

КАК УЛИТКА ПАРИЖ ЗАВОЕВАЛА

Автор: Наталья Морсова
Фото автора, фото Яндекс коллекции.



В былые времена французские бедняки наполняли желудки бесплатной едой - садовой улиткой, которая в избытке размножалась на полях и огородах. Присыпав улитку солью, можно обездвижить её и отбить неприятный запах полуживого брюхоногого моллюска. А запах довольно специфический – земли, навоза, преющей листвы, - в общем, природы. Блюдо французских бедняков теперь в большой цене; деликатес, сдобренный соусом с укропом и петрушкой, подают к пиву или шампанскому в дорогих ресторанах Парижа.

Садовые улитки – брюхоногие моллюски (Gastropoda), которые живут в домике - известковой раковине с двумя - пятью завитками. В раковину улитки прячутся в случае опасности, во время засухи, зимовки, закупорив отверстие крышкой. Толкаясь единственной ногой, она легко передвигается, смазывая тело слизью. Язык улитки усеян мельчайшими зубками, он как бы покрыт тёркой. Ими-то она и обгрызает листья и плоды свёклы, картофеля, капусты, кабачков, салата, огурцов на наших огородах. Практически нет культуры, которая была бы не по вкусу прожорливому вредителю с хорошим обонянием, но слабым зрением.

Тёплыми вечерами любвеобильные улитки отправляются искать суженого. Найдя друг друга, они начинают любовную игру, окутывая себя слизью. Являясь одновременно самцом и самкой, каждая особь обладает женскими и мужскими половыми органами, каждая из них носит в себе зародыши. Могут размножаться круглый год, только бы погода не подвела. Чем она теплее и

влажнее, тем приятнее. После спаривания улитки расползаются, унося в себе оплодотворённые яйца. Через неделю - другую улитка роет в почве ямку и откладывает яйца, присыпая их землёй. В кладке около сорока жемчужно-белых яиц. Единственное, в чём проявятся родительские чувства, так это то, что улитка проползет по зарытой кладке несколько раз, сглаживая её, чтобы сделать незаметной. На этом забота о потомстве заканчивается. Муравьи, жуки, черви обожают яйца улиток, они без труда расхищают кладки. Из уцелевших яиц появятся детёныши в тонкой раковине. Сначала малыши поедают остатки скорлупы, а потом начинают нашествие на сады и огороды.



Молодые улитки куда прожорливее, чем старые, они неустанно отпиливают острыми зубками листья, а с появлением ягод отправятся в поход по стволу полакомиться чёрной смородиной, малиной, любят клубнику. Живут они 6-7 лет, за это время успевают здорово навредить.

Улитки не только наносят урон урожаю, но ещё и переносят яйца глистов и ленточных червей. Вот почему после работы в саду надо тщательно мыть не только руки, но и весь собранный урожай. К счастью, в природе у улиток много врагов, которых стоит привлекать себе в союзники.

Как уничтожить садовых улиток? Самый простой способ – приготовить из них деликатес, как это делается во многих странах мира. Если же глотать слизистых животных не хочется, а в саду от них одни убытки, тогда надо выводить: собирать и уничтожать. Лучше это делать вечером или после дождя, ведь в солнечную погоду брюхоногие мирно спят в укромном месте. Собирают вредителей в ведро с солёным или уксусным раствором, так они быстро погибают и уносят с собой ещё не родившееся потомство. Рядом с

плодовыми и ягодными культурами полезно сажать чеснок, лук, лаванду, тимьян, розмарин, горчицу и другие горькие и пахучие растения. Настоями чеснока, перца, горчицы опрыскивают растения. Вокруг грядок разбрасывают измельчённую яичную скорлупу, гравий, древесную золу, песок, опилки. Между рядами опыляют гашёной известью или выкладывают сухой крапивой. Некоторые садоводы угощают улиток пивом... Пиво перестоявшее и прокисшее наливают в низкую банку и прикапывают землёй. Улитки собираются в «пивнушках» большой компанией. К утру опьяневшие любительницы спиртного без сопротивления сдаются садоводу, которому остаётся их только уничтожить.



Улитка прудовик

Желательно развесить на участке домики для птиц. На участке роют канаву, раскидывают кучи прошлогодней листвы и сена, ставят плоские тарелки с молоком, с кусочками хлеба и печенья. И ждите гостей: ящерицы, светляки, жуки, жабы, лягушки, крысы, ужи и ежи станут добровольными союзниками. Выручает разбрызганный по листьям густо заваренный кофе, который, по мнению американских учёных, вводит улиток в состояние стопора, у них учащается сердцебиение, нарушается нервная деятельность. Растения, высаженные на хорошо освещённых возвышенностях или в бочках, закрытые плёнкой, стеклянными банками или пластиковыми бутылками, меньше подвергаются нашествию вредителей. Разбросанные среди посадок старые листья салата,

помидоров, огурцов отвлекают внимание слизней и улиток: зарывшись в вороха лакомых изысков, они становятся лёгкой добычей садовода. Существуют всевозможные химические препараты, которые применяют как вынужденная мера. В настоящее время придуманы современные электрошоковые устройства: ободки, ленты, укрывной материал с медным покрытием создают электрическое поле, которое раздражает брюхоногих моллюсков.

Однако считать улиток только вредителями садов и огородов не стоит. Моллюски - санитары сада, они выполняют важную функцию: перерабатывают отмершие остатки растений. А сохранить хороший урожай - это забота садовода. Кроме того, улитками питаются другие санитары - птицы, змеи, мыши, лягушки.

Улитки побывали в космосе и участвовали в научных экспериментах. Так в 2008 году транспортный корабль «Прогресс – М – 64» доставил на МКС отряд брюхоногих. Садовые улитки провели в космосе полгода и выдержали все испытания. Кроме того, улиток используют в лечебных целях, их полезные свойства с давних времён известны народным целителям: их применяли при желудочно-кишечных заболеваниях, для лечения гнойных ран, ожогов. В современной медицине некоторых стран препараты из улиток помогают нейтрализовать побочные действия антибиотиков. Однажды в XIV веке французская газета впервые назвали садовую улитку деликатесом. И это не случайно: содержание белка в улитке выше, чем в курином яйце. К тому же в ней содержится много кальция, железа и жирных кислот. Улитки - деликатесная и полезная пища, и не только для бедняков.



Улитка широко применяется в косметологии за рубежом, а с недавних пор и у нас в стране. Улитотерапия рассчитана на омолаживающий эффект. Несколько жирных моллюсков отправляются гулять по лицу и шее пациента,

кожа покрывается липкой слизью, морщины разглаживаются, лицо омолаживается. В погоне за красотой женщины, а бывает и молодящиеся мужчины, готовы преодолеть отвращение к процедуре. И результат не заставит себя долго ждать. Правда, за рубежом косметологи применяют слизь африканских улиток. А в России, не избалованной экзотикой, используют слизь обыкновенных садовых улиток: - наши непритязательные дамы рады и этому.



Улитотерапия

В то время, пока мы беспощадно боремся с вредителями садов и огородов, в других странах моллюски приносят рестораторам большие доходы. А началось всё с древних греков и римлян. Те разводили улиток, подкармливая виноградной лозой и зерном. Естествоиспытатель Плиний

Старший писал, что жареных улиток ели с вином перед ужином для возбуждения аппетита, ими закусывали в промежутках между пирами. Улиток откармливали в специальных садах, содержали в прохладной, сырой среде с искусственным орошением. Плиний описал сад для выращивания съедобных улиток, где в чашку с кормом добавляли вино и свежее пиво. Улитки, привлечённые дрожжами, заползают туда и тонут, теперь их можно поливать соусом и подавать к столу. Воинственные завоеватели галлы оставляли улиток на десерт. А католики ели их поджаренными с луком во время поста. «Стенная рыба», так называли улитку, использовалась в пищу и в Англии, правда, экзотическая пища не была столь популярной. Найденные в археологических раскопках обгоревшие раковины свидетельствуют о том, что их использовали в пищу с доисторических времен.



Морская улитка

Неизвестно, кто завёз улиток в США. Согласно некоторым источникам, французы импортировали коричневую садовую улитку в Калифорнию в середине XIX века, где она стала вредителем плантаций. Согласно другим источникам, итальянские эмигранты были первыми импортёрами моллюсков в США. Для борьбы с улиткой использовали огнемёты, чтобы выжечь плантации с вредителями. Сейчас экспорт и импорт США консервированных, живых, свежих, охлаждённых и замороженных улиток исчисляется миллионами долларов ежегодно. В наше время во французской, итальянской, немецкой и испанской кухне существует множество рецептов

по приготовлению улиток: от супа до фарша, салатов и запечённых с сыром. Ежегодно съедается до 100 тысяч тонн улит.

Понятие «садовая улитка» включает в себя множество видов съедобных улиток размером от одного миллиметра до гигантских африканских. Так маленькая серая улитка обитает на побережье Средиземноморья, в Испании и Франции. «Римская», «Яблочная», «Виноградная улитка» обитает в лесистых горах и долинах Европы, где она объедает виноградники и фруктовые сады. «Древесная улитка» питается отмершими растениями, любит крапиву, ест червей и других улиток. «Африканские улитки» из-за большого размера стали серьезным вредителем, который наносит значительный ущерб урожаю. Их слизь и отходы создает неприятный запах, особенно, когда их большое количество умирает от ядовитых приманок, разложенных фермерами.



Виноградная улитка в соусе

Доминик Пьеру, французский фермер, был признан одним из самых успешных бизнесменов Франции, слава о котором идет по всему миру. Свой бизнес он сделал на обычных садовых улитках. Еще десять лет назад Доминик зарабатывал на жизнь строительными работами. Денег это приносило мало, а главное, не было уверенности в завтрашнем дне. И тогда сообразительный француз решил заняться улитками. Для моллюсков были созданы фермы с тепличными условиями, где улитка не впадает в спячку, а постоянно движется и много ест. Улитка становится взрослой не за пять лет, как в природе, а за шесть месяцев. В результате она чаще откладывает яйца, то есть от одной улитки можно сразу получить четыре грамма деликатесной икры, которую во Франции называют «лесным жемчугом». Ранее предпринимались попытки готовить икру, но она была жёсткой. А

Доминик Пьеру придумал новую технологию соления, которая придаёт икре нежный вкус. У предприимчивого фермера сейчас 75000 улиток, то есть 300 килограммов икры. Волнует продавца улиточной икры только одно: чтобы люди привыкли к специфическому вкусу и запаху. А запах у икры и в самом деле непривычный - перегноя, гумуса. Доминик Пьеру экспортирует икру в страны ЕС по цене 2000 евро за килограмм. Такая «гламурная» закуска идёт на «ура» в дорогих ресторанах Европы и Азии, несмотря на мировой экономический кризис.

Разведением улиток занялись теперь и предприимчивые россияне, «Виноградную улитку» выращивают на Кубани в Краснодарском крае. Улитку перерабатывают в готовые блюда и полуфабрикаты - паштеты, фарши, консервы, их отправляют в страны ЕС. Говорят, дела идут в гору.



Икра улиток

Почему бы и россиянам в условиях экономического кризиса не перейти на пищу французских бедняков, а теперь и богачей? Ведь число бедняков в нашей стране растёт, а жизненный уровень значительно отстаёт от роста цен на товары первой необходимости. Тем более, что в России дефицита улиток не будет, ими забиты пруды и каналы, сады и огороды. Так, глядишь, дотянем до лучших времён. Приятного всем аппетита!

