

**SUNDE OG
BÆREDYGTIGE
SKALDYR
DIREKTE FRA
FJORDEN
TIL DIT
MIDDAGSBORD**



Foreningen
Muslingeervet



Foreningen Muslingeerhvervet arbejder for at sikre sunde og velsmagende skaldyr til de danske forbrugere. Ved at varetage opgaver som algeovervågning, omplantning af muslingeyngel og udvikling af muslinge- og østersforekomster i de danske farvande bidrager Foreningen Muslingeerhvervet til at skabe gode vilkår for den danske skaldyrsproduktion.

MSC-CERTIFICERET ERHVERV

Som de første i verden fik Limfjordens blåmuslinger det internationalt anerkendte MSC-

certifikat inden for bæredygtigt fiskeri, hvilket samtidig erklærede muslingefiskeriet i Limfjorden for bæredygtigt.

Dette er bl.a. muligt, fordi både muslinger og østers i Limfjorden bliver drevet i et lille, selvforvaltende økosystem, hvor fiskerne er nænsomme og passer på natur og miljø, når de er på fjorden, og hvor der hverken overfiskes eller nedfiskes.

Som forbruger er MSC-certificeringen din garanti for, at dine skaldyr er fisket efter bæredygtige principper og med respekt for dyreliv og undervandsøkosystemerne.

MSC (Marine Stewardship Council) er en nonprofit-organisation, der fremmer og udbreder bæredygtigt fiskeri. Når du køber fisk og skaldyr med det blå MSC-mærke, er du garanteret vildtfangede dyr, der kan spores tilbage til en bæredygtig kilde. Over 80 % af alle fisk og skaldyr, der fanges af danske fiskere, stammer fra MSC-certificerede fiskerier.

Foreningen er stiftet af Danmarks Fiskeriforening, Danmarks Fiskeindustri- og Eksportforening og Centralforeningen af Limfjordsfiskere.



ALT GODT FRA LIMFJORDEN

Alle østers er håndsorteret og håndbanket for at sikre kvaliteten. Udover østers finder du også andre lækre lokale fristelser. Værsgo!

BESTIL FRISK SEAFOOD LEVERET TIL DØREN

venoeseafood.dk

VIDSTE DU?

SPIS TRYGT LOKALE SKALDYR

Danske muslinger og østers er eftertragtede delikatesser flere steder i verden – både fordi de smager fantastisk og er af høj kvalitet.

Hos Foreningen Muslingeerhvervet stiller vi høje krav til vores skaldyr, og derfor arbejder vi tæt sammen med Fødevarestyrelsen om at overvåge erhvervet, bearbejdningen af råvarerne og hygiejneniveauet, så de danske muslinger og østers altid lever op til de skrappe myndighedskrav.

Vores arbejde er dermed din garanti for, at skaldyrene er sikre at spise.

Vidste du, at de danske skaldyr opnår deres gode smag, fordi de får lov at vokse langsomt i de rene og kolde nordiske farvande?



Verdensklasseværelse

Vi uddanner dig i verdens største og mest fantastiske klasseværelse, når vi sejler ud på havet for at fange friske fisk

Er du klar til en uddannelse for fuld skrue?

- Du får et indgående kendskab til sikkerhed til søs
- Du bliver fortrolig med det redningsudstyr, der er ombord på fiskefartøjer
- Du bliver oplært i de arbejdsfunktioner, som hører til erhvervsfiskeruddannelsen.

Vælger du en fremtid som erhvervsfisker, får du alle muligheder for at prøve dine kræfter i det fri.

Kontakt

Fiskeriskolen for yderligere info om uddannelse og forløb m.m.

Telefon 9691 9230
eller besøg os på
fiskeriskolen.dk



fiskeriskolen

euc nordvest

Kompetencecenter for uddannelser til blå erhverv

FRISKE DAMPEDE MUSLINGER I LIMFJORDSPORTER

4 PERSONER

2 kg ferske blåmuslinger
3 skalotteløg
2 fed hvidløg
Den hvide del af 1 porre
1 gulerod
Et lille bundt timian

3 dl Limfjordsporter
(Thisted Bryghus)

½ bundt persille
100 g smør
Godt brød

SÅDAN GØR DU:

Rens muslingerne i koldt vand, og tjek for liv: Er muslingerne åbne, så bankes de let mod bordpladen. Hvis de lukker sig, er de levende, men forbliver de åbne, er de døde og skal så kasseres. Kasser også muslinger, hvor skallen er slået i stykker. Pil løg og hvidløg, og rens porre og gulerod.

Snit dem fint, og kom dem i en gryde med lidt smør og timian, og sauter dem let, uden at de tager farve. Tilsæt muslingerne, og rør godt rundt. Tilsæt porter, læg låg på gryden, og lad muslingerne dampe 4-5 minutter, til de har åbnet sig. Kasser dem, der ikke åbner sig under

dampningen (hvis rigtig mange muslinger er lukkede, så prøv først at dampe et par minutter til og se, om de åbner sig. Det kan være, de bare har fået for lidt, men må endelig ikke dampes for længe).

Sigt muslingeboullonen fra (stil muslingerne til side i gryden med låg over imens), kog den op i ca. 3 minutter, og pisk koldt smør i den dampende bouillon. Hak persillen groft, tilsæt den til boullonen, og smag til med salt, peber og evt. lidt frisk øl. Hæld boullonen over muslingerne, og server dem med godt, friskbagt brød.

OPSKRIFT PÅ MUSLINGER



www.dff-gs.dk

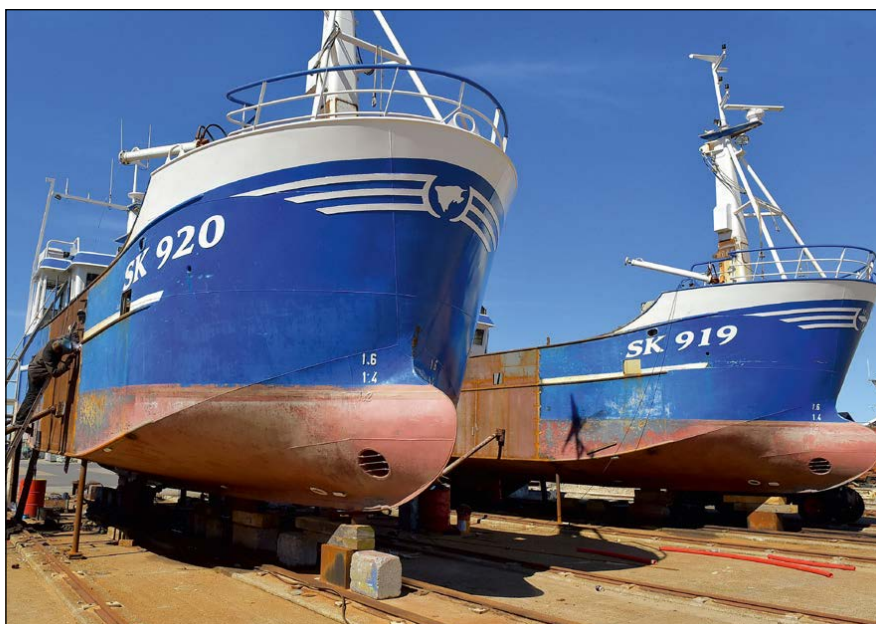

FISKERNES FORSIKRING
GENSIDIGT SELSKAB

**Fiskernes eget
forsikringsselskab!**

I Foreningen Muslingeerhvervet arbejder vi hver dag for at bevare og styrke bestanden af blåmuslinger i Limfjorden. Derfor har foreningen investeret i sit eget skib, så vi kan sætte ind, hvor det er nødvendigt, når det er nødvendigt.

Med M/S Limfjorden kan vi både genudsætte undermålsmuslinger og flytte muslingeeyngel fra højrisikoområder i fjorden til videre opvækst andre steder, hvor bestanden ikke er truet af iltvind. På denne måde beskytter vi vores muslingeeyngel fra at dø og sørger i stedet for, at den kan leve videre et sted med bedre betingelser.

M/S Limfjorden er et specialfartøj bygget på værftet i Hvide Sande. Skibet kan laste op til 120 tons blåmuslinger og genudlægge dem gennem specielle sluser i lastrummet.



DET ER SUND FORNUFT AT SEJLE TIL HANSTHOLM

Vi er eksperter i servicering, ombygning og skrogforlængelse af muslingebåde.

Kontakt os, og få en uforpligtende snak om muligheder for optimering af drift og energiforbrug.

Der kan være mange penge at spare – og tjene – med sund fornuft.



LOKAL MUSLINGEBESKYTTELSE

Det er ikke kun mennesker, der nyder godt af de danske muslinger og østers.

Under havets overflade har de friske skaldyr nemlig masser af fjender, der også ønsker sig en bid, heriblandt søstjernen. Derfor fisker medlemmer af Foreningen Muslingeerhvervet ikke kun efter lækre skaldyr, men også efter søstjerner, der påvirker og overtager vandmiljøet fra de andre dyr.

Når søstjernerne er hevet op af vandet, bliver de anvendt som en bæredygtig proteinkilde i bl.a. husdyrfoder i stedet for f.eks. importeret soja, og er dermed med til at fremme den lokale CO²-balance.



SKIBSFORSIKRINGEN
FREDERIKSHAVN

Din garanti til søs

- én forsikring
- enkelt og overskueligt
- tilpasses individuelt

Auktionskaj 5, 9970 Strandby
Tlf. 96 22 13 88
www.skibsforsikring.dk



KONTAKT

Henrik Nielsen

Tlf. 2362 8570

fme@musling.eu

WEBSITE

muslingeerhvervet.dk



Foreningen
Muslingeerhvervet