VANLIG STRANDSNÄCKA

Littorina littorea

Vanlig strandsnäcka är den största och talrikaste av de sex arter strandsnäckor som finns i Sverige. På en kvadratmeter kan det finnas flera hundra snäckor. Skalet kan bli upp till 4 centimeter och är oftast brunt eller brunsvart, men ibland ljusare med mörka ränder. Snäckan äter alger som den får i sig med hjälp av en rasptunga. När snäckorna kryper fram på en sandbotten lämnar de ofta centimeterbreda slemspår efter sig.

Vanlig strandsnäcka finns längs hela västkusten och i södra Östersjön.

Hitta & tillaga

Vanlig strandsnäcka lever nära strandkanten men även på större djup ner till 15 meter. Den finns på både mjuka och hårda bottnar; ofta på stenar, i tångruskor och på bryggpålar. Strandsnäckor tål uttorkning och kan leva uppe luften i flera veckor.

Det är lätt att plocka strandsnäckor för hand. Snäckorna kokas några minuter, därefter dras snigeln ut ur skalet. Använd en tandpetare eller stoppnål. Ta bort locket som snigeln stänger sin ingång med, samt den mörka säcken längst bak på kroppen.

Rekommendation

Strandsnäckor är en lämplig art att handplocka för eget bruk eller vid ”outdoor cooking” i mindre grupper inom ekoturism. Innan ett eventuellt kommersiellt fiske kan påbörjas behöver man undersöka hur ett uttag skulle påverka olika bestånd.

Plocka bara snäckor i områden med friskt och rent vatten. Använd endast snäckor som lever.

Observera att snäckor och andra blötdjur omfattas av fiskerilagstiftningen. Licens krävs för kommersiellt upptag och försäljning.

Strandsnäckor med öl och bacon

Hacka och stek några skivor bacon på ganska hög värme tills fettet smält ut och bitarna fått lite färg. Låt lite lök steka med en stund. Häll på ett par dl öl och koka ihop utan lock till hälften. Häll på grädde, koka lite till. Häll i strandsnäckor och koka nån minut under lock, rör om, sedan på med locket nån minut igen. Rör i smör och persilja eller gräslök och mal svartpeppar över. Serveras med ett gott bröd.

Recept: Feeders

SCARY SEAFOOD
SCHYSST SJÖMAT

Webb: www.gu.se/scary-seafood

Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden

GÖTEBORGS UNIVERSITET