



Nyhetsbrev nr 5

OSTRON AKADEMIEN Ett stort **TACK !** till alla medlemmar och sponsorer, vilka gjorde det möjligt för Ostronakademien att dela ut de första stipendierna. Det var en stor dag stipendiecheckarna på 10 000:- överlämnadestill ostronforskarna Anna Valero (2006) och Anna – Lisa Wrangle (2007) på årsmötet. Vi önskar lycka till med den fortsatta forskningen. Stipendiemotiveringen finns på hemsidan.



På bilden t.v. syns delar av styrelsen bakom Anna-Lisa Wrangle t.v. och Johanna Valero t.h.

Ny ordförande i Ostronakademien blev Björn Ljungdahl, som tillhört styrelsen sedan tre år tillbaka. Avgående ordföranden Staffan Greby valdes till Hedersordförande och kommer att fortsätta sitt arbete i styrelsen. I övrigt är

styrelsen oförändrad.. Årsmötesprotokoll och verksamhetsberättelse finns under Dokument på hemsidan.

Fortsättningen på Ostronets Dag blev som vanligt en omtumlande upplevelse. Mängder av besökare kom till bryggan och ostronöppnarna bakom disken slet så knivarna gick varma. På två timmar öppnades 700 ostron och kön sträckte sig långt ut på bryggan. Se bilder på hemsidan.. Tillsammans konsumerades 1500 ostron den här dagen i Grebbestad. Nästa år måste vi förstärka öppnarteamet. Att vi aldrig lär oss !



Ostronafton på Tanumshede Gästgifveri !

Den 10 november (prel.datum) inbjuder Tanumshede Gästgifveri till en kväll i ostronets tecken. På programmet står bl.a. föredrag, champagne, samt en fyrrätters middag med Havet som tema. Förmånligt pris för Ostronakademiens medlemmar ! Mer info kommer senare. Håll utkik på mailen och hemsidan.

Vår Bästa Mat till medlemspris !

Matmagasinet Vår Bästa Mat är en ny tidning, som utkommer med sex nr/ år.

Ostronakademiens medlemmar erbjuds att prova tidningen med en förmånlig medlemsrabatt. Sex nr (**MHE - 6 nr**) för endast 79:- eller tre nr (**MHF - 3 nr**) för bara 49:- Ordinarie pris 35:-/nr. Beställ via mail vbm@egmont.se eller tel.: 040-29 20 00. Uppge koden inom parentes för resp prenumeration. (*Egmont*

Tidskrifter AB som äger VÅR BÄSTA MAT behandlar

kunduppgifter med modern informationsteknik och lagrar dessa för att kunna fullfölja kundrelationer samt för att kunna lämna erbjudanden från företag inom Egmont eller andra företag som samarbetar med Egmont) Ostronakademien lämnar inte ut



några adresser. Endast prenumeranter får ytterligare erbjudanden från Egmont.

Ostronakademiens champagne finns nu att köpa i tre-pack på Systembolaget. Tidigare fanns den endast i sex – pack.

Vi gratulerar Hasse Johannesson, nykorad **världsmästare i ostronöppning**. Tävlingarna gick i Galway på Irland inför 10 000 åskådare. Förutom att Hasse vann Nordiska Mästerskapen i Grebbestad har han även vunnit både SM och EM i år. **Storslam !** Vinnartiden för trettio öppnade ostron var 2 minuter och 41 sek. Årets världsmästare äter helst ostronen råa och naturella, utan någonting till. Vi hälsar



Hasse Johannesson välkommen till NM i Grebbestad 2008. Läs mer www.dn.se

På **Feskekörkas Dag** i Göteborg, i augusti, arrangerades Västra Sveriges Ostronöppningsmästerskap. Tanumsmästaren Lars Karlsson tog en ny titel och även lagtiteln hamnade i Grebbestad.

Crassostrea gigas i Grebbestad ! De japanska jätteostronen *Crassostrea gigas*, som tidigare uppträtt i massor i Brofjorden, har hittats även i Grönemad i Grebbestad. Mats Ulmestrand, Fiskeriverket, säger, att av döma av storleken så är ostronen ca ett år gamla.. De utgör inget hot mot vårt *Ostrea edulis*, men däremot kan blåmusslan få en tuff konkurrent. *Crassostrea gigas* överlever inte en kall vinter, men de kan mycket väl fortplanta sig vid gynnsammare förhållanden. Smaken påminde om *Ostrea edulis*, men med en något oljig eftersmak. På www.dn.se skriver journalisten Peter Sandberg om de japanska jätteostronen i Brofjorden. På bilden ovan: ett litet *Crassostrea gigas* Vi är mycket intresserade av fler fynd av de japanska jätteostronen. Läs på hemsidan hur du rapporterar fler fynd av dessa ostron.

Intresset för ostron ökar hela tiden, något som märks i media och på antalet besökande journalister. Bl.a. medverkade bröderna Klemming i tyska TV-kanalen NDR, med 11 miljoner tittare/ dag, och utsågs till "Sveriges enda ostrondykare".

Ostronprovning med föredrag har blivit mycket populärt och många konferensgrupper passar på att lära sig mer om ostronen. Ostronakademien visar upp sig i den mån vi hinner.

Ostronakademien deltog vid bildandet av nya Räkakademien i Strömstad. Nu finns akademier för musslor, räkor, hummer och ostron. Det kan bli ett fruktbart samarbete mellan akademierna, där vi kan dra nytta av våra olika kunskaper, men ändå behålla våra olika identiteter.

OBS ! Vid varje medlemsutskick får vi retur från allt för många adresser. Du, som lämnat oss din e – postadress, och inte fått detta nyhetsbrev, har antingen gett oss fel adress eller bytt adress. Mailen är vårt enda sätt att hålla kontakt med medlemmarna och vi tycker det är synd om vi inte når våra medlemmar. Tag kontakt med oss om du inte fått detta nyhetsbrev.

Trevlig och god höst önskar vi i styrelsen !