Slastna invazivka pri nas še nepriljubljena

V Avstraliji in Ameriki je modra rakovica izjemno cenjena morska specialiteta

Pri nas jo poskušamo iz ekološkega problema spremeniti v kulinarično priložnost

KOPER Modra rakovica (*Callinectes sapidus*) je v svetu že dolgo več kot le prebivalka morja. Predvsem ob vzhodni obali ZDA velja za priljubljeno gastronomsko specialiteto. Njeno meso cenijo zaradi okusa in teksture, pripravljajo jo na številne načine, od kuhanja na pari do rakovičjih tortic in omak. V nekaterih delih sveta je celo tako cenjena, da jo primerjajo z drugimi prestižnimi morskimi dobrotami, tudi z jastogom.

V slovenskem morju je zgodba precej drugačna. Modra rakovica se v zadnjem desetletju kot invazivna vrsta pojavlja čedalje pogosteje, vendar njenega prihoda ne spremlja prav nobeno navdušenje. Ribičem povzroča težave, saj poškoduje mreže, pleni tudi školjke in ribe. Kar pa je v morju grožnja, je lahko na krožniku čisto nekaj drugega.

Tržna vrednost modre rakovice v Sloveniji je zaradi majhnega povpraševanja in neurejenih prodajnih poti pod štirimi evri za kilogram. V tujini so cene bistveno višje, od približno 15 do 20 evrov za kilogram, v nekaterih primerih lahko dosežejo tudi okoli 95 ameriških dolarjev za kilogram. V Italiji, kjer so jo že uvrstili med užitne vrste, se je cena povzpela že nad deset evrov.

Razlika je zgovorna. Ne gre nujno za to, da je rakovica pri nas slabša, pač pa za to, da je ljudje še ne poznajo. Če bi postala prepoznavna lokalna specialiteta, bi lahko pridobila večjo gospodarsko vrednost. Modre rakovice pri nas lovijo predvsem mali priobalni ribiči, ki jih ujamejo v svoja ribolovna orodja. Posamezne osebke v slovenskem morju ujamejo skoraj vsak dan. Za zdaj sicer še nimamo razvitega posebnega trga, na katerem bi jo lahko kupovali tako preprosto kot sardele, skuše, brancina, orado ali pedoče.

V trgovinah in ribarnicah tako seveda še ni mogoče računati na redno ponudbo. Še največ možnosti za pokušino ponujajo nekatere restavracije in kulinarični dogodki v okviru projekta Slastna invazija, ki si prizadeva vzpostaviti nove prodajne poti med ribiči, ribarnicami in gostinci. Prav dolgoročni odkupni dogovori bi lahko odločilno vplivali na to, ali se bo ribičem izlov splačal.

V slovenski Istri je modra rakovica letos dobila čisto nov obraz. Chef **Tomaž Bevčič** jo je marca v portoroškem Rizibiziju postavil v središče posebnega večhodnega menija. Večerjo je spremljala vinska klet Korenika & Moškon. Aprila je sledil kulinarični večer v Restavraciji Marina Portorož, maja pa Dnevi modre rakovice v Kamini Belvedere. Tam so jo povezali z lokalnimi in sezonskimi sestavinami ter pokazali, da se lahko znajde tudi v sodobni istrski gastronomiji.

V Hotelu Piran so jo vključili v poletno ponudbo kot nadev za raviole s skuto in svežim koprcem. Jed je spremljala omaka iz zelenih šparglјev in rakove osnove ter krema koromača z istrsko belico. Avgusta so jo v Gostilni Beli Križ ponudili celo za malico. Modra rakovica tako ni več rezervirana zgolj za posebne degustacijske večere.



Morska biologinja Irena Fonda je presenetila učence s povezovanjem znanosti, varovanja morja, ozaveščanja in kulinarike.
FOTOGRAFIJE: DANEJ BENULIČ



Nevijo, lokalni ribič iz Strunjana, vsakič ujame kakšno.



S kuharjem Morenom so se naučili, kako jo pravilno očistiti, nato pa so pripravili pašto z modro rakovico v paradižnikovi omaki.

Nihče jo ni povabil

»Modro rakovico želimo predstaviti javnosti kot nekaj dobrega, preden pride kot invazivna, agresivna in neavtohtona vrsta na res slab glas,« nam je pojasnila dr. **Irena Fonda**. »Te rakovice ne želijo olepševati ali zanikati vpliva na okolje. Je pa res, da lahko z usmerjenim izlovom, odgovornim ravnanjem in večjim povpraševanjem ustvarimo dodatno vrednost za lokalne ribiče,« je dejala morska biologinja.

Projekt Slastna invazija ne ostaja le pri restavracijah. Na Osnovni šoli Koper so aprila pripravili kuharske delavnice, na katerih so učenci spoznavali modro rakovico. S kuharjem **Morenom** in Ireno Fonda so se naučili, kako jo pravilno očistiti, nakar so pripravili pašto z modro rakovico v paradižnikovi omaki. Čeprav so bili nekateri sprva zadržani, so jed na koncu z veseljem poskusili. Delavnice so uspešno povezale kulinariko, trajnost in izobraževanje o morskem okolju ter pokazale, da lahko tudi manj znane sestavine v nekem trenutku postanejo del odličnih jedi.

Promocija tako poteka na več ravneh, tudi z ribiškimi ekskurzijami. Cilj je, da postane modra rakovica, ki je zajadrala v naše kraje, prepoznavna lokalna sestavina.

Slovenska Istra ima lepo priložnost, da iz nepričakovanega morskega gosta ustvari nekaj novega in okusnega. Toda do tja vodi še več poti: treba bo urediti selektivni izlov, sledljivost, shranjevanje, distribucijo in tudi stabilen trg.

Medtem si marsikdo na Obali že zastavlja vprašanje, ali bo modra rakovica, ki je v naše morje ni nihče povabil, nekoč veljala za istrsko specialiteto, podobno kot jastog. Odgovor je odvisen predvsem od ribičev, chefov in potrošnikov. **JANEZ MUŽIČ**

Modro rakovico želimo predstaviti javnosti kot nekaj dobrega, preden kot invazivna, agresivna in neavtohtona vrsta pride na res slab glas.



V Piceriji Vesuvio v Luciji pristane tudi na pici.



Želijo jo predstaviti javnosti kot nekaj dobrega, in ne samo kot nekaj invazivnega, agresivnega in neavtohtonega.