

Sakupljanje školjki kao sporedna djelatnost slatkovodnog ribarstva

U mnogim našim vodama nalazimo velike količine riječnih školjki (Unio ili slikarske školjke). Za ribarstvo one nemaju gotovo nikakve važnosti, jer su kao hrana za ribe prevelike i imaju tvrdi ljušturu. Jedino se za soma tvrdi, da s lakoćom lomi školjkine ljušture i da mu one služe kao hrana. Da je tome tako osvjedočit ćemo se lako, ako u lovu na sona postavimo udicu naješkanu očšćenom školjkom. Na tu meku zagriža i najveći som veoma rado.

Ali školjke su prilično važne u narodnom gospodarstvu. Svake godine izdaje država znatna devizna sredstva za uvoz školjki, gotovih dugmadi ili druge robe iz sedefa iz inozemstva.

Sedef mnogo traže tvornice dugmeta, a trebaju ga i neki drugi obrti (korice za džepne nožice i t. d.). Dio za taj uvoz potrošen h deviza mogao bi se upotrijebiti za druge, važnije uvozne artikle, kad bi se vađenje školjki u našim vodama provodilo intenzivnije.

U našim vodama poznate su dvije velike vrste školjki: anodonta ili bezupka i unio ili riječna ili slikarska školjka. Prva vrsta živi pretežno u manjim stajaćim vodama (jezerima, barama, starim riječnim rukavcima) i sporo tekućim rijekama s mekanim, većinom muljevitim dnom. Ona ima veoma tanku ljušturu, koja je jako krhka, pa je radi toga u industriji neupotrebljiva. Za industrijsku upotrebu dobre su samo riječne školjke. One se razlikuju od bezupki više duguljastim oblikom i jače izbočenim ljušturama.

Unio ili riječne školjke nalazimo općenito u tekućim vodama s jačom strujom i u velikim jezerima s pjeskovitim dnom. U bistrim vodama možemo ih naći na plitkim mjestima i vidjeti, kako pužu kroz pijesak tražeći hranu i ostavljajući u pijesku iza sebe male brazde. Prednji dio životinje zadjenut je u dno.

Riječne školjke imaju čvrste, debele ljušture, koje se drže čvrsto zatvorene pomoću posebne »brave«. Njihova debela naslaga sedefa u unutrašnjosti je dragocjena za tvornice dugmeta.

Samo žive školjke ili iz vode izvađene ljušture, koje su duge najmanje 6,5 cm mogu se upotrijebiti. Manji

primjerci ili prazne ljušture, koje leže naokolo po obali, pa bile i dobro usčuvane ne mogu se upotrijebiti.

Za lovljenje školjki upotrebljavaju se »grablje«, na koje je pričvršćena košara. Grablje se čamcem vuku po pijesku uz obalu. Razmak između zub; grabalja mora biti takav, da male školjke mogu kroz njih proći. Ulovljene primjerke ispod 6,5 cm treba odmah vratiti u vodu, da mogu dalje rasti.

Ulovljene se školjke bace u kipuću vodu. Nakon 15 do 25 minuta kuhanja ljušture se otvore. Meso se može tada lako iz njih izvaditi, a ljušture se moraju osušiti.

I meso školjki možemo upotrijebiti. Danas se više ne upotrebljavaju za ljudsku hranu, iako su se još do nedavna mnogo trošile i tražile, naročito za vrijeme rata i u poslijeratna vremena. Ali za tovljenje svinja, potaka i druge peradi, školjke predstavljaju dragocjenu hranu, bogatu bjelančevinom. Ni ljušture, koje nisu dobre za industriju ne treba bacati. Možemo ih samljati ili stucati i dati peradi kao vapnenu hranu.

Ljušture se moraju pohraniti na zračnom, hladovitim mjestu, zaštićenom od nepogoda, sve dok ih ne otpremimo u koju tvornicu dugmeta. Danas se plaća kilogram ljuštura oko 150 dinara.

Prema podacima Instituta za slatkovodno ribarstvo prozlaži, da se u jezeru od oko 20 ha može dobiti godišnje oko 1200 kilograma ljuštura po hektaru. Izračunamo li koliko otpada na 20 ha, vidjet ćemo, da se tu može ostvariti lijep dohodak, ne računajući ovamo i meso školjki, koje se isto može prodati ili upotrijebiti u vlastitom gospodarstvu. U ovakvim jezerima s dobrim stanjem školjki stalno je zaposlen jedan čovjek samo sa sabiranjem školjki.

U nekim zemljama, kao na pr. u Njemačkoj, sve do nedavno bilo je u potocima i bisernih školjki iz kojih se dobivao biser vanredne ljepote i sjaja, ljepši nego oni iz Arapskog ili Južnih mora. Takvi potoci moraju biti s romasni vapnom i nekad su donosili znatnu dobit.

Danas su ti potoci s vrlo malo izuzetaka zagađeni industrijskim otpacima, da se uzgoj tih školjki bisernica više ne isplati.

„ NAŠICE ”

PODUZEĆE ZA UZGOJ ŠARANA

Pošta: NAŠIČKA BREZNICA
Telef.: NAŠIČKA BREZNICA br. 2

NUDI UZ POVOLJNE UVJETE:

PRVOKLASAN ŠARANSKI MLAĐ SA I BEZ LJUSKE ZA NASADIVANJE RIBNJAKA I PORIBLJAVANJE OTVORENIH VODA I JEZERA. — TOVLJENE ŠARANA U SVIM KOLIČINAMA. — OTPREMU VRŠIMO U VLASTITIM VAGONIMA ZA PREVOZ ŽIVE RIBE UZ STRUČNU PRATNJU.