

## Äyriäiset ja nilviäiset

**Äyriäisiä ovat ravut, katkaravut, hummerit, taskuravut ja langustit .  
Nilviäisiä puolestaan ovat simpukat, osterit, mustekalat ja kotilot kuten etanat.**

Äyriäiset ovat niveljalkaisiin kuuluvia kiduksilla hengittäviä selkärangattomia vesieläimiä, joita elää sekä suolaisissa että makeissa vesissä. Äyriäisille on ominaista kova selkäkilpi, jonka ne luovat useita kertoja elinaikanaan.

Nilviäisiin kuuluu selkärangattomia eläimiä, jotka eroavat ulkonäöltään ja elintavoiltaan. Tärkeimmät nilviäisten luokat ovat simpukat ja kotilot ja pääjalkaiset, joihin kuuluvat esimerkiksi mustekalat.

Äyriäiset säilyvät huonosti ja siksi niitä pidetään elävinä käyttäjälle asti tai keitetään heti pyynnin jälkeen jo pyyntialuksella. Myös nilviäiset pilaantuvat herkästi. Elävät äyriäiset ja nilviäiset tulee säilyttää ilmastossa ja viileässä paikassa. Niiden on oltava ennen keittämistä eläviä ja tuoksuttava raikkailta. Pilaantuneelle äyriäiselle on tyypillistä ammoniakkin haju. Kevyt kopautus ravun pyrstöön tai simpukan kuoreen saa elävän eläimen reagoimaan pyrstön vetämisellä sisään tai kuoren sulkemisella. Itsestään kuolleet äyriäiset ja nilviäiset ovat käyttökelvottomia. Kuollut rapu voi maullaan pilata koko keitettävän annoksen.

Pakastetut äyriäiset ja nilviäiset on keitetty ennen pakastamista. Ne ovat sulaneina valmiita nautittaviksi.

### *Huomioitavaa äyriäisten ja nilviäisten hankinnassa ja säilytyksessä*

- säilytä elävät kotilot, simpukat ja äyriäiset jääkaapissa, kostealla liinalla peitettynä
- elävä hummeri säilyy noin 12h, elävät simpukat ja osterit noin 24 h
- ennen käyttöä on varmistettava, äyriäiset ja nilviäiset ovat säilyneet elossa
- elävä rapu ja hummeri pitää pyrstönsä taivutettuna, mutta taskuravun pyrstön tulee olla tiukasti kääntyneenä vatsan alle
- elävän osterin tai simpukan kuori on yleensä kiinni. Jos kuori on auki, elävä osteri sulkee kuorensa, kun kuorta napauttaa tai sen päälle sirotellaan suolaa

- säilytä keitetyt äyriäiset omassa keitinliemessä, mutta max 1 vrk
- noudata tarkkoja keittoaikoja, ylikypsennys pilaa maun
- muista pestä äyriäiset aina ennen kypsennystä
- sulata pakastetut äyriäiset jääkaapissa
- muista poistaa äyriäisistä aina peräsuoli
- pakastetut katkaravut ovat jo keitetty, lämmitä ne hellävaroen

## JOKI- JA TÄPLÄRAPU

Jokirapu on alkuperäinen suomalainen äyriäinen. Syötävää lihaa yhdessä ravussa on noin 10 grammaa. Alkuruokana rapuja tarjottaessa niitä varataan 5 kpl yhteen annokseen ja pääruokatarjoilussa annoskoko on 10 kpl. Suurin osa lihasta on pyrstössä. Selkäpanssarin sisältä kaavitaan rapuvoi. Ravut huuhdellaan ennen niiden keittämistä. Kattilaan lisätään rapuja pienissä erissä, niin että uusi rapu laitetaan aina kiehuvaan veteen. Näin ne eivät joudu kitumaan vaan kuolevat välittömästi.

## HUMMERI

Hummersi muistuttaa ulkonäöltään jokirapua, mutta on kooltaan huomattavasti isompi ja painaa yleensä 450-900 grammaa. Hummersi elää Pohjois-Atlantin rannikoilla Pohjanmeressä. Tavallisesti hummereita voi ostaa keitinliemeen pakastettuina, mutta eläviäkin hummereita on toisinaan tarjolla. Hummersi höyrytetään, grillataan tai keitetään vedessä kuten rapu. Isosta hummerista riittää syötävää jopa kahdelle hengelle.

## LANGUSTI

Langusti on hummersin suurikokoinen sukulainen, joka painaa keskimäärin 1-2 kiloa. Langustilla ei ole niin isoja ja näyttäviä saksia kuin hummersilla, mutta sillä on paksut ja pitkät tuntosarvet sekä lihaisa pyrstö. Useimmiten myynnissä onkin vain pyrstöjä joko raakana tai kypsennettyinä.

## TASKURAPU

Suomessa myynnissä oleva taskurapu on todennäköisimmin isotaskurapu. Isotaskurapu on kalastetuin taskurapulaji Länsi-Euroopassa. Taskuravun kilpi voi olla läpimitaltaan jopa 20-30 senttiä. Hyvissä olosuhteissa isotaskurapu voi kasvaa jopa kolmen kilon painoiseksi ja elää kymmeniä vuosia. Taskuravut myydään yleensä valmistamattomina kalatiskailla. Yhdessä ravussa on syötävää noin 1/3 sen painosta.

## MERIRAPU

Merirapu eli keisarihummersi elää Pohjois-Atlantin itärannikolla. Sitä pyydetään runsaasti muun muassa Pohjanmerestä ja tuodaan Suomeen lähinnä pakasteena. Se on hummersia hentorakenteisempi ja pienempi ja pituus on täysikasvuisena 15-20 senttiä. Meriravusta käytetään hyväksi yleensä vain pyrstö. Merirapua kutsutaan Italiassa usein scampiksi ja Ranskassa langustiiniksi.

## KATKARAVUT

Katkarapuja on satoja eri lajikkeita ja niiden koko vaihtelee muutamasta sentistä jopa 30 senttiin. Pohjanmeren kookas, lohenpunainen katkarapu on yksi käytetyimmistä katkaravuista. Katkarapuja myydään valmiiksi keitettyinä ja pakastettuina. Kuorittuja katkarapuja saa myös suolaliemeen säilöttyinä. Kaupoissa ja ravintoloissa myydään useita suurikokoisiksi kasvavia trooppisia katkarapulajeja. Niitä myydään monilla eri nimikkeillä, kuten tiikerirapu, scampi, kuningaskatkarapu ja jättiläiskatkarapu. Katkaravut kannattaa lisätä ruokiin vasta kypsennyksen loppuvaiheessa, jottei liha sitkistyisi.

## SURIMI

Surimi on ravunmakuinen äyriäisten korvike, jota valmistetaan kalamassasta ja joko luonnollisista tai keinotekoisista makuaineista. Raaka-aineena on yleensä turskaa. Surimipalat sopivat hyvin alkupaloihin ja salaatteihin.

## SIMPUKAT

Simpukoita suojaa kalkista muodostunut kaksiosainen saranan yhdistämä kuori. Niiden syötävä osa on lihaksikas jalka ja sisälmyspussi. Eläviä simpukoita tuodaan Suomeen nykyisin ympäri vuoden. Suurin osa niistä tuotetaan viljelmillä.

Simpukan on oltava elossa eli kuori on tiukasti kiinni ennen ruoaksi valmistamista. Eläviä simpukoita ja ostereita säilytetään kosteassa ja kylmässä noin 2 asteessa. Ne voidaan kääriä kosteaan paperiin tai merilevään. Ennen käyttöä elävät simpukat harjataan huolellisesti karkealla harjalla juoksevan veden alla. Kaikkia simpukoita voidaan syödä raakana, mutta ostereita lukuun ottamatta ne tavallisesti kypsennetään esimerkiksi uunissa kuorruttamalla, savustamalla tai paahtamalla. Yleisin kypsennystapa on kuitenkin keittäminen. Keittoaika on yleensä vain muutama minuutti. Kuoren avautuminen on merkki kypsymisestä. Liian pitkä keittäminen sitkistää simpukat. Simpukat tarjotaan heti, mutta aukeamattomia yksilöitä ei pidä käyttää.

## SINISIMPUKKA

Sinisimpukka on viljellyistä simpukoista tunnetuin ja niitä tavataan lähes kaikkialla maailmassa. Ne ovat väriltään sinisenmustia ja muodoltaan suippoja. Suomeen tuodaan sinisimpukoita lähinnä Norjasta ja Tanskasta. Tuoreet sinisimpukat kannattaa ostaa kaupasta mieluiten käyttöpäivänä.

## VIHERSIMPUKKA

Vihersimpukka sopii sinisimpukan tavoin käytettäväksi monenlaisissa ruoissa. Sen lihaa myydään pakasteena joko kuorellisena tai kuorettomana.

## KAMPASIMPUKKA

Kampasimpukalla on vaaleanruskea viuhkamainen kuori, jonka pinta on uurteinen. Kampasimpukkaa myydään sekä kuorineen että ilman kuorta. Kuori on näyttävä tarjoiluastia. Väriltään valkean lihaksen paino on noin 35 grammaa ja se on täyteläinen ja maku on mieto. Maussa on pähkinäinen vivahde. Kampasimpukoita voi tarjoilla grillattuina tai gratinoituina.

## MANTELISIMPUKKA

Mantelisimpukat ovat väritään kauniin ruskearaitaisia simpukoita, joiden halkaisija on noin viisi senttiä. Niitä syödään usein raakana ostereiden tapaan.

## HIETASIMPUKKA

Hietasimpukka on paksu- ja kovakuorinen, painava simpukka. Suuret hietasimpukat painavat jopa 150-200 grammaa ja niiden keittoaika on pidempi kuin simpukoiden yleensä.

## OSTERIT

Osterit syödään yleensä elävinä omista kuoristaan juuri avattuina ja kylminä. Niiden on oltava ehdottoman tuoreita ja eläviä, sillä muuten ne voivat aiheuttaa vaarallisen myrkytyksen. Elävän osterin pitää olla painava, sillä silloin sen sisällä on tallella suolainen merivesi. Valmiiksi avatun osterin lihalle voi tipauttaa pari pisaraa sitruunamehua, jolloin elävä osteri reagoi happoon ja liikahtaa.

## MUSTEKALAT

Mustekalat kuuluvat pääjalkaisiin ja niitä tunnetaan yli 100 lajia eri puolilla maailmaa. Mustekalojen koko vaihtelee parista sentistä useisiin metreihin. Useimmat lajit ovat kooltaan 20-40 senttiä.

Mustekalat käyttävät lonkeroitaan liikkumiseen ja saalistamiseen. Lonkeroiden määrän perusteella mustekalat jaetaan kahteen ryhmään. Kymmenlonkeroisia ovat seepiat eli tavalliset mustekalat sekä kalmarit. Tursailla on kahdeksan lonkeroa.

Mustekalojen liha on vaaleaa ja kiinteää. Tursaista kannattaa syödä vain pieniä yksilöitä. Parhaimman makuisia ovat kalmarit ja seepiat. Syötäviä osia ovat lonkerot, vatsapussi ja muste. Vatsapussin voi leikata renkaiksi tai sen voi täyttää.

Lähteet

Ravintolakokin käsikirja

Ruoanvalmistuksen käsikirja

eKokki