



OSTRON
AKADEMIEN

Nyhetsbrev nr 9, januari 2010

God fortsättning på det nya året ! Så här inleddes nyårsafton för hedersordföranden Staffan Greby:

Nyårsafton kl. 12.00 hos grannarna. Utomhus med smårätter, champagne, grill och de mest utsökta ostron vi någonsin ätit. Nyplockade i en vik utanför Grebbestad. Slapp hacka mig igenom isen då det var östanvind kl.11.30 ! Hann precis fram till partyt och fick ingen tid att byta om. Gick i kalla vadarbyxor i 4 timmar – ryggskott på kvällen –men det var det värt. Vilka ostron !

Nu är våra ostron som finast !

Under de kalla vintermånaderna är ostronen som bäst eftersom de ätit sig tjocka och feta på växtplankton. Nu har de samlat på sig en energidepå som de skall leva av under de magra vårmånaderna. Så förutom att ostronköttet är kraftigt och fint, har ostronet nu en sötare och godare smak.

Styrelsen, som har möte första tisdagen i varje månad, har startat ett försök med att utveckla en kvalitetskurva för ostron, där smak, storlek och fyllnadsgrad bedöms. Bland de 20 ostron som ingick i studien, fanns det stora variationer både när det gällde fyllnadsgrad och smak.

Generellt uttalande för januari: **Väldigt fina ostron som smakade bra.**



Silverostron nr 2 har delats ut. Värdiga mottagare blev Brygguddens Musslor och Ostron, med motiveringen: Brygguddens Musslor & Ostron har under tre generationer svarat för banbrytande insatser för att göra det, i Bohuslän, vilt växande ostronet *Ostrea edulis* tillgängligt och känt. Man har på ett systematiskt sätt byggt upp detaljerade normer för skörd, kvalitetskontroll och distribution, vilket tillsammans garanterar konsumenten ostron av absolut högsta klass. |

Bilden. Syskonen Anneli och Peter Karlsson är tredje generationen ostronproducenter hos Brygguddens Musslor & Ostron

Silverostronet, designat av Agneta Almeida, är en utmärkelse till någon/ något som betytt mycket för populariseringen av *Ostrea edulis*. Silverostron nr 1 delades år 2008 ut till journalisten Inger Grimlund.

Isvintern är besvärlig för ostronnäringen, men inte värre än att det går att plocka ostron. Bröderna



Bengt och Peter Klemming, Sveriges enda licensierade ostronfiskare, har några isvakar som de håller öppna och dyker från.

Vattentemperaturen är nu runt -1 grad, men trots detta går det att vara under isen i närmare en timme. (Notera livlinan)

-Om det inte är snö på isen, så är det nästan lika bra sikt som sommartid, säger Peter Klemming.

Det japanska jätteostronet som invaderat Bohuslän, ansågs inte kunna överleva en kall isvinter.

-Men hittills ser det ut att klara vintern utan problem, säger Peter.

Ostronöppnarkurs 13 mars !

Den populära ostronöppnarkursen äger rum den 13 mars på Restaurang Nautic i Grebbestad. Lär dig öppna ostron på ett säkert sätt och imponera på dina vänner ! För dig som redan kan öppna: Kom och ät ostron och prova Ostronakademiens egen champagne. Alla är välkomna ! Rabatt för Ostronakademiens medlemmar. Mer information

finns snart på hemsidan.

OBS. Skriv in i almanackan redan nu: NM i Ostronöppning arrangeras den 1 maj, på TanumStrand, Grebbestad.

Hälsningar från oss i Ostronakademiens styrelse.

Våra huvudsponsorer:

