

Plettet Voldsnegl – fra haven til maven

1. Indsaml sneglene

Indsaml voksne voldsnegle.

Slå de små snegle ihjel, som du finder under indsamlingen. Hovedpointen med projektet her er at slippe af med sneglene i haven. Hvis du samler snegle i naturen, så vær opmærksom på, at det ikke er steder med meget trafik mm. Sneglene kan optage giftstoffer, som ikke forsvinder efter en uges diæt.



En voksen, levende Plettet Voldsnegl vejer ca. 10 gram. 50 voksne voldsnegle kan blive til en fin forret til 4 personer eller en let hovedret til 2 personer. Du kan bruge samme teknik til andre snegle (med hus), men vinbjergsnegle og almindelige havesnegle er ikke så skadelige i haven som voldsneglene.

2. Opbevar sneglene

Sneglene skal bo i en beholder, hvor de kan få luft, mad og vand – og som de ikke kan slippe ud fra. Vær opmærksom på, at de fx kan spise pap, så en papkasse er ikke ideel. En spand med et klæde spændt over eller en plastikbøtte med et låg med huller i kan fungere. Sneglene er stærke og kan presse sig ind/ud af utroligt små sprækker.



Jeg har brugt en københavnerbiospand, som har en god størrelse til 50-100 snegle og fine lufthuller i låget. Jeg forede spanden med en plasticpose (brug gerne fx en stor frysepose, som er egnet til fødevarer) og spændte låget fast med en bagageelastik.

Man kan hente gratis biospande på genbrugsstationerne i København. Brug IKKE de grønne bioposer som foring i spanden. Sneglene spiser dem lynhurtigt!

Tag sneglene med hjem i dit køkken, hvis du ikke kommer meget jævnligt i haven. De skal tilses, fodres og ordnes dagligt eller hver anden dag, så de kan blive tilberedningsklar.

3. Rens sneglene udvendigt

Sneglene kan ikke spises lige efter indsamling; de skal renses både udvendigt og indvendigt.

Start med at skylle sneglene grundigt i køkkenvasken. Der er sikkert både jord, plantedele og sneglelort på dem. Tag en 5-10 stykker i hænderne ad gangen og gñub dem helt forsigtigt mod hinanden, mens du holder dem under den rindende vandhane, så alle urenheder skylles af.



Hold øje med om alle sneglene er levende og deres huse er intakte. Fjern dem, der ikke er fine og levende. Kom sneglene i deres opbevaringsspand.

Skyl gerne sneglene hver eller hver anden dag og skift plastikposen i biospanden. Så er de rene og lækre at se på og nemme at håndtere.

4. Rens sneglene indvendigt

Nu skal sneglene på diæt i en uges tid, så man er sikker på, at deres tarmindehold er ufarligt. De kan have spist ting (fx grillkul!), som vi ikke vil risikere at få i vores mad.

Nogen fodrer sneglene med fx tør pasta sprøjtet med vand, andre serverer mel.

Jeg gav mine snegle gulerod, så er det nemlig meget tydeligt, når alle sneglene har spist den kontrollerede diæt: al sneglelorten er klart orange. Hvis du giver sneglene tørfoder, så husk også at give dem vand – med mindre der altid er vand fra deres skylleture i beholderen.



Sørg for, at sneglene hver dag har noget at æde.

5. Giv sneglene en kort sultekur

Efter en uge på en kontrolleret diæt kan du nu lade sneglene gå et par dage uden foder. Det vil få dem til at udskille det sidste tarmindehold uden at fylde nyt i. Det vil formentlig også få en del af sneglene til at gå i en slags hi, hvor de så småt begynder at lukke husets åbning til med en særlig hinde.

6. Opbevar evt. sneglene

Hvis du ikke vil spise sneglene med det samme, kan de opbevares i sovende tilstand i et nogle uger. Kom dem fx i en gammel nylonstrømpe eller en anden form for net, så de kan ånde, og opbevar dem i det fri eller et ikke for varmt sted inden døre. (Husk at lukke godt til, HVIS NU de skulle vågne!)

Når du så vil anvende dem, skal du blot lægge dem i vand, så de vågner. Husk at rense dem for de hinder, de har lavet for at lukke sneglehuset. Husk også at sikre dig, at alle sneglene stadig er levende. Det er meget vigtigt. En død snegl kan ødelægge alt.

7. Kog sneglene

Sæt en stor gryde med godt saltet vand på komfuret og bring vandet i kog. Skyl sneglene grundigt en sidste gang og fjern evt. de hinder, som sneglene måske har dannet for at forsegle åbningen. Kom sneglene i det kogende vand. De dør med det samme – og det samme vil ske for eventuelle snegleparasitter.



Lad sneglene bulderkoge i 10-15 minutter. De vil udskille slim, og vandet vil blive grumset, gulligt og skumme. Det er helt normalt.

Tag sneglene fra komfuret, hæld sneglene i et dørslag og skyl dem.

Du kan evt. give en sneglene kogning mere i nyt vand evt. tilsat fx laurbærblade, peber mv. Man kan ikke "overkoge" sneglene. De mister ikke deres fine konsistens af at koge lidt længere.



8. Træk sneglene ud af husene

Nogle opskrifter – fx fra Kreta, hvor man spiser mange snegle - opererer med snegle, der stadig er i deres huse. Jeg er ny ud i sneglespisning og foretrækker at tage dem ud af husene, så de bliver tilberedt mere direkte.

Træk sneglene forsigtigt ud af deres huse med fx en tandstik eller en anden spids genstand, der kan få fat uden at ødelægge sneglen. Hvis de sidder fast kan man banke hul på skallen foroven – lige som et æg - og løsne sneglekødet den vej.



Skyl selve sneglene igen; der kan være lidt slim tilbage og evt. snegleskaller – og tør dem derefter. Nu er de klar til at blive tilberedt!

OBS! Du kan lade sneglene blive i deres huse, når du tilbereder dem – lige som ”hjemme på Kreta” – og du kan også gøre, som det ofte gøres med franske vinbjergsnegle: tage sneglene ud af huset, tilberede dem og så komme dem tilbage i deres skaller. Det er lidt besværligt, men du bestemmer selv. I de lande, hvor man spiser mange snegle, er det en vigtig del af den æstetiske og sociale oplevelse ved måltidet, at man piller sneglene ud af deres huse ved bordet. Det kan sammenlignes med den danske sommerfornøjelse: at pille rejer ved bordet. Det er den allerfineste måde at spise dem på.

9. Tilbered efter opskrift - eller freestyle

Tilbered fx dine snegle helt klassisk à la Bourguignonne: med smør, hvidløg og persille, eller find andre opskrifter, når og hvis du vil bevæge dig ud i andre varianter. Man kan nemt finde opskrifter på tilberedning af snegle på nettet, og der er både masser af videoer og tekster med gode opskrifter. Eller prøv dig frem med, hvad du selv kan forestille dig. Snegle er lidt lige som kylling; man kan gøre næsten alt med dem.



Se fx bogen ”If you can’t beat them, eat them” med opskrifter fokuseret på invasive arter i Danmark (men uden vejledning til at komme fra levende snegl til sneglekød klar til tilberedning!) udgivet af Miljøstyrelsen og Hotel- og Restaurantskolen i København i 2019. Bogen kan (muligvis stadig) fås på HRS i Valby eller læses/hentes på <https://www2.mst.dk/Udgiv/publikationer/2019/12/978-87-7038-129-1.pdf>

Du har nu tilberedt proteinholdig, fedtfattig, klimavenlig, bæredygtig, sund, lækker og smuk mad fra din egen have! Og der er lidt færre snegle tilbage i haven! Velbekomme!

Note juli 2020:

Snegleguiden har været til gennemsyn hos både Miljøstyrelsen, Fødevarestyrelsen og DTU FOOD. Den er blevet læst igennem af folk med forstand på biologi, fødevarerikkerhed og giftstoffer. Guiden har ikke fået en officiel undersøgelse og deraf følgende officiel godkendelse, men den har fået en ret entydig og entusiastisk ”thumbs up” hele vejen rundt. Så giv dig trygt i kast med projekt ”Snegle fra haven til maven”!