

DIRTY OYSTER - ÅRETS FOLKEØSTERS 2019

M**RS**

MORS.DK

Interreg
North Sea Region
CUPIDO

European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION

Ny event sætter fokus på østers og skaldyr

Nykøbing Mors – Danmarks Skaldyrshovedstad – har udvidet paletten med en ny østers- og skaldyrsevent Oyster Final, der løb af stablen den 6. april 2019.

Tangchips, skaldyrssaioli og delikate østers høstet i Limfjorden.

Det var blot nogle få af de mange smagsoplevelser, som ventede østers-entusiaster, livsnydere og nysgerrige sjæle, da Morsø Sejlklub og Marina i Nykøbing dannede rammen om Oyster Final.

Master Class og kokkeworkshop med Torsten Vildgaard (NOMA) og Thorsten Schmidt (Barr) med Limfjordsøsters var et af omdrejningspunkterne.

Alle havde også mulighed for at deltage i konkurrencen ”The Dirty Oyster – Årets Folkeøsters”, hvor vinderen blev kåret af et bredt sammensat dommerpanel.

Der blev stillet skarpt på smagsnuancerne i de forskellige østers, og publikum havde mulighed for at opleve, at østers tager smag efter området, de kommer fra – også kaldet ”merroir”.

Publikum kunne også opleve, hvordan livet formede sig ved Limfjorden i stenalderen. Arkæologer fra Stenaldercenter Ertebølle gæstede Oyster Final med en særudstilling om den kendte køkkenmødding af østersskaller. Affaldsdyngen giver et unikt indblik i Ertebøllefolkets liv og hverdag for 6000 år siden ved Limfjordens kyst.

Dertil kom oplæg og workshops med førende eksperter inden for østers og skaldyr, gastronomi, fiskeri, bæredygtighed og fremtidens fødevarerproduktion.





Én af konkurrencens dommere: Bethina Holm.
Foto: Lars Dahl.

Dirty Oyster – Årets Folkeøsters!

Alle havde mulighed for at dyste om at lave den bedste østersret i konkurrencen Dirty Oyster – Årets Folkeøsters til det nye østers- og skaldyrsevent, Oyster Final d. 6. april 2019 her i Danmarks Skaldyrshovedstad – Nykøbing Mors.

Vinderen i denne konkurrence fik, ud over æren, en luksus-gourmetmiddag på Sallingsund Færgetro.

Ideen bag konkurrencen er at udbrede østers til et bredere publikum. Det var kun fantasien, der satte grænser, da deltagerne gav deres bud på, hvordan østers tilberedes bedst. Alle kunne deltage i konkurrencen.

Der blev også sat fokus på den invasive stillehavsøsters, som Vilsund Blue stillede til rådighed i forbindelse med konkurrencen.

-Vi har jo simpelthen så mange af disse invasive stillehavsøsters her i Limfjorden, og det er bare et spørgsmål om tid, før de har bredt sig til hele fjorden. Løsningen er at spise sig ud af problemet. Konkurrencen var jo en rigtig fin måde at gøre opmærksom på problematikken samtidig med, at folk kan få øjnene op for, hvor godt de smager, fortæller Viggo Kjølhede, tidligere Formand for Foreningen Muslingeerhvervet.

Dommerpanelet:

Hans Ejner Bertelsen; Borgmester, Morsø Kommune

Jens-Peter Skov; Sallingsund Færgetro

Søren T. Mattesen; Adm. Dir., Vilsund Blue

Viggo Kjølhede; Daværende formand for Foreningen Muslingeerhvervet

Ellen Phillipsen Dahl; Formand for Erhvervs og Beskæftigelsesudvalget, Morsø Kommune

Peter Schyum; Nordic Food College

Bethina Holm; Café Holmen

Deltagerne i konkurrencen:

Andree Gothe, Klitmøller

Palle Nielsen & Helle Andersen, Nykøbing Mors.

Peter Schmedes Søndergaard, Nykøbing Mors.

Kim Kræmmer, Sallingsund Færgetro, Nykøbing Mors.

Daniel Taylor, Nykøbing Mors.



Foto: Lars Dahl.

#1 VINDERRETEN

PALLE NIELSEN & HELLE ANDERSEN

Friterede stillehavsøsters med syltet og stegt knoldselleri og estragon/citronmayo

Syltet knoldselleri

Kog luge af 1/2 dl. sukker, 1,5 dl. eddike, 1 dl vand, 2 tsk. fennikelfrø, 2 tsk. peberkorn, snit selleri i tynde strimler, masseres let i salt, hæld lagen over selleri i skoldet glas og lad stå minimum 4 timer før anvendelse.

Stegt knoldselleri

Skær knoldselleri ud i 1 cm. tykke skiver af ønsket størrelse. Steges møre, krydres med salt og peber.

Citron- og estragoncreme

1 helt æg

1 tsk. dijonsennep

2 spsk. æblecidereddike

Skal af en hel økologisk citron

1 tsk. salt

Piskes ca. 1/2 min. Dryp langsomt 3 dl. rapsolie i, mens der piskes, start dråbevis og øg gradvis til en stråle. Pisk saften fra 1 citron og 1 bundt frisk eller 1 - 2 tsk. tørret estragon i cremen. Smages til med salt, citron og estragon.

Friterede østers

Åbn 12 østers og løsn dem fra skallerne. Check at hver enkelt østers dufter af frisk fjord.

Rør 2 dl. majsmeel og 2 dl. rismel sammen i skål 1.

Tag 1/4 fra i skål 2.

Tilsæt 1 tsk. bagepulver i den tørre blanding i skål 1 og rør øl i, indtil du får konsistens svarende til pandekagedej.

Vend østers i den tørre melblanding og vend herefter i dejen. Friteres kort varigt i 180 grader varm olie. Afdryppes kort på køkken rulle. Herefter kan de serveres.



Foto: Lars Dahl.

Andree Gothe

Grillede stilehavsøster i hvidvinscreme

- 12 østers ca.250 gr. /stk.
- 200 gr. saltet smør
- 2 fed hvidløg
- 8 stk cherry tomater
- 1 chili (sød)
- 50 gr. parmesan
- 150 ml. 38% fløde
- 60 ml. hvidvin
- peber (ikke frugt)
- purløg
- forårsløg
- revet citronskal
- 2 x baguette



Foto: Lars Dahl.



Foto: Lars Dahl.

Peter Schmedes Søndergaard

Østers Tango Kanapéer

Kanapéerne består af en sprød tortilla, penslet med rapsolie med friskhakket timian og salt. De kan gemmes i lufttæt beholder efter nedkøling.

Kanapéer smøres med et lag tang-mayonnaise.

Tang-mayonnaise

Mayonnaise blandet med syltet og hakket sukkertang (*Saccharina latissima*) og søl (*palmaria palmata*), eventuelt sushitang (*Pyropia umbilicalis*). Syltning som agurker (Eddike-sukker).

På de smurte tortilla anrettes 3 versioner af østers:

1. Østers Natural

stillehavsøsters grillet i egen skal (ca 12-15 min, 200 grader) og hakket i grove tern efter afkøling og mixes med urter (forårsløg, dild og timian).

2. Østers ceviche

Rå østers marineret i limesaft med hakket rødløg og lidt peber. Efter 4 timer i marinaden skæres østers i tykke strimler og får 4 timer mere. Herefter smages marinaden til med sukker. Kanapéen toppes med et mix af finthakket mango og mynte.

3. Porter-braiseret østers

Østers grillet i egen skal, braiseret i smør og Limfjordsporter. Retten toppes med hakket frisk æble og peanuts.



Foto: Lars Dahl.

Daniel Taylor Nykøbing Po' Boy

Baguette - halveret, smurt med smør og let ristet

Garniture - fint skivet kål, tomatskiver

Fermenteret tang mayo - mayonnaise blandet med syltet sukker-tang, søl, nori eller anden lokal sort (nedsænket i eddike for en dag eller to).

Muslingerne kan være rester fra en anden opskrift eller tilberedes i fløde (fra Thise, selvfølgelig), hvidvin, sherry, bacon (fra Mors, selvfølgelig), kantarel (fra Thy, selvfølgelig), purløgss dressing.

Et dusin åbnede østers (pr. baguette, et halvt dusin pr. sandwich afhængigt af størrelse og præference) - fritteret i Morsø Oliemølle rapsolie med våd og tør dej.

- Våd dej (sæt skyllede østers i denne først) - æggehvider, kærnemælk
- Tør dej - 4 dele majsmel, 1 del mel, 1 del rasp; 1-2 spsk. cayenne peber, 1 tsk. hvid peber, 1 spsk. løg pulver, 1 spsk. hvidløgs-pulver, 2 tsk. tørt timian, 1 spsk. selleri pulver, paprika, hvis du vil have en smule røg-smag
- Steg østers indtil dybgylden og flyder i overfladen.
- Placer østers på fx. en avis eller køkkenrolle og lad olien dryppe af.

Baguetten samles med østers, derefter muslinger og garniture, smør toppen af baguetten med mayo, top med chilisovs, hvis du tør, halvér baguetten - og du er i himlen!



Foto: Lars Dahl.

Kim Kræmmer

Pocheret østers på skilt kærnemælk, dild olie og maltperler samt koral tuille

Pocheret østers:

Østers pocheres i vand, åbnes, tages ud af skallen og køles ned.

Skilt kærnemælk:

0,6 l. kærnemælk
Dildolie efter ønske
1 citron

Kærnemælk varmes en smule op og skilles med dildolien lidt ad gangen. Herefter smages til med citronskal.

Koral tuille:

320 gr. vand
40 gr. hvedemel
90 gr. dildolie

Alle ingredienser blandes og rystes sammen i spøjteflaske og steges i olie på pande.

Maltperler:

Væske (maltsirup+vand)
Agar agar

1 del væske
2,2 gr. agar agar

Væsken varmes op til 93 grader, køles ned til 50 grader, fyldes på pipetter og dryppes ned i iskoldt olie.



Foto: Lars Dahl.



Konkurrencens glade vindere; Helle Andersen & Palle Nielsen. Foto Lars Dahl.

Der skal lyde en stor tak til alle deltagere i Dirty Oyster - Årets Folkeøsters og ikke mindst vores ærede dommere.

Vi vil også rette en stor tak til alle involverede i Oyster Final arrangementet og den store opbakning fra nær og fjern og alle, der kom og fejrede dagen i Nykøbing!

Vi håber, I kommer igen til næste år!

med venlig hilsen
Hele holdet bag Oyster Final

En stor tak til alle
samarbejdspartnere:

STENALDERCENTER ERTEBØLLE



Café Holmen

Nordic Food College
euc nordvest

Thisted
BRYGHUS
Since 1902



Foreningen
Muslingeerhvervet





Foto Lars Dahl.

Et tilbageblik til 1950'erne...



**-noget om
LIMFJORDS
ØSTERS ...**





ØSTERS-HISTORIEN ...

De store køkkenmøddinger rundt om ved danske kyster er et vidne om, at også stenalderfolkene forstod at sætte pris på østers. Fra nyere tid kan vi fortælle om et interessant og meget vigtigt dokument, som blev udsendt af kong Frederik den Anden i året 1587. Heri befalede kongen sin lensmand på Riberhus, at eftersom han har bragt i erfaring, at der i Vesterhavet fanges »en fisk kaldet Osterling«, og eftersom Hans Majestæt har fundet behag i denne, skal alt, hvad der fanges heraf, bringes til hans hof, og kun de, der fisker på kongens vegne, har tilladelse til at optage og hjemføre disse skaldyr.

Denne befaling, der gjorde østersfiskeriet til kongelig forrettighed eller regale, er årsagen til, at der i det hele taget findes østers i Danmark i dag. Havde enhver kunnet drage ud og fiske los, og var der ikke blevet draget omsorg for udplantning af ny yngel, ville østersfiskeriet i Danmark forlængst været gået til grunde.

På Frederik den Andens tid fandtes der østers forskellige steder ved Sønderjyllands vestkyst og måske i det nordlige Kattegat, hvorimod Limfjordsøsters dengang var et ukendt begreb. Fjorden var på det tidspunkt en lukket brakvandsfjord uden eksistensmuligheder for østers. Først under den store storm i februar 1825, hvor Aggertangen blev gennembrudt, fik Limfjorden saltvand og dermed mulighed for en østersbestand.

Hvordan østersen egentlig kom ind i Limfjorden, kan ikke siges med sikkerhed, men man ved dog, at amtmand Faye i 1837 udsatte nogle engelske østers i Nissum Bredning, og det er sandsynligt, at den nuværende østersbestand i Limfjorden stammer herfra.

De første østers blev fundet i Limfjorden i 1849, og allerede i 1852-53 begyndte fiskeriet, stadig baseret på det gamle kongelige regale. Sidste gang, man fandt østers i større mængder i dansk farvand uden for Limfjorden, var i 1922, da der i Vadehavet ved Esbjerg blev fisket 20.000 stykker. Men Limfjorden er for tiden det eneste farvand, der forener tilstrækkelig høj saltholdighed og tilstrækkelig høj sommertemperatur med tilfredsstillende ernæringsforhold, således at der kan trives en østersbestand, som kan danne grundlag for fiskeri.

I nyere tid er forvaltningen af regalet overgået til staten, der modtager en ret stor afgift af Østers-Kompagniet. Institutioner som Seruminstituttet, fiskeriundersøgelserne og sundhedsmyndighederne følger arbejdet meget nøje til betryggelse for forbrugerne, og kendte videnskabsmænd er konsulenter for Østers-Kompagniet.

LIDT ØSTERS-GEOGRAFI

Der findes i alt omkring 100 forskellige arter af østers. De fleste forekommer i troperne på klippekyster og i flodmundinger. Kun omkring en snes af arterne spiller dog en større fiskerimæssig rolle, nemlig de østersarter, der findes uden for troperne - ved Nordvesteuropa, U.S.A., Japan, New Zealand og Chile. Sammenlignet med udenlandske forhold er det danske østersfiskeri relativt lille. Det gennemsnitlige udbytte ligger på 2-3 millioner stykker årligt. De største østersfiskerier forekommer i Frankrig, hvor man til sammenligning har en årlig produktion på 500 millioner østers, samt i U.S.A. og Japan. Næst efter Frankrig er Holland den betydeligste østersproducent i Europa.

- OG LAD OS IKKE GLEMME "NATUR HISTORIEN"

Den østers, der forekommer i Limfjorden, er den såkaldte europæiske østers (*Ostrea edulis*). Østersen er af muslingefamilien, men afviger fra de fleste muslinger ved at mangle fod - og er derfor fuldkommen ude af stand til at bevæge sig. Når udbyttet af østersfiskeriet i Limfjorden svinger så stærkt, som tilfældet er, skyldes det, at dyrenes forplantningsforhold er afhængige af temperaturen især i maj og juni.

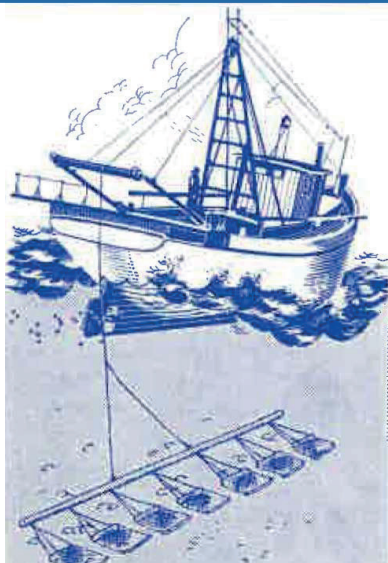
Den danske østers er tvekønnet. Når vandets temperatur stiger til ca. 18°, bliver de fleste østers i sommerens løb til hunner, men så snart de har gydt deres æg, skifter de igen køn og bliver hanner. Da østersens kvalitet under og umiddelbart efter gydningen er mindre god, må der ikke drives fiskeri i tiden fra 1. maj til 1. september. Sædvanligvis begynder østerssæsonen derfor midt i september.

På grund af den lave sommertemperatur, der oftest hersker i Limfjorden, bliver den enkelte østers kun hun hvert tredje eller fjerde år. Den producerer da et umådeligt stort antal æg, i alt ca. 3 millioner. I larvestadiet går langt den største del af dyrene til grunde. Rundt regnet anslår man, at selv i gode år når kun et par stykker af hver million så vidt, at de ved deres vægt synker til bunds og finder passende bundforhold, skaller, sten, bropper o.s.v. at fæstne sig på.

Der kan desværre med de klimaforhold, vi har i Limfjorden, undertiden indtræffe en lang årrække, hvor østersen praktisk taget ikke forplanter sig. Dette søger man da at råde bod på ved at indføre små østers fra andre lande og udplante dem i Limfjorden. Disse østers er imidlertid ikke så modstandsdygtige fra starten som den stamme, der naturligt har sit udspring i den oprindelige bestand.

Østersen lever af mikroskopiske organismer, der optages ved hjælp af fimrehår, der sidder på gællerne eller kappefligene (populært kaldet »skægget«). Da østersen som nævnt ikke har chance for at bevæge sig, er ernæringsindholdet i det vand, der gennemstrømmer de åbentstående skaller, af livsvigtig betydning. I Limfjorden regner man med, at det næppe er muligt at have flere end 2-3 østers pr. kvadratmeter.

Østersen er indkapslet i en to-klappet skal, af hvilken højreskallen er flad og venstreskallen hvælvet. Inden for skallen ser man østersens krop omgivet af gællerne - »skægget« - samt den store lukkemuskel - »stolen« - med hvilken østersen holder skallerne lukkede. Mellem musklen og kroppen sidder hjertet, og det lille mørke forkammer forveksles ofte med en tangstump, hvorfor mange fjerner dette ved serveringen.



SÅDAN FISKER MAN ØSTERS

Østersfiskeriet foregår med særligt konstruerede skrabebåde, agterude forsynet med syv svære jernet, der slæber hen over havbunden. Om bord på skrabebådene foregår den første sortering, idet nettene ved optagningen foruden østers medtager tang, sten og søstjerner - i øvrigt en af østersens værste fjender - der omgående frasorteres og genudkastes uden for bankerne. Hver dag afhentes de op fiskede østers af en opsamlerbåd, der bringer fangsten ind til Østers-Kompagniet på Ørodde ved Nykøbing Mors, hvor den videre behandling foregår.

OG SÅDAN PLEJES OG BEHANDLES ØSTERSEN PÅ KOMPAGNIET

Den høje kvalitet, der kendetegner de danske Limfjordsøsters, skyldes ikke mindst den omhyggelige behandlingsmåde, de bliver genstand for efter at være bragt i land. Alle de indfiskede østers renses enkeltvis i hånden, sorteres i størrelser og lægges derpå ud i store bassiner, der til stadighed gennemstrømmes af desinficeret havvand. Under opholdet her skrubbes skallerne rene, og der holdes en omhyggelig kontrol med vandets renhed. Efter denne omhyggelige renselsesproces foregår pakningen og forsendelsen til forbrugerne - og hermed er vi nået til ...

ØSTERSENS BEHANDLING HOS FORBRUGEREN

Østers leveres i fustager eller trækasser. Det er af meget stor vigtighed, at østers, indtil de skal serveres, opbevares under pres. Dette er naturligvis ikke noget problem, hvor man har modtaget østersen pakket i den oprindelige emballage med det fulde antal - og det behøver heller ikke at være det i andre tilfælde. Man skal blot i disse tilfælde lægge østersen i en skål eller spand, anbringe en tallerken over dem som et låg og derpå sætte et strygejern eller et par mursten, som kan presse på »låget«. Til fustager og kasser fås specielle presselåg«.

Desuden bør der tages hensyn til, at østers skal opbevares i konstant kølig temperatur + 6-8° (altså ikke frostgrader) .. Selve åbningen foregår ved hjælp af en speciel rustfri østerskniv - og helst ikke ret lang tid før serveringen.

Tal med Deres fiskehandler om at få leveret friskåbnede østers. - Tag dem med hjem, de holder sig fint, til De skal servere dem.



WEBER & SØRENSEN. LINDETRYK, AARHUS

