

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



Helix Pomatia



Helix Aspersa



Helix Lucorum

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 позаботиться 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!. Далее следует поместить филе в панцирь, добавить соус,

Блюда из улиток, о которых пойдёт

Резюме

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 УДИТКИ

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 ЖАРЕННЫЕ 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 ГРИДЕ

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 Arles del Cargol (что можно перевести как сбор улиток), чтобы насладиться фирменными блюдами из улиток.



Спасибо за внимание и
кушайте вкусно!

