

Омар

Выполнил: Семькин С.

- Омары (лат. Nephropidae, иногда лат. Homaridae) — семейство крупных морских десятиногих ракообразных.
- Биология.
- Представители семейства омаров имеют большие клешненоносные конечности, в остальном их форма подобна речным ракам. Истинных омаров отличают по наличию очень больших клешней на первой паре ног, и меньших на второй и третьей парах. Ярко выражен половой диморфизм — самцы намного крупнее самок. Брюшной отдел хорошо развит и его сегменты и придатки без труда различимы. Стенка тела представлена, как и у всех ракообразных, двумя слоями — экзоскелетом и эктодермальным эпидермисом, который и образует панцирь. Панцирь периодически линяет, позволяя животному расти. Мускулатура тела представлена специализированными мускулами. Продолжительность жизни у самцов — 31 год, у самок — 54 года.

К ракообразным относят краба, креветку, лангуста, лангустина, морской трюфель (он же морская уточка), омара (он же лобстер) и рака. Готовят их самыми разнообразными способами. Мясо ракообразных отличается высокая белковая ценность и относительно малая калорийность. Они богаты фосфором, железом и кальцием, довольно много в них витаминов В2 и РР. Мясо крабов, кальмаров, креветок снижает опасность образования тромбов в кровеносных сосудах; полезны они и при малокровии.



Виды

- Существует несколько видов омаров, которые значительно различаются между собой по внешнему виду, а также по своим вкусовым характеристикам.
- Норвежские, или атлантические лобстеры представляют собой наибольшую ценность. Им присущ замечательный вкус и относительно небольшие размеры - как правило, их длина составляет не более двадцати двух сантиметров. Европейские омары гораздо крупнее - средний вес достигает десяти килограмм, а длина - чуть меньше одного метра. Разведением американского омара занимаются на специализированных фермах, правда, следует отметить, что его размеры являются гораздо более впечатляющими, нежели вкусовые качества. В природе американского лобстера можно встретить вдоль берегов Атлантического океана - от Северной Каролины, и до Лабрадора.
- По своим внешним характеристикам морские обитатели лобстеры во многом напоминают обычных речных раков. Однако, между ними имеется и существенно различие - а именно, клешненосные конечности внушительных размеров.



Омары могут иметь разнообразную расцветку - от серо-зеленой до зелено-синей. На его теле имеются красные «антенны», а также хвост, по своей форме напоминающий веер. Мясо лобстера - довольно плотное, оно часто используется для приготовления эскалопов и медальонов. Изначально мясо омара имеет белую окраску, но в процессе варки она меняется на красную - в связи с этим его называют «морским кардиналом». Чаще всего омаров, точно так же, как и других ракообразных, отваривают целыми. Процесс варки длится не дольше семи минут. Правда, существуют некоторые рецепты, которые требуют предварительного разделывания омаров и удаления их хвостовой части. Очень широко лобстеры используются в национальной кухне Франции. Их тушат в вине, обжаривают на гриле, нарезают на половинки и подают вместе с соусом, фаршируют крабами, а также используют для приготовления множества блюд - заливного, салатов, супов, крокетов, муссов, суфле и некоторых других. Омары превосходно сочетаются с креветками и мидиями, а также с лимонной травой, кари, имбирем, спаржей и шафраном.

