

ústřice a mušle

epikure



Platnost: 7. 11. – 4. 12. 2012 /



Osobní
odběr

makro
Partner profesionálů

Druhy ústřic



Druhů ústřic je na celém světě nepřeberné množství. Liší si hlavně dle zóny růstu a způsobu chovu. Na evropském trhu jsou k dostání téměř výhradně tyto dva druhy.



Ústřice jedlá neboli plochá (*Ostrea edulis*)

Vyskytuje se na západním pobřeží Evropy od pobřeží Norska až k pobřeží Maroka, přes Středozemní moře až k Černému moři (přímo v Černém moři se nevyskytuje díky vysokému obsahu soli). Původně se vyskytovala v oblasti severovýchodního pobřeží Atlantského oceánu, ale v 40. a 50. letech 20. století byla zavlečena i na východní pobřeží USA od Maine k ostrovu Rhode, kde se její populace úspěšně uchytila.

Ústřici jedlou lze snadno odlišit od ostatních druhů ústřic podle okrouhlého, plochého tvaru schránky. V Evropě jsou velice známé tzv. Belonky – tedy ústřice chované v oblasti Belon ve východní Francii.

Ústřice portugalská (*Crassostrea angulata*)

Dříve patřila v Evropě k často chovaným druhům, avšak díky virovému onemocnění byly tyto ústřice v 80. letech téměř vyhubeny. V chovech byla tato ústřice víceméně nahrazena ústřicí obrovskou.

Největším producentem ústřic na světě je Čína s 3,7 mil. tun ročně. Avšak pro evropský trh se 90 % ústřic chová ve Francii (130 tis. tun ročně). Z toho činí 98 % ústřice obrovská a 2 % ústřice jedlá.

Ústřice obrovská (*Crassostrea gigas*)

Původní areál rozšíření se rozprostíral ve východní Asii. V Japonsku a v Číně má chov tohoto druhu dlouhou tradici. V průběhu doby se stala absolutní jedničkou mezi chovanými ústřicemi a široce se rozšířila do Evropy, kde se nyní chová hlavně při pobřeží Francie. Tento druh ústřice je velmi robustní, je odolný vůči nemocem, rychle se rozmnožuje a roste a neklade vysoké nároky na teplotu a salinitu vody. Proto je ideální na chov v akvakulturách.

Lastury této ústřice jsou rozmanitě tvarované v závislosti na charakteru dna a podmínkách mořského proudění, v nichž tyto ústřice vyrostly.

Známé označení „Fin de claire“ u ústřice obrovské znamená speciální metodu chovu. Finální odchov ústřice probíhá v tzv. „claires“ – rybnících s čistou sladkou vodou. Tato metoda je specifická pro oblast Marennes-Oléron ve Francii.



VÍTE, ŽE...

Výzkumníci objevili obrovské živé ústřice v hlubinách západního Středomoří. Tito tvorové, kteří mohou dorůst do velikosti 30 cm a dožívají se až 500 let, žijí výhradně v hloubce mezi 300 až 700 metry. Původně se předpokládalo, že v této oblasti již vyhynuli, ale později na ně vědci náhodou narazili při hledání fosilních ústřic.

Zóny výlovu ústřic



Potrava ústřic

Ústřice se živí drobnými organickými částicemi filtrovanými z mořské vody. Ústřice filtrují vodu díky vyvinutým žábrům a efektivně využívají charakteristický zdroj výživy v nádrži.

Chov ústřic

Chov ústřic v Evropě se provozuje pouze na pobřežích. Chovatelé ústřic potřebují velký prostor na zemi v bezprostřední blízkosti ústřicových slapů a moře. Potřebují rovněž nádrže pro uskladnění, zrání a čištění.

Např. v Normandii se původně chovu ústřic věnovali rybáři. Ti po staletí lovíli do sítí ústřice jedlé, které vláceli po písčinych březích v zálivu Seiny a Mont-Saint-Michel. Tyto ústřice byly poté zušlechtěny na chráněných místech bohatých na plankton, jako je například nádrž Saint-Vaast-la-Hougue. V 60. letech se pak objevila technika chovu ústřic v kapsách připevněných na „lavicích“ (tzv. slapech). Tyto nové techniky umožnily chovatelům využívat k chovu méně chráněná místa, která nicméně musí splňovat konkrétní podmínky.

Sezónnost

Ústřice lze konzumovat po celý rok. Avšak měsíce květen, červen, červenec, srpen jsou nejteplejší období a musí být při přepravě přijata preventivní opatření. Díky v současné době zvládnutému chlazení během přepravy ani v tomto období není žádný problém. Navíc od května do září jsou ústřice zaměstnané svou reprodukcí, a tak mohou být více či méně mléčné, což může odradit ty, kteří s ústřicemi ještě nejsou obeznámeni a zkoušejí je poprvé. V zimě ústřice akumulují své zásoby a jsou masitější a chutnější.



Bezpečný způsob otevírání ústřic

Většina ústřic se srká přímo z lastury. Za syrova se ale mohou jíst pouze ty živé, které poznáte podle pevně uzavřené lastury. Ústřice s částečně otevřenou lasturou jsou již mrtvé a jejich konzumace může způsobit otravu. Proto je vždy před otevřením pečlivě zkontrolujte.

Otevření lastury vyžaduje sílu, správnou techniku a profesionální vybavení, jinak hrozí riziko zranění. Nezbytný je speciální nůž na ústřice, stejně jako kroužková ocelová rukavice chránící ruku, která lasturu drží. Ústřice se otevře rozlomením lastury a řezem skrz sval ústřice.



1

1 | Ústřici pevně uchopte kulatou stranou směrem dolů a vložte nůž do elastického kloubu lastury.



2

2 | Řízněte skrz kloub a vedte nůž celou vrchní polovinou ústřice.



3

3 | Nadzdvihněte horní, prázdnou polovinu lastury a nožem měkkýše rozpujte.



4

4 | Odstraňte vrchní chlopeč a držte ústřici vodorovně, aby se nevyklila šťáva.



Vaječná omeleta s čerstvými ústřicemi

4 porce

Připravte si: Ústřice N1 Fin de Clare 24 ks, Vejce 800 g, Cibule bílá 90 g, Máslo 80 g, Petržel listová 30 g, Sůl mořská šupiny či vločky 1 g



Petr Stádník
šéfkuchař
MAKRO/METRO

Pusťte se do toho: Ústřice otevřeme pomocí nože na ústřice. Odřízneme nožem od ulity a očistíme štětečkem veškeré nečistoty. Nejdou-li odstranit nečistoty štětečkem, propláchněte ústřici vodou. Pro omeletu použijeme pouze maso z celých, nepřekrájených ústřic.

Oloupanou bílou cibuli si nakrájíme najemno. Na másle ji zpěníme doměkka. Přidáme čerstvé ústřice a společně je lehce několik vteřin restujeme (7–10 vteřin). Přidáme rozšlehaná vejce a na mírném teple necháme zatuhnout do omelety. Omeleta spolu s ústřicemi musí být šťavnatá a nevysušená. Ihned ji servírujeme na nahřátém talíři.

Tip šéfkuchaře: Tato vynikající tradiční snídaně ve Francii se doplňuje šumivým vínem a kvalitním pečivem s máslem.

Od syrových po gratinované

Lahodné ústřice potěší na mnoho způsobů. Podávají se smažené, pečené, vařené, gratinované nebo uzené, klasickou variantou je pak srkání přímo z lastury. K tomuto účelu se otevřené ústřice atraktivně aranžují na podnosu a stejně jako kaviár nebo šampaňské se vždy servírují vychlazené – ideální teplota je 8 až 12 stupňů. Ústřice se nikdy nesmějí ohřát na pokojovou teplotu.

Labužníci srkají ústřice buď samotné, nebo podle chuti se solí, pepřem a trochou citronu. Mořská voda, která se nachází v lastuře, se může konzumovat společně s ústřicí, někteří gurmáni ji ale odstraní, oddělí sval od skořápky a pak si vychutnají vodu, která se v lastuře nově nahromadila.

Kupujte a jezte jen čerstvé

Ústřice se snadno kazí, a proto je důležité konzumovat je co nejčerstvěji. Několik dní je můžete skladovat v chladničce, nejlépe zakulacenou částí směrem dolů a přikryté navlhčenou látkou. Ústřice nikdy neukládejte do vody, protože pokud jedna uhynie, může infikovat ostatní.



Ústřice jedlá – Belon

maso je béžové až šedavé barvy díky lehce oříškové chuti velice ceněné mezi milovníky mořských plodů



Ústřice

Ústřice obrovská Fin de Claire – Marennes d'Oleron

maso je barvy krémově šedé až zlatožluté ústřice pro nadšence, kteří se těší na vyváženou chuť



Ústřice obrovská Spéciale de Claire – Marennes d'Oleron

maso je barvy krémově šedé až zlatožluté, avšak s větším podílem masa vyhledávaná především pro svou rovnováhu mezi slanou a sladkou chutí



SLEVA 15 % NA CELÝ SORTIMENT ÚSTŘIC

Ústřice obrovská Fines de Normandie

produkce ústřice je na otevřeném moři vyvážená kombinace výrazné mořské jodidované, slané a ovocné/sladké chuti (sušené ovoce, mandle, lískové ořechy)



Ústřice obrovská Fines de Cancale

tyto ústřice jsou známé po celém světě, a to svou iodizovanou lískovoříškovou chutí, která je nezaměnitelná

Velikosti u ústřice obrovské:

n°5	30 – 45 g
n°4	46 – 65 g
n°3	66 – 85 g
n°2	86 – 110 g
n°1	111 – 150 g
n°0	více než 151 g

U ústřic je možné se setkat i s těmito označeními kvality

např.: Label Rouge, AOC, IGP

VĚDĚLI JSTE?

Každý rok se přibližně 2000 Francouzů poraní při otevírání ústřic tak, že potřebují lékařské ošetření. Aby nedošlo k pořezání nožem či ostrými okraji lastury, je nutné vždy používat alespoň utěrku.



Mušle slárky

Slárky jedlé / *Mytilus edulis*

Hlavními producenty slávek jedlých v Evropě jsou Dánsko, Nizozemsko a Francie. Tyto slávky bývají menší a modřejší. Díky způsobu chovu také čistší.

Chov

Způsob chovu slávek jedlých se od chovu slávek středomořských výrazně liší. V pásmech Severního moře, kde při odlivu moře není z pláže téměř vidět, nelze chov slávek realizovat na lanech. Jsou většinou chovány na obrovských mušlových lavicích a následně sklíženy těžkými vlečnými sítěmi. Proto i produkce volně lovených slávek je zde výrazně vyšší. Způsoby lovu/chovu slávek jedlých jsou většinou praktikovány pomocí moderních strojů a lodí a vyžadují pouze minimum pracovních sil.

Dalším způsobem chovu jsou tzv. bouchots. Tedy mušle, přichycené na lanech a omotané na velkých dřevěných trámech. Tato metoda se využívá převážně u francouzského pobřeží.



Slárky středomořské / *Mytilus galloprovincialis*

Za největšího producenta těchto slávek se považuje Čína, avšak pro evropský trh je to Španělsko, konkrétně Galicie. Dále Itálie, Řecko, Ukrajina, Francie, Turecko, Rumunsko a sever a jih Afriky. Dorůstají větších velikostí a nejsou většinou tolik vyčištěné a nezbavené byssových vláken.

Chov

Chov začíná sběrem mladých mušlí z otevřeného moře (60–70 %), či vypěstováním mušlího zárodku. Tyto se následně uchytí na silná lana a obalí v nylonové síti (která se za několik dní, kdy se mušle uchytí na byssová vlákna, rozpadne) nebo síti s velkými oky. Takto se mušle vysazují 2× ročně, v říjnu a v březnu. Lana mohou být uchycena na plovcí vory, dřevěné trámy (bouchots) či bóje. Jsou uchyceny tak, aby se nedotýkaly mořského dna, a tak se neznečistily od písku či bahna.

Velká část produkce mušlí středomořských v EU je právě chována na bójích, metodou, která umožňuje častější změnu prostředí a tudíž vyšší produkci. V Galicii, odkud se mušle dovážejí nejčastěji, se mušle chovají v tzv. rías, čili zátokách podél atlantského pobřeží, kde se mušlím daří nejlépe, jsou chráněny před nepřízní počasí a mají dostatek fytoplanktonu jako hlavního zdroje potravy.

Asi půl roku po vysazení na lana se mušle proberou a vysadí v menší hustotě, aby lépe odolávaly nepřízní počasí a rychleji rostly. Toto přesazování se během růstu provádí 2–3×. Mušle se následně sklízají v 8. až 9. měsíci chovu, ale v některých oblastech až ve 13. měsíci. Nejlépe slávky rostou v zimě, nejpomaleji v létě (hlavně díky absenci fytoplanktonu).



Tepelné zpracování

Úprava čerstvých slávek není nijak náročná. V současné době se na náš trh dostávají slávky většinou již očištěné a není třeba je před tepelnou úpravou zbavovat byssových vláken či mořských parazitů. Důležité je, aby při tepelné úpravě byly mušle živé, konzumace mrtvých mušlí zanechává nepříjemné zažívací potíže. Poznat mrtvou mušli však není nijak těžké. Před samotným vařením vybereme ty mušle, které jsou pootevřené a nereagují na poklepání. Po tepelné úpravě naopak nekonzumujeme ty mušle, které se neotevřely.

Způsobů přípravy mušlí je mnoho. Vždy je však důležité mušle tepelně upravit ne více než 5 minut, jinak se může stát, že zgumovají. Většinou se mušle dusí, např. na cibuli, kořenové zelenině a víně. Jižní státy je s oblibou přidávají do rajčatových omáček či polévek.

Mušle slávky



Mušle italské

lat.: Mytilus galloprovincialis
vel.: 70–90 ks/kg
původ: Itálie, Španělsko
cena za 1 kg

55,00
62,70*



Mušle Bouchot

lat.: Mytilus edulis
vel.: 100–130 ks/kg
původ: Francie
cena za 1 kg

99,00
112,86*

Mušle slávky Dánské

lat.: Mytilus edulis
vel.: 43–50 ks/kg
původ: Dánsko
cena za 700 g

79,00
90,06*



Mušle BIO

lat.: Mytilus edulis
vel.: 43–50 ks/kg
původ: Irsko
cena za 700 g

99,00
112,86*



Marinované slávky *s jogurtem, mátou a koriandrem*

4 porce

Připravte si:

2800 g	Mušle slávky Jumbo síť
400 g	Extra panenský olivový olej
15 g	Česnek čerstvý
300 g	Jogurt bílý
4 g	Máta peprná
1 g	Koriandr mletý, sušený
2 g	Sůl mořská šupiny či vločky
450 g	Okurka hadovka

- Připravíme si k dochucení jogurtový dresink. Do misky si dáme jogurt, na kostičky nakrájenou salátovou okurku (bez jadérek), listy máty, dochutíme solí a mletým koriandrem.
- Marinované slávky vyjmeme z oleje, necháme je okapat, naaranžujeme na mísu a lehce přelijeme připraveným dresinkem a ozdobíme nevyloupanými slávkami.

Pusťte se do toho:

- Mušle pečlivě propereme v několikrát vyměněné vodě.
- Následně mušle rychle spaříme v dostatečném množství vroucí vody. Jakmile se všechny mušle rozevrou, scedíme je.
- Většinu z nich vyloupeme, malou část si ponecháme ve schránce na dekoraci.
- Vyloupané slávky dáme do misky, přidáme prolisovaný česnek a zalijeme je olejem. Necháme 4 hodiny marinovat.



Jitka Ulihrachová
šéfkuchař MAKRO

Tipy šéfkuchaře:

1. Všechny mořské plody musí mít krátkou dobu tepelné úpravy, neboť během ní ztrácí na objemu a jsou stále tužší.
2. Mořské plody musíme dobře ochutit. Nálevy a marinády musí být více pikantní, neboť plody vždy rychle veškerou chuť absorbují.
3. Takto upravené mořské plody mohou být součástí salátů nebo je podáváme i samostatně jako předkrm.



Mušle slávky
námořnické, 600 g



Kupon na
50% SLEVVU

na mušle slávky námořnické, 600 g
získáte na www.makro.cz/ryby

Platnost kuponu: 7. 11. – 4. 12. 2012

Prodejní doba: Po – Pá 9.00 – 22.00, So – Ne 8.00 – 22.00

Prodejní doba pro Zlaté a Stříbrné partnery: Po – So 6.00 – 22.00, Ne 7.00 – 22.00

Akceptujeme platbu v českých korunách,
za stanovených podmínek také v eurech. Přijímáme tyto platební karty:



Nabídka zboží platí pro držitele zákaznické karty MAKRO a je určena pro podnikání. Uvedené ceny jsou v českých korunách, bez dekorace a nejsou platné při nákupu výrobků prostřednictvím služby MAKRO Distribuce. Za chyby vzniklé v sazbě a tisku neručíme. Společnost MAKRO si vyhrazuje právo změn v bal. a variantě zboží nabízeného v této nabídce. Společnost MAKRO garantuje ceny pro uvedené období jako nejvyšší možné. Nabídka zboží je časově omezena na období platnosti nabídky nebo do neočekávaného vyprodání zásob. Veškeré aktuálně platné nabídkové letáky jsou pro registrované zákazníky k dispozici k nahlédnutí či stažení na www.makro.cz v sekci Aktuální nabídka.