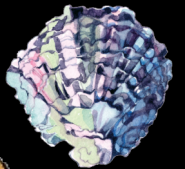


# Ostronakademien



## Ostronets Dag!

Nu är det äntligen dags för Ostronets Dag igen. Vi i Ostronakademien hoppas naturligtvis på att vådrets makter är med oss i år igen och att årets arrangemang blir en dag att minnas. Nyhet för i år är att du som medlem får ett ostron gratis mot uppvisande av medlemskortet. Det är det minsta vi kan göra som tack för att du stödjer vårt arbete.

I år är det nionde året som vi arrangerar ostronets dag i Grebbestad. Anledningen till att vi har valt att göra detta den första helgen i september är inte så konstigt. Förr fick man inte fiska ostron under perioden första maj till första september på grund av



ostronets lekperiod. 1994 slopades detta förbud som en EU-anpassning. Men vi tycker det är kul med matsäsonger så därav detta val av dag.

Förutom ostron i massor med passande dryck därtill kommer det att bjudas på underhållning, lotterier, kul för barnen med mera, med mera.

Hjärtligt välkomna till Grebbestad!

**Ostronets Dag i Grebbestad**  
lördag 7 september!

- Kl 9.00 Årsmöte i Skärgårdshuset - Välkomna!
- Kl 12.00-18.00 vid Feskarns Kök & Bar inviger Årets Hederspris, Pelle Larsson, Ostronets Dag med Fanfar och Kanonskott alt. mistur.
- Ostron- & Champagnebar- njut av svenska ostron i världsklass och vår egen ostronchampagne!
- Ostronöppnarskolan. Vi lär dig öppna ditt eget ostron.
- GrebbestadsPrinsarnas ostronlotteri - Musikaliska instag.
- Försäljning av medlemskap!
- Knivmakarna säljer sina speciella ostronknivar.
- För barnen - Måla på ostronskal m.m. m.m.
- Möt ett flertal intressanta utställare.

**Ostronöppning!** på Mjölkeröds Golfklubb söndag 8 september!

PS: Första Ostronets Dag öppnades det runt om i byn 200 ostron - i 190 5000 l i år! För några restauranger är detta årets bästa dag!

HJÄRTLIGT VÄLKOMMEN! [www.ostronakademien.se](http://www.ostronakademien.se)

MEGASPONSORER:  
Champagne four

**Nu är det fest i byn!**  
- Varför inte en **ostronrunda** i sabbats restauranger.

## Nya recept!

Ostronakademiens egen gastronom Anders Sporrang ger er här ett helt nytt ostronrecept – Smaklig spis!

### Färskost och oliv gratinerade ostron

100g Philadelphia ost  
1 msk cremefraiche  
3 gröna oliver urkärnade  
1/2 msk olivolja  
salt och peppar

Mixa ihop alla ingredienser. Öppna ostronen och lägg på en liten klick.

Sätt in på övervärmningen i ugnen 225 grader. Det går ganska fort! Max ett par minuter!

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.

