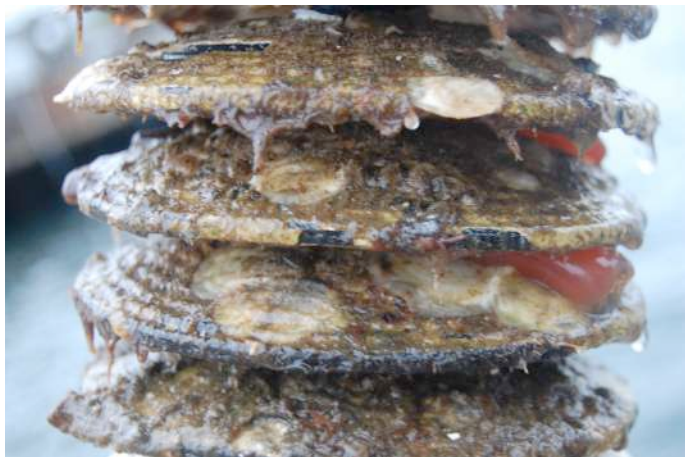


Ostronakademien



Under 2013 har Göteborgs Universitet gjort ett försök att odla ostron via yngelsamlare. Här nedan kommer ett utdrag ur deras rapport.

Under sommaren 2013 undersökte vi larvsettlings och överlevnad av både platta ostron och japanska jätteostron. Studien utfördes på totalt 24 platser jämt fördelade mellan två områden runt Tjärnö och Havstenssund/Grebbestad med yngelsamlare av typen "kinesiska hattar", en metod som används i stor omfattning i till exempel Frankrike. Försöket utformades för att testa om larvsettlings skiljde sig mellan grunda och djupare platser samt om fler ostron settlade vid existerande ostronbankar än vid platser där ostron inte förekom. Settlingen mättes under tre tidsperioder på tre veckor vardera ifrån 1 juli till 2 september. Överlevnaden mättes som antalet överlevande i slutet av tillväxtsäsongen (i mitten av oktober) i relation till antalet settlade tidigare under säsongen för varje enskild lokal.



Bildtext: Varje yngelsamlare bestod av 5 kalkade så kallade "kinesiska hattar" och förankrades i botten med hjälp av en tegelsten.

Larver av de båda arterna hittades vid samtliga undersökta platser. Flest platta ostron hittades på kollektorer som satt ute mellan 22 juli och 12 augusti. Totalt hittades under denna period i medeltal 150 ostron per hatt (15cm i diameter) och på den bästa platsen hittades i snitt ca 370 ostron på motsvarande yta. Antalet japanska ostron som settlade ökade ju längre säsongen led och flest hittades under den sista treveckorsperioden. Då hittades i snitt ca 60 japanska ostron per hatt. Båda arterna hittades på de två undersökta djupen. Platta ostron var ca 60 % vanligare på ett djup av fyra till fem meter än på två meters djup medan ca 30 % fler japanska ostron hittades på de grunda platserna. Settlingen av platta ostron skiljde sig inte mellan platser med och utan naturlig ostronförekomst på två meters djup. På fyra till fem meters djup var settlingen dock ca fyra gånger högre vid naturliga ostronbankar. Fler japanska ostron hittades vid platser med naturliga ostronförekomster på båda djupen.

Som väntat var den naturliga dödligheten relativt hög. Antalet ostronyngel som påträffades i oktober hade minskat till ca 5,3 ostron per kollektor (ifrån den perioden där i medeltal 150 ostron settlat under de tre första veckorna). På den bästa platsen hittades i medeltal ca 19 ostronyngel per kollektor. Överlevnaden i relation till antalet ostron som settlat under de tre första veckorna, uttryckt i %, varierade ifrån 2,2 % på den sämsta platsen till 8,8 % vid den plats som hade högst procentuell överlevnad.

Nytt recept!

Här kommer ett härligt nytt recept från Bonniers kokbok – Smaklig spis!

Ostron med vattenmelongranité

Ostron och granité - som kan liknas vid en issörja - är en lyxig förrätt som smakar utsökt till ett glas champagne eller mousserande vitt vin.



Antal portioner: 10

Ingredienser

20–30 svenska ostron, skrubgade och tvättade

Rödvinvinägrett

4 msk rödvinvinäger
5 msk olivolja
2 msk schalottenlök, finhackad
2 msk rödlök, finhackad
1 msk röd paprika, hackad
1 msk citron, pressad
1 krm salt

Vattenmelongranité

750 g vattenmelon, ca
2 msk råsocker
1 st lime, saften (ca 2 msk)
0.5 msk ingefära, riven färsk
1.5 msk salt
Ev. röd tång till garnering

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.

Nordiska Mästerskapen i Ostronöppning 2014



Den nordiska eliten ska öppna 30 ostron (ostronen kommer från Grebbestad) på kortast möjliga tid, utan minsta blodspillan, samt presentera dem snyggt på en bricka inför en kritisk jury. För nionde året i rad arrangeras de Nordiska Mästerskapen i Ostronöppning. Den nervkittlande finalen avgörs lördagen den 3 maj i Grebbestad. Här kommer den regerande nordiska mästaren, Simon Tønsager från Danmark som ska försvara titeln mot svenskar, norrmän och danskar i en rafflande tävling.

Årets konferencierer är Niklas "Nippe" Bontegard från Radio Prime i Strömstad och Dan Lexö ägare av Lexö på Resö.

Tider och hållpunkter under helgen:

Fredag 2 maj

18.00 Kval till Öppna Grebbestadmästerskapen i Ostronöppning

Lördag 3 maj

12:00 Varmt välkomna!

12:20 Kvalheat

15:20 Semifinal

15:50 Final "Öppna Grebbestad Mästerskapen i Ostronöppning"

16:30 Start för finalen!

17:00 Prisutdelning "Öppna Grebbestad Mästerskapen i Ostronöppning"

17:20 Prisutdelning "Nordiska Mästerskapen i Ostronöppning"

Efter prisutdelningen är det musik och underhållning med bland annat Anders Galle.

Årets tävling och folkfest kommer att ske på Hamnplanen i centrala Grebbestad. Under hela helgen har restaurangtältet öppet och här serveras mat och dryck. I ostron & Champagnebaren kan du njuta av ett glas champagne eller porter till en skaldjurstallrik samtidigt som du kan följa tävlingarna på liveskärmar runt om i tältet.

Några ord från Nordiska mästerskapets sponsor!

Sparbanken Tanum



"Är det egentligen någon skillnad mellan olika banker? Man sparar, lånar och betalar, får hjälp med familjejuridik och försäkringar. Rådgivarna är certifierade, licensierade och kunniga, för sånär är lagen. Du gör dina bankaffärer i telefonen, vid datorn eller inne på banken.

Så – är det någon skillnad mellan olika banker, egentligen? Jo, Sparbanken Tanum är en annorlunda bank. Vi är självständiga och fattar alla beslut här i Norra Bohuslän. Pengarna du sparar lånar någon annan här hemma. Bankens vinster stannar och gör nytta här. Dina sparpengar och bankens vinster gör bygden starkare.

Vi är en lokal, stark och självständig bank som finns här – i hjärtat av Norra Bohuslän. För dig som har ditt hjärta i Norra Bohuslän. Vi finns För Norra Bohusläns Bästa."

