



## Рапана - вкуснейший вредитель Черного моря!

Хищная Рапана уничтожила устричные и мидийные банки, что привело к снижению прозрачности моря.

# Увидел рапану - съешь!

**Как вытащить мясо моллюска из раковины?** Чтобы блюдо получилось сочнее, вынуть мясо из раковины необходимо сразу же, до тепловой обработки. Способы извлечения:



1. Держа раковину, указательный палец продавить вдоль внутренней стенки раковины внутрь. Подцепив моллюска, выдернуть из раковины.
2. Разбить раковину молотком, отделить мясо.
3. Ошпарить кипятком и сразу же вилкой извлекать мясо. Не варить в раковине!
4. Самый легкий способ - собирая рапаны под водой, быстро подрезать мясо ножом, пока моллюск не успел сжаться и закрыться.

Итак, вытащили из раковины. Обрабатываем. Отделяем печенку. Это часть моллюска - вкуснейший деликатес. Отрываем крышечку от мяса, удаляем и выбрасываем всё, кроме мясистой ноги.

**Как очистить мясо от темной слизи?** Первый способ - скоблить ножом, и промыть. Лучший способ - в посуду с мясом рапаны высыпать много крупной соли и с силой перемешивать. Мять руками, пока темный налет не перейдет на соль. Промыть от соли. Повторить 2-3 раза, пока мясо не очистится. Рекомендуется разрезать мясо пополам и для мягкости отбить кухонным молотком (или чем-то тяжелым).

### Варёные рапанчики

Бросаем очищенное сырое рапанье мясо в кипящую воду, добавляем специи по вкусу, кто какие любит. Варить до готовности, 2-3 минуты, чтобы мясо не стало жестким.

### Рапанки в кляре, пальчики оближешь

Необходимо отбить мясо рапаны в тонкие полоски. Разогреваем сковороду с растительным маслом. Замесить жидкое тесто из муки, сырого яйца, воды - до густоты, как у сметаны. Добавить перец или другие специи, по вкусу. Мясо обмакиваем в тесто, обжариваем на сковороде до легкого подрумянивания с двух сторон (до 2х минут на каждую сторону). Дальше жарить нельзя - чтобы мясо не стало твердым.

### Салат с зажаркой из рапаньего мяса

Варёное 2 минуты мясо нарезаем мелкой стружкой и слегка обжариваем в растительном масле. Жарить минимум времени, иначе станет жестким. Делаем салат из помидоров, огурцов, лука, масла. Добавляем обжаренного рапана.

### Плов с рапанчиком

Варим чистое мясо 2 минуты. Затем поджарить с луком, недолго. Добавить вареный рис и приготовить плов.

### Рапанчики под кетчупом или майонезом

Варёную рапану режем на очень мелкие кусочки, перчим, заливаем кетчупом или майонезом. Сверху немного зеленого лука и петрушки.

### Жареная картошечка с рапаном

Жарить картофель с луком. За 5 минут до готовности добавить тонко нарезанное сырое мясо рапаны.

### Бутербродики из рапанской печенки

Хлеб с маслом, а сверху укладываем обжаренную 2 минуты рапанскую печенку.

**Блюда из рапаны полезны для экосистемы Черного моря, и волшебным образом улучшают мужское здоровье и женское настроение!**