



Camaron

XUNTA DE GALICIA



Colección: **A Vida no mar salgado**

Idea e texto: **Fina Mosquera Roel**

Ilustracións: **Ana Sánchez Moreno**

Fotografía: **Miguel Sánchez Ortiz**

Edita:

XUNTA DE GALICIA

Consellería de Pesca e Asuntos Marítimos.

D. X. de Innovación e Desenvolvemento Pesqueiro.

ISBN: 84-453-3358-5

Depósito legal: C-1718-2002

Imprime: Gráficas Sementeira





Camarón

Nome científico: *Palaemon serratus*.

Castelán: Camarón

Éuscaro: Izkira Gorria

Catalán: Gambeta

Inglés: Common Prawn

Francés: Bouquet

Eu son un camarón.

O meu corpo é mol e está cuberto dun esqueleto dividido en dúas partes con dez patas e cola.

Na cabeza teño dous ollos grandes e unhas antenas.

Da fronte sáeme o rostro dentado que me serve para a defensa.

A miña cor é clara, translúcida, con bandas polo rostro e polo corpo.



Os dous primeiros pares de patas dianteiras rematan en pinzas para colle-la comida.

Os camaróns vivimos en sociedade, en zonas de augas tranquilas, sobre fondos de algas e rochas. Tamén se nos pode atopar nas pozas da baixamar.

O noso alimento son animais vivos ou mortos. Coas nosas pequenas pinzas atrapamos animais, materia orgánica en descomposición ou algas.



Andamos polo fondo e nadamos procurando ter sempre á vista os inimigos, pois somos un bocado moi apreciado.

A nosa fecundación é interna.

As femias son fecundadas polos machos e levan os ovos debaixo do seu ventre.

Dos ovos saen as larvas, que medran por sucesivas mudas ata que acadan a forma adulta.



Velaquí unha femia incubando os ovos.
Pode levar uns catro mil.

Os pescadores, para capturarnos, empregan distintas artes: bou de vara, nasa de camarón, trueiro e rastro do camarón.

O trueiro semella un cazabolboretas. Pódese utilizar a pé ou en embarcación.

Vaise arrastrando polo fondo e cóllenos con facilidade.



Embarcación ó camarón. Hai anos, cando había moitos,
pescábanse de noite e utilizabase fachos.
Hoxe iso está prohibido.

Somos un marisco moi apreciado e moi caro, pero ó ir diminuindo o número de camaróns, están a cultivarnos en cativeiro.

O noso maior problema é a tendencia que temos ó canibalismo. Estamos tan ricos que nos comemos entre nós.



Din que somos un prato delicioso simplemente cocidos en auga salgada con loureiro.

Algún animal semellante:



A cigala.



Glosario

Translúcido: Que deixa pasar parte da luz que lle chega.

Rastro: Arte de captura realizada por embolsado. Está formado por un marco metálico con pequenos dentes e unha rede. Ó arrastrarse polo fondo, quedan na rede peixes e mariscos.

Outros títulos da colección

Polbo
Rodaballo
Ourizo
Xurelo
Mexillón
Peixe Sapo
Centola
Camarón
Percebe



Rodaballo

Brais
Carme
Antón
Ana

Peixe sapo

Na rede estamos en: pescagalicia.com



CONSELLERÍA DE PESCA E
ASUNTOS MARÍTIMOS