

**Blåmusslor**

Nu är det blåmusseltid! Efter lekperioden i april och maj kan musslor vara lite magra och tråkiga, men från september t.o.m. mars (alla månader med bokstaven R i!) är musslor som bäst och det är bara att frossa i denna relativt billiga råvara!

Det finns idag KRAV-märkta musslor där skillnaden mot traditionellt odlade blåmusslor är regler kring skörd, bearbetning, transport, livsmedelskontroll och odlingsmaterial.

KRAV-märkt eller inte gör blåmusslan en betydande insats för havsmiljön. Blåmusslor filtrerar vatten och suger åt sig näring, det vill säga växtplankton. Växtplankton innehåller kväve och fosfor – två näringsämnen som är en del av det naturliga kretsloppet. På grund av människans utsläpp finns dock för mycket av dessa ämnen i kustvattnet men genom att odla och skörda musslor kan vi alltså få upp det vi släppt ut i havet upp på land igen.

Idag forskas det kring att använda blåmusslan till annat än konsumtion. Göteborgsföretaget Biopolymer Products har hittat ett sätt att utvinna proteinet som finns i foten hos en blåmussla. Ur proteinet kan ett lim framställas som är oerhört starkt utan att vara miljöfarligt. Limmet kan sedan användas som sårläkning inom vården eller som rostskyddsmedel inom industrin. Än finns inte limmet ute i handeln men forskarna tror att det ligger i snar framtid.

Blåmusslor är alltså inte bara goda utan även klimatsmarta små rackare!

Trevlig helg önskar vi på Happy Food!

