

BLÅMUSSLA



Innehåller: Massvis med bra näringsämnen.

Lever: I havet nära land, både på västkusten och en bra bit in i Östersjön.

Storlek: Kan bli upp till 15 cm lång men är vanligtvis under 10 cm. I Östersjön blir den inte större än 3-4 cm.

Ersättare:
Blåmusslan har en egen smak men kan ersättas med andra musslor såsom hjärtmussla och andra skaldjur.



Utseende: Blåmusslan har ett blåsvart skal med en pärlemorskimrande insida. Själva musslan är ljusgul till orange.

Maträtter: Mussla serveras ofta vitvinskokta som moule frites, men i skolan kan du få den i lasagne, musselbullar eller som biffar.

Välj blåmussla: Om du vill ha en riktig superhjärte. Den är både bra för dig och för miljön.

Tillagning: Serveras hel kokt i sitt skal men finns också som musselfärs, musselbullar och biffar.



STJOMATSGLÄDJE

BLÅMUSSLA

kul fakta!

Mytilus edulis



VISSTE DU ATT...

- Blåmusslan är ett blötdjur.
- Blåmusslan äter växtplankton som den filtrerar från vattnet med hjälp av sitt skal. Musslan kan filtrera ca 3 liter vatten per timme. När musslan äter växtplankton minskar övergödningen i haven vilket är bra för havsmiljön.
- Blåmusslan limmar fast sig på klippor, stenar och andra hårda material med hjälp av byssustrådar. Tillsammans kan de bilda stora musselbankar.
- Svenska musslor som vi köper i affären odlas i havet längs västkusten.
- Blåmusslan stänger sitt skal om den känner sig hotad eller håller på att bli uttorkad.

SJÖMATSGLÄDJE