

SMAKA PÅ VÄSTSVERIGES

SK AF FE RI

Rent, rakt, fräckt och street.

Hitta Göteborgs och Västsveriges bästa

Smakhak

MARCUS SAMUELSSON

drömmer om Smögen

GALEN I MAT?

Upptäck vad "Smaka på Västsverige"
betyder för dig och det goda livet

OSTAR SOM UTMANAR FRANSOSER OCH ITALIENARE



SKALDJURSRESAN TAR DIG TILL "THE BIG FIVE"

Foto: Dan Sörensen

Den bohuslänska Skaldjursresan är ett måltids- och resekoncept som ska förlänga säsongen och locka fler utländska besökare till Göteborg och Västsverige just när de stora skaldjuren är som allra bäst. Särskilt på hösten.

Skaldjursresans utvecklare erkänner att man har sneglat på den afrikanska savannen och de stora jaktbytena när de valde namnet Bohusläns Big Five som tema. Likheter finns. Men i Bohuslän handlar det om havets ätbara byten; ostron, hummer, havskräftor, räkor och musslor och alla de platser där läckerheterna fiskas och tillagas.

Istället för sol och havsglitter lockar Bohusläns skaldjursresa med höstmörker, ett vresigt hav, vind som viner och fyller på med värmande upplevelser som festligt dukade bord, tända ljus och möjligheten att kura skygning i stugvärmerna.

THE BIG FIVE

Kräfter. Augustis stora gourmetbegivenhet i Sverige. I ljumma sommarnatten sätter svenskarna på sig galna papphattar, fyller snapsglasen och sjunger och skålar för varje kräftklo de äter.

Räkor. Äts helst i strut på en brygga i Bohuslän, men avnjuts lika ofta som Sveriges hetaste smörgåspålägg, dvs i drivor på en stor smörgås, gärna till en kall öl.

Hummer. Ännu en folkfest med skaldjur. Den här gången i lyxklass. Hummerpremiären är den dag på hösten då det i Sverige blir lagligt att börja fiska hummer. Dagen infaller alltid den första måndagen efter den 20 september klockan 7. Då glider båtarna ut i gryningen för att vittja hummertinor. Och på kvällen börjar en hummerfest som ger eko mellan bryggor och lyxkrogar.

Ostron. Klimatet och vattentemperaturen ger Sverige och Bohuslän ostron i världsklass. Massor går på export, men den största och skönaste njutningen är kanske ändå att öppna ostron efter ostron på en grå klippa i Bohuslän, medan solen värmer och champagnen bubblar i glaset.

Musslor. Man måste inte vara fransman för att älska dessa oansenliga skaldjur som är både läckra, nyttiga och miljövänliga. Musslan har sin egen festival då bästa musselreceptet röstas fram.

De flesta av dessa skaldjur har en egen akademi.



Foto: Jonas Ingman

Text: Inger Svensson

Alla paket och deltagande företag hittar du på www.skaldjursresan.se