

Nyhetsbrev nr 6, mars 2008

Hej igen alla ostronälskare ! Ostronen är just nu i toppform. De är feta och fina och har ett härligt tuggmotstånd. För att överleva vintern med mindre tillgång på föda, har ostronet under hösten byggt upp ett energiförråd i form av glykogen, som ger dem en mild smak.



Ostronöppnarkursen, som blir mer och mer populär, hade i år ett annat upplägg. Istället för en allmän massföreläsning fick nu deltagarna, i grupper om fem, träna på att öppna tre stycken ostron. Tanumsmästaren i ostronöppning, 2007, Lars Karlsson från Everts Sjöbod samt brodern Per ledde kursen. Det nya upplägget blev mycket instruktivt och deltagarna var nöjda. Alla kursdeltagare fick även ett nyskrivet kompendium och en ostronöppnar-guide ! *Bilden: Lars Karlsson från Everts Sjöbod visar öppningstekniken.* På rest. Nautics första våning var det som vanligt en ostron- och champagnebar, med akademiens egen champagne (best.nr 82 901) och allmänt mingel..



Ostronakademien tillhör numera det obligatoriska inslaget hos *Destination Grebbestad* på turistmässan TUR 08 i Göteborg. För många besökare har det blivit en tradition att äta ostron i montern. Många tror fortfarande, att ostronen skall sväljas hela. Vi poängterar dock, att ostronen skall tuggas för att frigöra de olika smakerna ! *Bild: Från TUR 08. Peter Wirnäs, ChampagneHuset och Per Karlsson vid ostrondisken.*

Medlemsresan till Belgien blev inte av, pga för få anmälningar.

Vi kommer igen med nya resmål. **Ostronförklädet**, med logga och namn, kan åter beställas fram t.om. 1 maj. Därefter återkommer vi till hösten. Se förkläde och mössa på hemsidan.

Vi får många frågor om ostronstorlekar. I Sverige finns ingen norm för detta än. Några vill klassificera efter storlek, andra efter vikt. Enda mått som existerar är minimåttet 6 cm. Vid senaste styrelsemötet tillsattes därför en grupp, med uppgift att komma med förslag för storlekssortering. I Belgien t.ex. finns det fem olika storleksgrupper. . Detta gäller *Crassostrea gigas*, det djupa, avlånga ostronet, alltså inte vårt eget runda, platta (*Ostrea edulis*).

Mera ostron ! Torsdagen den 10 april, är det Tema Ostron i programmet **Niklas mat**, i TV2. Ett TV-team gästade Grebbestad och ägnade en hel dag åt att plocka ostron med bröderna Klemming.

Branschorganet **Svensk Fisk** har på sin hemsida en nyskriven och trevlig artikel. Läs artikeln på vår hemsida ”Svenska ostron – lyxiga doldisar”.



Ostron får endast plockas av dykare eller krattas upp från stilliggande båt. Förr skavdes ostronen efter båt med s.k. skavor (bild t.v.). Detta är numera förbjudet pga av skador på bottnarna.



Ostrontången (t.h) är ett gammalt redskap som förr användes tillsammans med en vattenkikare. Föremålen finns på Koster's Hembygdsmuseum, som är väl värt ett besök.

Nästa stora **ostronevenemang** blir den 19 april i Grebbestad. Då är det både Nordiska Mästerskapen och Tanumsmästerskapen i ostronöppning. Väska knivarna och ställ upp !

En trevlig vår önskar vi i styrelsen !

PS. Ostronets Dag, med årsmöte och stipendieutdelning, infaller i år den 6 september.

Våra huvudsponsorer är **ChampagneHuset** och **Grebbestads fisk Partihandel**