

Slast pod črmo lupino

Školjke so kulinarčno doživetje, kar še zlasti velja za pedoče oziroma užitne klapavice (*Mytilus galloprovincialis*), ki so znane tudi pod imenom dagnje.



Pedoč je morska školjka z značilno črno lupino, ki jo je moč najti v ribarnicah skozi celo leto. Je filtracijski organizem, ki se prehranjuje s precejanjem morske vode. Odrasli pedoči prefiltrirajo med 400 in 500 litri vode na dan, zaradi česar so v primeru onesnaženega morja lahko oporečni. Njihovo

oč poje tudi različne vrste alg. Nekatere alge vsebujejo toksine, škodljive snovi, ki lahko pri človeku povzročajo diarejo. V primeru, da se te alge v določenem obdobju v morju močno namnožijo, se lahko ti toksini pojavijo tudi v školjkah. Tudi nad pojavom le-teh stalno bedita Morska Biološka Postaja

Pedoči iz Piranskega zaliva so vse bolj priljubljeni in v primerjavi z drugimi morskimi dobrotami sploh niso dragi.

meso lahko presega dovoljeno količino bakterij, zaradi česar je potrebno njihovo čiščenje. Nad tem bedi Veterinarska uprava RS, ki v naših gojiščih redno jemlje vzorce. Če čistost morja ocenijo za kategorijo B, to pomeni, da morajo školjke pred prodajo preko odpremnega centra šc skozi bakteriološki prečiščevalni sistem. Če je morje kategorije A, prečiščevanje školjk ni potrebno in gredo na poti iz gojišča na trg samo preko odpremnega centra. Pri precejanju morske vode ped-

Piran in Veterinarska uprava RS. Če se toksini v školjkah pojavijo, školjke iz določenega gojišča takoj umaknejo iz prodaje. Odpremni center za školjke poskrbi, da v tem času ribarnice dobijo neoporečne školjke iz gojišč iz Italije, Španije ali Grčije.

Skrb za varnost potrošnika

Potrošnik je tako pri slovenskih pedočih povsem zaščen.

Zasluga za to gre tudi slovenskim školjkarjem, združenim v Zadrugo morskih ribogojcev, ki so že pred leti v Luciji uredili Center za odpremo in bakteriološko prečiščevanje školjk. Potem ko iz morja na gojišču na čoln potegnemo grozde školjk, jih potrgajo z grozda, na roke zdrsajo oziroma na grobo očistijo in v hladilniku odpeljejo v distribucijski center. Tam ločijo poškodovane in jih šc enkrat očistijo. Nato gredo, če je potrebno, v prečiščevalni sistem

na njih zreli za obiranje, so težki od 25 do 40 kg. Ko se školjke potrga z grozdov in očisti, so školjkarji zadovoljni, če iz enega grozda dobijo 20 kg školjk.

Diplomiran biolog **Lean FONDA**, predsednik Zadruge morskih ribogojcev, potapljač, ki skupaj z očetom **Ugom** in sestro **Ireno** vodi ribogojnico, ki ima petnajst zaposlenih ribogojcev in školjkarjev, pravi: »Razvoj školjk terja stalno budnost. Ciklus pedočev se začne z drstenjem in rastjo od



oziroma v bazene, skozi katere se pretaka morska voda. Tam se v 12–24 urah očistijo.

Morje – njiva in hlev obenem

Školjkarjenje ima v Seči, Strunjanu in na Debelem rtiču lepo tradicijo. Moti se, kdor meni, da z njimi ni dela, češ, da jih ni treba hraniti in da zrastejo same. Posamezno gojišče školjk je veliko od enega do dveh hektarjev. Na njem so dobrih 100 metrov dolge vrste sodov, ki so 10 metrov narazen. Na vrvi med dvema sodoma visi 20 »rešt« oziroma grozdov. Ti so dolgi dobre 3 metre in ko so pedoči

velikosti bučine glavice tja do sedem centimetrov in več. Konzumno velike merijo od pet do dobrih sedem centimetrov, za kar potrebujejo od 16 do 18 mesecev.«

Previdno pri nabiranju

Pedoči iz ribarnic so torej neoporečni, če jih nabiramo sami, pa zahtevajo previdno ravnanje. Njihov izvor je najpomembnejši, saj zelo dobro prenašajo umazanijo in so zato lepi, a gotovo oporečni, če jih sami nabiramo v umazanem morju.



Janez Mužič