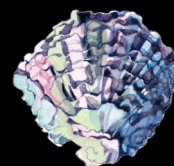


Ostronakademien



Vi får ofta frågor om handske och kniv för ostronöppning. Det finns stålhandskar och individuella tävlingsknivar, men för hemmabruk föreslår vi en kraftig plasthandske och (vass) morakniv. Ostronknivarna med korta blad och parerskydd fungerar inte så bra på vårt svenska, runda ostron, *Ostrea edulis* – det europeiska ur-ostronet. Dessa knivar är anpassade för det avlånga, importerade ostronet (*Crassostrea gigas*). Det svenska ostronet kräver knivar med längre blad.

Ostronstorlek.

De vanligaste ostronstorlekarna är 1:a och 2:a. Tvåorna, minimum 6 cm, är de mindre och säljs mest. Vi vill gärna slå ett slag för de härliga, större ettorna, som det finns gott om nu. De är några kronor dyrare men tillhör mångas favoriter. Be att få storlek ett hos din fiskhandlare.

Tänk på! Ostron skall alltid förvaras och hanteras med den buktiga sidan nedåt! Annars tappar de vätska, blir torra och dör fortare. Ostron skall lukta HAV!

Vi önskar **Lars Karlsson** från Everts Sjöbod, Grönemad, grattis till 3 platsen på World Cup i Ostronöppning i Köpenhamn. Han slog 4 världsmästare denna gång.



Under hösten har vi medverkat i en rad uppmärksammade event bla. i det **maritima klustret i Västra**

Götaland med vår Kung i spetsen för svenskt näringsliv, vår landshövding, Chalmers, Göteborgs universitet mfl. som med hörbar förtjusning och stolthet inmundigade vårt inhemska ostron! Ja, vi har många fina råvaror i vårt avlånga land! Den stora och uppskattade vinmässan i Trollhättan var också en höjdpunkt och höstmarknaden "Råschelördan" i Grebbestad med anor från 1800-talet ej att förglömma!

Under 2014 kommer Ostronakademien att ha ett fullspäckat program, så ta gärna en titt på vår hemsida, som uppdateras kontinuerligt med vad som är på gång. Här kan du också läsa referat om vad vi på OA har gjort för att öka kunskapen om vårt fantastiska ostron – *Ostrea Edulis*!

Nytt recept!

Här kommer ett härligt nytt recept från Tv8 och programmet, Havets mat i Grebbestad – Smaklig spis!

Färska ostron med havtorn och chili

12 ostron (3 st per person)

100 g havtorn

1 msk socker

1 gul lök, finhackad

1 röd chili, finhackad

4 msk hackad persilja

2 msk skivad gräslök

1 msk olivolja

Öppna ostronen, spara de övre skalen till varmrätten. Rårör havtorn och socker. Blanda med övriga ingredienser. Fördela vinägretten över ostronen innan servering.

Gott Nytt OstronÅr!

Önskar vi på Ostronakademien

Ostronakademien, en ideell förening som bildades 2004, arbetar för att öka kunskapen och intresset för det svenska ostronet *ostrea edulis*. Föreningen samarbetar med fiskare, forskare, markägare, krögare och turistnäring. Ostronakademien är öppen för alla intresserade. Medlemskap, 100 :-/år för privatpersoner och 500:-/år för företag, kan tecknas direkt via internet.