


FOTO: Zavod YouSea

Pojej jo in jih reši

Modra rakovica nad dagnje, človek nad modro rakovico

25.07.2025 07:00 Osveženo: 2 tedna prej Čas branja v minutah: 3

Danes se v ribjih kantinah najraje lotevamo večjih rib tipa orada in brancin, vse ostalo pa razumemo več ali manj kot *fritto misto*, a še nekaj desetletij nazaj temu ni bilo tako. Mnoge vrste prebivalcev morja so naše krožnike že zapustile, druge, kot je invazivna modra rakovica, pa bodo morale svojo pot do naših krožnikov šele najti s pomočjo spremembe prehrambnih navad, ki bodo pomagale k večjemu izlovu te tujerodne invazivne vrste. S tem bomo lahko ohranili druge vrste, ki jih ta rakovica trenutno ogroža.

Nekoč je bila prehrana precej manj raznolika kot danes. V 19. stoletju je bil jedilnik Istranov sestavljen predvsem iz polente, cenenega vina in nekaterih rib, česarkoli, kar se je pač ujelo v mrežo. Plemiči so jedli bolje in so si z ribami postregli kvečjemu na postne dni (ob petkih), a večina ljudstva je bila takrat še kmečkega in zato revnejšega. Danes pa je komercializacija določenih morskih vrst povzročila pretiran izlov le nekaterih vrst in zanemarjanje ostalih, ki jih ribiči zato pogosto na pol mrtve in ranjene preprosto vržejo čez krov, saj jih ne morejo prodati. Nekatere ocene na svetovni ravni kažejo, da naj bi bilo takšnega prelova okoli 67 odstotkov, kar pomeni, da več kot polovica ulova ne konča na krožnikih, ampak verjetno umre zaman nekje ob robu barke kot kolateralna škoda ribolova.

Da o školjkah sploh ne izgubljamo besed. Medtem ko povsod (po Jadranu) gojijo in ponujajo dagnje, se je skoraj pozabilo na drugo najbolj znano školjko – ostrigo oziroma kamenico, ki jo ljudje, najpogosteje z nekaj kapljicami limoninega soka, uživamo že od časa antičnega Rima dalje. Modra rakovica pa si z njimi najraje postreže kar brez vsega, pod vodo. Še bolj kot z ostrigami pa si rada postreže prav s popularnimi dagnjami, kjer škodo v regiji, ki jo s tem povzroča, ocenjujejo že na več sto milijonov evrov. Na njenem jedilniku se najdejo tudi vongole, ki naj bi jih bilo zaradi požrešnosti rakovic po besedah Marca Spinadina iz Konferedarcije ribiških zadrug Benečije od leta 2022 za 150 milijonov evrov vrednosti manj, kot so jih pričakovali.

Modre rakovice, ki so tujerodna in invazivna, a tudi užitna vrsta, v velikih količinah uničujejo gojišča školjk in s tem tudi lokalno gospodarstvo. Žrejo tudi marsikaj drugega, s čimer zmanjšujejo biotsko raznovrstnost in rušijo ravnotežje morskih ekosistemov. Po obsežnih poročilih o nastali škodi iz Italije pa rakovico vse bolj opažajo tudi na tej strani zaliva. Lovrenc Lipej iz Morske biološke postaje Piran NIB pravi, da jo je bilo v slovenskem morju opaziti že leta 2019, predvsem v strunjanski laguni Stjuža in Sečoveljskih solinah, saj ji ugajajo okolja, kjer se mešata slana in sladka voda.

Italijanski in slovenski znanstveniki so se zaradi njenega velikega apetita podali v skupen projekt nadzora in obvladovanja širjenja te vrste. Kot eno od učinkovitih metod odstranjevanja rakovice pa so se domislili tega, da jo umestijo na domače jedilnike. V njenih rodnih krajih – vodah zahodnega Atlantskega oceana in Mehiškega zaliva – namreč velja za pravo poslastico. Za razliko od ostalih vrst ji poviševanje temperature morja zgleda ugaja, zato jih kljub številčnemu lovu ne zmanjkuje. Ameriški znanstveniki se bolj sprašujejo, ali bo povečevanje te rakovičje populacije negativno vplivalo na preostale dele ekosistema.

Med promotorji postavljanja modrih rakovic na krožnike se je s projektom Slastna invazija in sloganom *»preobrazba ekološke grožnje v trajnostno priložnost«* znašel tudi slovenski Zavod za varovanje biodiverzitete in trajnostni razvoj slovenskega morja YouSea v sodelovanju z Maristro d. o. o. ter glavnim partnerjem MAR in CO, d. o. o. Poleg modre rakovice so se odločili nasloviti tudi problem ribe skakavke. Njune populacije še niso stabilne, so pa prisotnosti skoraj vsakodnevne.

Obvestilnik

Ne zamudite aktualnih vsebin časopisa, spletne strani in televizije Megafon!

Vaše ime

Vaša e-pošta

Nisem robot. reCAPTCHA Zasebnost - Pogoji

Pošlji

Najnovejše objave

01.08.2025 07:00
Onstran meje: V Trstu poleti čez 300 dogodkov, kaj pa tostran meje?

31.07.2025 16:38
Italija stopnjuje boj proti nezakonitemu odlaganju odpadkov

31.07.2025 16:15
Nemški umetniki za prekinitev dobave nemškega orožja Izraelu

31.07.2025 16:05
Znani vsi polfinalisti odbojkarske lige narodov

31.07.2025 15:57
Taksisti Uberju očitajo kršitve zakonodaje, pristojnim institucijam pa ignoranco

31.07.2025 15:55
Croatia Airlines ob polletju z 18 milijoni evrov izgube

31.07.2025 15:50
Na ministrstvu ne vidijo razlogov za proteste kmetov

31.07.2025 15:38
Ministrstvo za delo izbralo izvajalce za nove večnamenske romske centre

YouTube

megafon tv

Vseeno vrsti nista dovolj prisotni, da bi tudi v slovenski Istri, tako kot že drugod, veljali za kulinarični poslastici, zato tudi njuna tržna vrednost ostaja nizka in se je ribičem zaenkrat ne splača loviti.

Za modro rakovico boste v Sloveniji denimo odšteli okoli štiri evre na kilogram, v tujini pa med petnajst in dvajset evrov na kilogram. Odkar so jo med užitne vrste umestili v Italiji, je cena že poskočila na več kot deset evrov. S projektom Slastne invazije pa bodo poskušali k sodelovanju privabiti vsaj deset obalnih restavracij, kjer bodo ti dve invazivni vrsti ponudili v rednem meniju.

Meso je podobnega okusa in teksture kot meso rakovice, ki je tukaj avtohtona, a gurmani poročajo, da je modra boljšega okusa. Sicer pa se modro rakovico denimo enostavno z malo soli pripravi na žaru ali pa jo za dve uri namakate v stepenih jajcih in jo nato ocvrete. S panceto naj bi bila izjemnega okusa tudi v omaki za njoke. V domačem Marylandu jo pripravljajo še v uparjevalniku, sladkokisli omaki, z artičokami, v rakovičjih torticah ali krofih in na mnoge druge načine.

Pogosto slišimo, da z ničemer ni dobro pretiravati in enako je tudi s prehranjevanjem z modro rakovico, a vseeno jo lahko umestite na jedilnik in s tem pravzaprav nekaj naredite za svoje okolje in nenazadnje zdravje, saj meso modre rakovice vsebuje vitamin B12, fosfor, cink, železo, magnezij, proteine, riboflavin, omega-3 maščobne kisline, kalcij, selen, niacin in še kaj.

Pia Nikolič

#Istrani #ribe #sečoveljske soline #školjke #modra rakovica #Morska biološka postaja Piran NIB #ribja kantina #Lovrenc Lipej #jed #jedilnik



Povezani Članki



Onstran meje: V Trstu poleti čez 300 dogodkov, kaj pa tostran meje?

01.08.2025 07:00



Italija stopnjuje boj proti nezakonitemu odlaganju odpadkov

31.07.2025 16:38



Nova Zelandija razveljavila prepoved iskanja nafte in plina na morskem dnu

31.07.2025 12:19



Unicef: 80.000 otrok izpostavljenih visokemu tveganju za okužbo s kolero

31.07.2025 12:15



Meritve dokazujejo, da v Portorožu ni hrupno

31.07.2025 12:00



Izraelski minister namignil na možnost aneksije delov Gaze

31.07.2025 08:54

© Vse pravice pridržane 2025. | Megafon