




# Устрицы

Торгаева Айгерим РДиГБ  
4Г-21



**Устрицы — семейство морских двустворчатых моллюсков. Обладают очень характерной асимметричной раковиной неправильной формы. Одна из самых популярных среди промысловых групп морских беспозвоночных.**



# Физиологические характеристики

- Она состоит из более крупной выпуклой створки, которая прирастает к различным подводным предметам, и меньшей, более плоской и тонкой, свободной створки, образующей своего рода крышку.
- На внутренней поверхности створок раковины заметны отпечатки, то есть места прикрепления одного замыкательного мускула, при помощи этого мускула обе створки сближаются между собой. Нога, или ноги у устриц совершенно отсутствуют, так как они ведут неподвижно прикреплённый образ жизни. Размер разный; гигантская устрица может достигать длины 38 см, но европейские виды обычно имеют раковину длиной 8-12 см. Устрицы раздельнополы; при благоприятных условиях одна самка может за сезон дать до 500 млн яиц.



## Условия обитания

Живут они как поодиночке, так и колониями, обычно на жёстких грунтах — камнях, скалах или на смешанных песчано-каменистых грунтах на глубинах от 1 до 50—70 м. Принято различать береговые поселения и устричные банки. Живут они как поодиночке, так и колониями, обычно на жёстких грунтах — камнях, скалах или на смешанных песчано-каменистых грунтах на глубинах от 1 до 50—70 м. Принято различать береговые поселения и устричные банки.

# Хозяйственн ое значение

Некоторые виды устриц, широко используемые в кулинарии (в варёном или сыром виде), являются деликатесом для человека. Другие виды, например жемчужные устрицы, как правило, не употребляются людьми в пищу — их собирают из-за жемчужин, образующихся в мантии. Большинство моллюсков, имеющих раковины, способны образовывать жемчуг, но коммерческой ценностью обладают лишь жемчужины, покрытые слоем перламутра.

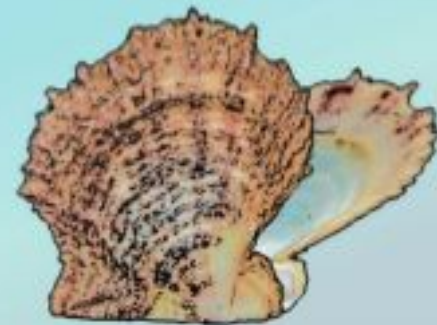
Мидия



Устрица



Жемчужница



Проверить жив моллюск или нет можно очень простым способом. При покупке устриц нужно смотреть, чтобы створки раковины были закрыты. Если вы взяли её в руку и она не показалась вам лёгкой, то всё в порядке. Слишком лёгкая раковина обозначает только одно — в ней нет воды и моллюск скоро умрёт. Если же устрицы при покупке всё же открыты, то постучите по раковине или сожмите створки — живая их сразу захлопнет, а вот если реакции не последовало — устрица умерла и есть её нельзя. Может случиться отравление в крайне тяжёлой форме.



## Живые устрицы

Если не получается приготовить моллюсков в тот же день, то хранить их надо в холодильнике и несколько раз в день засыпать льдом. Посуда, в которой будут храниться устрицы, должна быть с отверстиями, через них талая вода будет стекать. Если вода не уходит, устрицы начнут пить уже переработанную воду, отравятся и погибнут. Чтобы они чувствовали себя совсем комфортно, лёд нужно смешать с морской солью.

- Бодрость устрицы контролируем следующим способом — нужно капнуть капельку уксуса или лимонного сока, она должна слегка съёжиться. Второй способ — потрогать её реснички и приглядеться, если устрица их отодвигает, значит, живая. Но если ни того ни другого не произошло — прямиком в мусорное ведро, так как она мёртвая.



## Виды и сорта

В кулинарии различают устрицы, ориентируясь на сезонность (*летние, зимние*), место разведения, размеры (*от 0000 – самые крупные, весом 120 гр., до 00 – самые маленькие, весом до 80 гр.*). Различают плоские и выпуклые устрицы, которые также имеют различные вкусовые качества.

- Исходя из места обитания, различают устрицы:
  - **Марен Олерон.**
  - **Белон.**
  - **Бугиз.**
  - **Граветт.**



# Марен Олерон.

## les Huîtres Marennes Oléron



# Белон



# Бугиз



# Граветт






- По вкусовым качествам различают устрицы:
  - **Финн де клер**- с повышенной жирностью.
  - **Специаль**- более мясистые.
  - **Голубая ракушка**- богатые микроэлементами.
  - **Крез** – жирные и плотные.
  - **Бретань** – с привкусом металла.
  - **Белый жемчуг** – сладковатые, с запахом йода.



- Полезные свойства

- Устрицы не случайно вошли в число лидеров морских деликатесов, которые считаются одними из наиболее дорогих и элитных блюд. В этих моллюсках содержится масса полезных микроэлементов и витаминов, которые благотворно воздействуют на весь организм:
  - Жирные кислоты Омега-3 улучшают иммунитет, пищеварение, работу сердечной системы.
  - Медь, железо, углеводы, йод, фосфор, кальций, фтор содержатся в том количестве, которое необходимо для ежедневного потребления, стоит лишь съесть 6 устриц.
  - Витамины РР, В12, В1, В2 поддерживают молодость кожи, улучшают обменные процессы в организме, улучшают рост волос.
  - Керамиды предупреждают рак молочных желез.
  - Аминокислоты, сходящие в состав моллюска, повышают потенцию.

Однако есть устрицы рекомендуется не всем. В первую очередь они противопоказаны тем, кто страдает подагрой, а также иными заболеваниями суставов. Дело тут в том, что при потреблении устриц в организме человека образуется мочевая кислота, которая образует в суставах кристаллы, вызывающие болезненные ощущения.



В целом, можно выделить более 100 видов и сортов устриц, учитывая место их происхождения и класс. Есть редкие и дорогие устрицы, а есть «простые», которые обычно подаются в фешенебельных ресторанах. Есть немецкие, французские, датские, английские, японские устрицы. Все они имеют свои сорта, особые названия, известные особым ценителям и гурманам.

**Спасибо за  
внимание!**