

ŠKOLJKE

Školjke so iz debla mehkužcev. Značilen zanje je plašč, ki izloča dvodelno lupino, polovici lupine pa sta na hrbtu povezani s sklepom. Z mišicami zapiralkami žival zapre lupino. Migetalke delajo vodni tok, ki kroži skozi telo.

Školjke so filter, ki dnevno predelajo velike količine vode, v svojih tkivih pa kopičijo snovi, ki so raztopljene vnjej. Če je voda onesnažena s strupi (toksini) morskih alg, strupenimi kovinami ter drugimi mikrobiološkimi in kemijskimi snovni, školjke vse te snovi v sebi kopičijo. S toplotno obdelavo uničimo bakterije v školjkah, viruse pa le z daljšim kuhanjem.

Školjke so hitreje pokvarljiva hrana, enako kot ribe. Ob izlovu školjka zapre lupini, ki jo ščitita pred zunanjimi vplivi in izgubo tekočine. Školjke izven vode hranimo pri temperaturi 2–4°C, ne izpostavljammo jih soncu in vročini, saj v nekaj urah propadejo. V hladnem temnem prostoru školjka preživi nekaj dni.

Najbolje rastejo v plitvem obalnem pasu, kjer so tudi največja gojišča školjk. So živilo, ki ima nizko energijsko in hranilno vrednost. Pravimo, da je meso školjk pusto.

Školjke so lahko onesnažene tudi z biotoksini. Te proizvajajo različne morske alge, s katerimi se školjke hranijo. Takšne školjke niso primerne za prehrano, zaužitje povzroča zastrupitve pri ljudeh.

Dobra kakovost vode, v kateri gojijo ali nabirajo školjke, nadzor nad izpusti in onesnaženjem vode, redno spremljanje biotoksinov in ostalih snovi v vodi so pogoj za varno pridelavo školjk.

Staro ljudsko izročilo pravi, da se školjke nabira in uživa le v mesecih s črko R (v hladnih mesecih). To se je nanašalo predvsem na čas prostega nabiranja školjk, v poletnih mesecih je bilo morje toplo, prisotnost toksičnih alg in ostalih onesnaževal se ni spremljalo. Školjke se je nabiralo, kjer so bili močni morski tokovi.

Simptomi zastrupitve so odvisni od vrste prisotnega toksina in njegove koncentracije v školjkah. Za večino je značilno, da se pojavijo zelo hitro po zaužitju, od pol ure do štirih ur. Zdravstvene težave izginejo pri večini v štirih do petih dneh, v nekaterih primerih osebe potrebujejo zdravniško pomoč. Hujše zastrupitve se lahko končajo s smrtjo.

Nekatere skupine ljudi so bolj dovzetne za okužbe in zastrupitve s školjkami. Surovih ali toplotno nezadostno obdelanih školjk naj ne uživajo nosečnice, majhni otroci, starejši ljudje, bolniki z oslABLJENIM imunskim sistemom in ljudje, ki imajo zmanjšano kislost želodčnega soka.

Kot zanimivost vam povem, da je školjčna sipina v zalivu Polje med Koprom in Ankaranom edina školjčna sipina v Sloveniji. Sipina je nastala po letu 1990, ko je Luka Koper s poglobljanjem dna prečrpavala mulj iz morskega dna. Iz kupov mulja je dež postopoma spral blato, ostale so le apnenčaste lupine mehkužcev.