Як правильно їсти раків, омарів, креветок та мідій

Багато хто з нас любить поласувати вареними річковими раками та більш екзотичними морепродуктами.

Якщо трапеза відбувається вдома, то кожен може дозволити собі їсти їх як завгодно, лише б смачно було. А от якщо мова йде про вечерю в ресторані, тут вже доведеться дотримуватися правил етикету.

Як їсти раків



Раки для нас – традиційний продукт. І, здавалося б, які тут можуть бути премудрості? Зварив у каструлі з лавровим листом, виклав на тарілку, запасся пивом і їж собі на втіху. Але, насправді, все не так просто.

Найчастіше в ресторанах подають раків на загальному блюді або на окремих тарілках порційно. До них подається спеціальний ніж з прорізом в лезі, іноді додатково може подаватися тонка виделочка.

Вам належить виконати наступні маніпуляції: клешню вставити в проріз ножа, надломити панцир, а потім виделочкою чи руками піднести м’якоть до рота. Хвіст і голову рака відокремлюють руками, ножем розкривають панцир. М’ясо з решти частин витягають також ножем, а їдять виделочкою.

Якщо раки були подані в бульйоні, його п’ють зі звичайних бульйонних чашок. Що стосується спиртних напоїв, з якими прийнято вживати раків, так це, звичайно ж, пиво. Але це правило діє, якщо раків багато. А якщо ж у ваших планах покуштувати 1-3 раки – краще віддати перевагу сухому білому вину.

По закінченню трапези руки потрібно сполоснути в чаші з лимонною водою. Вона подається при сервіруванні столу.

Як їсти омарів



Омар – це, по суті, той же рак, тільки морський. Він відрізняється лише розмірами клешні і більш вибагливими традиціями вживання в їжу.

У омара вважається їстівним м’ясо, яке приховано під панциром, м’ясо клешень і хвоста, а також печінка та ікра.

Якщо омара подають до столу гарячим, то його заведено заздалегідь розібрати.

Холодного омара розбирають самостійно, при цьому клешні відокремлюють від тулуба обертальними рухами. Потім потрібно розділити морського звіра навпіл, уздовж тіла, відокремити голову і хвіст. Спеціальною лопаткою відокремлюють м’ясо хвоста, клешні розкривають спеціальними щипцями. М’ясо омара заведено їсти тонкою виделочкою.

Іноді омара попередньо розбирають і кладуть на блюдо, по можливості надавши первинний вигляд. У такому випадку кожен учасник трапези повинен вибрати і взяти в свою тарілку частину ракоподібного: клешню, хвостовий плавник чи ногу.

Якщо вам дістався великий шматок м’яса, його слід розрізати ножем на невеликі шматочки.

Якщо до блюда подається майонез чи збите масло, його потрібно відкласти до себе на тарілку. Шматочки омара в такому випадку можна наколювати звичайною виделкою, вмочуючи у соуси і приправи. Якщо ж вам попався омар з ікрою – її прийнято їсти разом зі шматочками м’яса.

Як їсти креветок



Їх із задоволенням використовують в різних салатах, морських коктейлях і просто їдять вареними, найчастіше як закуску до пива.

За правилами неочищені креветки прийнято їсти руками. При сервіруванні на стіл ставлять тарілку для панцирів, а також чашу з лимонною водою для ополіскування рук чи ароматизовані вологі рушники.

Якщо креветки подають в смаженому вигляді, то панцир часто залишають лише на кінчику хвоста. Таких креветок беруть рукою за кінчик хвоста, вмочають в соус і відкушують очищену частину. Залишки кладуть на край тарілки.

Коктейль з креветок заведено їсти десертною виделкою.

Страви з креветок чудово поєднуються з легким білим вином або напівсухим шампанським. Ну а якщо це застілля у колі друзів на природі, то немає кращого напою до креветок, ніж свіже охолоджене пиво.

Як їсти мідій



Мідії – продукт дуже своєрідний, але смачний і корисний. До того ж цей морепродукт становить основу численних страв.

Найчастіше мідії подаються вже очищеними, вони можуть бути копченими, маринованими, печеними і навіть сирими. Іноді вони подаються на спеціальних шпажках, так їх дуже зручно їсти.

Окремою стравою чи в складі супів мідії іноді подаються в напіввідкритих мушлях. Для їх розбирання призначені спеціальні щипчики і устрична виделка. Щипці беруть лівою рукою і затискають мідію не відриваючи від тарілки, а за допомогою виделки дістають молюска із мушлі.

Етикет дозволяє також використовувати половинку мушлі в якості ложки. Тобто цілком допустимо взяти стулку з мідією і акуратно втягнути молюска в рот, попередньо приправивши її соусом. Порожні мушлі кладуть у спеціально подану тарілку.

Джерело: Korusna.Info