

Морские гребешки



Морские гребешки

(лат. *Pectinidae*) — семейство морских **двустворчатых моллюсков** из отряда **Pectinida**.

Многочисленное семейство, насчитывающее около 250 видов, распространённых в мировом океане. Створки округлой формы, с характерной веерообразной формой, обычно с отчётливо выраженными радиальными складками.

Прикрепляются **биссусом** к субстрату или свободно лежат на грунте. На мантии имеются многочисленные шарики — органы зрения, способные различать свет и тень. В случае опасности свободно лежащие на дне гребешки могут совершать прыжки, резко смыкая створки и тем самым создавая **реактивную тягу**.

Большинство видов — объекты промысла: мясо гребешков — деликатес, а раковины используют в декоративных целях.

КАК ДОБЫВАЮТ МОРСКИХ ГРЕБЕШКОВ

Существует несколько способов добычи этого моллюска:

- сбор ныряльщиками: такое мясо считается нежным и вкусным, так как моллюск при этом виде сбора избегает стресса. Ловят гребешков с небольших моторных судов при помощи специального сачка и ящика с прозрачным дном;
- выращивание на специальных фермах: перспективный способ, который широко практикуется не только морскими державами, но и странами с развитой гастрономической культурой. Однако при таком типе производства кольца на раковине гребешка могут располагаться неравномерно;
- вылавливание тралами: раньше этот способ был очень популярен, но сейчас практически не применяется.

В торговую сеть гребешки поступают солеными или замороженными. Они очень полезны людям с проблемами щитовидной железы, поскольку насыщены большим количеством йода. Употребление морских гребешков заметно снижает уровень холестерина в крови.



ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА МЯСА ГРЕБЕШКА

Как говорилось выше, витамин В12, который в большом количестве присутствует в мясе гребешка, играет важную роль в работе организма человека. Его дефицит приводит к нарушению высшей нервной деятельности, так как при этом изменяется процесс формирования миелиновой оболочки нервов.

В ежедневном рационе человека суточная доза витамина В12 должна составлять 6-9 мкг. Обычно витамин В12 попадает в организм из различных продуктов питания. Одним из самых вкусных и эффективных способов пополнить его содержание является употребление в пищу мяса морского гребешка.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

Нежное мясо моллюсков идеально подходит для приготовления всевозможных салатов и вторых блюд. Мясо морского гребешка можно готовить самыми разными способами:

- отварить;
- приготовить на пару;
- протушить на медленном огне;
- есть в сыром виде;
- жарить.

Кстати, жареные морские гребешки получаются необыкновенно вкусными. Однако следует помнить, что высокотемпературная обработка мяса является причиной образования канцерогенов.





Спасибо за внимание

