



LES OSTRES

Descripció

L'ostra és un mol • lusc bivalve. El seu medi natural és unida a les roques o enterrades a la sorra o Cascajo de la zona infralitoral fins als 80 m. de profunditat.

S'alimenta de fitoplàncton i matèria orgànica particulada. Una ostra filtra 250 l d'aigua per dia. A les Ries Gallegues la ostra assoleix la talla comercial (6-7 cm.) al cap de 18 a 24 mesos, mentre que en altres països europeus triguen més de 4 anys en arribar a aquesta talla. El diàmetre màxim de la petxina és de 15 cm. i la vida màxima d'una ostra és d'uns 30 anys, arribant a la maduresa sexual en el primer any. Un detall significatiu és, que al llarg de la seva vida té sexe masculí i femení de manera alterna. Això s'anomena "hermafroditisme no simultani" La fresa té lloc entre els mesos de juny i juliol. La posta és de més d'un milió de larves per individu, però hi ha una gran mortalitat. Les ostres que es troben en el mercat igual que el musclo, procedeixen de cultiu.

Cultiu

El cultiu d'ostres es practica en molts països. A Galícia es cultiven des de fa temps en bateas i platges, i per la qualitat de les nostres aigües són considerades d'una gran qualitat.

La forma de cultiu en batea és semblant a la del musclo. Les ostres immadures, anomenades també llavors d'ostres, es col • loquen en unes paneretes circulars, unes damunt d'altres i es submergeixen per a la seva posterior creixement i recol • lecció.

Una altra forma de cultiu és en parcs situats a la zona intermareal de les platges. Les llavors són introduïdes en sacs de malla que són col • locats sobre unes estructures metàl • liques elevades.

La gran majoria de les ostres que es troben al mercat procedeixen de cultiu. Encara que moltes de les criatures que arriben a Galícia per al seu cultiu siguin foranes, en desenvolupar el seu creixement en les nostres aigües, arriben a adoptar les característiques i sabor dels nostres millors mariscs, sent aquestes molt cotitzades.

El nostre mercat

A Galícia es produeixen dos tipus d'ostra, la plana o europea i la japonesa, espècie per a la qual els productors gallecs van registrar el nom comercial de "Ostra Rizada".

Per els hàbits gastronòmics existents a Galícia, l'ostra japonesa o arissada, de moment, compta amb poca acceptació en el mercat gallec, per la qual cosa aquest tipus d'ostra no arriba a Galícia procedent d'altres latituds.



Per contra, la degustació d'ostra plana, té a Galícia una gran tradició, estima i consum, pel que en aquest cas, al costat de les ostres planes autòctones, són molt abundants en el mercat gallec les d'altres procedències, sobretot les de Grècia i Turquia.

Obre ostres

Sovint en forma de ganivet de fulla curta i ampla. Amb un topall en forma de disc perpendicular a la fulla que evita l'excessiva penetració d'aquesta al temps que permet una pressió major per introduir la fulla entre les valves.

La funció d'aquesta fulla, de tallant doble i punta punxeguda, és passar entre les valves a través de la xarnera (frontissa que les uneix) i seccionar després el potent múscul adductor (el que les tanca) del centre de la petxina. Cal, doncs, clavar-la entre les valves per la part més estreta tot fent alçaprem i, després, passar-la entre la carn i la valva plana fins seccionar aquell múscul, alliberant així aquesta part de la closca i deixant al descobert l'animal. Òbviament, l'operació es fa en viu, ja que la cocció de l'ostra, com tots els Bivalves, ja separa les valves.

Els models que posen l'ostra en un suport solen tenir el problema de la mida de l'ostra que fa que, al final, algunes les hàgim d'obrir pel mètode tradicional.

Cal obrir-les en viu per mantenir-ne els líquids interns i evitar-ne la dissipació. Per això es fa sempre amb la valva plana cap amunt.

És important la protecció de la mà que aguanta l'ostra.

Hi ha guants de malla de ferro que, a més, us poden servir per quan talleu carn o feu altres operacions de risc. Tot i ser un estri de poca utilitat, penseu que quan el feu servir serà per una bona estona. Busqueu un mànec còmode.



Ostres vives

Ingredients

12 ostres
Llimona
Molinet de pebre

Elaboració

Una ostra ha de pesar, ha de tenir aigua encara. L'ostra s'ha d'obrir amb un ganivet especial, fent una incisió pel punt on s'ajunten les dues closques.

Emboliquem l'ostra amb un drap que ens protegeixi la mà, i amb l'altra fem pressió amb el ganivet. Amb cura de separar la carn de la petxina, l'obrim.

Un cop descalçades, quan hàgim aconseguit desenganxar-les, les tapem un altre cop amb la mateixa closca, perquè no perdin l'aigua. Vigilem de posar-les en un receptacle, al damunt d'un drap. Les emboliquem amb el drap i les posem a la nevera, perquè estiguin fresques quan ens les anem a menjar.

Al moment de servir-les treiem l'aigua que han deixat anar (així evitarem que siguin excessivament salades i no cal preocupar-nos perquè tornaran a deixar anar aigua) i les amanirem amb una mica de pebre negre i si volem unes gotes de suc de llimona.



Ostra cruixent

Ingredients

16 ostres
Sal
Farina
Ou
Pa rallat

Elaboració

Posem les ostres amb aigua freda i bastanta sal. Quan arrenqui el bull ho farem bullir un parell de minuts fins que veiem que comencen a obrir-se una mica. Les refredem amb aigua freda i gel i amb l'ajuda d'un ganivet o un punxó les acabem d'obrir i en retirem la carn procurant que quedin el màxim senceres. Les passarem per farina, ou i pa rallat en aquest ordre. Les fregirem amb oli d'oliva ben calent i les escorrerem sobre paper absorbent. Podem acompanyar-les amb una mica de maionesa o de salsa de soja.