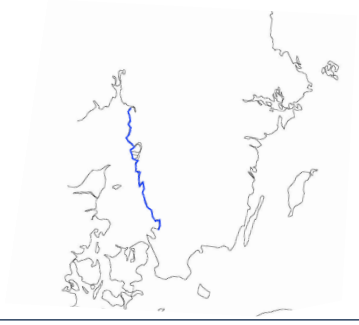
VANLIG HJÄRTMUSSLA

Cerastoderma edule

Vanlig hjärtmussla finns på leriga sandbottnar ner till 10 m djup. Musslan lever nedgrävd i sedimentet. Den tar syre och plankton ur havsvatten som sugs in genom sifonen och passerar över gälarna. I Bohuslän kan det finnas flera hundra musslor per kvadratmeter men antalet varierar stort mellan åren.



Vanlig hjärtmussla finns längs svenska västkusten.

Rekommendation

Hjärtmussla är en lämplig art för handplockning för eget bruk eller vid ”outdoor cooking” i mindre grupper inom ekoturism. Plocka inte musslor som är mindre än 25 mm.

Musslor som filtrerat toxinbildande plankton kan orsaka allvarliga matförgiftningar. Livsmedelsverket har information om områden som är godkända för plockning och skörd.

Observera att kommersiell skörd av hjärtmusslor kräver tillstånd från Hav-myndigheten.

Hitta & tillaga

Ser du två hål nära varandra på bottnen kan du vara säker på att det finns en mussla ett par centimeter ned. Där kan du gräva efter den. Ibland kan du se insugningsröret, sifonen, som sticker upp genom ett hål i bottnen. Bredvid denna sitter utblåset.

Hjärtmusslor är goda att ångkoka, grilla eller röka.

Smakar utsökt i en soppa eller i en Pasta vongole. Tänk på att musslor som levt nere i sedimentet kan behöva sumpas ett par dygn för att renas från sand och lera innan de tillagas.

Musselsoppa

Tärna och fräs 1 morot, 1 gul lök, 2 klyftor vitlök och en liten bit selleri i en kastrull med lite smör. Häll på en skvätt vin och koka ned till hälften. Skölj ca 1 kg hjärtmusslor och kontrollera att alla är stängda. Lägg i musslorna i kastrullen och häll på ca 1 liter vatten. Koka under lock i ca 20 minuter. Servera med ett gott bröd.

SCARY SEAFOOD
SCHYSST SJÖMAT

Webb: www.gu.se/scary-seafood

Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden

GÖTEBORGS UNIVERSITET