



Ѕлюда из лягушек.



Виды лягушек.

В водоемах Украины водится всего пять разновидностей лягушек: травяная (лат. *Rana temporaria*), остромордая (лат. *Rana arvalis*), прыткая (лат. *Rana dalmatina*), прудовая (лат. *Rana lessonae*) и озерная (лат. *Rana ridibunda*). Первые три вида имеют коричневую и бурую окраску тела, а два последних вида ученые объединяют в группу «зеленых лягушек», которые при скрещивании дают тот самый знаменитый съедобный вид.





Впервые большую зеленую лягушку, как отдельный вид еще в 1758 году описал Карл Линней. Именно он дал ей имя (лат. *Rana esculenta*), что переводится, как «лягушка съедобная». Данный гибридный вид широко представлен в водоемах Закарпатья и обитает в дельте реки Дунай.

Во времена Советского союза этих земноводных массово экспортировали во Францию, поскольку их стоимость в иностранной валюте была в три раза выше, чем цена на дорогие породы рыб.

Ежегодно из страны вывозилось до восьмидесяти тонн этого первоклассного продукта.

В настоящее время, в связи с распространением болезней и массовыми эпидемиями птиц, свиней и крупного рогатого скота, спрос на лягушечье мясо, резко возрос. Правда в Украине он пока остается достаточно низким, поскольку употребление лягушки многим жителям страны кажется непривычным и противоестественным, поэтому, на сегодня, наиболее перспективным направлением остается выращивание земноводных для продажи на экспорт.



Описание съедобной лягушки

При создании оптимальных условий для роста и развития, отдельные экземпляры лягушек могут набирать массу до полутора килограмм, но в среднем их вес не превышает одного килограмма. Половой зрелости земноводное достигает в возрасте трех лет и одна самка способна отложить до пятнадцати тысяч икринок в течение года.



Выращивание лягушек

Выращивать съедобный вид лягушек в коммерческих целях занятие несложное и технологично напоминает разведение обычных прудовых рыб (срок откорма до получения особей товарного вида составляет от двенадцати до двадцати месяцев). Для старта понадобится лягушечья икра, которую можно собрать в водоеме во время нереста и уже через три, четыре года, популяция земноводных увеличится в десятки раз. Икру желательно выращивать в закрытом водоеме с чистой проточной водой, поскольку пруды открытого типа существенно увеличивают процент смертности популяции. Инкубационное помещение должно быть теплым, (необходимо поддерживать температуру не ниже двенадцати градусов тепла), светлым и чистым. Воду желательно менять один раз в три, четыре дня, при этом предварительно пропустив ее через фильтр (или дать ей отстояться), поскольку сильно хлорированная вода может убить все поголовье лягушат.

Необходимо также уделить внимание грунту. Идеальной основой для инкубационного водоема составляет смесь земли, торфа, измельченного сфагнома (торфяной болотный мох) керамзита или древесного угля. Такой грунт не будет закисать, и наносить вред кожному покрову головастика и молодых лягушат.

После массового выклева головастика (которые растут примерно в течение четырех месяцев), их усиленно откармливают, пока они не превратятся в молоденьких лягушат, а затем переселяют в открытый пруд. Для последующего размножения желательно оставлять наиболее крупных и здоровых особей, формируя, таким образом, крепкое маточное поголовье лягушек.



Во многих странах мясо лягушки является деликатесным блюдом. По вкусу мясо лягушки напоминает куриное. Чаще всего, для блюд используют лягушачьи лапки, но и само тельце тоже можно приготовить. Считается, что французы лучше всех знают, как правильно приготовить лягушку.

Перед тем, как вкусно приготовить лягушку, нужно замариновать мясо. Желательно заменять воду, в которой маринуется будущее блюдо, каждые три — четыре часа. Через три — четыре цикла можно приступать к готовке.



Небольшой список блюд из лягушек:

- Лягушачьи лапки в томатном соусе.
- Улитки с лягушачьими лапками.
- Нежное фрикассе из лягушачьих лапок и белых грибов.
- Лягушки с черешней.

ПРИЯТНОГО



Напоследок, несколько интересных фактов:

- На Руси лягушку на ночь кидали в бочонок с молоком, таким образом оно избегало прокисания, так как слизь на шкурке лягушки обладает бактерицидными свойствами.
- Земноводным свойственно интенсивное окоченение конечностей. По этой причине, во время готовки, лапки нередко начинают трепыхаться, что не очень-то способствует усилению аппетита.
- В Южной Америке, на территории тропических лесов, ученые нашли древесную лягушку, выделяемые вещества которой, в несколько сотен раз сильнее Морфия.
- На востоке лягушачьи шкурки высушивают и активно используют в медицинских целях. С помощью этого средства лечат зубную боль и улучшают функцию сердечной деятельности.
- Также лягушачье мясо служит профилактикой раковых заболеваний.



Спасибо за внимание!!!

