

ШКОЉКЕ

Месо од шкољки је специфичног и веома пријатног укуса. Количина меса у шкољкама је веома мала у односу на цјелокупну тежину шкољке. Месо шкољки је лако сварљиво, брзо се припрема. Шкољке се могу јести и свјеже. У промету, за потребе људске исхране, могу се користити само живе и чврсто затворене шкољке. Свјеже остриге и дагње морају да се мичу при додиру и да затварају љуштуру када се изваде из воде (за разлику од мртвих код којих је љуштура отворена).

Вода у шкољкама треба да је бистра и специфичног пријатног мириса и укуса.

Поред живих (свјежих) шкољки у промету се налазе и смрзнуте и конзервиране шкољке. За смрзавање се користе само живе шкољке.

Свјеже каменице (остриге). Потребне намирнице (за 4 особе): 25 – 35 комада острига (каменица), 800 g црног хлеба, 4 лимуна и маслац по жељи.

Каменице морају бити потпуно свјеже. Опрати их и посушити сирове. Отварају се посебним ножем непосредно прије послуживања. Слажу се на коцке леда. Лимун изрезан на кришке се посебно сервира, сервира се и хлеб а по жељи и маслац.