# Особенности национального стейка

История мясного скотоводства в США, Аргентине, Австралии насчитывает несколько веков. Россия сегодня успешно конкурирует с ними, а по некоторым показателям даже обгоняет грандов индустрии. Не будет преувеличением сказать, что ощутимый прорыв в мясной культуре во многом стал результатом работы компании «Мираторг», которая является безоговорочным лидером* на российском рынке говядины.

## Говядина и свобода

Мясо на открытом огне люди жарят с древних времен, но стейк, в том виде, в котором он нам знаком, был изобретен жителями Туманного Альбиона. В английских кулинарных книгах XV века можно найти *beefsteak* — стейк из говядины. А в XVIII–XIX веках в Лондоне даже существовало «Великолепное общество говяжьих стейков», в котором состояли аристократы, военные, представители театральной богемы и даже члены королевской семьи. Ведь в то время мягкие и вкусные стейки, для которых использовались самые лучшие куски мяса, были доступны только состоятельным людям. Девизом членов общества были слова *«Beef and liberty»,* а все заседания начинались с ужина, на котором подавались стейки с жареным луком и картофелем. Это блюдо и сегодня подают в любом ресторане традиционной кухни от Южной Англии до Шотландии.

Так что не случайно прародителями абердин-ангусской породы скота, которую выращивает компания «Мираторг», были черные безрогие бычки из графства Абердиншир и бурые — из графства Ангус. Это мясо отличается высокой мраморностью, особой мягкостью, ярким вкусом и идеально подходит для приготовления стейков.

## Пастбище «пять звезд»

Австралия — идеальное место для животноводства. Первых коров и быков в XVIII веке европейцы завезли сюда из Южной Африки и Индии. Сегодня огромные стада скота элитных пород пасутся в солнечном Квинсленде и других северных штатах континента.

В наше время не каждая страна может позволить себе развитие мясного скотоводства. Породистым бычкам нужны чистые воздух и вода, сочная трава, гигантские пастбища. В России все необходимые условия созданы в Брянской, Смоленской, Калужской, Орловской, Тульской и Калининградской областях, где компания «Мираторг» выращивает абердин-ангусских бычков, привезенных из Австралии. Эта порода только на первый взгляд кажется неприхотливой. Чтобы мясо получилось высокого качества, животным нужны специальные условия содержания, тщательный уход и, главное, особый рацион питания без гормонов и стимуляторов роста. До 4–6 месяцев телята находятся на молочном вскармливании, затем до 12–15 месяцев пасутся на пастбищах, после чего начинается 250-дневный зерновой откорм. Минимальная двигательная активность и особая «диета» с преобладанием кукурузы на последнем этапе формируют в мясе мраморные прослойки легкоплавкого жира, что придает приготовленным стейкам мягкость и сливочно-сладковатый привкус.

Фото из архивов пресс-службы компании «Мираторг»

## Рекорды Поднебесной

Китай — самая густонаселенная страна в мире и, соответственно, крупнейший потребитель мяса. В традиционных блюдах китайской кухни чаще всего используют свинину, но глобализация сделала свое дело, так что стейки и бургеры с каждым годом становятся все популярнее. А традиционные китайские приправы и соусы придают им яркий, насыщенный вкус. В Поднебесной выращивают коров желтой масти, которая получилась в результате скрещивания местной и немецкой породы. Но собственное мясное производство не способно удовлетворить постоянно растущий спрос. Например, в 2019 году импорт говядины в Китай вырос на рекордные 60% — до 1,7 млн тонн. В этом году компания «Мираторг» начала поставки в Китай мраморной говядины *Black Angus,* в том числе сухого вызревания. В период с 12 до 21 дня при определенной температуре и влажности воздуха внутри мышечных волокон проходят реакции, в результате которых мышечная ткань размягчается, мясо становится более нежным, а его вкусовые характеристики улучшаются.

## Культурный символ

В США стейк — это не просто кусок мяса, а культурный символ и национальное достояние. Культ потребления стейка в этой стране складывался десятилетиями, а барбекю — любимое развлечение американцев. Сначала говядина, приготовленная на открытом огне, была пищей ковбоев. Бескрайние прерии Дикого Запада оказались отличным местом для разведения быков мясных пород, завезенных сюда европейцами. Поголовье стремительно увеличивалось, что привело к активной селекции. Так что сейчас выращивание скота и раздел туш — целое искусство.

Именно в США мясо, разрезанное на куски (стейки), получило наибольшее распространение. А некоторые стейки даже обрели соответствующие названия. «Стриплойн», который вырезается из тонкого филейного края, в США именуют стейк «Нью-Йорк», потому что именно так он значился в карте фирменных блюд первого нью-йоркского стейк-хауса *Delmonico's.* А «Эйзенхауэр», или «грязный» стейк, был назван в честь 34-го президента США, который предпочитал мясо, поджаренное не на решетке, а прямо на углях.

Но, обсуждая с официантом степень прожарки, не забудьте поинтересоваться категорией мраморности. Лучшая говядина имеет грейд *Prime.* Его получает мясо с жировыми прослойками, равномерно распределенными по всему отрубу. Во время приготовления на гриле жир тает, и стейк получается сочным и мягким.

## От головы до хвоста

В Аргентине царит настоящий культ мяса. Вегетарианцев вы тут не встретите. Стейки местные жители жарят на гигантском гриле *parrilla,* а большие куски нанизывают на специальную конструкцию *asador criollo,* которую устанавливают под углом к огню. В ход идет вся туша, от головы до хвоста.

Крупный рогатый скот европейцы завезли в Южную Америку в XVI веке. С тех пор поголовье скота, которое пасется в аргентинской пампе, увеличилось в сотни раз. Сегодня поголовье только мясных пород в этой стране составляет более 50 млн голов. Говядина травяного откорма отличается низким уровнем мраморности и имеет яркий мясной вкус. Она считается самой диетической, но довольно жесткой и текстурной.

Если история производства говядины в странах, которые сегодня являются лидерами рынка, исчисляется веками, **Россия благодаря «Мираторгу» смогла пройти этот путь всего за десятилетие.** Компания с нуля создала подотрасль мясного скотоводства в стране, стала крупнейшим производителем мраморной говядины в России* и даже одним из мировых лидеров по численности бычков абердин-ангусской породы. «Мираторг» продолжает развивать культуру потребления мяса, поддерживая высокий стандарт качества отечественной говядины и предлагая новый потребительский опыт. Чтобы отправиться в гастрономическое путешествие и попробовать мраморную говядину, необязательно выезжать за пределы России — в фирменных магазинах «Мираторга» можно купить стейки на любой вкус и кошелек. А если вы не хотите стоять у плиты дома, вам идеально приготовят мясо в центре Москвы, в ресторане «Рыбы нет». Преимущества российских стейков уже оценили во многих странах мира — от Китая до Персидского залива. А в этом году компания начала поставки премиальных стейков в Бразилию, которая сама на протяжении многих лет является крупнейшим экспортером говядины в мире.

* по объему производства говядины на убой по данным «Национальной мясной ассоциации» по итогу 2019 года; Исх. №30-20 от 28.02.2020

Реклама 0+