

KOMMUNIKATIONS MATERIALE VILSUND BLUE A/S

Værktøjskasse
til brug for
undervisning i
ferske
blåmuslinger
og pulver som
unik råvarer.



HVORDAN BRUGES VÆRKTØJSKASSEN

- Værktøjskassens formål er at give nogle redskaber til vidensforståelse af Vilsund Blue A/S som verdens største producent af vilde muslinger, således man som demounderviser kan formidle budskab om muslinger.
- Budskabet tager udgangspunkt i produkter som Vilsund Blue producerer. Formidlingsværdien er at øge kendskabsgrad og lysten til at købe produkterne.
- Værktøjskassen bidrager til at danne en basisinformation med etablering af god kommunikation til kunderne/gæster og sker igennem
 - Empati: Forstå kundens behov og ønsker
 - Tillid: Formidle/tilbyde opdateret og relevant information om produkterne så kunden/gæsten føler behovet er tilgodeset og føle sig tryk ved produktet.

■ Indholdsfortegnelse.

- 4. Fakta om Vilsund Blue A/S
- 5. Fakta om Limfjorden
- 6. Råvarer Limfjorden
- 7. Det starter med en larve
- 8. Muslingens DNA / opbygning
- 9. Muslingerne høstes
- 10. Linemuslinger
- 11. Muslingernes ankomst til Vilsund Blue
- 12. Muslingernes renseproces
- 13. Rensede muslinger til produktion
- 14. Produktion Nykøbing Mors
- 15. Produktion af Juice og Muslingepulver
- 16. Kvalitets certificeringer
- 17. Demo af friske muslinger
- 18. Dampede muslinger – grundopskrift
- 19. Muslingepulver – grundopskrift
- 20. Den ”gode” historie
- 21. Pakkeliste til demobrug
- 22. Information – kulinariske identitet

INDHOLD

En fortælling
om Verdens
bedste
muslinger og
østers fra
Premium
Limfjorden

VILSUND BLUE - FAKTA

- **Vilsund Blue A/S er markedsledende:**
indenfor rensning og produktion af ferske Limfjordsmuslinger og østers, de har verdens mest avancerede rensningssystem og fabriksanlæg.
- **Produktionen af muslinger sker indenfor:**
ferske, kogte, muslinger i lage og saucer, muslingpulver, østers, niche- produktion – sild som sælges om foråret og juletid.
- **Premium Limfjord.**
 - Skal betegnes som et prædikatet/varemærke/brand som Vilsund Blue benytter i markedsføring strategier for "Terroir Limfjord"
- **Virksomhedens beliggenhed:**
 - Administrations adresse er Foodparken 1 i 7900 Nykøbing Mors
 - Vilsund Blue Aggersund/ Løgstør – står for rensning og pakning af ferske muslinger og øster til detailhandlen.
 - Vilsund Blue Foodparken – producere frosne muslinger
 - Vilsund Blue Strandvejen Nykøbing Mors - rens alle muslinger til produktionen af frosne og halv og helkonserves.
 - Vilsund Blue Øroddevej – producere halv og helkonserves.
- **Ansatte:**
 - Dirktør for virksomheden er Søren Mattesen
 - 70 personer ansatte.

FAKTA OM LIMFJORDEN

Fakta: Limfjorden er egentlig ikke en fjord men et sund. Den er åben i begge ender Hals i øst og Den vestlige åbning i Thyborøn Kanal fremkom efter en række stormfloder i 1825-62. Før den tid var fjorden virkelig en fjord, selvom vi har beretninger om stormflodsgennembrud af tangen flere gange i 15- og 1600-tallet. Fjorden blev "sejlbar" i 1835

Fjorden:

Limfjorden kan naturligt opdeles i et vestligt og et østligt afsnit med Løgstør som mødested. Den østlige fjord som et snævert strømløb og den vestlige som en fjord med bredninger og åben vandspejl i store områder.

Limfjorden er saltvand og betegnes som verdens bedste muslingevand. Limfjorden ligger på den Nordlige grænse for en vedvarende forekomst af blåmuslinger. I det kolde og mineralholdige vand tager limfjordsmuslinger lidt langsommere på i vægt end deres sydeuropæiske artsfæller, og kødet får en god og fast konsistens.

Man kan faktisk tale om en særlig Limfjordssmag.

Limfjordens vande er også særdeles egnede til at dyrke linemuslinger, der arbejdes vedvarende på at optimere måde at dyrke muslinger og på sigt også østers.

RÅVARER LIMFJORDEN

- Muslinger
- Der er ca. 600.000 tons muslinger som kan fiskes.
- Der fiskes/høstes
Ca. 20.000-50.000 tons muslinger om året. Hvor tidligere op til ca. 100.000 tons muslinger om året.
- Limfjorden er et skattekammer af unikke fødevarer f.eks. Hjertemuslinger, knivmuslinger, fjordrejer, krabber, tang, hummer.
- Ørred hele året rundt samt sild og hornfisk i sæson.
- Østers er kønsmodne, når de er ca. 1 år gamle. De er tvekkønnede og i stand til at skifte køn. Pudsigt nok er det vandets temperatur, der afgør, hvornår de er hanner, og hvornår de er hunner. Ved gennemsnitlige sommertemperaturer på 15-16 grader er den hun hvert fjerde år; men ved gennemsnitlige sommertemperaturer på 20 grader er den hun hvert år. Om sommeren lægger hunnen op til 1 million æg, som befrugtes inde i kappehulen.
- Der er høstes grundet kvote regulering færre og færre østers.
- 2011 1500 tons
- 2012 450 tons
- 2013 150 tons

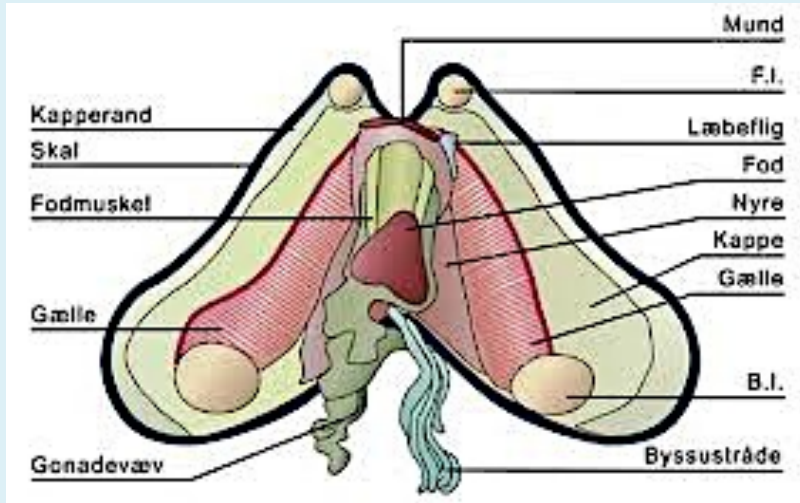
Det starter som en larve!

- Blåmuslingen er særkønnet, befrugtningen sker ved at æg og sæd gydes i vandet om foråret. Når den er ca. 1 år gammel, gyder den mellem 5 og 10 -millioner æg. Blåmuslingen kan blive op til 10 år gammel. Og ca. 100 mm lang.
- Efter befrugtningen dannes der en larve og efterfølgende danner en muslingeskal – skallen består af 3 lag: yderste – hornagtigt overtræk, derpå prisme- eller porcelænslaget som dannes af kulsur kalk, inderst inde er perlemorslaget.
- Blåmuslingen er egentligt et bløddyr og ikke et skaldyr.
- Blåmuslingen kaldes også en pælemusling
- Europæiske fladøsters / *Ostrea Edulis* er runde modsat stillehavsøsters som er aflange. Limfjorden har som det eneste område i Danmark Europæiske fladøsters og regnes for at være nogle af de bedste i verden – en eftertragtet delikatesse.
- Østers kan have en diameter på op til 15 cm, alt efter hvor gode vækstbetingelserne er. Det bedste tidspunkt at spise østers på er, når den er ca. 4 cm i diameter. Denne størrelse når den i løbet af 2 år. En østers kan blive ca. 20 år gammel.
- Østers er også under betegnelsen en "musling".

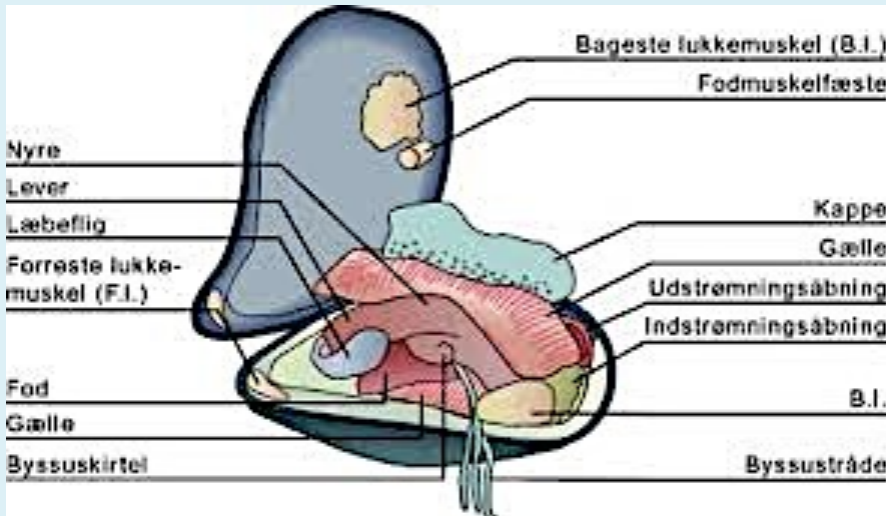
INFO BOKS

Muslinger og østers renser sammen med andre organismer Limfjordens vand ca. 2 gange i døgnet. Dog anses de som en af de vigtigste kilder til en ren fjord.

■ Muslingens opbygning



■ Østers opbygning



MUSLINGEN = SUNDHED

Råvareren som indeholder stort set alle aspekter af vitaminer samt mineraler

Blåmuslingen indeholder 2,2 gram fedt pr. 100 gram. Heraf er 0,3 gram n-3 fedtsyre og er dermed en halvfed fisk.

Blåmuslingen indeholder blandt andet E- Vitamin og mineralerne zink, jod og selen. og undersøgelser understøtter at muslingen via sit indhold af selen er kræftforbyggende

MUSLINGERNE HØSTES

Der høstes på Licens

- Fiskeri efter blåmuslinger er underlagt en række krav, som skal sikre at fiskeriet lever op til EU's miljødirektiver. Der er særlige krav til beskyttelse af f.eks. ålegræs og stenrev.
- Fiskeområder opdeles i 2 områder: Natura 2000 områder (særlig bevaringsstatus) her gives licensen for et år og udenfor Natura 2000 områder gives licensen efter en fastsat procedure og over længere periode.
- DTU Aqua udarbejder konsekvensvurdering af fiskeriet, mens Fødevareministeriet udsteder tilladelserne.
- Der er 32 fartøjer som deler 50 licens til at udøve fiskeri i Limfjorden.
- Alt fiskeri registreres og dokumenteres for sikre at der ikke overfiskes.

Fiskekutterne

- Limfjordens fiskere har nye miljøvenlige muslingeskrabere.
- Muslingeskraberen er en ramme på ca. 50 kg som kutteren trækker hen over fjordbunden, der kommer lidt materiale med fra bunden og det "vaskes" ved at sænke og hæve nettet 4-5 gange i vandet, inden man tømmer nettet i lastrummet på kutteren.
- De nye skrabere er meget mere skånsomme end de gamle og er udviklet i samarbejde med DTU Aqua og fiskerne.

DYRKEDE BLÅMUSLINGER PÅ LINE

Muslinger med stor kødfylde.



- Linemuslinger betragtes som et supplement til "vilde muslinger"
- Linemuslinger dyrkes på liner mellem fjordbunden og overfladen. Muslinger, der dyrkes på line, har tyndere skaller og en højere kødprocent end deres artsfæller på bundens banker.
- Linemuslinger bruger mere energi på at bygge kød i kroppen end bygge forsvar i form at tykke skaller.
- Dyrkede blåmuslinger er renere (sand og bundsnæv) end deres artsfæller, derfor kan man se, at blåmuslingen har en mangfoldighed af farver fra lysebrun til dyb sort.
- Muslingerne ernære sig ved det plankton der er i vandet, derfor har linemuslinger en fordel fremfor bundmuslingerne, da plankton findes i rigelige mængder oppe i vandet. Muslinger på line befinder sig altid i en suppe af plankton, og i tilgift sidder de, hvor der er mest ilt i vandet.
- Muslingernes appetit er en stor gevinst for vandmiljøet, en fire centimeter lang musling er i stand til at filtrere godt 3 liter vand i timen, mens en knap seks centimeter klare knapt 8 liter fjordvand i timen.
- Ulempen ved linemuslingerne er de sidder på line og dermed afhængig af vejret ikke er for uroligt, så muslingerne løsnes fra linerne.
- Afregnings prisen for linemuslingerne til modtager fabrikker er noget højere end bundmuslingerne, pga. De er mere kødfulde.

MUSLINGERNE ANKOMST TIL VILSUND BLUE



MUSLINGENS VEJ IGENNEM RENSEPROCESSEN

Muslingerne ankommer til Aggersund via fiskekutter eller store container.
For at sikre sandfri muslinger bliver de frisk fangede muslinger straks efter fangst afsandet med frisk fjordvand i vores moderne renseanlæg.

Fjordvandsforsyningen er under løbende kontrol for algevækst og bakterier.

Muslingerne sorteres efter størrelse og dem under 4 ½ cm. Genudlægges i fjorden i "beskyttede" zoner, og høstes når de opnår den rette størrelse.

I rensesystemet sorteres og fjernes søstjerner, fremmede elementer samt byssus på muslingen (byssus er de tråde som muslingen holder sig fast med)

Efter sortering udvandes de i store kar i ca. 12 – 24 timer alt afhængig af hvor snavset de er af sand.

Muslingene maskinsorteres og efterfølgende lægges de i koldt vand 5 grader derved opnår at de går i dvale. Efterfølgende håndsorteres de og pakkes i net, bakker, sække eller bigbags.

Fakta:

Der er 3 rensedanke med hver kapacitet på 40 tons

Der bruges mellem 700-800 kubikmeter fjordvand pr. time til rensningsprocessen.

”RENSEDE” MUSLINGERS ANKOMST TIL VIDERE PRODUKTION



PRODUKTION NYKØBING MORS

FoodParken

- Her er laboratorier som analyserer prøver på muslinger og de konserveres der fremstilles.
- De er ligeledes ansvarlig for egenkontrol programmer og procedure for hygiejnestandarden.
- Produktion af kogte muslinger til frost.
- Administration er også beliggende i Foodparken. Herunder også salg og marketing afdelingen.

Strandvejen

- Renser alle muslinger til produktion af muslinger på Øroddevej og Foodparken.

Øroddevej

- Her renses og koges muslinger til videre produktion af alle varegrupper der sælges frost og i halv og helkonserveres.
- Poul´s forårs sild og julesild produceres ligeledes her.
- Afdelingen for videreudvikling af produktsortiment og produktionsmetoder er også beliggende her.
- Alt salg af hel og halv konserveres samt frost går herfra.

PRODUKTION AF JUICE & MUSLINGEPULVER

- Juicen der er tilbage fra kogning af muslinger, inddampes i en særlig patenteret inddampningsmaskine. Som reducerer saften op til 9-10 gange og man får en meget koncentreret juice/essens. Juicens indhold af BREX (tørstof) er ca. 42 %
- Pulver fremstilles ved at juicen yderligere varmebehandles i en speciel og patenteret maskine, som spray-dyser fjerner det sidste væske og den rene pulver er tilbage – er meget kraftig i smagen.
- Den reducerer 2,7 l juice til 1 kg pulver – altså en yderligere reduktion på ca. 50 %

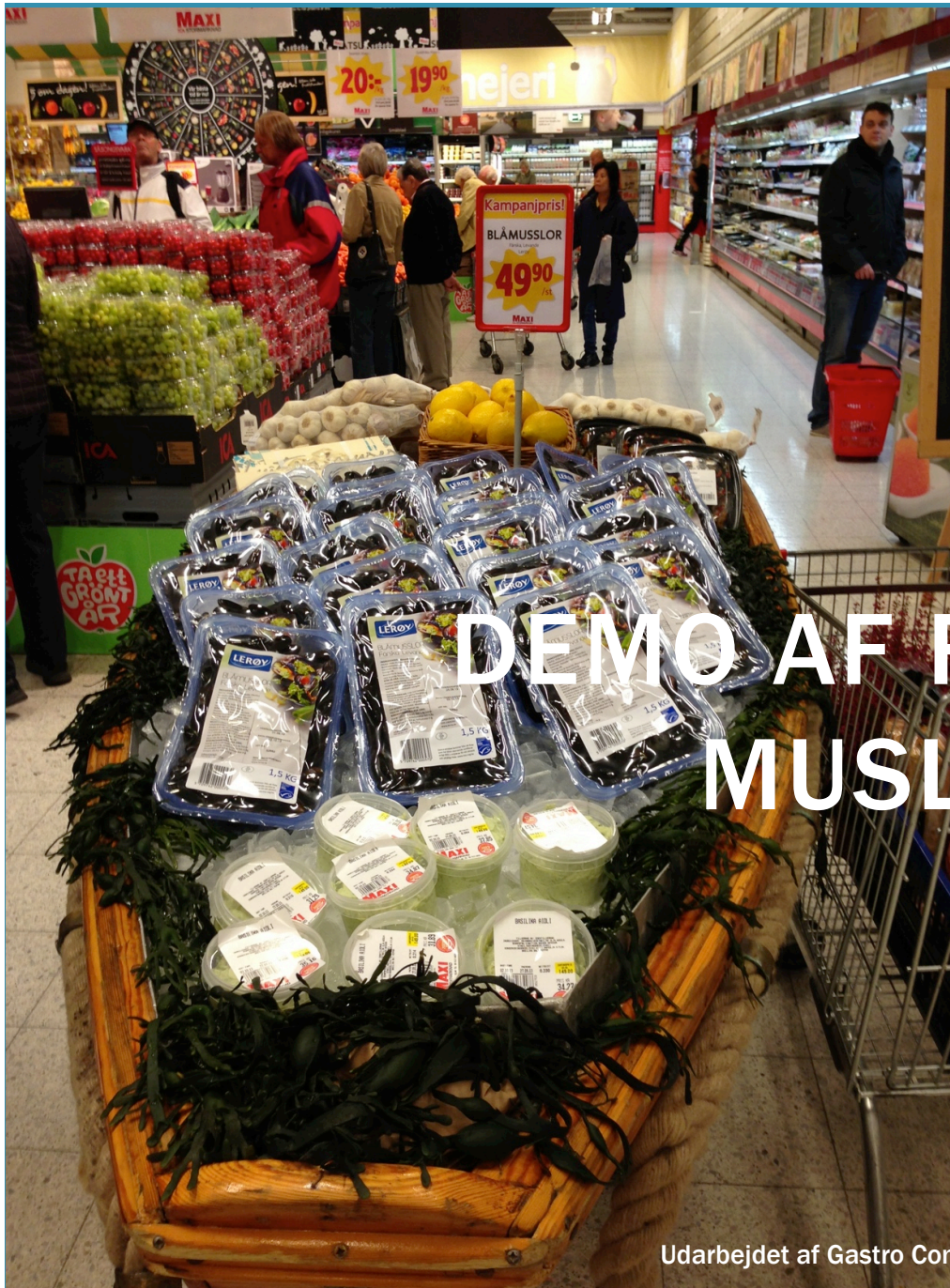
Certificeringer

- Vilsund Blue A/S, Limfjordsfiskerne/ muslingefiskerne blev som de første i verden certificeret af MSC (Marine Stewardship Council)
- MSC står for: Kontrol af BIO masse, Kontrol af fangst, og hensyn til miljø og fauna.
- Sidenhen er der opnået MSC certificering på opdrættede Limfjordsmuslinger, Limfjordsøsters
- Kvalitet og bæredygtighed, Vilsund Blue opfylder de højeste krav indenfor fødevarer sikkerhed, sporbarhed på råvarerne og at fiskeriet er udført under kontrol af bestand, miljø og bæredygtighed generelt.
- Vilsund Blue er også Kvalitet certificeret af:
BRC (Britis Retail Consortium) Engelsk sammenslutning af supermarkedskæder.
IFS (International Food Standards) Tysk sammenslutning af supermarkedskæder.

VILSUND BLUE A/S

En virksomhed med fokus på

- Kvalitet
- Bæredygtighed
- Ansvarlighed
- Sundhed



DEMO AF FRISKE MUSLINGER

Udarbejdet af Gastro Consulting Denmark



DAMPEDE MUSLINGER

GRUNDOPSKRIFT - TILBEREDNING

- 1,5 kg muslinger
- 1 dl. Grøntsager skåret småt - f.eks. porre, gulerødder, løg, selleri, lidt æbler.
- 1 spsk. God olie.
- ½ dl. Krydderurter – dild, persille, kørvel, lidt rosmarin, evt. frisk løvstikke.
- 1 dl. Væske – mørk øl, æblesaft, tør hvidvin, kokosmælk.

Fremgangsmåde:

Gryden varmes op, olie og grøntsager tilsættes sautes lidt (uden af brune)

Tilsæt muslinger (tjek at de dufter friske), urter og rør forsigtig rundt.

Tilsæt væske og låg på gryden.

Dampes/koges ved høj varme i ca. 5-7 min. (til dampen kommer ud under låget)

HUSK! låget må ikke løftes under kogningen, da der opstår varmetab og kogningen bliver uens, og kogeprocessen forlænges og resultat forringes, muslingerne taber deres saft.

Muslingerne har den egenskab at de kan transportere smag fra urterne, grøntsager og væsken – man kan fornemme smagen i muslingerne afhængig af hvor kraftig smag de har, f.eks. Rosmarin, løvstikke smage kraftig igennem.

Vigtig! Ved dampning af muslinger over flere gange, opnår man det bedste resultat ved jævnligt at rengøre gryden, da protein indholdet i saften sætter sig fast på siden af gryden, og den koger nem over og kogetiden forlænges og produktet forringes i smag og konsistens.



MUSLINGPULVER

Suppe med urter og fløde

- 1,5 dl. Grøntsager skåret i små tern / stimler f.eks. Gulerødder, hvidløg, løg, porre, pastinak. OBS! Fennikel giver en rigtig god smag!
- 1 spsk. Olie
- Lidt friske krydderurter efter smag og tilgængelighed.
- 2 l. Vand - 2 dl. Fløde el. Madlavningsfløde.
- 100 gr. Muslingpulver. (1 spsk. Vejer ca. 12 g)

- Fremgangsmåde:
- Grøntsager sauteseres let i olien, pulver tilsættes røres let rundt og tilsæt vandet. Koges igennem i ca. 5 min tilsæt fløde og krydderurter – herefter er det klar til servering.
- Tilsæt gerne optøede frosne muslinger!
- Lav gerne således at man kan smage pulver au naturel.

Alternativ anvendelse

- Pulver kan anvendes som ingredienser til marinader.
- Som ekstra pift til fiske fonder og skaldyrssupper.
- Ekstra smagsforstærker i dressing.
- Tørmarinering f.eks. Fisk og kylling før stegning. Giver en flot kraftig smag.
- Pulveret kan benyttes uden kogning – f.eks. Som ekstra krydderi på salater osv.

DEN "GODE" HISTORIE

- Opstil gerne friske urter i østers fustager.
- Medbring reklame materiale så du kan forklare hvor Limfjorden og hvor fabrikkerne er beliggende.
- En god vinkel for en dialog er en snak om bærdygtighed og det at Vilsund og fiskerne – tager ansvar og passer på bestand og miljøet.
- En god dialog om ernæring og sundheds i muslingerne.
- Lad aldrig muslingerne blive for kolde eller dampe dem for længe, det giver en kedelig oplevelse – især hvis det er en "første gangs" oplevelse. Den bliver hurtigt negativ.
- Hvis personen udtrykker sig negativ om at smage muslinger – så forsøg altid at vende det til en positiv dialog med forståelse og accept af at alle jo er forskellige 😊 spøg evt. ind til tidligere oplevelser. Giv dem evt. et hint om hvad der gik galt for dem den gang!!
- Hvis der er forældre med børn – så forsøg at få børnene i tale før forældrene – de er lette påvirkelig og gerne inden forældrene siger " det kan du/vi ikke lide" kommer du på bølgelængde med børnene, så er forælderene mere åben for dialog.
- Skær en rå musling op og gør det jordnært, så det ikke bliver skræmmende.

PAKKELISTE TIL DEMOBRUG

- Kogeplade – 2 gryder med låg – 1 øse – 1 grydeske
- Store plastik bægere – små plastik bægere – små gafler.
- Servietholdere – ekstra servietter
- Viskestykker – karklude – opvaskemiddel – spand.
- Sorte skraldeposer – stativ
- Engangshandsker
- Alkogel (desinficeringsmiddel) til at rense hænder hænderne med. Virker hygiejnisk og tager sig godt ud hos gæsterne.
- Reklame materiale
- Kniv – saks – lille skærebræt.
- Olie – urter og grøntsager – hvis ikke der er indgået aftale med forretningen om at benytte deres varer i Demoen. (er en fordel, da kunderne kan se at man kan købe produkterne i forretningen)
- Brug gerne færdigsnittede grøntsager fra køledisken i supermarkedet.
- Benyt butikkens øl, vine, soft eller lignende til dampning.

Vilsund Blue støtter flere fødevareevents – hvor muslinger/ Limfjorden er omdrejningspunktet:

- **Skaldyrsfestival - Mors**
- **Øster og musling præmieren - Mors**
- **Muslingehøstfest - Løgstør**
- **Muslingefestival - Løgstør**
- **Det blå Guld en national hyldest til Blåmuslingen med flere event i Danmark.**
- **DM i Østersåbning og Champagnesabling.**
- **Smagens dag - Fur**
- **Foodfestival - Tangkrogen Århus**
- **Samt flere større messer i udlandet.**

**SPOT ON
"DET BLÅ
GULD"**