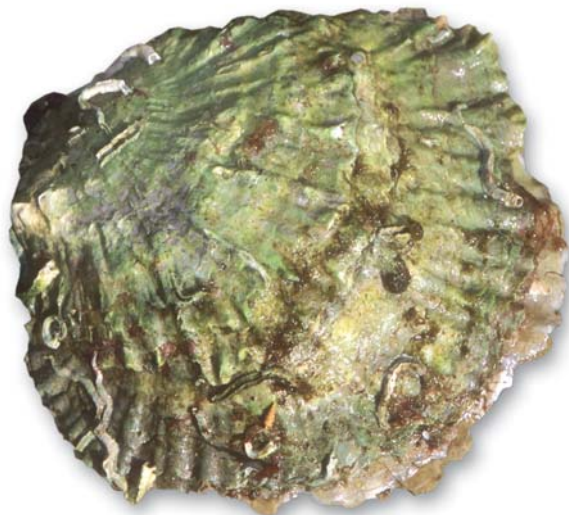


# Østers

## stortrives igjen på norskekysten



Varme somre og høyere sjøtemperatur har ført til mer østers langs norskekysten. Et par dykk utenfor Risør viste at det på enkelte steder finnes godt med denne delikatessen, som er en verdifull råvare.

Tekst: Arnold Weisz • Foto: Stein Johnsen

Østers (*Ostrea edulis*) har alltid vært eksklusiv mat og særlig franskmenn har vært glad i denne sjømaten. I Norge er produksjonen alt for liten og østersspising har derfor ikke helt nådd de store høyder her til lands.

### Varmere hav

Etter noen varme somre har østersen igjen begynt å få godt fotfeste langs kysten i Sør-Norge. Et par dykk i september i farvannet rundt Risør avslørte mengder med østers.

- De siste par årene har et vært mye østers på grunn av høyere vanntemperatur, bekrefter Gunnar Eiken, administrativ leder i Norsk Skjellforum.

Flatøstersen er den eneste østersen som finnes naturlig i Norge, og denne er den mest etterspurte østersen i Europa. Men kjøper du østers i butikken kan det like godt være Stillehavsøsters (*Crassostrea gigas*).

- Denne østersarten er mer robust og lettere å få til i oppdrett, sier Eiken.

### Verdifull råvare

At det finnes østers i Norge er ikke noe nytt, men den har vært litt "borte" en stund. På 17- og 1800-tallet ble det sanket mye østers langs kysten av Sør- og Vest-Norge. Fra slutten av 1800-tallet startet man kultivering av muslingen i grunne saltvannspoller. Flere av disse er fortsatt aktive i dag. I dag har østersen liten økonomisk betydning.



- I fjor ble det vel høstet 2-3 ton med østers, hvorav det meste ble eksportert. Men det jobbes med å få opp østersdyrkingen i Norge. Den norske flatøstersen er verdifull ettersom vi ikke har sykdom på østersen. I Frankrike og i England har dette vært et problem som har gjort at dyrkingen har gått kraftig tilbake, forteller Eiken.

På 1900-tallet forsvant mye av østersen. Det lille som ble igjen har stort sett vært å finne i soloppvarmete poler og grunne innaskjærs områder. Det artige er nå at den igjen også vokser på de ytre skjær mot havet. Østersen finner man som oftest på et par meters dyp. Den er normalt festet til hard bunn, men kan også leve fritt på sandbunn, grus og på tepper av blåskjellskall. Østersen er å finne fra svenskegrensen til Sandnessjøen.

### Helst rå

Østersen skal selges levende. Den spises helst om høsten og vinteren med den beste kvaliteten nærmere juletider. Utover sommeren minker gjerne den gode søtsmaken ettersom skjellene produserer rogn og melke.

- Skal du oppbevare østersen i et par dager bør man pakke den inn så den holder seg kald og fuktig. Det beste er å bruke tang rett fra havet. Østersen holder seg som regel fint i 2-3 dager, om de holdes fuktig og i en temperatur på 4-5°C, sier Ingebjørg Mo på eksportutvalget for fisk.

Østers kan også tilberedes, og bør slettes ikke bare spises rå.

- Den kan både stekes og dampes, men i motsetning til for eksempel blåskjell må man ta kjøttet ut av skallene før man tilbereder dem, forteller Mo.

Vil du spise den rå kan vi anbefale litt sitron eller vinagrette til. Muslingen kan også brukes i stuinger eller supper. □

**Høyre:** Thor Walter Eriksen fra Risør Undervannsklubb med østers etter et dykk i Risør-skjærgården.

**Under t.v.:** Østers og blåskjell i skjønn forening.

**Under:** Østersen kan være vanskelig å oppdage.

