

# AUSTERES

Piedāvājam 6 izcilas austeres no Francijas un Īrijas - austeru fermeru ģimene Butrē (La Famille Boutrais)

## 1. *Creuse Fine* **CELINE** No.2 (101-130g) Francija (Bretaņas reģions, Kankāle) – 3.00 €/gab.

Šī godalgotā austere ir Francijas austeru fermeru Butrē ģimenes (La Famille Boutrais) tradīcija jau vairākās paaudzēs. Austere augusi 3 gadus Mont Saint-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. *Creuse Speciale* **SENTINELLE** No.3 (76-107g) Īrija (Clew Bay, Dundrum Bay) – 3.50 €/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. *Creuse Pousse en Claire* **CUVÉE PRESTIGE** No.3 (76-107g) Francija (Marennes) – 4.00 €/gab.

Marennes ir piekrastes apgabals Jaunakvīnijas (Nouvelle-Aquitaine) reģionā Francijā, kurā gadu simtiem tiek audzētas austeres. Īpaši sālsūdens baseini (Claires), kuros austeres notur, lai tām piešķirtu tikai šim reģionam raksturīgo, baseinos mītošo jūraszāļu nianses. *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. *Creuse Speciale* **POGET** No.3 (76-107g) Francija (Normandija, Utah Beach, Charente Maritime) – 4.00 €/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, šūpojies paisuma un bēguma apstākļos. Tad nogādāta jūras dziļumā, kur tā pavada 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 pavada 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 austerei. Skaista un balta čaumala, daudzlāņaina un īpaši gaļīgi saldena tekstūra, smalka un niansēta jūraszāļu pieskaņa. Austeres gaļīgums 17-19% no kopējās masas.

## 5. *Creuse Speciale* **OSTRA REGAL** No.3 (76-107g) Francija/Īrija (Clew Bay, Bannow bay) – 4.50 €/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, sasniedušas 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 nianses, kam seko patīkama, salda, lieliski sabalansēta riekstu pēcgarša. Austeres gaļīgums 15-17% no kopējās masas.

## 6. *Creuse Super Speciale* **SELECTION OR (GOLD)** No.2 (116-135g) Francija/Īrija (Clew Bay, Bannow bay) – 5.00 €/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 un čaumalas 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, atlasīta 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 – 24 €

6 dažādas austeres pa 1 gab. (no katras pa vienai) + citrons + mērce + melnie grauzdiņi ar trifeļu eļļu

## 2. "DUCIS" = 12 AUSTERES – 45 €

6 dažādas austeres pa 2 gab. (no katras pa divām) + citrons + mērce + melnie grauzdiņi ar trifeļu eļļu

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)