

## В Женевском озере можно будет ловить калифорнийского рака | A vos épuisettes!

Автор: Людмила Клот, [Женева](#) , 04.09.2009.



Подводный мир Женевского озера в фотообъективе Субакватического Клуба CERN  
Для счастливых рыболовов приводим швейцарский рецепт, как их готовить.

|  
La limitation de la pêche aux écrevisses américaines pourrait être levée bientôt.

A vos épuisettes!

«Вы любите раков? Мы тоже!» - так называется проект дополнения к закону о рыбной ловле, предложенный депутатами партии Зеленых. Они предлагают не ограничивать ловлю раков в озере.

Небольшое отступление... Как известно, дикий мир флоры и фауны в Швейцарии тщательно регулируется законодательными инструкциями. Редкие виды животных таким способом охраняются и разводятся, популярные - ограничиваются в праве на размножение (так, например, власти регулируют численность [черных лебедей](#) на озере Тун). А если вдруг что-то завелось самостоятельно - прежде, чем это поймать и съесть, обязательно издается новое дополнение к закону. Наверное, поэтому природа страны так радуется глаз своей красотой и гармонией.

Три вида ракообразных считаются исконно швейцарскими. Рак с белыми лапками - обитатель озер на западе Швейцарии. Рак с красными лапками - населяющий озера

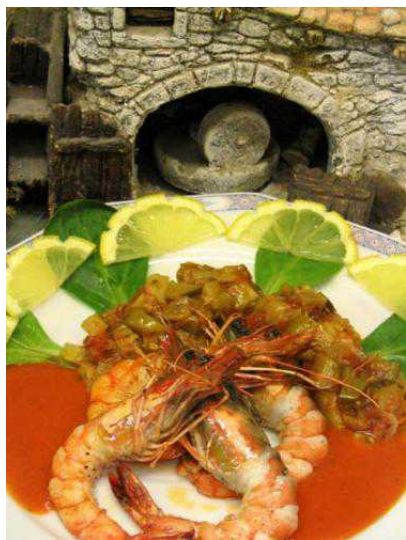
на востоке. И так называемый «рак из горных рек», завезенный сюда монахами в Средние века, чтобы стать деликатесным блюдом в великий пост.

Но оказывается, в Женевском озере в последние годы размножился сорт американских раков «signal». Их называют еще калифорнийскими. С 2001 года пришельца наблюдали на французской стороне озера, а сегодня он добрался и до Швейцарии. Чтобы он не сожрал во глубине вод своих редких швейцарских собратьев, депутаты от партии Зеленых предлагают приступить к ловле и поеданию его самого. Правда, при этом нужно отделять наглых калифорнийских раков от белоногих и красноногих- исконно швейцарские виды остаются под защитой закона.

Сегодня ловля пресноводных раков подпадает под кантональный закон о рыболовстве. А он не разрешает извлекать раков из Женевского озера никому, кроме профессионалов со специальной лицензией. Перевозка этих созданий также запрещена на территории Швейцарии. Что, впрочем, не мешает городским ресторанам помещать блюда из панцирных в свое меню. По словам Лорана Мишо, директора знаменитого Restaurant du Lac в Версуа, «вовсе не сложно раздобыть раков, мой поставщик рыбы располагает таким их количеством, что я просто не успеваю покупать».

Для тех, кто удачно забросил свой невод в воды озера Женевского озера, или свой пластиковый пакет - на кассу магазина Migros, предлагаем рецепт из последней кулинарной книги Бетти Босси, вобравшей в себе шедевры классической и современной швейцарской кухни.

Блюдо под названием «Раки и холодный рататуй»



Рататуй:

На 6 порций потребуется:

300 г томатов

140 г кабачков

100 г баклажанов

1 луковица

1 головка чеснока

Половинка желтого перца, несколько листиков тмина, приправа по вкусу.

Украшение:

250 очищенных замороженных раковых спинок разморозить и отварить в кипящем бульоне 2 мин. Очистить, посолить.

Рататуй разложить на тарелки. Украсить раками. Блюдо хорошо для желающих похудеть: на человека приходится 2 г липидов, 10 г протеинов 7 г углеводов, а все вместе составляет 89 килокалорий, уточняет издательство Бетти Босси. Раков можно заменить и креветками.

[озера швейцарии](#)

---

**Source URL:**

*<http://www.nashgazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/v-zhenevskom-ozere-mozhno-budet-lovit-kaliforniyskogo-raka>*