



Suomen osteriakatemia

Osterin ystävät haluavat nauttia herkkunsa tuoreena. Kun osteri on tiiviisti sulkeutunut tai se sulkeutuu välittömästi kuoreen napautettaessa, se on elävä ja valmis syötäväksi. Osteriakatemian puheenjohtaja puhuu rakkaudesta ensi puraisulla.

LILLI OLLIKAINEN piirros MARJO SAARELA

Elettin syksyä 1987. Aloittelin töitä Hotel Intercontinental Helsingin Galateia-kalaravintolassa, kun keittiöpäällikkö **Stig Asén** karräsi paikalle vaunullisen jäitä ja ostereita. Tusina työntekijöitä kerääntyi ympärille, ja sain maistaa elämäni ensimmäisen kerran osteria. Avaaminen oli jännittävää, ja syljeskelin kuorensiruja pois suustani. Sillä hetkellä syttyi suhteeni osteriin, Suomen Osteriakatemian puheenjohtaja **Olli Karvonen** muistelee.

NELJÄ vuotta ensipuraisustaan Karvonen lähti perustamaan Osterin Ystävät -yhdistystä. Johtajatuksena oli nautiskella pöydän antimista muiden valmistamana. 23 vuotta myöhemmin kokemuksina oli jo muillekin jaettavaksi, ja lempiherkkuna parissa tutustuneet Karvonen, **Eero Kennovaara** ja **Leif Tengström** halusivat lähteä jakamaan äyriäisten ja kalojen ilosanomaa kaikille kuluttajille. Syntyi Suomen Osteriakatemia.

VAHITTÄISKAUPOISSA järjestetyt Eläköön osteri -tapahtumat ovat todistaneet, ettei ostereiden kuluttajaa voi profiloida. Osterit kiinnostavat monenlaisia ihmisiä, ja tapahtumien suosio on yllättänyt joka kerralla

järjestäjätkin. Vaikka erityisesti pääkaupunkiseudulla ostereita myyvien kauppojen määrä on nousussa, Suomi on vielä kaukana ostereita länsirannikolla viljelevästä Ruotsista.

OSTERIIN tutustuttaessa on karistettava kaikki ennakkoluulot. Sitruunankin Karvonen jätti pois jo kuherusvuosina, sillä ei halunnut peitellä osterin hentoa makua. Kuinka raaka osteri pitäisi sitten syödä?

Karvosen vinkki on pureskella osteri suussa ennen nielaista. Joskus aurinkoinen alkunostos muuttuu osteri suussa hämmennykseksi, ja mielikuvituksen värittämä otus päättyy lautasliinaan. Useimmat kuitenkin pyytävät toista. Kulaus samppanjaa tai kuivaa valkoviiniä kruunaa hetken. Yksi parhaimmista Karvosen osterikokemuksista on vuodelta 1992.

- OLIN ensimmäistä kertaa Galwayssa Irlannissa Osterinavauksen MM-kilpailuissa. Menimme laskuveden aikaan Kelly-nimisen osterifarmarin rantaan ja nostelimme kumisaappaat jalassa ostereita korilla suoraan merestä. Siinä ostereita availlessa ja nautiskellessa maun intensiteetti oli aivan uskomaton. Sen tuoreempi osteri ei voi enää olla!

Ostereita pidetään seksikkäänä ruokana. Arvellaanhan niillä olevan positiivinen vaikutus seksuaaliseen kykyyn.

Suomen Osteriakatemia yhdistys

www.osteri.fi

- Perustettiin toukokuussa 2010.
- Johtajatuksena on edistää kalojen ja äyriäisten kulutusta Suomessa, riippumatta niiden alkuperästä.
- Toiminta painottuu erilaisten tapahtumien ja kilpailuiden järjestämiseen, esi-

merkkinä vuodesta 1988 asti järjestetyt Osterinavauksen SM-kilpailut.

- Jäseniä on alle 50, joista useimmat ruoka-alan ammattilaisia. Kutsun saa jokainen Osterinavauksen SM-kilpailuun osallistunut.

- Osterinavauskilpailussa avataan 30 osteria mahdollisimman nopeasti ja siististi. Suomen parhaat avaajat suorittavat tehtävästä kolmessa minuutissa, maailman parhailla aika on alle kaksi minuuttia 30 sekuntia.