

Sniglar hör tillsammans med kulinariska läckerheter som musslor, ostron och bläckfiskar till gruppen mollusker eller "blötdjur".

Vinbergssnäcken är Sveriges och nordvästeuropas största landsnäcka och kan bli upp till 5 cm hög i sitt sydliga utbredningsområde. Arten finns från nordvästeuropa inklusive Storbritannien genom sydosteuropa till Appeninerna i Italien och Albanien på Balkan och vidare österut till Riga och Kiev.

De svenska exemplaren blir normalt endast 4 cm höga som vuxna (vilket motsvarar maxmättet för *Helix aspersa*). Vinbergssnäcken tros vara införd till Skandinavien av munkar som tillåten föda under fastan och finns idag i isolerade bestånd i bland annat Skåne, Stockholmstrakten och södra Finland. Den har vid flera tillfällen satts ut på Åland men flera av inplanteringarna har dött ut.

Vinbergssnäcka

Slemmig typ med ögonen på skaft

Molluskerna är fysiologiskt relativt avancerade och bläckfiskens öga går att jämföra med däggdjursöga i prestanda. Vinbergssnäcken och andra landsnäckor har en riktigt lins men förmodas se skarpt endast på centimeteravstånd. Lukt- och smaksinnet som är lokaliserat över hela kroppen är relativt gott och tjänar både födosök och undvikande av skadliga ämnen. I de långa övre antennerna sitter ögonen på skaft med en synvinkel på över 90 grader. På de nedre kortare antennerna sitter lukt- och smakceller vilka kontinuerligt smakar av miljön i färdriktningen. Snäckan glider fram genom tillvaron på ett proteinslem med reglerbar vattenhalt. Slemmet skyddar mot skadliga substanser och stark slemavsöndring är ett tecken på irritation.

Biotopval

Vinbergssnäcken föredrar ett skyddat kulturlandskap och finner sig tillrätta i lövskog, parker, trädgårdar och liknande platser med högrötsbestånd men finns även upp till 2000 meters höjd i Alperna.

Föda

Vinbergssnäcken är vegetarian och äter ett brett urval av örter, alger, svampar och lavar. Man har inte funnit att någon växtart direkt undviks och även växter som vi uppfattar som obehagliga eller lindrigt giftiga förtärs. Födourvalet sker i relation till vad som finns tillgängligt. Späda och mjuka växter föredras framför äldre mer fibrösa växter men finns endast vissnade och lätt ankomna växter så föredras dessa framför svält.

Man kan stödutfodra snäckorna med nyslåttrat örtrikt gräs och grönsaker som sallad, morötter och havregryn. I försök har det visat sig att snäckorna i högre grad undviker arter med fenoler och garvsyror som stinksyska, daggekåpa och hallon. Däremot åt de mer obehindrat växter med substanser som ratas av däggdjur som till exempel tussilago, maskros och groblad.

Odlade grönsaker äts med förtjusning om tillfälle ges, men vinbergssnäcken framstår inte som någon svår skadegörare i trädgårdsodlingar. En vuxen vinbergssnäcka äter 1-2 gram per dygn vilket motsvarar en bladyta av 150-200 kvadratcentimeter hos exempelvis sallad. Snäckornas skal består av kalciumkarbonat och de behöver god kalktillgång både för skaltillväxt och bildning av vinterlock. Snäckor kan förutom via födan också tillgodogöra sig kalk direkt genom kroppen. Låt förbrukade snäckskal och äggskal ingå i naturens kalkkretslopp.

En märklig egenskap hos vinbergssnäcken är att den, liksom en del andra mollusker och djur, har ett enzym som kan bryta ned cellulosa. Det betyder att den kan äta fibrösa växtdelar, bark, papper och till och

med kartong. Detta har jag själv sett då jag en gång lade en samling infångade vinbergssnäckor på en tidning med en plastkupa över. Efter bara några timmar hade de ätit sig igenom hela tidningen och var nere vid bordskivan. Sådana bedrifter kan snäckorna utföra med sin hårda och vassa tunga av horn kallad radula, vilken skrapar upp karaktäristiska fåror i svampar och annat ätbart.

Årsrytmik

Vinbergssnäckan är köldkänslig och tillbringar vintern på frostskyddad plats. Redan vid 8 plusgrader visar snäckan avtagande aptit och förberedelser för övervintring. Detta sker antingen genom att krypa ned i löv- eller komposthögar, eller genom att aktivt gräva sig ned i jorden till ett djup av cirka 15 cm, med hjälp av den muskulösa krypsulan. För att minimera vätskeförlusten bildar snäckan över skalöppningen ett tättslutande kalklock, vilket kräver upp till tre dagar för att bildas. Knappt en vecka efter inledd fasta har snäckan gått in i den egentliga vintervilan. En olöst gåta är att snäckan tycks kunna förutsäga extra kalla vintrar genom att redan innan vintervilan bilda extra tjocka kalklock.

I fullt inkapslat skick är snäckan ytterst köldtålig och har i försök under kort tid överlevt temperaturer på minus 130 grader. Vid kraftig torka kan snäckan gå i somnardvala och skyddar sig då från uttorkning genom att bilda ett slemskikt över mynningen, vilket sedan torkar till en vattentät hinna. Vid stigande temperatur på våren stimuleras snäckan att kasta av kalklocket och gräva sig upp ur vinteridet. Snäckan verkar tåla vintervila bättre än somnardvala, då vätskeförlusten är störst i det senare fallet.

Fortplantning och äggläggning

Vinbergssnäckan är tvåkönad men saknar möjlighet att befrukta sig själv, utan parar sig på vanligt sätt, med den skillnaden att båda parter "blir med barn". Spermier kan förvaras i en särskild behållare i flera veckor eller rent av månader och äggen befruktas direkt i samband med äggläggningen. Vid äggläggningen grävs en cirka 15 cm djup grop där de 40-60 äggen läggs, varefter gropen täcks med överkrypning. Äggen är vid läggningen ärtstora och sammanklibbade av ett slemlager som skyddar mot uttorkning och även mot mögelangrepp den första tiden. Dagslängden är en viktig utlösande faktor för äggläggning och är viktigare än temperaturen.

Utveckling

Vinbergsbebisarna i vardande visar prov på god resursanvändning och utöver att utnyttja den vanliga äggnärningen så absorberar de även det kalkrika skalet och omvandlar det till eget snäckskal. Under kläckningsstadiet kan de först kläckta snäckorna äta upp både äggskal och hela ägg i samma kull. Det är en naturlig anpassning för snabb tillväxt och vinbergssnäckans ägg har en proteinhalt på 12-18 procent, vilket vida överträffar tillgänglig växtföda. I Nordeuropa tar kläckningen omkring 25 dagar, men varierar beroende på temperatur och fuktighet.

Efter kläckningen stannar ungarna kvar en drygvecka i kläckningsgropen och äter upp eventuellt kvarvarande äggskal. Ungarna växer snabbt och kan nå vuxen storlek med cirka 3-4 cm redan efter sin andra övervintring. Definitivt färdigvuxna är snäckor ett år senare och kan då i gynnsamma fall nå maxstorleken 5 cm. I naturen blir vinbergssnäckan knappast mer än 5 år, men kan bli minst dubbelt så gammal i god omvårdnad i fångenskap.

Naturvårdsaspekter

Tidigare användes vinbergssnäckan (*Helix pomatia*) medicinskt i salvor och preparat, särskilt mot luftvägsbesvär, och slemmet är ett naturligt antimögemedel, men idag är den viktigast som livsmedel. Vinbergssnäckan äts både till fest och vardags i flera länder i Västeuropa och efterfrågan ökar. I Frankrike åt man år 1911 omkring 70 milj. vinbergssnäckor och 1971 hade siffran ökat till 520 milj., motsvarande 8000 ton snäckor. Odlingen har varit blygsam och skörd ur naturen har starkt decimerat de naturliga bestånden. Föreskrifter reglerar handel i Tyskland och arten är skyddad i Schweiz och Holland.

Vinbergssnäckan beskrivs ibland fortfarande som ett svårt skadedjur på vinodlingar. Uppenbarligen är detta en fördom som levt kvar från den tid vinodling bedrevs utan stordrift med bekämpningsmedel och maskinella jordbearbetningsmetoder, vilket i stor utsträckning eliminerar snäckor som skadedjur på vinodlingar. Vinbergssnäckan är flerstädes utdöd eller sällsynt och är idag en hotad art i stora delar av sitt utbredningsområde.

Inhägnad

Vinbergssnäckan kan stängas in med galvaniserat kycklingnät med en maskbredd av 20-25 mm. Nätet bör vara 30-40 cm högt och grävas ned 15-20 cm för att skydda snäckorna mot näbbmus, mullvad, räv, grävling, igelkott och skogsmus. Eventuellt behöver snäckorna skyddas även mot kråkfåglar genom att täckas med nät upptill. Sidonätet måste fästas så att hörnpålarna står utanför inhägnaden annars kan snäckorna klättra upp på pålarna.

Inhägnaden bör vara högst 150 cm bred för att kunna nås från bägge sidor, och längden kan vara många meter. Tätheten får inte vara högre än 100 djur per kvadratmeter, eller en kvadratdecimeter per djur. Inhägnaden kan gärna innehålla större örter och kanske någon buske. Det måste finnas skugga och gömställen men inhägnaden måste samtidigt vara lättstädad för att hindra att mögel får fotfäste.

Vid odlingens lokalisering bör man tänka på att vinbergssnäckan kan ta upp miljögifter både direkt och genom födan. Höga halter av bland annat koppar, järn och bly har uppmätts i exponerade djur. Aluminium, vars rörlighet i miljön ökar vid försurning, hämmar reparation av skalskador.

Ägghantering

Ungdjuren kan lätt fly genom nätet eller angripas av rovdjur och måste skyddas. Tre metoder kan tillämpas för att kläcka äggen.

1. Äggen kan få ligga kvar där de lagts, och inhägnaden tätas så att ungdjuren inte kan fly, eller drabbas av rovdjur, när de kläcks. Tätheten får vara högst 40-45 djur per kvadratmeter.
2. När äggen lagts av de vuxna djuren, markeras platsen och äggen grävs upp försiktigt och läggs i lådor som lätt kan flyttas och kläckningsbetingelserna kontrolleras. Metoden är arbetsintensiv.
3. De vuxna snäckorna får lägga äggen direkt i transportabla lådor. För att inte störa djuren bör man ha högst 3 djur på en yta av cirka 25 gånger 35 cm.

Ekonomi

Med utgångspunkt från att färdigkokta snäckor på burk kostar cirka 2 kronor styck att köpa kan man hypotetiskt skissera ekonomin i en snäckodling. Om hundra snäckor lägger 50 ägg vardera och hälften av äggen ger vuxna djur har man efter tre år 2500 slaktfärdiga sniglar till ett detaljhandelsvärde av 5000 kronor. Räknat på ett födointag av 1-2 gram per dag under 6 aktiva månader blir fodermängden på tre år 1350-2700 kg.

Ekonomin beror till stor del på i vilken utsträckning man kan använda naturligt grönfoder och slipper stödutfodra med köpta grönsaker. Utan kostnad för stödfoder behöver man endast dra av kapitalkostnader för inhägnad och övrig fast materiel. En effektiv odlingsyta på en kvadratmeter skulle således kunna inbringa cirka 5000 kronor, 10 kvadratmeter 50.000 kronor och så vidare, utan avdrag för kostnader. Det är säkert en konst att få en odling kommersiellt gångbar men på hobbynivå kan det säkert gå runt. Det finns ändå två goda skäl att odla snäckor. Dels kan gourmeerna på ett billigt sätt säkra tillgången på sina favoriter, dels kan man motverka att vinbergssnäckan utrotas i naturen.

Skörd, slakt och beredning

Vid två års ålder är ungsnäckorna tåliga och kan behandlas som vuxna djur. Vid tre års ålder kan de skördas. En behändig metod är att låta snäckorna bilda kalklock inför övervintringen och sedan plocka dem. De har då avsöndrat en stor kalkmängd ur vävnaden vilket annars kan försämra smaken. De är också bekvämt förpackade och kan packas i lådor eller äggkartonger under förutsättning att de förvaras svalt, 1-2 grader. På marknaden skiljer man på "locksnaäckor" och "krypsnaäckor" varav de senaste har högst kvalitet under tidigare halvan av våren.

Det finns flera metoder för att rensa sniglarna från oönskat tarminnehåll före slakten:

1. Låt sniglarna fasta minst en vecka innan.
2. Låt sniglarna ligga i mjölk högst en vecka innan.
3. Låt sniglarna äta fritt av väl sköljd sallad innan.

Snäckorna slaktas genom att släppas ned i kokande vatten och får sjuda tills kalklocken släppt eller cirka sex minuter. De kokta snäckorna dras försiktigt ur skalet med en nål eller liknande. Det är viktigt att alla mjukdelar följer med ur skalet, om dessa senare skall användas. Inälvssäcken, mantelfästet runt skalöppningen och hos äldre djur den hårda krypsulespetsen rensas bort. Skalen tvättas och torkas för senare användning. Förbrukade skal (liksom äggskal) återanvänds med vinbergsbebisarnas kretsloppsteknik i åtanke.

En vuxen snäcka väger 30-40 gram vilket gör knappt tre på ett hekto. Vid kommersiell export tas prover på bland annat halten av Salmonella och Clostridium vilken måste ligga under ett gränsvärde tillämpat i Frankrike och även gällande i EG. Den slutliga rensningen sker genom att låta sniglarna ligga i vatten med salt och ättika (3 msk salt och 1 dl vinäger per liter vatten). Efter några byten av vatten och noggrann sköljning är sniglarna rena från slem. De flesta recept förutsätter att snäckorna kokats i osaltat eller svagt saltat vatten i minst två timmar. Därefter kan de tillagas enligt något av följande recept.

Recept

Kokta snäckor (20 st)

Lag

2 liter vatten,

1 tsk salt,

vitpepparkorn,

lagerblad,

1 msk hackad gul lök,

1 msk hackad purjolök,

1 klyfta krossad vitlök,

1 msk hackad morot,

1 msk hackad rotselleri,

1 tsk timjan,

1 tsk finklippt persilja

Lägg snäckorna i den kokande lagen och låt koka i cirka 3,5 timmar.

Låt svalna och tag bort tarmen. Ätes varma eller kalla.

Snäckor á la Bourguignonne (48 st)

Lag

7,5 dl vatten

1 flaska vitt vin

1 skivad gul lök

3 krossade vitlöksklyftor

1 skivad morot

persiljekvistar

Vitlökssmör

200 gram smör

3 krossade vitlöksklyftor

1 finhackad chalottenlök

1 msk finhackat späck

2 tsk citronsaft

2 msk finhackad persilja

salt, vitpeppar

Sniglarna sköljs och kokas sedan i 2,5 - 3,5 d~ i lagen ovan.

De kokta sniglarna läggs i skalen med en klick vitlökssmör både under och ovan. Skalen ställs med öppningen uppåt i sand eller salt på en bakplåt. De gräddas i het ugn, 275 grader i 5-10 minuter men tas ut innan smöret blivit brunbränt. De ugnsbakade sniglarna kan ätas med rostat bröd eller liknande.

Gratinerade snäckor (20 st)

Kryddsmör

drygt 3 msk smör

2 tsk riven gul lök

1/2 tsk riven eller krossad vitlök
1 msk finklippt persilja och gräslök
1/2 msk konjak
1 knivsudd vitpeppar
1/2 tsk salt

Tryck in cirka en halv tsk kryddsmör i varje snäckskal, tryck in mjukdelarna i smöret och förslut öppningen med smör. Ställ skaleri upprätt i sand eller salt på en bakplåt. Gratinera i ugn i 10- 15 minuter i god värme, cirka 250-275 grader.

Snäckor på spett (30 st)

fransk senap
smält smör
skorpmjöl
50 gram bacon

Torka snäckorna i handduk och skär bacon i rutor cirka 3 gånger 3 cm. Trä upp sniglar och bacon varvade på ett spett, pensla med senap, vänd i smält smör och panera i skorpmjölet. Stek till läcker brunfärg i smörad stekpanna eller på halster. Låt spetten svalna på papper i varmt serveringsfat.

Panerade snäckor

De kokta sniglarna paneras tjockt i äggula och skorpmjöl och steks i het olja. Ätes med sallad.

Snäcksallad

De kokta snäckorna används hela, halva eller skivade och blandas med skivad lök och smakas av med matolja, ättika, salt och peppar.

Spanska sniglar

Kokta snäckor blandas med hackad lök, vitlök, torkad svamp, persilja, oliver och matolja hålls över saffransris och värms i ugn.

Denna artikel skrevs först av Torbjörn Peterson och publicerades i den gamla handboken. Du kan läsa originalversionen [här](#).