

Step by step: Hvordan får man en kammusling ud af sin skal?

Hvor får vi kammuslinger fra?

De fleste kammuslinger i handlen stammer nu fra akvakultur. Kammuslinger sælges uden skal. I Danmark er det mest almindeligt, at man køber kammuslingens muskler frosne. Optøning af frosne kammuslinger skal ske langsomt i køleskab, og musklen mister derved noget af sin væske. Hvis man vil servere helt friske og levende kammuslinger på en restaurant, er det nødvendigt at have dem gående i et saltvandsakvarium.

De fleste muslingearter, som for eksempel østers og blåmuslinger, kan lukke deres skaller helt tæt og dermed bevare deres vandige indhold også oven vande, og de kan ligge levende på køl i mange dage uden for vand. Det kan kammuslingen ikke. Når den tages ud af sit våde element, vil dens indhold af vand og opløste stoffer løbe ud, og muslingen vil dø og derefter meget hurtigt nedbrydes og blive uspiselig. Lukkemusklen skæres derfor ud af kammuslingen straks efter, den er fanget. Den levende kammusling kan kortvarigt opbevares på is, hvis dens skaller holdes tæt sammenklappet med et gummibånd.

Herunder ser du en guide til, hvordan man får kammuslingen ud af sin skal.

Sådan gør du:



1. Kammuslingen leveres med elastik omkring for at undgå udtørring



2. Fjern elastikken



3. Åben skallen lidt med fingre eller kniv og skær svømmemusklen fri fra den flade skal



4. Del skallerne fra hinanden med fingrene



5. Befri muslingen (ved lukkemusklen) med en kniv eller ske



6. Tag muslingen ud af skallen. Skallerne kan koges i saltet vand og bruges til at anrette i



7. Fjerne mavesæk, gæller, indvolde og lukkemuskel med en kniv og fingre, og skyl muslingen i iskoldt vand

Opgaven

I skal forsøge at identificere følgende anatomiske dele:

- Svømmemusklen
- Lukkemusklen
- Maven
- Gælleme
- Koral(rogn)

Dokumenter gerne jeres arbejde via billeder eller film.