

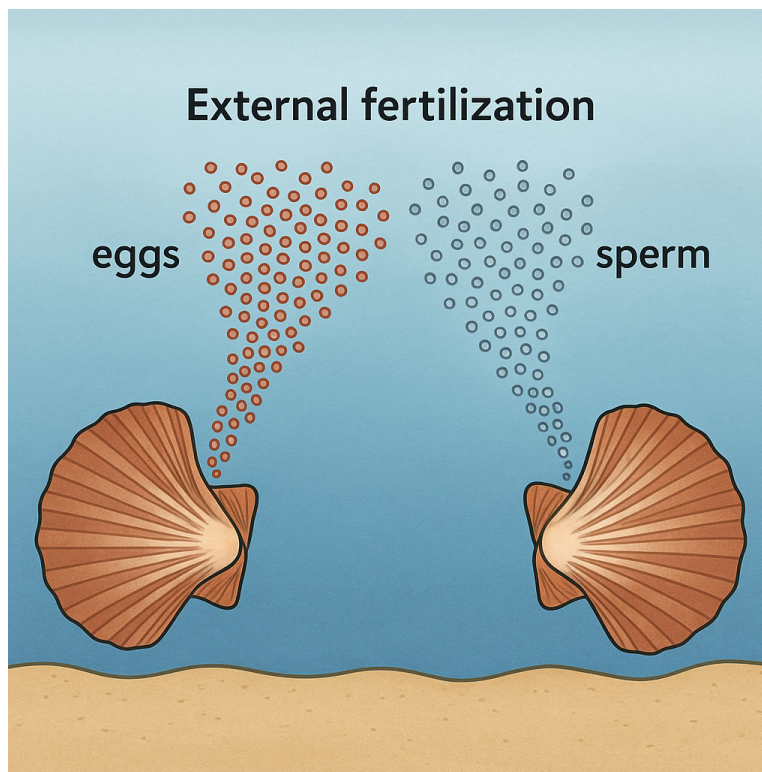
Pilgrismusslor – Bakgrund, Historia och Servering

Denna sammanställning är en introduktion till pilgrismusslor, för personer som inte hört talas om dem tidigare. Här får du en överblick över deras historia, utseende, livscykel, var de fångas samt hur de serveras och äts.

Bakgrund och Historia

Pilgrismusslan (på engelska 'scallop') är en uppskattad delikatess som har både kulinarisk och symbolisk betydelse. Namnet kommer från medeltidens pilgrimer som vandrade till Santiago de Compostela i Spanien. Musslans fläktformade skal användes som matskål och blev en symbol för pilgrimsresan. Än idag är skalet symbol för den berömda pilgrimsleden Jakobsleden.

Pilgrismusslor har ätits i Europa sedan antiken och anses vara en lyxig skaldjursort. De är särskilt populära i det franska och japanska köket. Skalet återfinns även som symbol i konst, arkitektur och i moderna logotyper, exempelvis Shell.



Befruktning

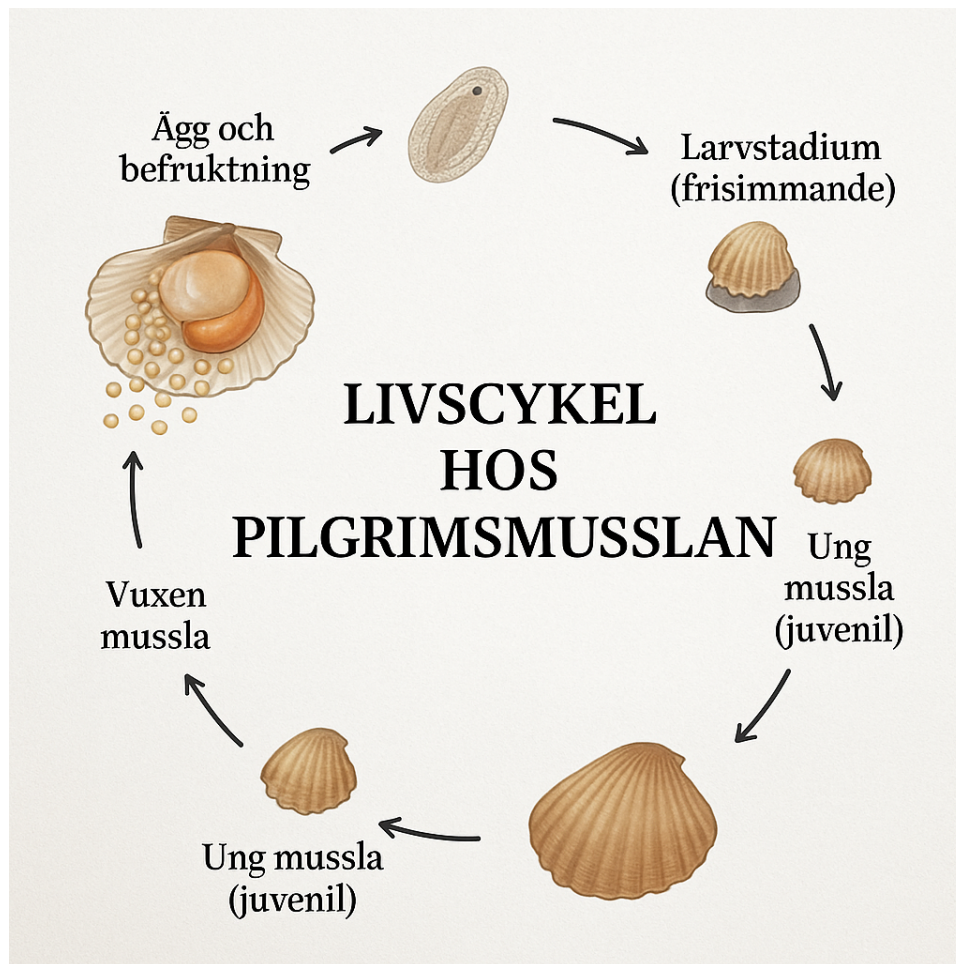
Pilgrismusslan har yttre befruktning. Hane och hona släpper ut spermier respektive ägg i det fria vattnet. När ägg och spermier möts sker befruktning, och efter 1–2 dygn utvecklas larver.

Utseende och Storlek

En pilgrimsmussla med skal är vanligtvis 10–15 cm i diameter, men kan bli upp till 20 cm. Själva musselköttet, som är den ätbara muskeln, är cirka 3–5 cm i diameter. När de serveras på restaurang är det nästan alltid bara den vita muskeln man får på tallriken. Skalet används ofta som dekoration.

Livscykel

1. Ägg och befruktning: Musslorna släpper ut ägg och spermier i vattnet. Befruktningen sker utanför kroppen.
2. Larvstadium: De befruktade äggen utvecklas till frisimmande larver som driver runt i flera veckor.
3. Fastsättning: Larverna fäster sig på sten, skal eller tång med hjälp av byssustrådar.
4. Ung mussla: Växer till på botten och filtrerar plankton.
5. Vuxen mussla: Blir könsmogen efter 2–3 år och kan leva upp till 20 år.



Var Fångas Pilgrimsmusslor

Pilgrimsmusslor finns i Nordatlanten, särskilt runt Frankrike (Bretagne, Normandie), Irland, Storbritannien och Norge. I Nordamerika fångas de längs Kanadas östkust och i New England. Även Japan

och Kina odlar stora mängder musslor. Fångst sker genom trålning eller dykning, och idag används även odling (aquakultur) för att skydda naturliga bestånd.

Servering och Ätande

Pilgrimsmusslor serveras ofta som förrätt, lätt stekta eller halstrade. De kan presenteras direkt på en tallrik eller i sitt skal som dekoration. Smaker som fänkål, vitlök, smör och örter passar utmärkt till musslans milda kött.

Så äter man:

- Musslan äts med kniv och gaffel, precis som en liten köttbit.
- Man skär en bit och doppar gärna i tillhörande sås.

Sammanfattning

Pilgrimsmusslan är en av havets mest exklusiva delikatesser. Med sin rika historia, sitt vackra skal och sin milda smak är den både en kulturell symbol och en kulinarisk upplevelse. Från befruktning i det fria vattnet till servering på en festlig middag har pilgrimsmusslan en fascinerande resa bakom sig.

Exempel på Servering av Pilgrimsmusslor

Här visas några riktiga foton på hur pilgrimsmusslor kan serveras på restaurang – halstrade till gyllenbrun yta, vackert upplagda med såser, örter och tillbehör.



Välkommen med på vårt septembarmöte 2025

Klubbsekretären