

МОРСКИЕ УТОЧКИ

Подотвил А.Шевцов

Низшие раки Отряд усоногие



Морская уточка

Морские уточки, они же морские трюфеля. С виду - вылитые моллюски. Но на самом деле это раки, а щупальца - это у них такие ноги. С помощью вытянутой из панциря, который напоминает ракушку, ноги морская уточка приклеивается к скалам. Или к днищам кораблей.

В конкретном случае уточки поселились на затонувшем столбе. Который по какой-то причине всплыл и прибился к берегу Уэльса.

Столь страшные внешне чудища на самом деле представляют собой деликатес. Их с удовольствием едят в Португалии и Испании. Где ловят специально. И продают по цене 300 долларов за килограмм. У морских уточек сочное розовато-белое мясо. Сваренные на пару, они по вкусу напоминают одновременно и устрицу, и омара. Этих раков можно есть и сырыми, кто не брезгует

Родственники морских
жёлудей отличаются наличием
достаточно длинного стебелька,
которым животное
прикрепляется к субстрату,
более крупным размером
известкового панциря (до 5 см)
и более причудливой окраской.

Распространение и экология

Ареал — тропический, субтропический и умеренный пояса Атлантического океана.

Морские уточки питаются планктоном, используя свои лапки, которые высовывают из отверстия наверху известкового панциря, словно усы (как и другие усоногие).



Хозяйственное значение и применение

Покрывают днища кораблей, ухудшая обтекаемость подводных частей судов и снижая их мореходные качества. В Португалии и Испании они широко употребляются в пищу и являются дорогим деликатесом (известного как исп. percebes). Их коммерческий сбор осуществляется на северном и западном побережье Пиренейского полуострова.



Конец

