

# AUSTERES

SVAIGAS ATVĒRTAS AUSTERES – SERVĒJAM UZ LEDUS, AR CITRONU UN ŠALOTES SĪPOLU-SARKANVĪNA ETIĶA MĒRCI

## 1. CELINE MAISON No.3 (66-85g) Francija (Bretaņas reģions, Kankāle) – 2.70 €/gab. NEATVĒRTAS – 2.16 €/gab.

Šī godalgotā austere ir Francijas austeru fermeru Butrē ģimenes (La Famille Boutrais) tradīcija jau vairākās paaudzēs. Austere augusi 3 gadus Saint-Mont Michel līcī un ir ieguvusi klasiskās Kankāles austeres īpašības. Kā čaula, tā arī austeres gaļa ir paliela – kraukšķīga un pārsteidzoši patīkama tekstūra.

Spēcīgā garša lieliski sader ar citrona sulas vai klasiskās *Mignonette* mērces (sarkanvīna etiķis ar šalotes sīpoliem) skābumu. Austeres gaļīgums 9-12% no kopējās masas.

## 2. SENTINELLE No.3 (66-85g) Īrija (Clew Bay, Dundrum Bay) – 3.40 €/gab. NEATVĒRTAS – 2.72 €/gab.

Šī austere dzimusi Francijā, bet audzēta 3-3.5 gadus Īrijas ūdeņos – no sākuma Īrijas ziemeļrietumos (Clew bay) un pēc tam Īrijas austrumos (Dundrum bay), savukārt pēdējais posms notiek tās dzimtenē Francijā, lai izceltu katras augšanas vietas labākās īpašības. Austere ir kraukšķīga, patīkami saldena, jūtama nelielas lazdu riekstu notis un pēcgarša var just maigu joda pēcgaršu, kas nākusi no Īrijas jūras. Austere ir gaļīga, kas mērāma 13-15% no kopējās masas.

Mazāka izmēra austeru cienītāji noteikti novērtēs tās īpašo delikātumu.

## 3. CUVÉE PRESTIGE No.3 (66-85g) Francija (Marennes reģions) – 3.60 €/gab. NEATVĒRTAS – 2.88 €/gab.

Francijas populārākais reģions, kurā gadu simtiem tiek audzētas austeres. Īpaši sālsūdens baseini, kuros austeres notur, lai tām piešķirtu tikai šim reģionam raksturīgo, baseinos mītošo jūraszāļu nianšes. *Pousse en Claire* nozīmē, ka tā ir audzēta 4 gadus jūrā un noturēta vismaz 6 mēnešus šajos baseinos ar blīvumu 2-3 austeres uz kvadrātmetru.

Nepieciešams īpaši sarežģīts un laikietilpīgs posms katras austeres audzēšanai. Izteikti gaļīga, saldena, rotaļīgi rūgta ar mainīgām garšas notīm austeri lēnām baudot. Gara, saldena pēcgarša. Austeres gaļīgums 15-17% no kopējās masas.

## 4. POGET No.3 (66-85g) Francija (Normandija, Utah Beach, Charente Maritime) – 3.90 €/gab. NEATVĒRTAS – 3.12 €/gab.

Tīra Francijas pērle. Austeru fermeri gadu simtiem audzējot austeres ir novētrējuši katra reģiona labākās īpašības. Tāpēc, lai izaudzētu labāko no labākajām vietējām austerēm, tā tiek transportēta dzīves laikā trīs reizes, lai katrā audzēšanas ciklā piedzīvotu iespējami labākos iespējamos Francijas dabas apstākļus. Dzimusi Charente Maritime reģionā, kur pavadījusi pirmos 9 mēnešus, kur tā viegli, mazai esot, šūpojusi paisuma un bēguma apstākļos. Tad nogādāta jūras dziļumā, kur tā pavadā vienu pilnu gadu. "50 gramus vēlāk" (jeb, kad tā ir paaugusies par 50 gramiem) tā tiek pārvietota uz Utah Beach Normandijā, kur ūdeņi ir ārkārtīgi bagāti ar fitoplanktonu, tādejādi austere uzbarojas un kļūst izteikti gaļīga. Tur tā pavadā vēl 6-12 mēnešus līdz sasniedz noteiktus standartus austeres gaļīgumam. Tad tā atgriežas atpakaļ savā dzimtenē – Charente Maritime, kur tiek noturēta vēl vismaz 3 nedēļas sālsūdens baseinos, lai piešķirtu vēl pēdējo niansi, šai izlolotajai austeri.

Skaista un balta čaumala, daudzlāņaina un īpaši gaļīgi saldena tekstūra, smalka un niansēta jūraszāļu pieskaņa. Austeres gaļīgums 17-19% no kopējās masas.

## 5. OSTRA REGAL No.3 (66-85g) Francija Īrija (Clew Bay, Bannow bay) – 3.90 €/gab. NEATVĒRTAS – 3.12 €/gab.

Šī izcilā speciale austere audzēta 4 gadus pēc īpašām Butrē ģimenes (La Famille Boutrais) tradīcijām. Audzēšanas process ir garš un sarežģīts. Tās izcelsme ir Francija (Vendée), no kurienes mazās austerītes (seeds) ceļo uz Īriju (Clew Bay), kur pēc 18 mēnešiem tās, sasniegušas 3-4 cm, tiek šķirotas pēc lieluma un formas kvalitātes. Turpmāk, šī izlase vēl 2 gadus slēgtā līcī (Conche de Bannow), kuru vairākas upes apgādā ar saldūdeni un tā īpašais reljefs neļauj aizplūst paisumu laikā ieskatotam planktonam. Šeit tās tiks pārcilātas vēl vairāk kā 60 reizes, lai gūtu maksimāli labus kvalitātes rādītājus – tās „gaļīgumu” un tās saldo garšu. Sākumā jūtamas joda, minerālu un aļģu nianšes, kam seko patīkama, salda, lieliski sabalansēta riekstu pēcgarša. Austeres gaļīgums 15-17% no kopējās masas.

## 6. SELECTION OR (GOLD) No.2 (86-110g) Francija Īrija (Clew Bay, Bannow bay) – 4.60 €/gab. NEATVĒRTAS – 3.68 €/gab.

Izcilības paraugs! Austere savā audzēšanas ciklā piedzīvojusi pašus labākos apstākļus, ko Francijas un Īrijas piekrastes ir spējīgas sniegt. Audzēta izteiktos paisuma un bēguma apstākļos, lai savā gaļīgumā un pilnmiesīgumā sasniegtu izcili garšu. No Ostra Regal austerēm tiek izlasītas tikai labākās no labākajām. Zelta putekšņi uz čaumas ir kā kvalitātes zīme – tikai 5% no visām Ostra Regal austerēm nokļūst "zelta izlasē". *Sélection OR* ir visaugstākā klase – austere ir visapaļākā, dziļākā un vizuāli perfekta, atlasītas tikai smagākās austere, kas nodrošina lielāko gaļas daudzumu austerē. Audzēta minimums 4,5 gadus. Austeres gaļīgums 17-20% no kopējās masas.

# KOMPLEKTI

SVAIGU ATVĒRTU AUSTERU IZLASES

## 1. "PUSDUCIS" = 6 AUSTERES – 22 € NEATVĒRTAS – 17.50 €/gab.

6 dažādas austeres pa 1 gab. (no katras pa vienai)

## 2. "DUCIS" = 12 AUSTERES – 42 € NEATVĒRTAS – 34,00 €/gab.

6 dažādas austeres pa 2 gab. (no katras pa divām)

PAPILDINI AUSTERES AR PIEDEVĀM

Šalotes sīpolu-sarkanvīna etiķa mērce ♦ Citrons ♦ Melnie trifeļu grauzdiņi ♦ Pipari ♦ Tabasco

AUSTERU IZMĒRU SKAIDROJUMS

Nr.1 (111-150g) ♦ Nr.2 (86-110g) ♦ Nr.3 (66-85g) ♦ Nr.4 (46-65g)