



Bestanden af fladfish og torsk er langt fra som før i tiden i vores kære Lillebælt. Men bæltet gemmer på en delikatesse af superkvalitet: Blåmuslinger.

Et nyttigt dyr, men vi kan roligt forsynes os. Muslingerne danner hele banker på Lillebælts bund, på bropillerne og i det hele taget på alle hårde flader, hvor den omkringsvømmende muslinge yngel kan sætte sig fast. Desværre også på ens båd!

Muslingerne filtrerer vandet og renser det for alger, som gør vandet uklart. Takket være den store vandgennemstrømning får blåmuslingerne masser af føde og bliver store og lækre.

Bevæbnet med en haverive kan du fiske blåmuslinger op af bæltet. Men gør det kun i vinterhalvåret og absolut ikke nær udløb. Heldigvis har vi her i kommunen godt styr på vores spildevand. Der er flere steder muslingebanker, du kan nå ved lavvande. Og har du en båd, kan du finde muslinger af superkvalitet på den gamle bros piller. Der er endog ringe, du kan fortøje ved, men forsøg ikke, hvis strømmen er stærk.

Når du har rengjort muslingskallerne – f.eks. fjernet rurer - kommer der en vigtig øvelse: Tag den enkelte musling og vrid de to skaller lidt fra hinanden. Hvis muslingen omgående bringer skallerne på deres rette plads, er den levende. Hvis ikke skal du smide muslingen væk.

Du kan finde opskrifter på kogte muslinger på nettet. Pas på med ikke at koge muslingerne for længe – 3-4 minutter. De fleste muslinger åbner sig under kogningen. Dem som ikke gør, kan du roligt åbne skallerne på og spise – hvis ellers du har lavet vrideøvelsen.

Gem endelig vandet, du har kogt muslingerne i, og gem også nogle af muslingerne. Dagen efter kan du lave den herligste muslingesuppe. Et par minutter før suppen er klar, dropper du muslingerne i suppen. Der er opskrifter på nettet.

Følg også årets gang på Facebook og få inspiration til ture ud i naturen:
Danmarks Naturfredningsforening i Fredericia

Tekst og foto: Ole Klottrup