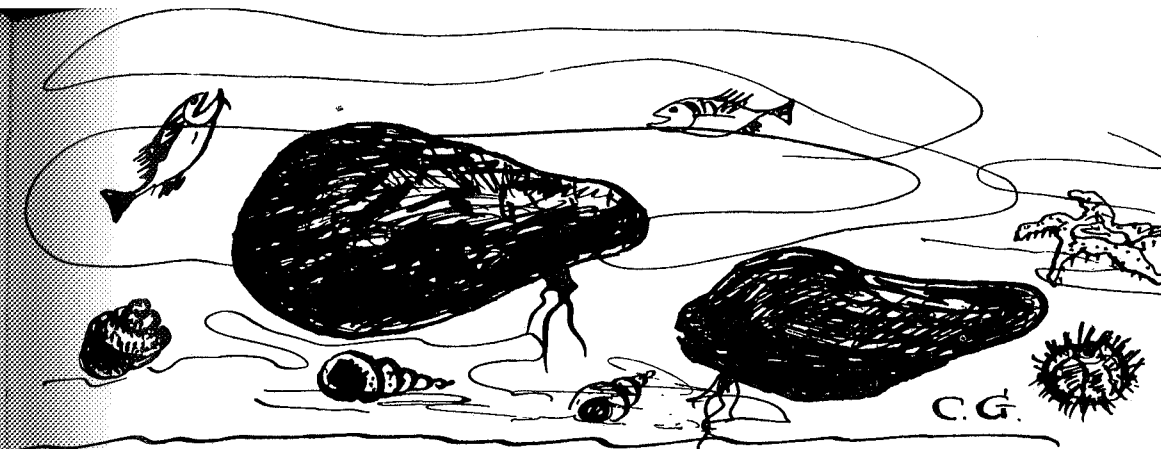


## Blåskjell

Blåskjell er en herrerett som alle trøndere burde interessere seg for. Det er et finfint agn når du skal ut på fiske med tvihakk en blank sommerdag, men de færreste tenker på at det er en kulinarisk nytelse av rang og overraskende lett å tilberede. Og så er det det med blåskjell at du kan skaffe deg ubegrensete kvanta gratis. Det er nok å ta av ute ved kysten og mange steder inne i fjordene. Finnes det noe morsommere en fin feriedag enn å rusle rundt i fjæra og se på alt det rare som finnes der, suge inn den egenartede duften av sjø, tang og tare, glemme alt for å være som barn igjen, og glede seg over det nye en oppdager. På steinene, gjerne under tang, og bortover sandbankene, kan blåskjellene stå tett, og det er bare å forsyne seg med de beste eksemplarene.

Næringsverdien er meget høy. Har du lært deg å spise blåskjell behøver du ikke å sulte ihjel, for de inneholder nær sagt alt som kroppen trenger. Det påstås at et alminnelig stort skjell inneholder det som en høne trenger for å produsere et egg, så hvorfor ikke gjøre et forsøk? Men, æsj, det ser da så ækkelt ut, æ hæle da itj å ha i mæ det derre klische, sier mange. Bare dumme fordommer som er lett å overvinne!

Er du nybegynner så skal du helst smake blåskjell når de er kokt. Tilberedningen er som sagt meget enkel. Står skjellene på stein eller svaberg, behøver du ikke vaske dem engang. Bare velg de fineste eksemplarer og legg etpar lag i en tørr gryte som settes på varm kokeplate. Snart åpner skjellene seg og avgir tilstrekkelig



kokevann, noen minutters koking er nok. Litt salt, pepper og eddik tilsettes. Innmaten ligger nå løs i skallet, den tas opp, og byssustrådene fjernes. Det er de sterke trådene som skjellet fester seg til underlaget med. Du kan spise direkte fra gryta eller fylle resultatet over på Norgesglass. Kraft fra gryta slås over, og det hele settes til avkjøling. Servert på smørbrød og med majones over smaker det aldeles fortreffelig. Jeg vil ikke innlate meg på å beskrive alle de måter du kan anvende blåskjell i husholdningen, det overlater jeg til din fantasi å finne ut.

Forgiftning etter nytelse av blåskjell har forekommet, men er lett å unngå når du holder deg borte fra havneområder og andre steder hvor kloakker forurenser sjøen. Der kan de være giftige. På bryggestolper bør du heller ikke forsyne deg. Hvis stolpene er forholdsvis nyimpregnerte, kan skjellene være giftige. Bryggestolper som gjennom mange år er utvasket av strømmende sjøvann er som regel ikke farlig vokseplass.

Noen sier at det er med skjell som med torsk, at de er brukbar bare i måneder med r. Min erfaring er at begge sorter kan være god å spise året rundt. Der det er klart og rent sjøvann er også kvaliteten god. En annen ting jeg har lagt merke til er at der det rinner ferskvann ut i sjøen, der trives også blåskjellene godt, og jeg har ikke merket at det har vært til skade for kvaliteten.

Kan du lære deg å spise skjellene rå, direkte fra skallene som åpnes med en skarp kniv, da har du funnet frem til en av de fineste kulinariske nytelser, og det koster ikke noe.



En journalist som var med på turistforeningens blåskjelltur i fjor og for første gang spiste en hel del «råsjælinger» ringte til meg dagen derpå og sa: Æ truidd da at æ sku bli både soilten og tørst da æ kom jëm ut på natta, mæn æ vart itj det nei. Å æ sov som ein stein get.

Vel, så prøver du litt blåskjell ved første leilighet. God fornøyelse.

OLAUS SCHMIDT

## Schivevollen

Litt historikk om T.T.s nye ervervelse

T.T.s populære kveldsturer på ettersommeren arrangertes 19. august i år (1959) til Schivevollen, den lille idyllen i Jonsvannstraktene som nå erverves for foreningen.

Skivevollen, som navnet blir skrevet i senere tider, er det øverste sted i Strinda, like mot grensen til Selbu. I Strinda bygdebok fortelles det, under historien om de enkelte bruk og gårder i bygda, at Skivevoll inntil 1847 var sæter til gården Kuset. Opprinnelsen til det ganske eiendommelige navnet, Skivevoll, og stedets forhistorie har dog, såvidt jeg kan se, hvilt i «historiens mørkekammer» hittil.

Gamle gårds- og stedsnavn søkes som kjent fortrinsvis tydet ut fra spesielle naturforhold. I slike navn forekommer som første ledd ofte også personnavn, dåps- eller slektsnavn, som gir løsningen på eldre eiendomsforhold.

Navnet Skivevoll har jeg lenge hatt mistanke om måtte ha forbindelse med slekten Schive i Trondhjem. Nå da stedet går inn i en ny epoke, blant Turistforeningens hytter, satte jeg meg fore om mulig å få klarlagt opprinnelsen til navnet Skivevollen og hva dette kunne fortelle fra eldre tider. Undersøkelser som jeg har foretatt i Statsarkivet i den anledning, ga ønskede resultater. Min formodning om at dette måtte ha forbindelse med slektsnavnet Schive, viste seg således å holde stikk.

I Strinda bygdebok fortelles det som nevnt at Skivevollen opprinnelig var sæter til gården Kuset. Kuset-gården som det her er