

MEDLEMSBREV 8 januari 2009

Från Svensk Fisk, www.svenskfisk.se, lånar vi denna intressanta läsning.

Svenska ostron – lyxiga doldisar

Känsliga, mytomspunna och sensuella. Krävande och måste absolut ha det på sitt sätt. Man skulle kunna tro att det handlar om operadivor eller filmskådisar men det är beskrivningen av våra svenska ostron *Ostrea edulis*. Många anser att de är världens bästa, men få vet om dess existens.

Frankrike är det land som förknippas mest med ostron. Ostronkulturen är väl utbredd och man njuter av denna urtidsmollusk till både vardags och fest, företrädesvis nersköld med champagne.

Ca 90% av marknaden i Europa består av ostronet *Crassostrea gigas*, ett ostron som ursprungligen kommer från Stilla havet. I ca 100 år har detta ostron odlats runt Europas kuster och det är framför allt från Frankrike och Holland som vi importerar detta ostron idag. *Crassostrea gigas* trivs inte uppe i våra vatten, det är helt enkelt för kallt. Man har endast påträffat enstaka exemplar i den svenska delen av västerhavet.

([Ostronakademiens understrykning, se nedan](#)) Det är förbjudet att importera denna art till Sverige för utsättning, på grund av parasitsjukdomar som riskerar att slå ut vårt eget ostron. Det var precis det som hände i Europa som tidigare hade gott om *Ostrea edulis*, den art som förekommer på Bohuskusten.

Gammal ostronkultur även i Sverige

Trots att det inte är många som vet om att vi har ett ostron av världskvalitet utmed västkusten så har vi njutit denna delikatess i många hundra år. Men det var i första hand hovet, både det svenska och danska, som försåg sig och det redan på 1600 och 1700-talet. Fisket blev så kraftigt att man i mitten av 1800-talet befarade att bestånden skulle försvinna helt.

Känsliga varelser

Det är endast längs kuststräckan Marstrand - Strömstad som vårt ostron förekommer. Det är en mängd förutsättningar som krävs för att ostronet skall trivas; vattnet måste ha en salthalt på över 25 promille, något som varierar ganska mycket utmed kusten. De är känsliga för grumligt vatten och föredrar därför sand- eller klippbottnar. Tillgången på ostronyngel varierar från år till år beroende på sommar- och vintertemperaturer samt tillgång på föda.

Under sommaren, när de fortplantar sig, måste vattentemperaturen vara över 16 grader under en längre period. Med andra ord blir det liten eller ingen nyrekrytering alls under kalla somrar. Man räknar med god nyrekrytering var 6-7 år.

Belon är inte ett ostron

När man skall beskriva olika ostronarter är det en salig blandning av vetenskapliga namn och allmänt vedertagna begrepp. Bland annat kallas vårt ostron *Ostrea edulis* för Belon i folkmun. Detta namn kommer från området Belon i Bretagne i Frankrike där detta ostron förekom rikligt innan det slogs ut av parasitinfektioner.

Det i Frankrike och i Holland numera odlade ostronet *Crassostrea gigas* kallas ibland Fines de clair eller marennes-Oléron. Fine betyder direkt från havet och clair betyder ostronbassäng på franska. Marennes-Oléron ligger på franska västkusten och är Europas

största ostronodling.

Nu är våra ostron som finast!

Under de kalla vintermånaderna är de svenska ostronen som allra bäst eftersom de ätit sig tjocka och feta på växtplankton. Nu har ostronen samlat på sig en energidepå av glykogen som de skall leva av under de magra vårmånaderna. Så förutom att ostronköttet är kraftigt och fint, har ostronet nu en sötare och godare smak. Om du har möjlighet, passa på att njuta nu av de svenska ostronen. De är inte bara godast de är dessutom mycket nyttiga och rika på protein.

*

Ostronprovning



Vid senaste styrelsemötet, 090113, genomförde styrelsen en högst ovetenskaplig smaktest av *Crassostrea edulis*. Partiska i målet, som vi var, kom vi fram till följande utlåtande: *Crassostrea gigas* är också ett gott ostron att äta, men saknar det tuggmotstånd och den långa eftersmak vi finner hos *Ostrea edulis*. Deltagarna i smaktestet upplevde även en något fadd smak och "lösare" konsistens hos *Crassostrea gigas*. Storleken på *Crassostrea gigas* gör att det förmodligen kommer att bli ett utmärkt ostron för soppor.

Jämfört med *O edulis* är *C gigas* svåröppnat.

Beträffande den snabba utbredningen av *Crassostrea gigas* längs västkusten: [Se forskningsrapporten från Aqualiens på vår hemsida.](#)

Viktiga datum:

Ostronöppnarkurs. Vår populära stående aktivitet med kurs i ostronöppning blir den **14 mars** på rest. Nautic i Grebbestad. Alla är välkomna, se vidare information på hemsidan. Det är även klart, att **NM i ostronöppning** arrangeras den **2 maj** på TanumStrand. Se mer information senare på hemsidan.

På ett extra medlemsmöte beslöt att **Ostronets dag** med årsmöte, kan arrangeras under **månaden september**, dvs inte endast under den första helgen. Vi återkommer med datum och program för Ostronets Dag.

FAQ. Hemsidan kommer att utökas med en FAQ ("ofta frågade frågor") där vi kan ha svar på frågor som ofta återkommer. Den i särklass vanligaste frågan är, hur man förvarar ostron och hur länge de håller.

Blogg / chatsida ? För att göra hemsidan till ett livligare forum, planerar vi någon form av ett medlemsforum på nätet. Formerna är vi inte riktigt klara med än, men till dess uppmanar vi er medlemmar att skicka in trevliga ostronupplevelser, berättelser, nya recept, bilder mm.

Skicka bidragen (digitala) till info@ostronakademien.se



I Craobh på västsidan av halvön Kintyre på Skottlands västkust fanns denna ostronmeny utanför en liten restaurang. **Oyster Cappellini** är ostron serverade med tunna spaghetti och gurka.

Bästa hälsningar

från Ostronakademiens styrelse

Björn, Kjell, Eva-Marie, Staffan, Peter, Mikael, Jerker, Mats, Erik