смешать и снова мелко нарубить или пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить по вкусу растительное масло и уксус, тщательно перемешать и уложить в селедочницу, придав форму целой рыбы, приставив голову и хвост, а затем вокруг положить ломтики очищенных яблок и украсить ветками зелени петрушки.

На 1—2 сельди — ломтик (50 г) пшеничного хлеба, 1 яблоко, 1/2 головки лука, 1 ст. ложка растительного масла.



## ЗАКУСКА ИЗ СВЕЖЕЙ СЕЛЬДИ

Свежую сельдь можно приготовить так, что она приобретет вкус и запах соленой икры осетровых рыб.

Надо взять 1 кг свежей сельди, выпотрошить ее, отрезать головы и хвосты, разделить каждую рыбу примерно на 5—6 кусков, положить в большую миску, всыпать 25 г соли и хорошенько перетрясти. Затем сложить сельдь в алюминиевую кастрюлю (в эмалированной это блюдо может подгореть) и залить стаканом подсолнечного масла. Сверху положить 5—6 шт. лаврового листа, 10—15 горошин черного перца и затем поставить кастрюлю на огонь. Когда соус закипит, надо убавить огонь. Сельдь должна вариться 2 часа при слабом кипении.

## СЕЛЬДЬ ПО-КИЕВСКИ

Очистить сельдь от кожи и костей. Если сельдь жесткая или крутого посола, ее следует вымочить в течение 10—12 часов в молоке, разбавленном наполовину водой. Нарезать рыбу на мелкие кусочки и порубить или пропустить 2—3 раза через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, черным или белым — кому как нравится. Добавить размягченное сливочное масло, жирный сыр, горчицу, перец и перемешать. Выложить на блюдо или в селедочницу, придав форму рыбы, приставить очищенную и промытую голову, хвост и украсить розочками из сливочного масла, кусочками сыра, листьями зеленого салата, маслинами.

На 200—250 г сельди — 200 г сливочного масла, 150 г сыра, 150 г хлеба, полстакана молока, молотый черный перец и горчица по вкусу.

## СЕЛЬДЬ С ВАРЕНИКАМИ

Очистить сельдь от кожи и костей, при необходимости предварительно вымочив ее, разрезать на кусочки и выложить на блюдо, придав форму рыбы. На сельдь положить цепочкой нарезанный кольцами лук, вместо хвоста и головы — помидоры, вырезанные в виде розы, а по бокам — красиво нарезанную свеклу и картофель. Все это окружить мелко нарезанным луком, зеленым салатом и цветочками из редиса. Полить соусом, приготовленным из майонеза, горчицы и уксуса. Сколько нужно взять сельди, зависит от количества гостей. Подают к такой



сельди не отварной картофель, как обычно, а горячие вареники с картофелем, посыпанные поджаренным луком и шпигом.

*Вареники.* Замесить на воде или молоке некрутое (на пол-стакана воды 200 г муки) эластичное тесто, добавив в него сырое яйцо, 1 ст. ложку растопленного сливочного масла, соду или дрожжи и соль.

Для фарша сварить картофель, слить воду, обсушить слегка в духовке и пропустить через мясорубку или протереть сквозь сито, заправив слегка обжаренным салом. Раскатать тесто, вырезать с помощью стакана кружочки, положить на них фарш, защипить края и варить вареники в кипящей подсоленной воде.

### ПАШТЕТ ИЗ СЕЛЬДИ

Натереть на терке сыр и очищенный корень хрена. Мелко нарезать яйца, сваренные вкрутую, зеленый лук и кусочки филе сельди. Все перемешать, добавить майонез, острый соус, соль, перец, немного лимонного сока. Выложить на блюдо и украсить яичным желтком, цветочками из белка, листьями салата и кусочками сыра.

Паштет можно подавать в корзиночках, выпеченных из пресного теста, или фаршировать им половинки сваренных вкрутую яиц, огурцы, помидоры.

На 1—3 сельди (150—200 г филе) — 8 яиц, корень хрена (150 г), 200 г сыра, 200 г майонеза, зеленый лук, соус, лимонный сок, соль, перец по вкусу.

### ФАРШИРОВАННЫЕ ТРУБОЧКИ

Мелко нарезать селедочное филе, добавить натертые на крупной терке или пропущенные через мясорубку плавленый сыр и сваренные вкрутую яйца, а также размягченное сливочное масло, острый соус и мелко нарезанный зеленый лук. Можно подать этот паштет на стол, украсив блюдо яичными желтками и зеленым луком, но лучше наполнить им слоеные трубочки, которые можно испечь из готового слоеного теста.

*Трубочки.* Раскатать тесто слоем толщиной 0,5 см и нарезать полосками длиной 20 см и шириной 2,5 см. Намотать винтообразно на цилиндрические формы или деревянные палочки, смазать сырым яйцом и выпекать в духовке. Когда трубочки остынут, вынуть формы и нафаршировать паштетом. Концы посыпать зеленью.



На большую сельдь (200 г) — 200 г сливочного масла, плав-  
ленный сырок, 3 яйца, ложка соуса, 200 г зеленого лука, 800 г  
готового слоеного теста. Тесто можно приготовить и самим:  
на 500 г муки — 300 г сливочного масла, яйцо, стакан воды,  
соль, несколько капель уксуса.

### СЕЛЕДОЧНАЯ ИКРА

Филе сельди пропустить через мясорубку вместе с плав-  
ленными сырками и твердым сливочным маслом (поочередно).  
Все это хорошенько перемешать и поставить на полчаса — час  
в холодильник, чтобы масса застыла. Выложить в селедочницу,  
придать красивую продолговатую форму и украсить зеленью  
петрушки, зеленым горошком, розочками из сливочного масла.

На 2—3 сельди (500 г) — 2—3 плавленых сырка (350 г)  
и 200 г сливочного масла.

### СЕЛЬДЬ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

Для этого блюда сельдь вымачивают в течение 3—4 часов  
в холодном молоке (слабосоленую сельдь можно не вымачи-  
вать совсем). Дважды пропускают через мясорубку. Яблоки  
очищают от семян и кожицы. Репчатый лук очень мелко  
шинкуют, поливают растительным маслом и тщательно «сти-  
рают» руками. Затем яблоки и лук смешивают, заправляют их  
по вкусу сахаром, солью, лимонным соком (можно уксусом),  
сметаной. Можно добавить и готовую горчицу.

Сельдь аккуратно выкладывают в селедочницу, заливают  
подготовленным соусом и украшают зеленью петрушки. Это же  
блюдо можно приготовить, заменив сметану майонезом. По-  
правка в таком случае будет небольшая — не добавляется  
в соус горчица.

На 500 г сельди — 1 яблоко, 1 большая головка лука, 150 г  
сметаны (или майонеза), сахар, соль, лимонный сок, горчица.

### ПРАЗДНИЧНАЯ ЗАКУСКА ИЗ СЕЛЬДИ С ЯЙЦОМ

Филе сельди разрезать наискось на полосы шириной  
1—1,5 см, и каждую полоску свернуть плотным валиком.

Яйца сварить вкрутую, разрезать вдоль и выложить на  
плоское блюдо желтками вверх. А для того, чтобы они лежали



на блюде устойчиво, сначала надо немного срезать на каждой половинке низ белка.

На каждую половинку яйца аккуратно положить свернутый валиком кусочек сельди, выпустить из пергаментного мешочка немного майонеза и положить по ломтику тонко нарезанного лимона. Блюдо украсить листьями салата, кружочками свежих помидоров и другой зеленью.

На 150 г сельди — 5 яиц, 2 ст. ложки майонеза, 1/3 лимона, 1 помидор.

### СЕЛЬДЬ МАРИНОВАННАЯ

Вымоченное в молоке филе сельди, не разрезая на кусочки, уложить в банку, залить маринадом и растительным маслом. Маринованная сельдь будет готова через сутки. Если нужно приготовить ее быстро, то можно перед маринованием разрезать рыбу на кусочки. Тогда сельдь, замаринованная утром, будет готова к ужину.

*Маринад.* Морковь очистить и нарезать кружочками, лук мелко нашинковать, добавить сахар, лавровый лист, корицу, черный перец горошком, душистый перец и семена укропа, залить небольшим количеством воды (50 г), довести до кипения и поварить 3—5 минут. Снять с огня, влить уксус, вновь нагреть и не доводя до кипения, снять с огня и охладить.

На 500 г сельди — 5 чайных ложек сахара, 1 большая морковь, 2 головки лука, 200 г 6%-го уксуса, 2 ст. ложки растительного масла, 3 шт. лаврового листа, 5 горошин черного и 7—10 горошин душистого перца, корица, 1/4 чайной ложки семени укропа.

### СЕЛЬДЬ С ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ

Для этого блюда сельдь лучше вымочить не в молоке, а в холодном крепком чае.

Лук мелко нашинковать и заправить растительным маслом, добавить томатный соус или пасту и жарить 1—2 минуты. Затем охладить, смешать с сахаром и уксусом. Эту массу аккуратно выложить на нарезанную тонкими кусками и уложенную в селедочницу сельдь, украсить зеленью петрушки.

На 500 г сельди — 3—4 головки лука, 4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка томата-пасты, сахар, уксус по вкусу.



## СЕЛЬДЬ ПО-ДОМАШНЕМУ

Филе сельди, не нарезая на кусочки, смазать с двух сторон готовой горчицей, туго свернуть валиком, плотно уложить в банку, залить подсолнечным или оливковым маслом, так, чтобы оно полностью покрыло рыбу. Банку с рыбой поставить на сутки на холод. Перед подачей на стол сельдь разрезать на куски, уложить в селедочницу, украсить репчатым луком, нарезанным кольцами. Сверху все полить небольшим количеством масла, в котором сельдь выдерживалась.

На 500 г сельди — 150 г растительного масла, 1 головка лука, 40 г готовой горчицы.

## СЕЛЬДЬ РУБЛЕНАЯ С ОРЕХАМИ

Филе вымочить в холодном молоке и пропустить через мясорубку вместе с очищенными от кожицы и семян яблоками, сваренным вкрутую яйцом, пассерованным репчатым луком и ядрами грецких орехов. Полученную массу тщательно перемешать, заправить майонезом и выложить в селедочницу продолговатой горкой. На один конец селедочницы уложить голову, на другой — хвост. Массу ровняют ножом, посыпать рубленым вареным яйцом и украсить мелко нарезанным зеленым луком.

На 500 г сельди — 3 яйца, 1 яблоко (если сельдь очень соленая, нужно 2 яблока), 1 большая головка лука, 12—15 грецких орехов, 3 ст. ложки майонеза.

## СЕЛЕДОЧНОЕ МАСЛО

Филе сельди вымочить в холодном молоке (соленую — в течение 3—4 часов, слабосоленую — в течение 1 часа). Подготовленную таким образом сельдь два раза пропустить через мясорубку. Массу смешать со сливочным маслом и готовой горчицей. Затем взбить вручную или с помощью миксера. Сформировать в виде брусочка, охладить.

Селедочное масло употребляется не только для бутербродов, его подают отдельно и к отварному картофелю.

На 60 г сельди — 200 г сливочного масла, горчица.



## ЗАКУСКА ИЗ СЕЛЬДИ «НОВОГОДНЯЯ»

Сельдь, очищенную от кожицы и костей (филе), мочить в течение 3—4 часов в молоке в фарфоровой посуде. Затем обсушить и разрезать каждую половинку на 3—4 кусочка.

Лук (репчатый или зеленый) мелко нарезать и соединить с яблоками, потертыми на крупной терке. Залить сметаной, перемешать, добавить уксус, соль, сахар по вкусу. Еще раз перемешать и залить этой смесью приготовленную сельдь, украсить зеленью.

На 4 сельди — 4 луковицы, 3 яблока, 300 г сметаны, 0,5 л молока, зелень петрушки, соль, сахар, уксус по вкусу.

## ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ

Соленую сельдь вымочить в холодной воде в течение 24—30 часов. Затем сельдь выпотрошить, снять кожу и удалить кости, а мякоть пропустить через мясорубку вместе с черствым белым хлебом без корок, предварительно размоченным в молоке или сливках.

Репчатый лук мелко нарезать, слегка поджарить на подсолнечном масле и смешать с селедочной массой.

Добавить в селедочную массу по вкусу перец, мускатный орех и, если требуется, соль.

Разложить массу на порционные сковороды, смазанные маслом и посыпанные сухарями, разровнять поверхность, смазать сметаной и маслом, посыпать сухарями и запечь в духовке. Подать, полив маслом или сметаной.

На 100 г сельди — 75 г хлеба пшеничного, 0,075 л молока, 10 г масла подсолнечного, 30 г сметаны, 5 г сухарей, мускатный орех и перец.

## СЕЛЬДЬ, ЗАПЕЧЕННАЯ В КОНВЕРТЕ

Сельдь хорошо вымочить в холодной воде, удалить кости, филе поджарить на сковороде с подсолнечным маслом. Из целого листа бумаги, сложенного вдвое, вырезать форму в виде сердца. Бумагу смазать маслом, на одну половину положить густой томатный соус с вином, на него поместить обе половинки жареной сельди, залить снова соусом с вином, края бумаги плотно завернуть.



Сельдь в бумаге осторожно положить на овальное металлическое блюдо, поставить в духовку и держать там до тех пор, пока бумага не вздуется. Подать сельдь на том же блюде, на котором она запекалась.

На 50 г филе сельди — 15 г масла подсолнечного, 50 г репчатого лука, 50 г томатного соуса.

### КОТЛЕТЫ ИЗ СОЛЕНОЙ СЕЛЬДИ

Отобрать 4 сельди средней величины, вымочить их в молоке и затем, сняв кожу и удалив кости, пропустить через мясорубку вместе с намоченным в молоке черствым белым хлебом. Добавить в фарш 2 сырых яйца, 2 ст. ложки густой сметаны и рубленую зелень укропа. Тщательно перемешать, сделать котлеты, смазать сырым яйцом, посыпать мелкими сухарями, жарить на топленом масле. Подавать с жареным картофелем.

### СЕЛЬДЬ ПО-РУССКИ

Филе сельди нарезать тонкими полосками, сверху положить отварной картофель, отварные грибы, зеленый лук и полить майонезом. Можно уложить продукты горкой, а по краям положить дольки соленых или маринованных помидоров и зелень.

На 4 хорошо вымоченные сельди — 500 г соленых помидоров, 50 г сушеных грибов, 200 г майонеза, картофель, зеленый лук.

### СЕЛЬДЬ СО СМЕТАНОЙ

Сельдь очистить, разделить на две половинки и вымочить в молоке в течение 1—2 часов, затем как следует обсушить.

*Маринад.* Смешать вино и винный уксус, добавить нарезанные ломтики лука и чеснока, горошины черного перца, соль и прокипятить. Вложить сельдь, влить немного горячей воды, чтобы она покрыла рыбу и кипятить 7 мин. Бульон, полученный после кипячения, процедить, остудить и смешать с яичными желтками, сметаной, горчицей и красным перцем. Этот соус вылить на сельдь. Подавать в холодном виде.

На 4 свежие сельди — 1/8 л молока, 1 рюмка белого вина, 2 ст. ложки винного уксуса, 1 головка лука, 1 долька чеснока,



1 чайная ложка горчицы, 2 яичных желтка, 2 ст. ложки сметаны, 1 чайная ложка красного молотого перца, 6 горошин черного перца.

### СЕЛЬДЬ СВЕЖАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЯЙЦОМ

Филе свежей сельди (с кожей, но без костей) посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить на подсолнечном масле.

Обжаренную рыбу положить на металлическое овальное блюдо или лоток для запекания. Сырое яйцо смешать со сметаной и рубленным репчатым луком и посолить. После этого залить рыбу смесью и запечь. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

На 100 г сельди — 6 г муки, 10 г подсолнечного масла, 1 яйцо, 20 г сметаны, 20 г репчатого лука, перец, зелень.

### ЗАПЕКАНКА ИЗ СЕЛЬДИ

Вымоченную в холодной воде сельдь выпотрошить, удалить кожу и кости. Мякоть сельди смешать с намоченным в молоке или сливках белым хлебом, вареным картофелем и сырым яйцом. Полученную смесь пропустить через мясорубку, добавить в нее натертый на терке или мелко изрубленный сырой репчатый лук, соль и перец по вкусу, перемешать. Приготовленную массу уложить на смазанный сливочным маргарином и посыпанный сухарями противень слоем толщиной примерно 3 см. Разровнять поверхность, смазать сырым яйцом, смешанным со сметаной, и запечь так, чтобы сверху и снизу образовалась румяная хрустящая корочка. Готовую запеканку разрезать на порционные куски и подавать, полив сметанным, томатным соусом или сметаной, посыпать запеканку мелко нашинкованной зеленью петрушки или укропа.

На 100 г сельди — 50 г пшеничного хлеба, 50 г молока, 50 г картофеля, 1—2 яйца, 20 г лука, 5 г сливочного маргарина, 5 г сметаны, 5 г сухарей, 75 г соуса или 30 г сметаны, зелень.

### СЕЛЬДЬ В ТОМАТЕ С ОГУРЦАМИ

Порционные куски филе свежей сельди (с кожей, но без костей) уложить одним слоем в смазанный маслом сотейник, добавить соленые огурцы, нарезанные тонкими ломтиками, томат-пюре или свежие помидоры без кожи и семян, нарезан-



ные мелкими кусочками. Все это залить рыбным бульоном на половину высоты кусков рыбы и, закрыв посуду крышкой, припускать при слабом кипении в течение 25—30 мин. Готовую рыбу переложить в другую посуду или же аккуратно слить из посуды с рыбой бульон и приготовить на нем соус. Для этого бульон нагреть до кипения, положить в него небольшими порциями смесь муки со сливочным маслом и, помешивая, проварить до загустения. Этот соус заправить по вкусу солью, перцем, сливочным маслом и процедить. Соус вылить в посуду с рыбой. Рыбу, залитую соусом, прогреть до кипения. Перед подачей на стол положить кусок рыбы на блюдо или тарелку вместе с огурцами, полить соусом и посыпать зеленью петрушки. Гарнировать картофелем отварным — (положить рядом с рыбой).

На 150 г сельди — 30 г соленых огурцов, 15 г томата-пюре или 75 г свежих помидоров, 100 г бульона, 6 г муки пшеничной, 10 г масла сливочного, 150 г гарнира.

### СЕЛЬДЬ РУБЛЕНАЯ ЗАПЕЧЕННАЯ

Вымоченную сельдь разделать. Филе мелко нашинковать, добавить репчатый лук и слегка обжарить на масле. Мякиш черствого хлеба намочить в молоке, а затем отжать. Все эти продукты дважды пропустить через мясорубку, хорошо растереть деревянной ложкой и заправить молотым перцем, растопленным сливочным маслом, молоком с сырыми яйцами. Хорошо смазать маслом глубокую сковородку или сотейник, выложить селедочную массу, выровнять, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

На гарнир подать горячий печеный или отварной картофель и отдельно сливочное масло.

На 600—700 г сельди — 2 городские булочки (мякиш), 2 стакана молока, 2 головки лука, 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка молотых сухарей.

Можно ли определить по внешнему виду соленой сельди, какова она будет на вкус? Можно! Сельдь с толстой спинкой будет особенно хороша. Но вот сельдь купили. Как хранить ее дома? Бывает, сельдь продается в больших металлических банках. В такой таре, открыв ее, хранить сельдь нельзя — испортится. Следует переложить ее в стеклянную банку, залить имею-



щимся рассолом, закрыть крышкой и поставить в холодильник. Сельдь должна быть покрыта рассолом, в противном случае она быстро испортится — «поржавеет».

Для этой же цели можно приготовить особую заливку. Надо вскипятить обычное пиво вместе с горошками черного перца и лавровым листом, охладить. Затем эту смесь залить в банку с сельдью, а сверху налить тонкий слой растительного масла и закрыть банку пергаментом.

Разделять сельдь нужно правильно, выдержав следующую последовательность. Прежде всего тушку необходимо выпотрошить, тщательно удалить все внутренности, затем снять кожицу. Но не спешите. Чтобы было удобнее сделать это, сначала острым ножом делаем два разреза: поперечный у головы и продольный вдоль спины. Теперь снимаем кожицу от головы — это знают все. От позвоночных и реберных костей аккуратно отделяем филе. Если филе сняли верно, в руках остается рыбный остов — с головой и хвостом. Если для украшения блюда нужна голова сельди, ее отрезают от позвоночника и удаляют жабры.



# ХАРАКТЕРНЫЕ ПРИЗНАКИ СЕМЕЙСТВА СЕЛЬДЕВЫХ

Характерные признаки			Район распространения
семейства	рода	вида	
1	2	3	4
<p><b>СЕЛЬДЕВЫЕ.</b> Форма тела веретенообразная, оно покрыто циклоидной чешуей. Боковой линии и жирового плавника не имеется. Хвостовой плавник сильно выемчатый, спинной плавник короткий. Зубы на челюстях слабые</p>	<p><i>Каспийско-черноморские сельди.</i> Имеют удлиненные чешуйки при основании хвостового плавника. Брюхо с боков сжато. Киль от головы до начала анального плавника. Рот конечный, большой. По внешнему виду рыбы делятся на две группы: пузанки и сельди</p>	<p><i>Пузанки.</i> Имеют более высокое, сжатое с боков и укороченное в хвостовой части тело, грудные плавники длинные. Голова высокая клиновидная: сжатая с боков. К этой группе относятся большеглазый пузанок, каспийский пузанок, азовский пузанок. Средняя, промысловая длина колеблется от 14 до 30 см</p> <p><i>Сельди.</i> Имеют низкое, не сжатое с боков тело, более короткую низкую голову и короткие грудные плавники. Наиболее важное промысловое значение имеют сельди бражниковская, черноморская (длина 20—30 см) и черноспинка (длина 35—37 см)</p>	<p>Обитают эти рыбы в Каспийском и Азовском морях и в восточной части Черного моря</p> <p>Бражниковская сельдь. Морская солоновато-водная рыба, избегает пресные воды. Обитает в Каспийском море</p> <p>Черноморская сельдь — рыба проходная. Обитает в Черном и Азовском морях, заходит в реки Дон, Дунай, Днепр, Днестр и др. Черноспинка — рыба проходная. Обитает в Каспийском море, заходит в реки Волга и Урал</p>



1	2	3	4
	<p>Океанические, морские сельди. Имеют небольшой рот и брюшные плавники позади начала спинного плавника</p>	<p>Атлантико-скандинавские сельди (атлантическая, исландская, норвежская, мурманская). В строении тела этих рыб нет резких различий. Киль на брюшке выражен слабо. Нижняя челюсть выдается вперед. Удлиненных чешуек у хвостового плавника нет. Длина более 21 см</p>	<p>Морская стайная пелагическая рыба. Обитает в Северной Атлантике, Баренцевом, Белом, Норвежском морях. В целях увеличения запасов этих рыб проводят охранные мероприятия по регулированию лова</p>
		<p>Балтийская сельдь, са-лака. Является подвидом атлантической сельди. Длина 14—16 см</p>	<p>Морская стайная пелагическая рыба. Обитает в Балтийском море, особенно много салаки в Рижском и Финском заливах</p>
		<p>Беломорская сельдь. Бы-вает крупной (ивановская) — нерестуется летом у берегов и мелкой (егорьевская) — откладывает икру ранней весной. Длина 20—34 см</p>	<p>Морская стайная рыба. Распространена в Белом море</p>
		<p>Тихоокеанская, восточная сельдь. Отличается от атлантической сельди меньшим количеством позвонков и наличием килевых чешуек между</p>	<p>Стайная пелагическая рыба, заходит в пресные воды. Наибольший улов сельди производится в Охотском море</p>



1	2	3	4
	<p><i>Сардины.</i> Жаберная крышка сильно исчерчена. По внешнему виду напоминают сельдь</p>	<p>анальным и брюшными плавниками. Длина 38—50 м</p> <p><i>Сардина пильчара, или европейская сардина.</i> Имеет киль только за брюшными плавниками, последние лучи в анальном плавнике удлинены: есть удлиненные чешуйки у основания лопастей хвостового плавника. Жаберная крышка исчерчена радиально-расходящимися бороздками. Позади жаберной крышки имеется несколько темных пятен. Длина 14—15 см</p> <p><i>Сардинопс.</i> Отличается от сардины гладкой жаберной крышкой, толстым, не сжатым с боков телом, вдоль которого над боковой линией располагается до 15 темных пятен. Спинка зеленовато-оливковая, бока серебристо-белые. Длина 18—22 см</p> <p><i>Сардинелла.</i> Отличается от сардины гладкой жаберной крышкой, отсутст-</p>	<p>Морская стайная пелагическая рыба, обитает в водах Восточной Атлантики, в Средиземном и Черном морях</p> <p>Морская стайная пелагическая рыба, обитает у берегов Южной Африки, Перу и др. В Тихом океане встречается от берегов острова Сахалин до Желтого моря, у берегов Северной Америки от Канады до Южной Калифорнии</p> <p>Стайная, пелагическая рыба, встречается вдоль</p>



1	2	3	4
	<p><i>Тюльки, кильки.</i> Не имеют удлиненных чешуй у основания хвостового плавника. Жаберная крышка не исчерчена. На брюхе — киль. Последние лучи анального плавника удлинены. Рот небольшой, нижняя челюсть выдается вперед</p>	<p>вием на теле темных пятен. Наибольшее промысловое значение имеют круглая сардинелла — аурита и плоская сардинелла — эба</p> <p><i>Аурита</i> имеет прогонистое и относительно круглое тело, на верхней части жаберной крышки есть темное пятно. Длина 13—18 см. Эба имеет высокое уплощенное тело, а на брюшке заметно выделяется киль</p> <p><i>Тюлька, килька.</i> Спина и верхняя часть головы серо-зеленоватые или сине-зеленые, брюхо белое или золотисто-желтое. Грудные плавники заостренные</p>	<p>всего Западного побережья Африки</p> <p>Стайная пелагическая рыба. Имеются солоноватоводные, полупроходные и пресноводные виды.</p> <p>Тюлька, обитающая в Азовском море, заходит в реки и водохранилища</p>

Пищевое значение и вкусовые свойства отдельных видов сельдевых очень различны и зависят от возраста, сезона и района лова, а также от способа обработки. По способу обработки сельдевые делятся на мороженные, горячего копчения, холодного копчения, соленные, пряные и маринованные.



Сдано в набор 20.02.91. Подписано к печати 10.03.91.  
Формат  $60 \times 84 \frac{1}{16}$ . Бумага писчая № 1. Гарнитура  
„Литературная“. Печать высокая. Усл. печ. л. 0,8.  
Уч.-изд. л. 1,0. Тираж 200 000 экз. Заказ 60737.  
Договорная цена

---

Издательство „ЛЕНСОФ“ по заказу МП „КОНТЭКС“  
197022, Ленинград, Аптекарский пр., 8а  
ЦКФ ВМФ



Договорная цена