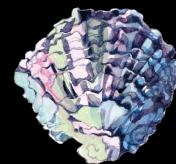


Ostronakademien



Nu närmar vi oss årets höjdpunkt nämligen Ostronets dag i Grebbestad. Vi på Ostronakademien önskar alla hjärtligt välkomna till denna begivenhet i ett förhoppningsvis soligt sensommar väder. Vi startar kl. 12.00 med ett traditionsenligt kanonskott sedan är det bara att njuta av härliga ostron och god dryck. Underhållningen med bland annat Ostronorkestern är naturligtvis på plats. Mer information hittar du i programmet på nästa sida.

Hur går det för de Japanska ostronen?

Sedan de japanska ostronen kom till Sverige 2006 har det med jämna mellanrum kommit rapporter om "massdöd" av ostronen. Efter vintern 2009/2010 rapporterades t.ex. att ostronen dött ut, vilket inte var riktigt. Sedan dess har ostronbestånden återhämtat sig, nya områden har koloniserats och framför allt i områden där det redan finns levande ostron har tätheterna ökat. Sommaren 2014 var en fantastisk sommar, även för ostronen, som producerade ostronungel i mängder och 2015 såg ut att bli ett rekordår för ostronen. Men på hösten observerades stora mängder döda ostron och det rapporterades återigen om massdöd. Även denna gång var rapporterna betydligt överdrivna. På Göteborgs Universitet har vi undersökt hur utbredd och omfattande dödligheten var och har kunnat konstatera att den påverkat ca 30 % av ostronen, och vi har kunnat se att lokaler med ostron antingen var helt eller i stort sett opåverkade, eller uppvisade mycket hög dödlighet. Orsaken till dödligheten är inte helt klarlagd ännu, men en stor bidragande orsak var ett herpesvirus som påverkar japanska ostron men inte de platta ostronen eller blåmusslor. Liknande sjukdomsutbrott har tidigare observerats i södra Europa där, i likhet med i Sverige förra sommaren, höga temperaturer gjort att ostronen satsat mycket på tillväxt och reproduktion vilket försvagat deras immunförsvar och gjort dem mottagliga för infektioner. Så länge sommartemperaturerna är normala kommer de japanska ostronen att återhämta sig, precis som de gjorde efter vintern 2009/2010, men ett nytt sjukdomsutbrott komma om extrema sommarförhållanden inträffar igen. Ser du något område med ostron, levande eller döda, så tar vi gärna emot rapporter om vart du gjort ditt fynd.

Japanska ostron-kär gäst eller avskydd pest?

Att de japanska ostronen är här för att stanna är många beredda att hålla med om, men om ostronen är en plåga eller en resurs är inte en lika enkel fråga. Så vad är då egentligen problemet? På Göteborgs Universitet har vi i flera år jobbat med denna fråga och kommit fram till att det man från både myndighetshåll och allmänhet är mest bekymrad över är konkurrens med inhemska arter som blåmusslor och det platta ostronet, förändrad miljö (bildandet av ostronrev, ostron på badstränder och klippor mm.) och påväxt på fasta strukturer (t.ex. på båtar och bryggor). Forskningen visar att blåmusslor och japanska ostron kan leva tillsammans, men däremot finns en stor risk för att det platta ostronet och det japanska kommer att konkurrera med varandra. Det platta ostronet är en

fantastisk resurs, och vi jobbar vidare med att ta reda på hur det kommer gå med arten framöver. Det går inte att förneka att japanska ostron på badstränder och klippor är ett otyg för badgäster, men samtidigt är det många som uppskattar att plocka dem för kvällens middag (kolla bara länsstyrelsens hemsida för giftinformation och med markägaren först!). Att ostronen fäster sig på båtar och bryggor är de ju knappast ensamma om, varken havstulpaner, sjöpungrar eller andra påväxtorganismer är speciellt välkomna i de sammanhangen. Men kan fördelarna med arten uppväga nackdelarna? Är bättre vattenkvalitet, mer blåstång och ålgräs, färre och mindre algbloomingar, ökad biodiversitet och mer fisk tillräckligt för att uppväga att man måste ha badskor? Och hur mycket betyder möjligheten till turistutfärder med ostronplock, kommersiell skörd av vilda ostron, och kanske i framtiden till och med odling, för kustsamhällena? Det är dags att nyansera debatten om de japanska ostronen, så nästa gång du ser ett (eller många) japanska ostron på stranden, tänk på att alla mynt har två sidor!

Åsa Strand, Forskare på Institutionen för Marina Vetenskaper, Göteborgs Universitet.

Nytt recept!

Här kommer ett härligt nytt recept – Smaklig spis!

Champagnepocherade ostron med spenatstuvning!

Den milda spenatstuvningen gifter sig fint med det mjuka, smöriga men spänstiga ostronköttet i denna aptitretare.

Antal portioner: 4

Ingredienser

- 8 st ostron med spad
- 1,5 msk vispgrädde
- 0,5 msk smör
- 2 msk Champagne eller annat mousserande vin

Spenatstuvning

- 80 g färsk spenat
- 0,5 msk smör
- 1 tsk maizena ljus redning
- 3 msk vispgrädde
- 2 krm salt
- 2 krm svartpeppar

Så här gör du:

Sätt ugnen på grill, 225°C.

Spenatsås: Fräs spenaten i smör. Tillsätt mjölet och grädden. Låt blandningen småputtra några minuter under försiktig omrörning. Salta och peppra.

Koka upp grädde, smör, vin och citronspad i en liten kastrull. Låt det sjuda ihop 1-2 minuter.

Öppna ostronen. Lägg varje ostron i en skalhalva, häll på vinsåsen och gratinera högst upp i ugnen ca 3 min.

Servera ostronen tillsammans med spenatstuvningen.

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.



Foto: Sonja Thoren Karlsson

Se några av världens bästa ostronöppnare!

Sveriges Ostronfestival

Ostronets Dag

Lördag 5 september!
i Grebbestad

Möt ett flertal intressanta utställare

- Kl 12.00-18.00 i stora tältet vid Feskarns Kök & Bar inviger Årets prins, Ostronets Dag med Fanfar och kanonskott alt. mistlur.
- Kommunalrådet Liselott Broberg invigningstalar.
- Utdelning av årets Silver Ostron
- Ostron- & Champagnebar - njut av svenska ostron i världsklass, och av Ostronakademiens egen Ostronchampagne samt Ostronporter från Grebbestads Bryggeri.
- Ostronöppnarskolan. Vi lär dig att öppna ditt eget ostron
- GrebbestadsPrinsarnas Ostronlotteri -Musikaliska inslag av Ostronorkestern som spelar lite då och då
- Ostronakademien säljer medlemskap
- Bosse Knivmakar'n säljer sina ostronknivar
- För barnen - Måla på ostronskal med Gun-Britt

Och du – Ostron smakar lika gott i uvär – ordspåk från Bohuslän.

Första Ostronets Dag öppnades det runt om i byn 180 ostron – i föl 5000! I år? För några restauranger är detta årets bästa dag!

NU ÄR DET FEST I BYN!
– Ta en ostronrunda i samhällets restauranger

Ostrongolf
på Mjölkeröds Golfklubb
söndag 6 september!

HUVUDSPONSORER:

HJÄRTLIGT VÄLKOMMEN!



Feskarns
Kök & Bar
Åre Hamnen Grebbestad
tel. 0925-100 70

OSTRON
AKADEMIEN

www.ostronakademien.se



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.