Съедобные улитки и блюда из них

ВИДЫ СЪЕДОБНЫХ УЛИТОК

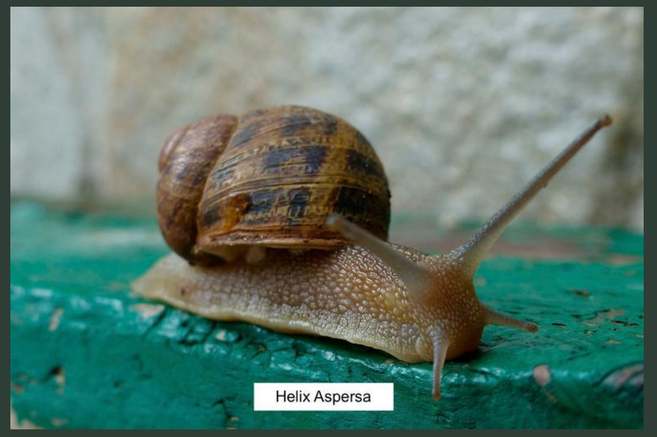
Всего в мире существует около 35000 видов улиток, живущих на суше, из них съедобных совсем немного – чуть более 110 видов.

САМЫЕ ПОПУЛЯРНЫЕ СЪЕДОБНЫЕ ВИДЫ:

Виноградная улитка

Садовая улитка

Горная улитка



КАК УЛИТКИ ПОПАЛИ НА КУХНЮ

Ученые выяснили, что первыми улиток стали готовить древние римляне, хотя некоторые исследования указывают на то, что их употребляли в пищу еще раньше.Сейчас этот деликатес готовят во многих странах Европы.

Самыми большими поклонниками улиток считаются французы — в год они съедают около 30 тысяч тонн брюхоногих.
В Италии из улиток готовят супы, салаты и специальный соус для пасты, а в Испании к моллюскам добавляют перец чили и подают с холодным пивом.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Идея есть улиток может показаться не такой привлекательной для большинства, но...

...мясо моллюсков не только вкусный, но и полезный продукт – оно содержит массу витаминов, богато аминокислотами и белками, зато жиров в нем – мало. Почти на 80 % оно состоит из воды.

В 100 г мяса улиток – 15 % белков, 2,4 % жиров

ТОП-5 ПРЕИМУЩЕСТВ

- Улитки – отличный источник лектина, который обладает противораковыми свойствами, стимулирует иммунную систему.
- Слизь этих брюхоногих богата аллантонином, коллагеном и эластином – компонентами, важными для лечения кожных заболеваний и переломов костей. Медный пептид из секрета моллюсков способствует разглаживанию рубцов.
- Секрет, выделяемый этими моллюсками, является важным источником олигосахаридов. К тому же эта жидкость лечит акне, увлажняет кожу, улучшает ее цвет, защищает от неблагоприятных воздействий окружающей среды.
- В морских улитках содержится специфическое вещество, полезное для людей, страдающих депрессиями, болезнью Паркинсона или наркоманией.
- В телах слизней с «домиками» ученые обнаружили вещество, которое стимулирует выработку дофамина (так называемый гормон счастья) у людей с неврологическими расстройствами.

ФЕРМА ДЛЯ РАЗВЕДЕНИЯ СЪЕДОБНЫХ УЛИТОК

Важные моменты в разведении съедобных улиток

Вода - важная часть процесса разведения съедобных улиток, этой воды потребуется очень много. Для выращивания улиток необходимо поддерживать постоянно высокую влажность воздуха не менее 80%. Требования к воде очень большие- она должно проходить через несколько степеней очистки для предотвращения развития бактерий.

Почва должна состоять на 20-40% из органических материалов и быть рыхлой. Улитки откладывают яйца, зарываясь в землю, а если это невозможно, улитка и яйца могут погибнуть . Для разведения съедобных улиток важна трава. В ней она чувствует себя естественно, в траве съедобная улитка прячется от неблагоприятных погодных условия - солнца, ветра и холода.

Идеальная температура для разведения улиток - 21 градус С при

КОРМЛЕНИЕ

Важно позаботится о правильном корме для улиток.

Улитки – настоящие гурманы, рацион питания на ферме должен быть разнообразным и сбалансированным. Питание улиток должно включать необходимые витамины и содержать большое количество кальция.

Улиток можно кормить органическими овощами, дыней, салатом, морковкой, редиской, подсолнухом и тд., либо заказать сбалансированный корм.

Улитки – ночные обитатели, их кормят только ночью в условиях повышенной влажности.

КАК ПРИГОТОВИТЬ УЛИТКУ

Обычно лучше готовить улиток перед тем, как их съесть.

1.Хорошенько промойте улиток, положите в кастрюлю, залейте теплой водой и поставьте на огонь. Не забывайте постоянно помешивать, иначе верхние улитки могут остаться сырыми. Варите около 45 минут с момента закипания, не забывайте снимать пену. Не переварите, иначе мясо станет слишком жестким.

2. Снимите с огня и вылейте воду, подождите пока улитки остынут. Извлеките мясо из раковин, отрежьте кишечник и другие несъедобные части.

3. Промойте мясо, если вам не нравится слизь, то протрите филе в руках с солью, что бы ее убрать. Но слизь очень полезна для организма и в еде не очень чувствуется.

4. Если вы хотите приготовить эскарго (поместить отваренное филе в панцирь и залить соусом), будьте готовы промыть и прогреть в духовке панцири. Для этого тщательно промытые панцири следует поместить в духовку и прокалить и в течение 30-40 мин.Филе готово и панцири готовы!. Дальше следует поместить филе в панцирь, добавить соус,

Блюда из улиток, о которых пойдёт речь:

Рецепт

Римские Улитки

Взрывающиеся жареные улитки

Улитки на гриле

ЭСКАРГО

Самым изысканным блюдом из виноградных улиток является французское блюдо **эскарго́** (фр. Escargots de Bourgogne) — французское блюдо из улиток, подаваемое с белым сухим вином.

Эскарго считается деликатесом.

Улитки, как и другие моллюски, будучи правильно приготовленными, содержат большое количество белка и малое — жиров.

РИМСКИЕ УЛИТКИ

Итальянское блюдо, родом из Рима. Его готовят из улиток, тушеных в томатном соусе. Соус традиционно приправлен острым перцем чили, острыми анчоусами и мятой.
Это блюдо традиционно едят на праздник Святого Иоанна Крестителя в конце июня, и его подают в качестве закуски.

ВЗРЫВАЮЩИЕСЯ ЖАРЕНЫЕ УЛИТКИ

Звездным ингредиентом этого традиционного греческого блюда являются улитки, которые жарятся на сковороде в своих панцирях, обычно в большом количестве оливкового масла или на ложе соли. Блюдо часто повышают с добавлением уксуса или трав, таких как петрушка или розмарин.
Это блюдо в основном ассоциируется с Критом, где оно считается подлинным деликатесом, который особенно популярен перед греческой православной Пасхой, когда его можно найти в большинстве домов и таверн.

УЛИТКИ НА ГРИЛЕ

Традиционное испанское блюдо, родом из Каталонии. Он приготовлен из смеси улиток, майонеза и чеснока. Улитки обжариваются на гриле в собственной скорлупе в течение нескольких минут, затем подаются с чесночным соусом и майонезом. Каждый год 200 000 человек приезжают в Лериду на Aplec del Cargol (что можно перевести как сбор улиток), чтобы насладиться фирменными блюдами из улиток.

Спасибо за внимание и кушайте вкусно!