

Fall wird die Muschel entweder einige Stunden in sauberem Wasser gehalten oder erst gekocht, bis sie sich geöffnet hat. Danach wird die Schale entfernt, der Magen aufgetrennt und ausgewaschen. Nun wird die gereinigte Muschel weitergekocht. Da gegarte Muscheln eine oft sehr zähe Konsistenz haben, können Sie versuchen diese durch langes Sieden weich zu kochen. Oft sind sie jedoch schon nach einer viertel Stunde in kochendem Wasser genießbar.

Schnecken

Eine weitere Klasse der Weichtiere bilden die Schnecken. Es gibt lungenatmende Landlungenschnecken, kiemenatmende Wasserschnecken, lungenatmende Wasserschnecken und so weiter. Schnecken bestehen im Allgemeinen aus einem mit meist zwei paar Fühlern besetzten Kopf, einem muskulösen Fuß und einem Eingeweidesack, der sich bei Gehäuseschnecken in einem spiralgewundenen Kalkgehäuse und bei Nacktschnecken in einer von Muskeln umschlossenen Körperhöhle befindet.



Napfschnecken lassen sich am Meer in großen Mengen sammeln und einfach zubereiten: Die Tiere saugen sich an einem flachen Stein fest, der in die Glut gelegt wird.