

Топ 10 самых вкусных моллюсков

Моллюски – это уникальные подводные животные, обладающие отсутствующим телом, включая позвоночник и скелет. Данный деликатес является элитным подаваемым в лучших ресторанах мира. Каждый такой подвид требует специального отношения, в результате чего получаются идеальные вкусы. Так ниже представлен список из десяти самых вкусных моллюсков.

10.Хасанская



Открывает топ самая красивая устрица из всех, которые будут перечислены. По форме они имеют округлую волнистую форму, которая может варьироваться от салатного до нежно-розового цвета в зависимости от подвида. Данные моллюски являются настоящими кладями микроэлементов, включая белок, насыщенные жиры и цинк. Более того из одной порции блюда из этих удивительных существ можно получить дневную норму железа.

9.Белый жемчуг



Самая знаменитая в мире устрица – это «белый жемчуг», которая славится стереотипом о нахождении внутри жемчужинок. Однако это правда, если правильно выращивать ее, защищая от погодных условий и хищников, то в итоге можно получить жемчужинку в знак благодарности. Любители неординарной пищи особенно ценят этих моллюсков за узнаваемый сладковатый вкус, мягкие светлые раковины и идеальное белое мясо.

8.Бретань



Расположенная на восьмом месте устрица «бретань», которая выращивается в одноименной провинции Франции. По праву это место считается устричной столицей, благодаря изысканным моллюсков, выращиваемым там. Коричневатая снаружи раковина, которая белая внутри – отличительная особенность данных моллюсков. А особые ценители морской кухни также

могут отличить, закрыв глаза, благодаря металлическому привкусу с небольшой остротой.

7 Голубая ракушка



«Голубая ракушка» — это по истине чудо природы, выращиваемое в новозеландских водах. На самом деле, необыкновенный голубой цвет мяса они получили благодаря необычному способу разведения. На втором и третьем годах жизни этих устриц пересаживают в воды со специальной синей глиной. Однако делается это не для привлечения покупателей красивым цветом, а для насыщения деликатеса микроэлементами. Такие моллюски полны железа, фосфора, меди, цинка и различных витаминов.

6. Крез



Шестое место занимают также одни из самых узнаваемых устриц – «крез». Коричневатые снаружи и внутри моллюски выращиваются на берегах Ирландии и Нормандии, поэтому считаются ирландскими национальными. Благодаря суровым, прохладным европейским водам «крез» обладает отличительно толстой раковиной и жирной, мясистой начинкой, богатой на различные витамины и полезные вещества. Также чувствуется яркий, сладковатый привкус.

5. Специаль



Крупные, мясистые «специали» расположились на пятом месте топа самых вкусных устриц. Особенностью яркого и незабываемого вкуса поспособствовал необычный способ выращивания данных моллюсков. В определенный момент жизни их перемещают в специальные бассейны, предающие мясу плотности и жирности. Так они живут шестьдесят дней, находясь по десять особей на один метр.

4.Фин де Клер



«Фин де Клер» разводят специально на острове Олерон в одноименных садках. Там они могут пребывать до месяца, расположившись аж по двадцать особей на квадратный метр. Для дополнительного пропитания, а также придания отличительного зеленоватого окраса используют специальные водоросли. Хотя эти устрицы и очень крупные, их предпочитают в размере два. Там особенно отчетливо чувствуется изысканный солоноватый привкус.

3.Белон



Открывают тройку лидеров устрицы под названием «белон». Такое уникальное и необычное название они получили благодаря месту жительства – прибрежной крохотной деревушке на севере провинции Бретань во Франции. Круглая форма раковины, а также серовато-белый окрас мяса делают этих моллюсков крайне узнаваемыми. Хотя они имеют потрясающий, идеальный вкус, йодированный резкий запах может отграничить потенциальных пробователей.

2.Граввет



В шаге от первого места располагаются устрицы под названием «Граввет», выращиваемые в бассейнах Аркашона. Такие моллюски обладают зеленовато-желтым оттенком раковины, а также небольшими размерами. Но несмотря на это, они одни из самых крупных и мясистых моллюсков из всех. «Граввет» на вкус можно узнать по несоленому привкусу, который совсем не портит идеальный вкус.

1.Марен д'Олерон



На первом месте заслуженно расположились устрицы Марлен д'Олерон, которые по праву считаются эталонными. Данный деликатес обладает орехово-земляными нотками, что делает их изысканными и необычными. Разводят их на острове Олерон, расположенном в Атлантическом океане вблизи западного французского побережья. Местные жители создали специальные искусственные водоемы для разведения этих моллюсков под названием клеры.

Таким образом, самым знаменитым и популярным моллюском являются устрицы. Каждая из них требует отдельного подхода, метода выращивания, разных питательных добавок и уровня заботы. Только таким образом можно добиться уникального, изящного, изысканного вкуса. Питаться устрицами можно как в приготовленном виде, так и в сыром, однако нужно проверить противопоказания.

