

Как едят морепродукты?

Омары (лобстеры)

Омаров подают вареными и, как правило, уже разделенными на две части, что упрощает трапезу. В случае с целым ракообразным для разделки его совершают следующее:



Откручивают клешни и раскалывают их щипчиками, мясо извлекают специальной вилочкой



Откручивают хвост и, разрезав его, вынимают мясо



В туловище тоже есть съедобные части, чтобы добраться до них, их отделяют от несъедобных



Мясо из ножек аккуратно извлекают вилочкой

Раку

Традиция поедания близких родственников лобстера, речных раков, несколько проще. Специальным ножом раскалывают панцирь, клешни же разламывают, вставив их в отверстие, расположенное в лезвии

20,14 кг

составила масса омара, занесенного в книгу рекордов Гиннеса

Крабы

У разных видов крабов съедобны разные части: в большинстве случаев в пищу идет мясо конечностей, но у некоторых видов под панцирем также находятся съедобные части



В первую очередь откручиваются клешни и ноги



Конечности раскалываются щипчиками, и из них извлекается мясо



Панцирь вскрывается ножом, съедобные части отделяются от несъедобных

Устрицы

Несмотря на то, что из устриц можно приготовить массу горячих блюд, считается, что самый правильный способ – подавать устриц живыми. Мертвые устрицы могут быть ядовиты. Особей, не переживших транспортировку до ресторана, сразу же выбрасывают. Как правило, в ресторанах устриц подают уже открытыми, на льду, с дольками лимона



Открывают устриц специальным ножом. Чтобы не порезаться об острые края раковины, левую руку, в которой держат устрицу, защищают специальной кольчужной перчаткой или салфеткой. Нож просовывают между створками и проворачивают, после чего подрезают мышцу, удерживающую створки вместе. Несъедобная пленка вокруг моллюска удаляется

Почему морепродукты полезны?

Все морепродукты содержат **полиненасыщенные жирные кислоты**, которые организм человека не способен синтезировать самостоятельно и получает только из пищи. Изучать эти полезные вещества начали во второй половине прошлого века,

после исследований гренландских эскимосов, у которых крайне редко встречаются сердечно-сосудистые заболевания. Ученые связывают это с рационом жителей острова, в основном состоящим из различных морепродуктов

1. Изначально камчатский краб обитал в Японском, Беринговом и Охотском морях

2. В северные моря краб попал в 60-е годы XX века. Попытки завезти краба в Баренцево море предпринимались еще в 30-х годах, но лишь после развития авиатранспорта увенчались успехом

3. Через некоторое время краб добрался до побережья Норвегии. В России действуют серьезные ограничения на вылов краба, норвежцы же объявили его вредным для экосистемы и с начала 2000-х годов ведут активный промысел

Камчатский краб

Paralithodes camtschaticus

Один из самых крупных представителей ракообразных. Высоко ценится за уникальный вкус, подается как самостоятельно, так и в составе различных блюд

Карапакс

Панцирь, покрывающий головогрудь. Может достигать 25 см в ширину

12 раз

сбрасывается хитиновый покров на первом году жизни краба. Взрослый краб линяет один раз в два года

В пищу употребляется мясо ног и клешней

Ноги
Размах ходильных ног может достигать 1,5 м

«Боевой кулак»
мясо из большой клешни.

«Роза»
мясо из области крепления ног к туловищу, считается самым нежным

2-я фаланга

тоньше и короче первой, содержит меньше мяса

20 лет

максимальная продолжительность жизни камчатского краба

1-я фаланга

содержит наибольшее количество мяса

Строго говоря, камчатский краб относится не к **крабам** (*Brachyura*), а к **крабовидным ракам-опшельникам** (*Lithodidae*). Отличаются они редуцированной пятой парой ходильных ног, спрятанной под панцирем и служащей для очистки жабр

Источники: Слизин А., Сафронов С. *Промысловые крабы прикамчатских вод*. Петропавловск-Камчатский, «Северная палифика», 2000

Иллюстратор: Анастасия Зотова