

Veckobrev från den 7 juni 2018

Antal närvarande: 16 personer varav 2 gäster

Dagens föredrag: Musselbaren – Janne Bark

Presidenten Thomas Ericson hälsade välkommen, särskilt till besökande Annika Lindsta, som för närvarande bor i Charleston, USA. Annika medförde ett standar som vi fick i utbyte för vårt standar till kamrater i Charleston.

Thomas informerade om presidentskiftet den 28 juni, då ett mindre lotteri anordnas. Medlemmarna uppmanades att ta med vinster. **Höstens första möte blir den 16 augusti.**

Därefter **berättade Janne Bark om sina två musselbarer** i Ljungskile och Smögen. Restaurangen i Ljungskile är belägen i det gamla klocktornet med sitt kulturhistoriska värde. Leverantör av musslor är Scanfjord, som har sina odlingar i närliggande fjordar. För närvarande planeras en utbyggnad för installation av bl a ett destilleri.

Vi fick sedan en pedagogisk beskrivning av musselodlingar (vattenbruk) och blåmusslornas liv och egenskaper. En vanlig anläggning (rigg) består av 200 m långa vajrar förankrade i flytande tunnor (flottörer). I dessa vajrar monteras tätt med band på vilka musslorna fäster och utvecklas till mogen storlek, som tar ungefär 2 år. Mellan Uddevalla och Ljungskile finns ca 200 sådana riggar, som sammanlagt ger 3 000 ton musslor per skördetillfälle. De två restaurangerna serverar tillsammans 5-6 ton musslor per vecka under högsäsong.

Därefter fick vi snabb biologisk beskrivning av blåmusslans utveckling och vattenrenande egenskaper. Den unga musslan fäster vid banden med en klibbig tråd. Detta musselim är för övrigt intressant för sjukvården genom sin exceptionella vidhäftningsförmåga. Musslorna livnär sig på växtplankton som den filtrerar från vattnet, ca 3 liter per timme. Den bidrar härigenom till en rening av vattnet från kväve och fosfor (näringsämnen).

På frågan om risken för giftiga blåmusslor svarade Janne att Livsmedelverket (på Skansverket i Uddevalla) varje vecka kontrollerar toxinhalt mm. Därmed kan restaurangen garantera giffriheten i den kontrollerade och nyttiga råvaran. Musselskalresterna, som pga de inblandade livsmedelresterna, förbränns av Uddevalla Energi.

Vi tackar denne kunnige och engagerade föredragshållare, som också gärna ger sina matgäster en kortversion vid matbordet, för ett fascinerande föredrag.

Till sist fick vi också **gratulera till 2018 års Bohuspris**, som delades med Anders Granhed (VD för Scanfjord).

Vid pennan

Dan