

Nyhetsbrev 2/06 från Ostronakademien

Grebbestad i november 2006.

Tack för det positiva mottagandet av Nyhetsbrev nr 1.

Som f.d. pristagare i The Swedish Seafood Award – Kungsfenan - fick vi nöjet att delta vid årets prisutdelning på Operan i Göteborg. Priset utdelas av branschorganet Svensk Fisk, som gör ett mycket imponerande arbete för att öka intresset för mat från havet. Priset är uppdelat på *Hållbart fiske*, *Maritim gastronomi* samt uppstickarpriset *Årets skarpsill*. (www.svenskfisk.se)



Dagen efter deltog Ostronakademien som utställare och jurydeltagare vid EM i ostronöppning i Nordstan, Göteborg. Tävlingarna var en verklig show med drag och lockade stor publik. Vår utställning blev mycket uppmärksam och vi hade fullt uppmed att besvara frågor och skriva medlemskort. Vi är glatt överraskade av allmänhetens stora

intresse för det svenska ostronet !

-Top quality, sa irländarna om kvällens bankettostron från Grebbestad, sponsrade av Br. Klemmings Dykhjälp och Tanums Gestgifveri..

En ostronlegend har gått ur tiden. I oktober avled Knut Karlsson, Klätta, i en ålder av 91 år. Tillsammans med sin bror Birger startade han *Brygguddens musslor & ostron* strax efter kriget. Han var en välkänd auktoritet i ostronkretsar i hela Sverige.

Belgiska journalister och fotografer har varit på besök. Ostronakademien informerade om svenska ostron under en ostrontur i skärgården med



Grebbestadbåts vackra julle *Tuffa*. Ostrondykaren och styrelsemedlemmen Peter Klemming gjorde succé när han överraskande dök upp ur vattnet som havsguden Neptun med en korg av ostron. Belgarna var som all andra glatt överraskade och berömde det svenska ostronets fantastiska smak och tuggmotståndet !

Representanter från OA var inbjudna till Lysekils nystartade Musselakademi. Det var mycket trevligt och kanske start på ett samarbete som alla kan ha nytta av.

Ostron, champagne och choklad var tema vid "En kväll i kärlekens tecken", som arrangerades av Berikssons Chokladprovning på Bohuslän

museum i Uddevalla. En kul och uppskattat idé. Ostronakademien inledde med ostronprovning.

28 oktober. **Råsjöl – lördag i Grebbestad.** Nordiske mästaren i ostronöppning (Grebbestad 2006) Heini Pedersen från Oslo, Jerker Norlander vid pengakastrullen och Staffan Greby som gratinerare gjorde succé med detta nya inslag i gatulivet vid Restaurang Telegrafan. 175 fantastiska svenska ostron och sju flaskor Ostronchampagne gick åt på kort tid. Många gjorde sin debut som ostronätare denna oktoberdag.

Gratinerig: Gröna oliver, vitlök, olivolja, salt o peppar, lite citron, mixade i Philadelphia-ost. 230 grader högst upp i ugnen tills de fått färg. (Recept från Rest. Telegrafan)

Personal från Marks kommunes skole fra Norge, var på besök på TanumStrand i Grebbestad. Ostronprovning ingick i programmet. Staffan Greby lyckades så väl, att alla 58 deltagarna smakade !! De flesta för första gången

Helena och Stefan von Bothmer driver prisbelönta Koster's Trädgårdar på Koster.(Åk dit !) De avslutade säsongen med en helkväll i ostronets tecken. Marinbiolog Lars – Ove Loo, Staffan Greby från OA och ostrondykare Phillip Davies informerade och öppnade.

Ostronkväll i Hamburgsunds fiskaffär: Rutiga dukar, levande ljus och härliga människor skapade en charmig stämning. Ostronakademien fick äran att leda kvällen med föredrag, ostronöppning och gratinerig.

*

Vi får ofta frågor om handske och kniv för ostronöppning. Det finns stålhandskar och individuella tävlingsknivar, men för vardagsbruk

föreslår vi en **kraftig plasthandske och (vass) morakniv.**



Ostronknivarna med korta blad och parerskydd fungerar inte så bra på vårt svenska, runda ostron, av många kallat Belon. (Ostrea edulis – det europeiska ur-ostronet.) Dessa knivar är anpassade för det avlånga, importerade ostronet (Crassostrea gigas) Det svenska ostronet kräver knivar med längre blad.

Ostronstorlek. De vanligaste ostronstorlekarna är 1:a och 2:a. Tvåorna, min 6 cm, är de mindre och säljs mest. Vi vill gärna slå ett slag för de härliga, större ettorna, som det finns gott om nu. De är några kronor dyrare men tillhör mångas favoriter. Be att få storlek ett hos din fiskhandlare.

Tänk på ! Ostron skall **alltid** förvaras/ hanteras med den **buktiga** sidan **nedåt** ! Annars tappar de vätska, blir torra och dör fortare. Ostron skall lukta HAV !

Skicka gärna in Era egna ostronerfarenheter. Det kan vara tips, historier, roliga händelser och liknande. Det kan bli en både trevlig och intressant läsning på hemsidan och öka våra kunskaper. Digitala bidrag (text och bilder) är lättast att hantera.

Seriefiguren **Freddy** av Mikael Lindbom har gjort debut under *Ostron i dikt och verklighet* på hemsidan.

Snart är vi 500 medlemmar ! Aktuell siffra: **483** privata medlemmar och 34 företags.medl. Alla med e-post får detta Nyhetsbrev, som även läggs ut på hemsidan som PDF – fil.

Våra huvudsponsorer är **ChampagneHuset** och **Grebbestadsfisk Partihandel AB**

Till nästa brev: Tack för nu och `ha de gott` !

Hälsningar

från Eva – Marie, Staffan, Jerker, Björn, Kjell, Mikael, Mats, Peter och Erik.