



Referat fra mødet 1. oktober, Muslingehave i Stubbekøbing:

*Besøg fra Havhøst, Hardy Jensen. Maritim Nyttehave
Christian Hansen, Biolog & Naturvejleder – Næstved.*

HVAD ER HAVHØST (fra deres hjemmeside):

Havhøst er en sammenslutning af maritime nyttehaver, NGO'er, skoler, virksomheder og ganske almindelige mennesker, der deler en kærlighed til det store blå, og som ønsker at fremme en bæredygtig udvikling ved at bringe mennesker tættere på de 70% af jordens overflade, der er dækket af hav.

Vi kultiverer, høster og spiser af havets ressourcer uden at naturen lider overlast. Tang, blåmuslinger og østers optager næringsstoffer fra havet, reducerer iltvind og åbner op til en verden af gastronomiske oplevelser, der er ukendt for mange. Det på trods af, at Danmark har mere end 7.000 km kystlinje og intet punkt ligger mere end 50 km fra havet. Tag med os ud i det blå.

HVORDAN FOREGÅR DET:

Det starter med en gruppe mennesker, der ønsker at være en del af at frembringe rene, sunde og velsmagende fødevarer til sig selv og hinanden (ikke kommercielt) og som ønsker at være sammen om at modarbejde klima- og biodiversitetskrisen.

Grønsund Blåmuslinger er på vej i gang. Vi har haft det indledende møde og næste skridt er den stiftende generalforsamling. Den bliver afholdt i november, og der kommer mere info om dette.

Til den stiftende generalforsamling etableres foreningens vedtægter og vi begynder at kigge på hvor den maritime nyttehave skal placeres. Det skal også besluttet hvilken type anlæg vi ønsker fx platform eller line. Det skal selvfølgelig endeligt undersøges om farvandet er egnet til en maritim nyttehave, det handler om vandgennemstrømning, næringsstoffer og evt. forurening.

Når foreningen er stiftet, går vi i gang med at etablere muslingehaven. Der skal blandt andet søges tilladelser og finansiering. Der vil også være et medlemskontingent i foreningen, men det er sjældent nok, og derfor skal der ansøges forskellige fonde.

NÅR HAVEN ER ETABLERET:

Skal den selvfølgelig passes, vi regner med at oprette arbejdsgrupper hvor de egenskaber og viden medlemmerne har, kommer til sin ret. Hver især kan bidrage med det de kan og har lyst til. Muslingerne skal "sås", passes, plejes, omstrømpes og til sidst høstes, spises, nydes. Der skal også passes netværk med de andre nyttehaver rundt om i Danmark, vi skal planlægge og deltage i forskellige relevante events og arrangementer. Der skal formidles og undervises om Grønsund Blåmuslinger og maritime nyttehaver. Undervejs skal vi selvfølgelig også nyde, grine og hygge os sammen.

LIDT OM MUSLINGER OG TANG:





Muslinger er et bløddyr (Mollusk), der består af 2 skaller og lever i vand. De lever af mikroorganismer i vandet. Blåmuslinger lever på stenet bund og sætter sig fast. De unge blåmuslinger gyder 7-8 millioner æg og de ældre op til 40 millioner.

I løbet af de første dage i muslingens liv udvikler den sig og hæfter fast og bygger sin skal. Det tager ca. 14 dage i alt. Herefter sætter den en "ring" uden på den eksisterende skal hver gang den vokser. Det er de ringe der kan anes på skallen. Den helt unge blåmusling er ca. 0,5 cm lang.

Hver musling filtrerer ca. 200 liter vand på et døgn, det giver bedre mulighed for at fx ålegræs kan gro og det giver bedre vandkvalitet. Muslingerne renses for mikro alger.

Alt tang i Danmark er spiseligt, tang kaldes også makroalger. De findes som rød, grøn og brunalger. Tang har ikke rødder, men hæfter sig fast på noget hårdt. Tang bruges allerede i dag i stor stil i fødevarerindustrien. Der er meget forskellig slags tang i de danske farvande. Kun få bliver brugt i madlavningen. Det er blandt andet sukkertang, savtang, blæretang, fingertang, søl og ikke mindst søsalat. De kan bruges direkte i madlavningen, eller de kan tørres og derefter bruges som et krydderi. Kort sagt, der er mange muligheder. Derudover er tang fyldt med protein (aminosyrer) og derfor er blandt andet veganere og vegetarer glade for tang.

LINKS:

www.havhøst.dk

www.vildmad.dk

www.dansktang.dk

