



Danmark var rigt på dyr, som levede i havet lige efter sidste istid. Man har ikke fundet rester af disse dyr i udgravninger fra de allerældste bopladser i Danmark, som er ca. 14.200 år gamle. Men vi ved fra yngre jægerstenalderfund; at man spiste østers, snegle og blåmuslinger i stor stil.

### I skal bruge:

#### **Blåmuslinger**

Muslingerne kan samles ved stranden eller købes.

#### **Strandasters**

Strandasters passer godt til fisk og skaldyr. Strandasters vokser på strandenge og I skal plukke de fortykkede blade fra planten. Undgå at plukke blade fra planter, der er ved at gå i blomst. Strandasters er tilpasset et liv ved strandkanten, men kan egentlig ikke tåle salt. Så den lagrer saltet i sine kødfulde blade, især i de nederste. Sæson fra maj til oktober

#### **Grangrene**

I Danmark har vi flere forskellige nåletræer. Mange af vores graner er indført, f.eks. rødgran (ca. 1730), nordmannsgran (1850) og sølvgran (1855). Skovfyrren har været her meget længere. Vi har træstammer fra skovfyrren, som er 8.000 år gamle og velbevarede. Så de første rensdyrjægere har ikke kunne bruge grangrene, da de kom til Danmark. Menneskerne samlede lavere vækster til at brænde af.

**Sådan gør I:**

1. Lav et bål.
2. Skyl og børst muslingerne i koldt vand. Er de slået itu eller lukker de sig ikke, når muslingerne bankes let mod f.eks. køkkenbordet, skal de kasseres.
3. Når bålet er blevet til gløder, så lægges nogle grangrene og en flad sten (ikke flintesten, men I kan også bruge en rist) på gløderne. Til sidst placeres muslingerne på stenen eller risten. Lad muslingerne ligge i ca. 5-10 minutter. Muslingerne vil langsomt åbne sig, og nærmest stege i deres egen saft, mens de langsomt bliver røget. Ikke åben muslinger kasseres!
4. Drys små stykker hakket strandasters på muslingerne og spis muslingerne, imens de er varme.

