

**Ось!**

# ДЕЛІКАТЕСИ ПОПОВЗЛО У СЕРБІЮ

*Ольга РАЙКО.*

У середині липня Млинівське районне споживче товариство оголосило про заготівлю слимаків виноградних. І відразу поміж людей поповзло: навіщо їм равлики, що з ними роблять, їдять чи що? Одні припускали, що самих слимаків не їдять, а поміщають на спеціальні решітки, на які вони відкладають личинки. Ті личинки й використовують у медицині, кулінарії тощо. Аби розвіяти чутки і невірні гіпотези щодо заготівлі слимаків, ми звернулися до голови правління Млинівського РайСТ Лариси Циганюк. Лариса Петрівна зазначила, що равликів збирали за замовленням Рівненського заготівельно-виробничого підприємства, цього року заключило договір на їх експорт із Сербією. Там слимаків використовують як продукт харчування. До речі, коли вперше у РайСТ заготовляли виноградних слимаків – а було це в 2000-2001 рр. – місцеві кухарі спробували приготувати цей делікатес і казали, що на смак вони подібні до грибів.

Загалом, за словами голови правління, равликів заготовили більш як 2 тонни. Відправляли їх у спеціальних пластмасових ящиках із отворами, щоб був доступ повітря. Молюски можуть зберігатися живими протягом двох тижнів, до того ж тільки у темному прохолодному приміщенні.

Звичайно, для нас, людей із периферії, страва зі слимаків незвична і тому не сприймається навіть як делікатес. Однак у містах, особливо європейських (Іспанія, Франція тощо) равлики набули неабиякої популярності. Їх готують із маслом, часником і петрушкою. Кухарі винайшли навіть спеціальні тарілки із заглибленнями, а також щипці для утримування гарячої раковини. Щоб приготувати делікатес, у Франції, наприклад, равликів спочатку піддають десятиденному голодуванню, аби організм очистився від рештків їжі. Потім варять, охолоджують, знову варять. Під кінець, холодними вкладають у стерилізовані раковини, намащені часниковим маслом, і лише після цього подають до столу.

Для європейців наші слимаки є продуктом харчування, а для деяких млинівчан – одним зі способів підзаробити влітку, особливо це стосується дітлахів, котрі чи ненайактивніше долучилися до заготівлі цих м'якотілих тварин.