

Läckert från havet

Ett stenkast från havet och i direkt anslutning till den populära hamnen på Bohus Malmön lockar Hamnskjulet med en meny full av havets alla delikatesser. Väg i vägg driver familjen en av Västkustens populäraste fiskebutiker med direktleverans till krogen. Färskare fisk och skaldjur än så går det väl knappast att få.

TEXT: ANNA SANDGREN FOTO: ÅSA ANDERSSON

Med en utsikt över Bohus Malmöns vackra hamn och ett läge så nära bryggdäcket att gästerna gärna bär ut efterrätten, kaffet eller den svalkande drycken för att slå sig ner direkt på bryggan återvänder såväl sommarboende som turistande gourméer ofta till Hamnskjulet. Här njuter gästerna av färsk krabba, nysamlade musslor och direktfångad fisk av alla de slag.

– Vi satsar på framförallt olika fiskrätter och allra helst på lokala råvaror fångade eller plockade mer eller mindre runt knuten, säger Josefine Simonsson, som driver Hamnskjulet tillsammans med sambon Magnus Samuelsson och Björn Hansson.

Att fisk och skaldjur är flitigt förekommande på menyn är mer eller mindre självklart. Med föräldrar som både grundat och fortfarande driver fiskeaffären i Hunnebostrand, bror som driver fiskebutik, en svägerska som är en hejare på att laga till fiskrätter och lång egen erfarenhet från familjens fiskeföretag vore allt annat i det närmaste konstigt.

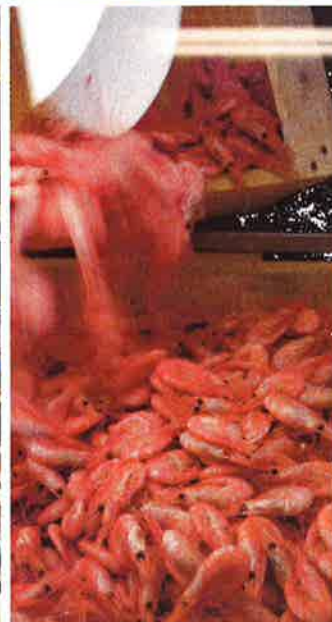
– Företagandet ligger i blodet. Vi har i generationer mer eller mindre direkt sysselsatt oss med fiskenäringen. Att ta steget och satsa på något eget kändes naturligt efter många år inom familjeföretaget.



Hamnskjulet ligger ett stenkast från Malmöns populära gästhamn.



Hamnskjulets gäster samlas gärna på den stora verandan med perfekt uppsikt över aktiviteterna i gästhamnen.



I fiskaffären trängs sommartid kunderna och det dagfärskas utbudet fylls ständigt på med nya delikatesser.

Lagom till sommaren 2006 slog Hamnskjulet upp sina portar. På bara ett drygt år har krogen redan hunnit etablera sig som en av de bättre fisk- och skaldjurskrogarna i området. Tillsammans med köksmästaren Erik Gustafsson har de tagit fram en meny som så klart domineras av fisk, men också innehåller publikfriare som husets hamburgare, kött och mer lättare rätter. Under flera sommar-kvällar ordnar man också med pubaftonar och levande musik.

– Vi har det väldigt förspänt med tanke på att vi bara kan kila in till fiskeaffären för att hämta de råvaror vi vill ha. Det innebär så klart stora fördelar inte minst för att vi har ett ovanligt brett utbud

av både skaldjur och nyfångad fisk, berättar Josefine.

Själva huset där krog och fiskeaffär ligger vägg i vägg, med en egen gång mellan, är också det nybyggt.

– **VI INSÅG** tidigt vilken potential hamnen i Malmö har och tyckte nästan det var märkligt att det inte fanns fler krogar och butiker här. Vi började skissa på hus som kunde rymma både krog och delikatessbutik, men också bostäder, berättar Jesper Simonsson, som tillsammans med kollegan Lennart Rohdin både står bakom byggprojektet och driver Malmöns Fisk.

Här råder full fart från tidig sommar till höstens första antågande.



Fisken och
skaldjuren
kommer alltid
nyfångat direkt
från Smögen.
Det är vi
särskit noga
med.

POPULÄR SOMMARÖ

Bohus-Malmön är en drygt 4 km lång och 2 km bred klippö som erbjuder ett genuint fiskar- och stenhuggarsamhälle. Här kan man ta den så kallade kärleksstigen runt Draget som är ett populärt promenadstråk, bland bryggor, vackra rosengårdar och den vackra bohuslänska graniten. Bohusläns landskapsblomma Kaprifolen, blommar här två gånger om året och ljungen fårgår ön i purpur toner under sin blomning. Liksom på de flesta öar i Bohuslän, finns här även sandstränder, klippor och ett flertal välordnade badplatser.

Bohus-Malmöns historia domineras av stenhuggeri. Den första stenhuggeriet på ön startade redan 1830. I slutet av seklet köptes hela ön av stenföretaget AB Kullgren. När så stenindustrin blev allt mindre lönsam gjordes istället satsningar på turismen. Bland annat är Kursgården ett Bed & Breakfast-hotell som har öppet nästan hela året. Sommartid finns det idag flera restauranger på ön och vintertid går det att boka med Kursgården om en bit mat. 1952 upphörde Malmön att existera som egen kommun. Istället är ön en del av Sotenäs kommun tillsammans med Tossene, Smögen och Södra Sotenäs.

För att komma till och från Malmön tar du bilfärjan från Kungshamn, alternativt egen båt. Kör till "Kungshamn S" och sväng av åt vänster vid skylten Malmön. Färjan går i snitt två gånger per timme och är gratis.

Läs mer: www.hamnskjulet.se

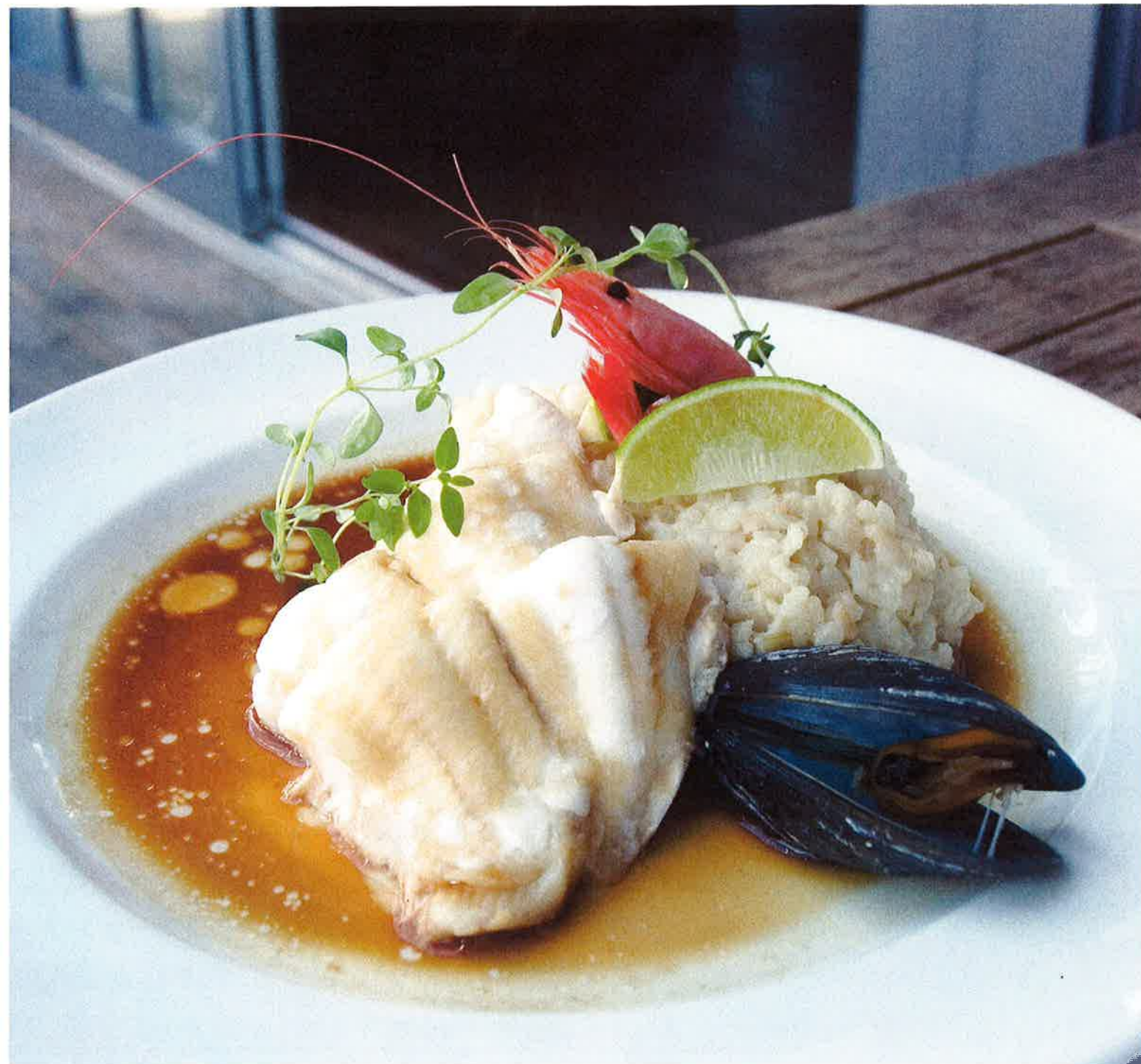
Redan innan öppningsdags under de intensiva sommarmånaderna väntar ivriga delikatessnjutare utanför dörren och killarna står inte stilla många sekunder. En strid ström kunder passerar ideligen genom butiken.

– **MÅNGA RESER** hit från intilliggande orter, som Lysekil och Fiskebäckskil, bara för att handla här hos oss. De kommer hit och bunkrar upp inför festligheter, kalas och privata middagar. Vi gör allt för att matcha efterfrågan och fyller på med varor hela tiden, säger Lennart leende och slår vant in ett par nykokta kräbbor åt en av de många stamkunderna.

I butiken ryms allt från nybakat bröd till olika sorters vinäger och oljor, marmelader, safter och en stor avdelning med frukt och grönsaker. För den som är på jakt efter mer kvarvarande och icke ätbara presenter eller minnen finns också vackra keramik, signerade Jespers svärmor.

– Fisken och skaldjuren kommer alltid nyfångat direkt från Smögen. Det är vi särskit noga med. Vi har ju utmärkta förutsättningar för att kunna erbjuda havets verkliga delikatesser, så som havskatt, bergtunga, hummer, sill, krabba, musslor, rökta och kokta räkor och så våra omtyckta havskräftor så klart, menar Jesper.





INGEFÄRSÅNGAD BERGTUNGAFILE´

Här möts klassiska smaker med en touch av det mer moderna kökets populära ingefära och lime. En kombination som får smaklökarna att jubla och vilja ha mer.

Beräkna cirka 180 gram bergtungafilé per person.
Ånga fisken tillsammans med några bitar ingefära i vattnet.

Kokos- och limerisotto

4 dl Avorioris
2 st lime
4 dl kokosmjölk
5 dl vatten
1 dl vitt vin
1 st charlottenlök

Hacka löken och riv sesten av limen samt pressa ur juicen.
Skölj riset noga. Fräs ris och lök snabbt. Tillsätt en del av kokosmjölken och all lime (både sest och saft).
Låt koka enligt angiven tid på rispaketet.

Sojasås

3 msk olja
0,5 dl soja
En nypa socker

Hetta upp oljan och tillsätt socker och soja.
Låt koka en stund och ringla såsen vackert över maten.



MUSSLOR THAI-STYLE

Hamnskjulets blåmusslor är så förfärligt goda att de försvinner lika snabbt från talriken som eventuella moln i sinnet vid blotta smakförmåelsen av dem. Ett bättre sätt att börja en härlig sommarmiddag finns knappast. Servera med rostat och vackert skuret vitt bröd. Var frikostig med brödet eftersom det ger en extra chans att fånga upp all den goda såsen. Recepten är beräknade för fyra personer.

Du behöver:

2 st små chili
4 vitlöksklyftor
1 msk Fishsås
1 msk Oystersås
2 msk färsk strimlad koriander
1 st finhackad charlottenlök
Blåmusslor 12-15 st/person
Gott toastbröd

Mixa chili (utan kärnor), vitlök, fishsås och oystersås till en sås. Fräs cirka en matsked charlottenlök i en stor kastrull eller wokpanna. Tillsätt 1/2 msk sås samt musslorna och täck med lock. Låt koka. När musslorna har öppnats, tillsätt en rågad matsked koriander.

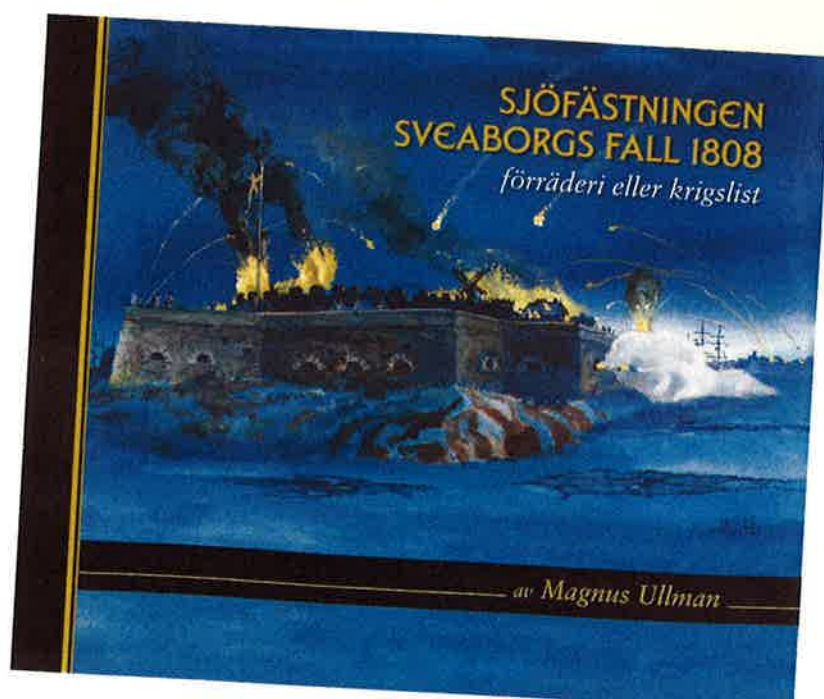
Sjöfästningen Sveaborgs fall 1808

förräderi eller krigslist

Läs om Sveaborgs dramatiska historia 1747-1992 med tonvikt på händelserna vintern och våren 1808 då den ointagliga fästningen kapitulerade. Läs också om skärgårdskriget mellan svenskar och ryssar i den finska skärgården och om hur ryssarna vid fästningens kapitulation fick den finska eskadern av Arméns flotta.

Boken är rikt illustrerad med oljemålningar av bl.a. Jakob och Christer Hägg och Håkan Sjöström. Pris 385 kr

Du kan beställa böckerna direkt på fax 08-599 290 01, telefon 08-599 290 28 eller e-mail: magnus.ullman@lmlaw.se.
www.magnusullman.com



BOKFÖRLAGET MAGNUS ULLMAN