



Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Mušle

Mušle





Mušle svatého Jakuba

anglický název: Atlantic deep sea scallop
země původu: USA, Canada

Tyto proslulé mušle svatojakubské pocházejí z východního pobřeží USA a jsou rozšířené od státu Maine až po Severní Karolínu. Zejména ve východní Asii se v posledních letech vyvíjí úsilí o chov těchto celosvětově ceněných mlžů v akvakultúrách, ale výsledky jsou zatím velmi mizivé.

Lastury tohoto druhu mohou dosahovat až délky 25 cm, mají okrouhlý tvar, rovnoměrně tvarovaná ouška a hodně radiálních žeber.

Nutriční hodnoty	na 100 g	na 200 g porci	DDD v % na 100g
energie (kJ)	440	880	5
bílkoviny (g)	16,10	37,2	32
tuky (g)	4	8	6
sacharidy (g)	0	0	-
omega – 3 (mg)	432	864	-
omega – 6 (mg)	68	136	-
vitamín B12 (mcg)*	2,2	4,4	37
vitamín B6 (mg)	0,20	0,4	10
vitamín D (IU)	-	-	-
selen (mcg)*	12,6	25,2	18
fosfor (mg)	211	422	21
hořčík (mg)	35	70	9

*mcg – 1 mikrogram = 1/1 000 000 g

Velmi lahodnou chuť mají svatojakubské hřebenatky na másle, případně syrové. Lze je i grilovat a často se podávají gratinované v lastuře.

Při přípravě je důležité dodržet krátkou dobu tepelné úpravy, jinak bude maso tuhé.



Břítva atlantská

anglický název: Atlantic jackknife clam /
Razor clams

země původu: Norsko

Břítva Atlantská je hojně rozšířeným druhem břítev ve středozezemním a severním moři. V Evropě se vyskytuje celkem osm druhů, z nichž dva se komerčně prodávají v Evropě.

Protáhlá schránka dosahuje délky až 17 cm a má téměř rourkovitý tvar.

Hnědé lastury jsou diagonálně rozdělné: jedna polovina má podélné a druhá příčné pruhování.

Břítvy se výborně hodí ke grilování, ale výtečně chutnají také dušené v páře nebo osmažené na másle s trochou česneku.



Slávky jedlé

anglický název: Blue mussel

země původu: Holandsko

Slávka jedlá je velmi robustní

a přizpůsobivý mlž, který se

vyskytuje ve všech mořích a oceánech severní

polokoule. Osídluje poměrně mělká pásma,

dokonce také watty, což jsou území na přechodu

pevniny a moře, která jsou při přílivu periodicky

zaplavována vodou. Zde slávkám nevadí ani to, že

se během odlivu ocitnou na suchu. V mělkých

vodách dokážou vytvořit obrovské kolonie (tzv.

lavice), v nichž přebývá několik tisíc jedinců.

Protože se snadno rozmnožují, jsou pro akvakultury

poměrně bezproblémovými

chovanci.



Nutriční hodnoty	na 100 g	na 200 g porci	DDD v % na 100g
energie (kj)	360	720	4
bílkoviny (g)	11,90	35,60	24
tuky (g)	2,20	4,40	3
sacharidy (g)	0	0	-
omega – 3 (mg)	483	986	-
omega – 6 (mg)	18	36	-
vitamín B12 (mcg)*	12	24	200
vitamín B6 (mg)	0,10	0,20	3
vitamín D (IU)	-	-	-
selen (mcg)*	44,80	90,6	64
fosfor (mg)	197	396	20
hořčík (mg)	34	68	8

*mcg – 1 mikrogram = 1/1 000 000 g



Největší farmy slávek jedlých u pobřeží Severního a Baltského moře.

Modročerné, kapkovitě protáhlé lastury dosahují maximálně délky 10 cm. Vnitřní strana lastur je pokryta perleťovou vrstvou.

Slávky středomořské

anglický název: Mediterranean mussel

země původu: Itálie, Španělsko

Slávka středomořská má trochu širší a větší schránky než její severní příbuzná, s níž ji pojí tak blízké příbuzenské pouto, že se oba druhy mezi sebou kříží. Původní vlastní slávky středomořské je Středozemní a Černé moře, jakož i atlantské pobřeží Španělska a Portugalska. V průběhu doby se ale rozšířila i do jižní Afriky a setkáváme se s ní i v některých pobřežních regionech USA a dokonce i Havajských ostrovů.

Lastury mají modročerné zbarvení podobně jako slávka jedlá, jsou však širší a poměrně často porostlé svijonožci.

Tyto slávky se hodí k dušení v páře, na přípravu hustých rybích polévek a výborně také chutnají v kořeněných omáčkách.



Mandlovka obecná

anglický název: Dog cockle

země původu: Norsko

Tento druh mandlovek je rozšířený od pobřeží Norska až po Kanárské ostrovy. Ve středozemním moři se vyskytují zřídka. Zdržují se v hloubkách okolo 20m.

Tlusté kulaté schránky jsou pokryté výraznými soustředěnými pruhy a na okrajích mají zbytky tmavého periostraka. Zámek mezi oběma lasturami tvoří řada rovnoměrně tvarovaných zoubků.

Maso mandlovek může být poněkud tuhé, především u větších exemplářů. Proto se často používá nasekané nadrobno do různých nádivek.



Ústřice obrovská

anglický název: Flat oyster

země původu: Francie

Původní areál rozšíření

ústřice jedle se rozprostírá

v Atlantském oceánu od Norska

po Maroko a zahrnuje celou oblast Středo

zemního moře. Populace žijící ve volné přírodě

jsou dnes ovšem vzácností. Umělý chov tohoto

druhu ústřic je náročnější než chov jiných druhů.

Přesto se vyplácí, protože ústřice jedlá se

vyznačuje lahodnější chutí, která opravňuje

k požadavkům vyšších cen. Akvakultury ústřic se

tradičně provozují podél atlantského pobřeží, především ve

Francii. Zdejší centra chovu ústřic

se nacházejí v Normandii, Bretagni a v regionech Charente a

Gironde.



Nutriční hodnoty	na 100 g	na 200 g porci	DDD v % na 100g
energie (kJ)	247	494	3
bílkoviny (g)	5,20	10,40	10
tuky (g)	1,50	3	2
sacharidy (g)	0	0	-
omega – 3 (mg)	435	870	-
omega – 6 (mg)	28	56	-
vitamín B12 (mcg)*	16,20	24	270
vitamín B6 (mg)	0,10	0,20	3
vitamín D (IU)	-	-	-
selen (mcg)*	63,70	127,4	91
fosfor (mg)	93	186	9
hořčík (mg)	33	66	8

*mcg – 1 mikrogram = 1/1 000 000 g

Ústřici jedlou lze snadno odlišit od ostatních druhů ústřic podle okrouhlého, plochého tvaru schránky. Tvar, zbarvení a povrch lastur přitom mohou být různé. Maso ústřice jedlé je béžově pískové až šedavé barvy. Tento druh dorůstá do délky 12 cm, ve výjimečných případech mohou dorůst do délky až 20 cm. Takoví obři jsou ale velmi vzácní. Ve Francii se jim říká pied de cheval neboli koňská noha a v prodeji dosahují velmi vysokých cen. Ústřice se klasicky podávají syrové v otevřených lasturách pouze na nasekaném ledě. Maso se pak spolu s vodou v lastuře jednoduše vysaje nebo vyjme vidličkou. Podle chuti lze k ústřicím podávat nakrájený citron nebo limetku. Ústřice jedlá však chutná výborně také vařená, například pošírovaná ve vlastní šťávě nebo gratinovaná v lastuře.

Surf clams



Surf clams, Hokigai aneb Škeble, jsou původem z oceánů u východního pobřeží USA, od Maine až do Severní Karolíny. Jsou nazývané i jako atlantické škeble, kuřecí škeble nebo i barová škeble, sklízí se v průběhu celého roku. Jsou to největší škeble, které rostou na pobřeží Atlantského oceánu. Těší se velké oblibě právě kvůli jejich jemné a sladké chuti.

Surf clams rychle rostou a rozvíjejí se. Datum spotřeby je do pěti až sedmi let. Mají více oválný nebo trojúhelníkový tvar než kulatý, rostou do délky od 10,2 cm do 20,3 cm. V teplejších vodách rostou pomaleji a věk, kterého se dožijí je přibližně 35 roků.

Lůžka, ve kterých jsou škeble mohou dosáhnout hloubky až 50 m pod hladinu vody. Dospělá škeble se nejraději zavrtá do písku a vůbec se nehýbe, jenom pokud se dostane do proudů za bouřky a ty je uvolní. Každá, která se objeví nad pískem se bude snažit co nejdříve znova zahrabat. Živí se planktonem.



Surf clams

Surf clams mají vysoký obsah bílkovin a relativně nízký obsah kalorií a tuku. 100 g porce má 67 kalorií. Tato škeble se skládá z 13,5 procenta bílkovin a 0,5 procenta tuku. Kromě toho obsahuje 0,2 procenta Omega-3 mastné kyseliny, které jsou považovány za ochránce srdce. Obsahují také Selen a Niacin. Selen pomáhá předejít rakovině a dohromady s Niacinem může pomoci ovládat hladinu cholesterolu v těle.

Ukázka typických tvarů v jakých se Hokigai připravují.

Škeble můžete dostat konzervované, mražené a čerstvé. Čerstvé škeble se používají jako návnada. Lidé konzumují Hokigai v podobě smažených filé, polévek, omáček a k přípravě sushi a různých mignons .



Ústřice Belon (FR)



Ústřice Marennes (FR)



Ústřice Tsarskaya (FR)



Clams



Datlovka vrtavá



Akagai



Cherrystones



Mya Arenia



Venušiny mušle



Zaděnka



Donax Trunculus





Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Mgr. Alexandr Burda