**Приготовление:**  
На 300 г икры требуется 1,5 л кипятка. Если икры будет больше, то, соответственно, и количество воды следует увеличить. Однако прямо пропорциональной зависимости здесь нет. Например, на 2 кг икры надо не 7,5 л, а около 3 л кипятка. Главное чтобы вся икра была ошпарена.  
  
Итак, **готовим паюсную щучью икру.** Для этого нужны: щучья икра, соль, глубокая миска, высокий бидончик, дуршлаг, марля, вилка, столовая ложка.  
Ястыки с икрой выкладывают в глубокую миску и вспарывают вилкой, не снимая пленки икряных мешков. Содержимое миски заливаем кипятком и интенсивно перемешивают вилкой в течение 3- 5 мин. При этом на вилке можно увидеть пленки ястыка в виде жгутиков, которую необходимо сбросить в отдельную тарелку.   
Практически все икринки должны отделиться друг от друга и стать бело-желтыми, как вареное пшено.  
Горячую воду следует осторожно слить, добавить холодную воду, затем снова слить, делая это до тех пор, пока икра не окажется в холодной прозрачной воде. Процесс горячей обработки и грубой фильтрации завершен.   
Далее, помешивая содержимое миски, соберите вилкой остатки пленок. При этом икра быстро ляжет на дно, а в воде, медленно оседая, будут кружиться пылинки. Это и есть те самые сосудики, которые обеспечивали жизнь каждой икринки. Их тоже нужно удалить. Для этого содержимое миски перелейте в высокий бидончик. При этом увеличивается разница между временем падения на дно икринок и пылинок, следовательно, ускоряется процесс тонкой фильтрации и будет достигнута нужная чистота. Содержимое бидончика перемешивают до тех пор, пока, основная масса икры не упадет на дно (не дожидаясь полного оседания икры), и сливают пыль. Затем бидончик помещают под струйку холодной воды, уже не помешивая вилкой, и снова сливают, повторяя это несколько раз до достижения требуемой чистоты. Лично я эту операцию проделываю 8-10 раз. На этом процесс тонкой фильтрации считается завершенным.Далее икру следует высушить. Для этого дуршлаг устилают марлей, выливают в него содержимое бидончика, марлю слегка закручивают, осторожно поглаживая рукой снизу; при этом вода стекает по руке. Когда марля становится достаточно сухой, процесс прекращают. Развернув марлю в миске или на столе, можно увидеть стройную пирамиду из отдельных пшенных икринок.  
**Один из самых ответственных этапов- соление**. Соль лучше всего взять йодированную мелкую. Необходимо учитывать, в какой срок будет употреблена икра. Допустим, вы готовите ее гостям на завтра. Тогда вам необходимо сделать следующее. Горку икры с марли переложить обратно в миску и солить по вкусу, постепенно добавляя соль и слегка помешивая столовой ложкой. Икра от соли будет становиться прозрачной, как янтарь. При достатке соли и тщательном перемешивании этот процесс займет не более 5 мин. Если же вы хотите сохранить икру долго, допустим, месяц и более, то посолите ее более круто.  
Итак, в миске находится соленая янтарная, но вспененная икра. Это нормально. Теперь ее следует расфасовать. Икру укладываем ложкой в тару, не докладывая до верха 5-10 мм, желательно в мелкие стеклянные банки. Хотя икра уже готова к употреблению, рекомендуется выдержать ее в холодильнике около 6 ч. Пена всосется в икринки, они увеличатся в размере, приобретут еще более янтарный цвет. Икра станет рассыпчатой до такой степени, что на бутерброд будет намазываться ровным слоем, не налипая на столовые приборы.  
При таком способе приготовления будут полностью усваиваться белок и другие компоненты икры. Икра приобретает четкую зернистость, рассыпчатость, выраженный янтарный цвет и замечательный вкус.  
  
**Ценность щучьей икры:**Лечебные и особенно диетические качества щучьей икры ценятся высоко. Так, если в икре осетровых содержится 16% жира и 28% белков, в икре лососевых, соответственно, около 12% жира и 35% белков, то в икре частиковых рыб и щуки жира содержится не более 1,5%. Щучья икра также богата белками, минеральными солями и витаминами, в том числе, витаминами А и Д.