



Μπλε καβούρι: Ένας εύγευστος εισβολέας





Γενικά

Το μπλε καβούρι (επιστημονική ονομασία: *Callinectes sapidus*) είναι ένα ενδημικό είδος του Δυτικού Ατλαντικού Ωκεανού που έχει εγκατασταθεί και έχει επεκταθεί σε παράκτιες περιοχές της χώρας μας. Είναι ένα από τα πιο επεκτατικά ξενικά είδη της Μεσογείου και των ελληνικών θαλασσών. Η παρουσία του εκτιμάται ότι έχει σοβαρές επιπτώσεις στη βιοποικιλότητα και στη λειτουργία των παράκτιων οικοσυστημάτων, αλλά και στην αλιεία. Παράλληλα, όμως, το μπλε καβούρι αποτελεί και ένα σημαντικό αλιευτικό πόρο για τη διεθνή αλιεία. Πρόκειται για είδος με υψηλή γαστρονομική αξία, που αλιεύεται συστηματικά στις περισσότερες περιοχές εξάπλωσής του. Συνεπώς, προκύπτει η αναγκαιότητα αποτελεσματικής διαχείρισης του μπλε καβουριού έτσι, ώστε να ελαχιστοποιηθούν οι επιπτώσεις του στα παράκτια οικοσυστήματα και την τοπική οικονομία, αλλά και να διατηρηθεί παράλληλα η εμπορική εκμετάλλευσή του.

Εξάπλωση του μπλε καβουριού στις Ελληνικές Θάλασσες

Στην ελληνική επικράτεια, ήδη από τη δεκαετία 1930, ο Θερμαϊκός Κόλπος αποτέλεσε την πρωταρχική περιοχή εγκατάστασης του μπλε καβουριού. Από εκεί, το είδος εξαπλώθηκε στις παράκτιες περιοχές και τις λιμνοθάλασσες της Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης και της Θεσσαλίας, όπου καταγράφεται σε μεγάλη αφθονία σήμερα, ιδιαίτερα στην εκβολική περιοχή του ποταμού Έβρου, το Πόρτο Λάγος και τη λιμνοθάλασσα Κεραμωτής. Την τελευταία δεκαετία το μπλε καβούρι φαίνεται πως έχει εξαπλωθεί σε πολλές και διαφορετικές περιοχές της Ελλάδας, στο Αιγαίο και στο Ιόνιο Πέλαγος, ακόμα και σε εσωτερικά νερά, όπως η Λίμνη Βόλβη. Στο Αιγαίο η παρουσία του έχει τεκμηριωθεί στον Μαλιακό, τον Ευβοϊκό, τον Σαρωνικό και τον Αργολικό Κόλπο, στη λιμνοθάλασσα του Πόρτο Κουφό Χαλκιδικής, στη Χίο και στη Ρόδο. Στις Ελληνικές θάλασσες, το μπλε καβούρι αλιεύεται εμπορικά στον Θερμαϊκό Κόλπο, τη Λιμνοθάλασσα Κεραμωτής, το Πόρτο Λάγος, το Δέλτα του Έβρου και σποραδικά στην Κέρκυρα. Στις υπόλοιπες περιοχές εξάπλωσής του οι πληθυσμοί του φαίνεται να είναι περιορισμένοι.

Κύκλος ζωής και οικολογία του μπλε καβουριού

Το μπλε καβούρι είναι ένα χωροκατακτητικό είδος, που εξαπλώνεται στην παράκτια ζώνη, συνήθως σε αβαθή νερά, σε λασπώδεις ή άμμο-λασπώδεις πυθμένες. Αποτελεί τυπικό κάτοικο εκβολών, ενώ απαντά και σε λιμνοθάλασσα συστήματα, έχοντας οικολογικό ρόλο κορυφαίου θηρευτή. Επομένως, φαίνεται να ασκεί ισχυρή πίεση σε πληθυσμούς άλλων καρκινοειδών, ψαριών και οστράκων, φυσικούς και καλλιεργούμενους, συμπεριλαμβανομένου του μυδιού, ενώ μπορεί να καταναλώνει και φυτική βλάστηση και νεκρούς οργανισμούς. Έχει ελάχιστους θηρευτές και, έτσι, φαίνεται να κυρι-

αρχεί στις περιοχές εξάπλωσής του. Ανέχεται μεγάλες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας και της αλατότητας, ενώ έχει σύνθετο κύκλο ζωής που περιλαμβάνει μεταναστευτικές διαδρομές από και προς εκβολικά συστήματα για να ολοκληρώσει τον αναπαραγωγικό του κύκλο. Αναπαράγεται τουλάχιστον δύο φορές κατά τη διάρκεια της αναπαραγωγικής περιόδου και χαρακτηρίζεται από υψηλή γονιμότητα με το μέγιστο αριθμό αυγών που παράγει ένα θηλυκό στον Θερμαϊκό Κόλπο να υπερβαίνει τα 2 εκατομμύρια. Το μπλε καβούρι φαίνεται να έχει διάρκεια ζωής τουλάχιστον 3 έτη. Απαντά σε μικρά βάθη, στον Θερμαϊκό Κόλπο, κυρίως σε βάθη μικρότερα από τα 3 μέτρα, ενώ στη λιμνοθάλασσα Μονολίμνη (Παλούκια)

της εκβολικής περιοχής του ποταμού Έβρου βρίσκεται κυρίως σε βάθη μικρότερα από το 1 μέτρο, συνήθως σε περιοχές με βλάστηση, όπου και ενηλικιώνεται. Κύριο χαρακτηριστικό του είναι οι μετακινήσεις των ωοφόρων θηλυκών σε μεγαλύτερά βάθη στον Θερμαϊκό Κόλπο και στην παρακείμενη θαλάσσια περιοχή της λιμνοθάλασσας Μονολίμνη (1-6 μέτρα), με σκοπό την αναπαραγωγή. Δύο περίπου μήνες μετά την απελευθέρωση και εκκόλαψη των αυγών, οι μεταπρονύμφες του καβουριού επιστρέφουν με τη βοήθεια των θαλάσσιων ρευμάτων στις εκβολικές περιοχές, όπου μεταμορφώνονται σε νεαρά άτομα.



Οικολογικές και κοινωνικοοικονομικές επιπτώσεις του μπλε καβουριού

Οι πληθυσμιακές εξάρσεις του μπλε καβουριού αναμένεται να έχουν επιπτώσεις στη βιοποικιλότητα και στη λειτουργία των παράκτιων οικοσυστημάτων και, κατ' επέκταση, στις υπηρεσίες που προσφέρουν τα οικοσυστήματα αυτά.

Η μακροφυτική βλάστηση στο δυτικό τμήμα του Θερμαϊκού Κόλπου χαρακτηρίζεται από αραιή κάλυψη μακροφυκών.

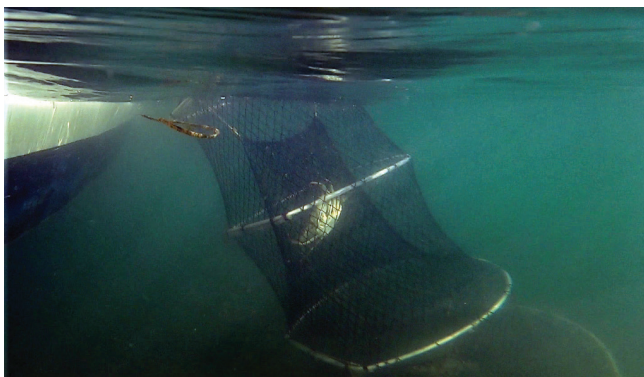
Αξιοσημείωτη είναι η παρουσία μονοειδικού λειμώνα του θαλάσσιου αγγειόσπερμου *Cymodocea nodosa* στον Όρμο της Μεθώνης σε βάθη από 40-50 εκατοστά μέχρι περίπου τα 2,5 μέτρα.

Η μακροφυτική βλάστηση στο εσωτερικότερο τμήμα της λιμνοθάλασσας Μονολίμνη στην εκβολική περιοχή του ποταμού Έβρου είναι χαρακτηριστική λιμνοθαλασσών με σχετικά περιορισμένο βαθμό επικοινωνίας με τη θάλασσα, καθώς χαρακτηρίζεται από την παρουσία λειμώνα του αγγειόσπερμου *Ruppia maritima* και μακροφυκών όπως τα είδη *Gracillaria bursa-pastoris* και *Ulva rigita*.

Το τροφικό πλέγμα των ζωοβενθικών κοινοτήτων του Θερμαϊκού Κόλπου φαίνεται να μεταβάλλεται δυναμικά ακολουθώντας τους κλιματικούς παράγοντες (αβιοτικοί) αλλά και τις βιοτικές αλληλεπιδράσεις. Τα επεισόδια θερμικών εξάρσεων τους θερινούς μήνες στα εκβολικά ρηχά συστήματα επηρεάζουν τη δυναμική των βενθικών πληθυσμών αλλάζοντας τους ρυθμούς αναπαραγωγής και τη διατροφική συμπεριφορά του βένθους γενικά. Έτσι το μπλε καβούρι αναπτύσσει τους πληθυσμούς του αυξάνοντας παράλληλα και τις διατροφικές ανάγκες των πληθυσμών του. Το είδος αυτό ως ένας αδηφάγος, παμφάγος και σαπροφάγος οργανισμός καθίσταται δυναμικός διατροφικός ανταγωνιστής πολλών άλλων ειδών του βένθους. Είναι γνωστό πως οι σημαντικότεροι θηρευτές των δεκαπόδων καρκινοειδών είναι τα κεφαλόποδα μαλάκια (χταπόδια και σουπιές), ενώ οι προνύμφες των δεκαπόδων καταναλώνονται μαζικά από πολλά είδη ψαριών. Έτσι ερμηνεύεται και η παρατηρούμενη αύξηση των κεφαλοπόδων μαλακίων (σύμφωνα με τις καταγραφές των αλιέων) στον Θερμαϊκό Κόλπο. Η αύξηση του

πληθυσμού του μπλε καβουριού στην ευρύτερη περιοχή του Θερμαϊκού Κόλπου αποτελεί ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα πληθυσμιακής διατροφικής συμπεριφοράς κλιμάκωσης, που μέχρι σήμερα δεν έχει επαρκώς μελετηθεί. Ωστόσο, η παρουσία του είδους δεν φαίνεται να επηρεάζει τη σύνθεση των βενθικών συνευρέσεων.

Υπάρχουν αναφορές για σημαντικές επιπτώσεις του μπλε καβουριού στην αλιεία, αλλά και στις μυδοκαλλιέργειες στον Θερμαϊκό Κόλπο (μείωση αλιευμάτων λόγω θήρευσης ή εκτοπισμού αυτόχθονων ειδών, καταστροφή αλιευτικών εργαλείων, θήρευση γόνου ή/και μεγάλων ατόμων σε καλλιεργούμενους πληθυσμούς μυδιού σε πασσαλωτές και πλωτές μυδοκαλλιέργειες, κτλ.). Αλιείς στον Θερμαϊκό Κόλπο και στην εκβολική περιοχή του ποταμού Έβρου έχουν αναφέρει ότι η παρουσία του μπλε καβουριού προκαλεί αρκετά προβλήματα στην αλιευτική τους δραστηριότητα, ενώ μυδοκαλλιεργητές στον Θερμαϊκό Κόλπο έχουν δηλώσει ότι ο πληθυσμός του είδους προκαλεί ζημιές στην παραγωγή τους.



Αλιευτική βιολογία του μπλε καβουριού

Το μπλε καβούρι αποτελεί και έναν σημαντικό αλιευτικό πόρο για τη διεθνή αλιεία. Πρόκειται για εδωδιμο είδος, υψηλής γαστρονομικής αξίας, που αλιεύεται συστηματικά στις περισσότερες περιοχές εξάπλωσής του. Η ζήτηση και η εμπορική τιμή του είναι ιδιαίτερα υψηλή στη Βόρεια Αμερική, ενώ τα τελευταία χρόνια διακινείται και στις αγορές της Ευρώπης (π.χ. Ιταλία, Ισπανία, Ελλάδα), της Ασίας (π.χ. Κίνα) αλλά και της Αφρικής (π.χ. Αίγυπτος, Τυνησία). Το Βόρειο Αιγαίο θεωρείται ως ένα από τα σημαντικότερα αλιευτικά πεδία του

μπλε καβουριού στη Μεσόγειο Θάλασσα. Έχει καταγραφεί υψηλή αφθονία του μπλε καβουριού στον Θερμαϊκό Κόλπο και στην εκβολική περιοχή του ποταμού Έβρου (παραγωγή ανά αλιευτική μονάδα προσπάθειας: 137 άτομα / 10 ζεύγη βολκών στον Θερμαϊκό Κόλπο και 204 άτομα / 10 ζεύγη βολκών στο Δέλτα του ποταμού Έβρου). Η μηνιαία μεταβολή των τιμών της αφθονίας αυτής συνδέεται με την μηνιαία μεταβολή της θερμοκρασίας του νερού. Η αλιεία του μπλε καβουριού προσέλκυσε σημαντικό αριθμό νέων στον αλιευτικό τομέα. Η τιμή του παρουσιάζει διακυμάνσεις, αν και η μέση τιμή του έχει τριπλασιαστεί (1,5-2 ευρώ) τα τελευταία δεκαπέντε χρόνια.

Έτσι, φαίνεται πως οι αρνητικές επιπτώσεις της παρουσίας του μπλε καβουριού στην παράκτια ζώνη ισοσκελίζονται σε έναν βαθμό από την αλιεύσή του.

Η αλιευτική πίεση στους πληθυσμούς του μπλε καβουριού είναι ισχυρή, ιδιαίτερα από τον Μάιο έως και τον Οκτώβριο. Στον Θερμαϊκό Κόλπο παρατηρείται διαχρονικά μείωση του μέσου μεγέθους που αλιεύεται, γεγονός που αποτελεί ένδειξη της ισχυρής αλιευτικής πίεσης που ασκείται στους πληθυσμούς του. Σύμφωνα με τα στοιχεία της ιχθυόσκαλας Νέας Μηχανιώνας, η παραγωγή του μπλε καβουριού την περίοδο 2007-2022 κυμάνθηκε από 4 έως 84 τόνους, παρουσιάζοντας

πτωτική τάση από το 2010 και μετά. Παρόλα αυτά η αφθονία των πληθυσμών του μπλε καβουριού παραμένει ακόμη σε σχετικά υψηλά επίπεδα, γεγονός που οφείλεται στο ότι (α) το μπλε καβούρι έχει υψηλή γονιμότητα και αναπαράγεται τουλάχιστον δύο φορές κατά τη θερμή περίοδο, από τον Απρίλιο έως και τον Οκτώβριο, (β) έχει ελάχιστους φυσικούς θηρευτές και (γ) για την αλιεία του χρησιμοποιείται κυρίως το αλιευτικό εργαλείο βολκοί με μάτι διχτού 20-40 χιλιοστών με αποτέλεσμα ελάχιστα νεαρά άτομα να συλλέγονται και έτσι να ανανεώνονται γρήγορα οι πληθυσμοί του.



Διαχειριστικό σχέδιο

Απαιτείται αποτελεσματική διαχείριση του μπλε καβουριού έτσι, ώστε να ελαχιστοποιηθούν οι επιπτώσεις του στα παράκτια οικοσυστήματα και την τοπική οικονομία, αλλά και να αξιοποιηθεί εμπορικά. Το διαχειριστικό σχέδιο για τον έλεγχο των πληθυσμών του μπλε καβουριού προβλέπει την εντατική αλιεία του σε περιόδους εξάρσεων,

ιδιαίτερα τη στόχευση του αναπαραγωγικού αποθέματος στις περιοχές και σε βάθη που διαπιστώθηκε η παρουσία των ωφόρων θηλυκών, είτε με τη χρήση βολκών με δολώματα, είτε με ειδική τράτα, αλλά και τη συνέχιση της αλιευτικής εκμετάλλευσής του από την παράκτια αλιεία χωρίς αλιευτικές ρυθμίσεις/απαγορεύσεις σε αλιευτικά εργαλεία ή χρονικές περιόδους.

Διατροφική αξία, κατανάλωση, εμπορική αξιοποίηση

Το μπλε καβούρι είναι εύγευστο και με σημαντική διατροφική αξία, περιέχει υψηλό ποσοστό πρωτεϊνών (>23%) και λίγα λιπαρά (<5%). Η εμπορική του αξιοποίηση περιλαμβάνει την απευθείας πώλησή του ή πώληση μέσω ιχθυόσκαλων σε τοπικές αγορές, την εξαγωγή του ως νωπού προϊόντος, κυρίως, στην Ευρώπη και την Ασία, αλλά και την μεταποίησή

του από ειδικές μεταποιητικές βιομηχανίες και την πώλησή του στην εσωτερική κυρίως αγορά. Οι καταναλωτές διαπιστώθηκε ότι δεν είναι εξοικειωμένοι με το μπλε καβούρι. Μάλιστα, βρέθηκε ότι οι μισοί καταναλωτές δεν το γνωρίζουν. Συνεπώς, θα πρέπει να διερευνηθούν περαιτέρω τρόποι εμπορικής αξιοποίησης του μπλε καβουριού και γνωριμίας του προϊόντος στο ευρύ καταναλωτικό κοινό της χώρας.



Συνταγές με μπλε καβούρι

Μελιτζάνες παπουτσάκι με καβούρι

Υλικά για το βράσιμο των καβουριών

8 μπλε καβούρια μεσαία
1 σκελίδα σκόρδο
2 κλωνάρια βασιλικό
6-8 κόκκους πιπέρι μαύρο
Αλάτι χοντρό

Υλικά για τη σάλτσα ντομάτας με καβούρι

Ψίχα καβουριών που βράσαμε
2 κουτ. σούπας εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
2 κρεμμύδια ξηρά
1 ποτήρι λευκό κρασί
1 κουτ. σούπας ντοματοπολτό
2 ντομάτες ώριμες
12 κλωναράκια μαϊντανό
1 σκελίδα σκόρδου ψιλοκομμένη
Αλάτι, φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

Υλικά για την μελιτζάνα

1kg μελιτζάνες
Λάδι για το τηγάνισμα των λαχανικών Αλάτι,
φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

Υλικά για τη μπεσαμέλ

220gr αλεύρι
100ml εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
70gr αγελαδινό βούτυρο
0,8L Ζουμί από τα βρασμένα καβούρια
200ml κρέμα γάλακτος
200gr κεφαλοτύρι τριμμένο
Αλάτι, φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

Μεθοδολογία

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε 1.200ml νερό. Προσθέτουμε τα καβούρια με τα υλικά και αφήνουμε να βράσουν για 15 λεπτά. Αφαιρούμε τα καβούρια και τα τοποθετούμε σε ένα ταψί για να κρυσώσουν. Σουρώνουμε το ζουμί και το κρατάμε για τη μπεσαμέλ.

Ενώ κρυσώνουν τα καβούρια ετοιμάζουμε τα λαχανικά. Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και κόβουμε τη μελιτζάνα στη μέση κατά μήκος. Τις μελιτζάνες τις βάζουμε μέσα σε νερό (1L με 1 κουτ. γλυκού αλάτι) και τις αφήνουμε 1 ώρα ώστε να ξεπικρίσουν. Παράλληλα καθαρίζουμε τα καβούρια και στη συνέχεια ετοιμάζουμε τη σάλτσα ντομάτας με καβούρι. Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το ελαιόλαδο να ζεσταθεί. Προσθέτουμε το κρεμμύδι ψιλοκομμένο και το τσιγαρίζουμε για 10 λεπτά. Στη συνέχεια προσθέτουμε τον ντοματοπολτό και το ψιλοκομμένο σκόρδο και τσιγαρίζουμε για 3-4 λεπτά. Σβήνουμε με το κρασί και προσθέτουμε την ψίχα από το καβούρι, τις ντομάτες ψιλοκομμένες, τον μαϊντανό και το αλατοπίπερο. Αφήνουμε να βράσει για 5 λεπτά και είναι έτοιμο.

Σε μια κατσαρόλα τηγανίζουμε τις μελιτζάνες. Τις τηγανίζουμε σε μέτρια φωτιά ώστε να μαλακώσουν. Όταν είναι έτοιμες, τις βάζουμε σε ένα ταψί, τις πατάμε στο κέντρο, ώστε να δημιουργήσουμε μια βαρκούλα και τις αλατοπιπερώνουμε. Γεμίζουμε τις "βαρκούλες" μελιτζάνας με τη σάλτσα ντομάτας με καβούρι και από πάνω βάζουμε τη μπεσαμέλ.

Τέλος ετοιμάζουμε τη μπεσαμέλ με το ζουμί από το βράσιμο των καβουριών. Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το ελαιόλαδο και το βούτυρο να ζεσταθούν. Μόλις λιώσει το βούτυρο, ρίχνουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε. Ψήνουμε για 5 λεπτά ενώ ανακατεύουμε συνεχώς. Προσθέτουμε το ζουμί και την κρέμα γάλακτος και ανακατεύουμε με αναδευτήρα. Στην περίπτωση που σβολιάσει, τότε χρησιμοποιούμε ένα ραβδομπλέντερ. Μόλις κοχλάσει η μπεσαμέλ, τότε είναι έτοιμη. Στη συνέχεια, αφού έχει δημιουργηθεί η κρέμα προσθέτουμε αλατοπίπερο και το κεφαλοτύρι. Στρώνουμε τη μπεσαμέλ πάνω από τη μελιτζάνα και τη σάλτσα ντομάτας με καβούρι και ψήνουμε στο φούρνο για 50 λεπτά περίπου στους 200 βαθμούς Κελσίου μέχρι να ροδίσει η μπεσαμέλ. Συνοδεύουμε το έδεσμα με ένα φρέσκο κόκκινο ξηρό κρασί.

Πατατοσαλάτα με μπλε καβούρι

Υλικά για τα καβούρια

6 μπλε καβούρια μεσαία
1 κρεμμύδι ξηρό
2 φύλλα δάφνης
6-8 κόκκους πιπέρι μαύρο
Αλάτι χοντρό

Υλικά για το dressing

4 κουτ. σούπας εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
Χυμό δυο λεμονιών
Αλάτι, φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

Υλικά για την πατατοσαλάτα

600gr πατάτες καθαρισμένες και κομμένες σε κύβους 2cm
15 κλωναράκια μαϊντανό
2 καρότα
2 αγγουράκια τουρσί
3 φρέσκα κρεμμυδάκια
15 ντοματίνια

Μεθοδολογία

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε 1.200ml νερό. Προσθέτουμε τα καβούρια, το κρεμμύδι κομμένο στη μέση, τα φύλλα δάφνης, τους κόκκους πιπεριού και δυο πρέζες αλάτι. Μόλις κοχλάσει το νερό, αφήνουμε να βράσουν τα καβούρια για 15 λεπτά. Αφαιρούμε τα καβούρια και τα τοποθετούμε σε ένα ταψί για να κρυώσουν και να τα καθαρίσουμε. Για να τα καθαρίσουμε πιο γρήγορα βάζουμε τα καβούρια σε ένα δοχείο με νερό και παγάκια, ώστε να κρυώσουν γρήγορα και να μπορέσουμε να τα πιάσουμε και να τα καθαρίσουμε. Στην ίδια κατσαρόλα με το ζουμί βάζουμε τις πατάτες. Προσθέτουμε ½ κουτ. σούπας αλάτι και τις βράζουμε για 30 λεπτά. Σουρώνουμε και αφήνουμε να κρυώσουν σε ταψί. Αφήνουμε μισή ώρα να πέσει η θερμοκρασία και βάζουμε τις πατάτες για 1 ώρα στο ψυγείο για να είναι δροσερές. Μέχρι να κρυώσουν οι πατάτες, ετοιμάζουμε τα υλικά της πατατοσαλάτας και καθαρίζουμε τα καβούρια. Ψιλοκόβουμε το μαϊντανό, τα φρέσκα κρεμμύδια, το αγγουράκι τουρσί, τρίβουμε το καρότο στον τρίφτη και κόβουμε στη μέση τα ντοματίνια.

Ρίχνουμε όλα τα υλικά στις πατάτες, το καβούρι, το dressing και ανακατεύουμε απαλά με χέρι χωρίς να διαλύονται οι πατάτες.

Σερβίρουμε τη σαλάτα κρύα και τη συνοδεύουμε με λευκό ξηρό κρασί.

Κριθαράκι με μπλε καβούρι

Υλικά για το βράσιμο των καβουριών

6 μπλε καβούρια μεσαία
1 σκελίδα σκόρδο
2 κλωνάρια δενδρολίβανο
6-8 κόκκους πιπέρι μαύρο
Αλάτι χοντρό

Υλικά για την μανέστρα

500gr μέτριο κριθαράκι
2 κόκκινες πιπεριές
2 κρεμμύδια ξηρά
½ φαινόκιο
1 καρότο
3 ντομάτες κόκκινες ώριμες
15 κλωναράκια μαϊντανό
2 κουτ. σούπας ντοματοπολτό
1 φλυτζάνι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
Αλάτι, φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

Μεθοδολογία

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε 1.200ml νερό. Προσθέτουμε τα καβούρια, το σκόρδο, το δενδρολίβανο, τους κόκκους πιπεριού και δυο πρέζες αλάτι. Μόλις κοχλάσει το νερό, αφήνουμε να βράσουν τα καβούρια για 15 λεπτά. Αφαιρούμε τα καβούρια και τα τοποθετούμε σε ένα ταψί για να κρυώσουν και να τα καθαρίσουμε. Για να τα καθαρίσουμε πιο γρήγορα βάζουμε τα καβούρια σε ένα δοχείο με νερό και παγάκια, ώστε να κρυώσουν γρήγορα και να μπορέσουμε να τα πιάσουμε και να τα καθαρίσουμε. Σουρώνουμε το ζουμί και το κρατάμε για το κριθαράκι.

Ενώ κρυώνουν τα καβούρια ετοιμάζουμε τα υλικά για το κριθαράκι. Ψιλοκόβουμε όλα τα υλικά.

Σε μια φαρδιά κατσαρόλα βάζουμε το ελαιόλαδο. Αφού ζεσταθεί προσθέτουμε την πιπεριά, το κρεμμύδι, το φαινόκιο και το καρότο. Τσιγαρίζουμε για 15 λεπτά σε μέτρια δυνατή φωτιά. Στη συνέχεια δυναμώνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε τον ντοματοπολτό. Τον τσιγαρίζουμε για 5 λεπτά και προσθέτουμε το κριθαράκι, αλατοπίπερο, τις ώριμες ντομάτες ψιλοκομμένες και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε 1l ζωμό από το βράσιμο των καβουριών και χαμηλώνουμε αρκετά τη φωτιά ώστε να μην κολλήσει το κριθαράκι.

Σκεπάζουμε και αφήνουμε να βράσει για 20 λεπτά όπου ανακατεύουμε ανά 3 λεπτά. Αφού περάσουν τα 20 λεπτά και έχει «φουσκώσει» το κριθαράκι, προσθέτουμε το μαϊντανό ψιλοκομμένο και ανακατεύουμε.

Τέλος τσιγαρίζουμε το καβούρι που θα ρίξουμε από πάνω στη μανέστρα κατά το σερβίρισμα. Σε ένα τηγάνι βάζουμε το βούτυρο να λιώσει. Αφήνουμε να ζεσταθεί και προσθέτουμε την ψίχα καβουριού μαζί με το σκόρδο. Τσιγαρίζουμε 3-4 λεπτά και προσθέτουμε το αλατοπίπερο και τον μαϊντανό.

Σε ένα πιάτο σερβίρουμε το κριθαράκι και από πάνω ρίχνουμε το καβούρι. Συνοδεύεται με λευκό ξηρό κρασί.





ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΦΟΡΕΙΣ

- ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΔΗΜΟΚΡΙΤΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΡΑΚΗΣ
Επιστημονικά Υπεύθυνος και Συντονιστής του Έργου: Καθηγητής Θεόδωρος Κεβρεκίδης
- ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΘΑΛΑΣΣΙΑΣ ΚΑΙ ΧΕΡΣΑΙΑΣ ΖΩΙΚΗΣ ΠΟΙΚΙΛΟΤΗΤΑΣ
ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
Επιστημονικά Υπεύθυνος: Ομότιμος Καθηγητής Σαρλ-Χαρίτων Χιντήρογλου
- ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΘΑΛΑΣΣΙΑΣ ΒΙΟΛΟΓΙΑΣ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ
Επιστημονικά Υπεύθυνος: Καθηγητής Δημήτριος Βαφείδης



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ

Επισκεφτείτε την ιστοσελίδα του προγράμματος:
bluecrab.eled.duth.gr

Το παρόν ενημερωτικό υλικό έχει παραχθεί στο πλαίσιο της ΠΡΑΞΗΣ
«Εξάπλωση του Χωροκατακτητικού Ξένου Είδους (ΧΞΕ) *Callinectes sapidus* (μπλε καβούρι) στις Ελληνικές
θάλασσες: Πληθυσμιακή μελέτη, οικολογικές επιπτώσεις και διαχειριστικό σχέδιο ελέγχου και εμπορικής
εκμετάλλευσης των πληθυσμών του» με MIS 5050125

