

HORAIRES D'OUVERTURE

SAISON JUIN A SEPTEMBRE
LUNDI AU SAMEDI 9H30-12H30 / 14H-18H
DIMANCHES ET JOURS FÉRIES 9H30-12H30
HORS SAISON
MARDI AU SAMEDI 10H-12H / 14H-17H
MANIFESTATIONS 9H30-12H30

OPENING TIME

HIGH SEASON JUNE TO SEPTEMBER
MONDAY TO SATURDAY 9.30-12.30 / 2-6PM
SUNDAY PUBLIC HOLIDAYS 9.30-12.30
LOW SEASON
TUESDAY TO SATURDAY 10-12 / 2-5PM
BIG EVENTS 9.30-12.30

HORARIO DE APERTURA

TEMPORADA JUNIO A SEPTIEMBRE
LUNES A SABADO 9H30-12H30 / 14H-18H
DOMINGOS Y DIAS FESTIVOS 9H30-12H30
FUERA DE TEMPORADA
MARTES A SABADO 10H-12H / 14H-17H
DIA DE EVENTOS 9H30-12H30

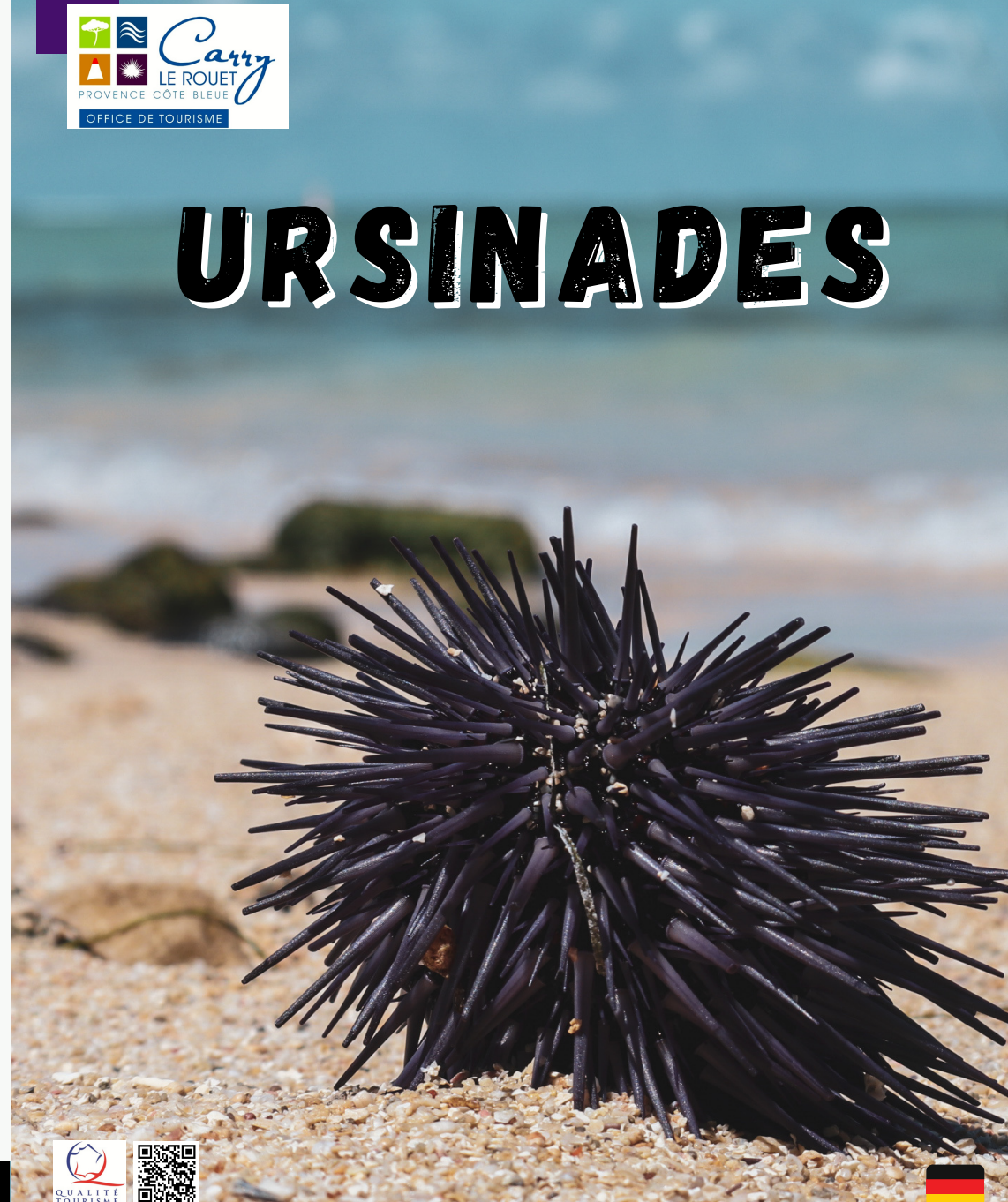
OFFNUNGSZEITEN

VON JUNI BIS SEPTEMBER
VON MONTAG BIS SAMSTAG 9.30-12.30 / 14-18
SONN-UND FEIERTAGS 9.30-12.30
AUßERHALB DER SAISON
VON DIENSTAG BIS SAMSTAG 10-12 / 14-17
SONNTAG GROßER VERANSTALTUNGEN
9.30-12.30

11-13 ROUTE BLEUE
13620 CARRY-LE-ROUET
WWW.OTCARRYLEROUET.FR
tourisme@otcarrylerouet.fr
04 42 13 20 36



URSINADES



INFOS OFFICE DE TOURISME : 04 42 13 20 36

WWW.OTCARRYLEROUET.FR

tourisme@otcarrylerouet.fr

DIE GESCHICHTE DER URSINADES:

Die Stadt, die für die mediterrane Fauna und Flora repräsentative Meeresböden wie Posidonia-See gras und Lippfisch beherbergt, beherbergt auch viele Seeigel, die seit 1983 vom Meerespark Côte Bleue geschützt werden. Seit 1994 führt er als einziger Meerespark in Frankreich eine Zählung der Seeigelpopulationen (vor und nach der Fangsaison) durch, um zu sehen, wie sich diese Arten entwickeln und entwickeln. 1952, während einer Verkostung von Seeiegeln in der Bucht von Cap Rousset, boten die Fischer dem damaligen Bürgermeister Jean-Baptiste Grimaldi sein Gewicht in Seeiegeln an.

Die Veranstaltung ist folkloristisch, aber der Seeigel erhält seinen Adelstitel. So rief die Gemeinde Alfred Martin 1960 am letzten Sonntag im Januar „La Journée de l'Oursin“ ins Leben.

Angesichts des wachsenden Erfolgs wird der Februar zum Monat der Seeigel. Seitdem ist der Monat Februar jedes Jahr den „Oursinaden“ gewidmet. Es ist eine großartige Verkostung von Seeiegeln und Schalentieren im Hafen von Carry, belebt von Paraden von Volkstänzen und Handwerkern, die kommen, um ihre Produkte auszustellen. Innerhalb eines halben Jahrhunderts hat sich Carry-le-Rouet zur Hauptstadt der Seeigel entwickelt.

SEEIGEL

Auch als „Seekastanie“ bekannt, gibt es weltweit mehr als 800 verschiedene Arten von Seeiegeln. Es gibt Seeigel mit einem Durchmesser von über 30 cm und andere mit einem Durchmesser von einigen Tausendstel, mit Stacheln in allen Größen und verschiedenen Farben. Dieses vielerorts geschützte Meerestier dient vor allem Wissenschaftlern als biologischer Indikator. In der Tat können wir dank ihnen die Verschmutzungsindizes einer Küstenzone nach ihrer Konzentration bewerten. Seeigel sind der breiten Öffentlichkeit lange unbekannt geblieben. Sie waren in der Vergangenheit sowohl der lokalen Bevölkerung als auch den Fischern besser bekannt, als sie an unseren Küsten und in zugänglichen Tiefen reichlich vorhanden waren. Sein Ruf wurde im Laufe der Jahre dank seines außergewöhnlichen Geschmacks und seines originellen Aussehens aufgebaut. Es erweist sich jetzt als Delikatesse und Meeresfrüchte für sich. Seeigel aus der Côte Bleue haben die Besonderheit, dass sie einen jodierten Geschmack haben.

ANGELREGELN:

Opfer seines Erfolgs und der Nichteinhaltung der Fischereivorschriften ist der Seeigel heutzutage eine gefährdete Art an unserer Küste, die zu schützen und zu respektieren immer wichtiger wird. Jeder von uns muss sich für diese Regeln besorgt und verantwortlich fühlen.

An der Mittelmeerküste unterliegt der Seeigelfang strengen Vorschriften:

→ Sie ist nur vom 01.11. bis 15.04. eines jeden Jahres zur Erhaltung der Artenvermehrung zugelassen.

→ Die Anzahl Seeigel pro Fang und Angler ist auf maximal 4 Dutzend begrenzt.

→ Der Mindestdurchmesser des Seeiegels muss 50 Millimeter Durchmesser (d. h. 5 cm) des Tests betragen (um die Schale herum ohne die Stacheln).

ANGELMETHODEN:

Hobbyfischer benutzen Maske, Flossen und Schnorchel. In Apnoe, dem bewaffneten Arm einer Traube, einem Seeigelbagger oder einem Rechen, lösen sie die Seeigel vom Grund und sammeln sie in einem Netz. Berufsfischer haben das Recht, Tauchausrüstung (Sauerstoffflasche usw.) zu benutzen. Die Abholmethode bleibt gleich.

WIE WIRD SEEIGEL GEGESSEN?

Ideal ist es, die Seeigel mit den Füßen im Wasser zu probieren! Sie werden mit einer Schere geöffnet. Durch Schütteln mit einer trockenen und offenen Geste verschwinden die Verunreinigungen, die die Keimdrüsen / Steaks umgeben. Traditionell wird der Seeigel „pur“ gegessen, indem man die Steaks direkt mit einer guten Scheibe Brot einnimmt. Es kann auch mit einem Teelöffel, mit Zitronensaft oder als Aufstrich auf einem gebutterten Zwieback genossen werden. Mediterrane Koralle ist auch

In mehreren Gourmetgerichten erhältlich. Rührei, Omelett, Soufflé, Pfannkuchen, so viele Rezepte, mit denen Sie dieses köstliche Gericht auf andere Weise entdecken können

