



FÄRSK MAT FRÅN HAVET  
SEDAN 1919

## Smögenkräftor

Nu kan du njuta med gott samvete av färsk nykokt MSC-certifierad havskräfta. Sverige har som första land i världen nått upp till MCS's miljömärkning för havskräftor. Smögenkräftor är ett mycket populärt alternativ till hummer och uppfyller samma höga kvalitetskrav som Smögenräkorna.

Havskräfta, som ibland kallas kejsarhummer, (*Nephrops norvegicus*) är en nära släkting till vanlig hummer, men är betydligt mindre och slankare med långa smala klor. Till skillnad från sin större släkting lever den på mjuka bottenar av lera och sand i bland annat Skagerack och Kattegatt, vanligen på 30–40 meters djup, men återfinns på djup ner till 400 meter. Havskräftan fiskas med trål eller med kräftburar. Hannarna kan nå en längd av 25 cm, honorna 17 cm. Honorna blir könsmogna vid 8-10 centimeters längd.

För Smögenkräftor gäller samma höga kvalitetskrav som för Smögenräkor. Man noterar bland annat båtnamn, fångstområde, fångstdag, tråldrag, fångstmängd, glans, färg, smak, storlek och temperatur – allt för att säkerställa en hög och jämn kvalitet. Havskräftor äts som andra skaldjur nykokt eller grillad med en god sås till. Man kan använda dem i soppor, förrätter, som garnering m.m. Köttet är mjukare/mjällare än hummerns och sötvatten-kräftans, samt mildare i smaken.



Färska Kräfter från Skagerack har landats på Smögen i över 100 år. Smögenkräftorna har tack vare sin färskhet och omsorgsfulla hantering blivit ett kvalitetsbegrepp som satt normen för nyfångade Smögenkräftor när de är som bäst. Härifrån kommer även läckerheter som Smögenräkor och hummer. Inte underligt att Smögen ofta kallas skaldjurens huvudstad.

Beställare ropar in de ny landade skaldjuren via en modern internetauktion och redan några timmar efter auktionen kan Smögenkräftorna avnjutas hos fiskhandlare eller restauranger runt om i landet.

På Smögens Fiskauktion har man under decennier utvecklat rutiner och processer för att säkerställa Skaldjurens höga kvalitet. Man granskar, smakar på och mäter skaldjuren efter konstens alla regler innan de blir kvalificerade för leverans. Smögenkräftan och Smögenräkan är ett begrepp man är stolt över på fiskauktionen och ingenting får lämnas åt slumpen. Utseendet på Skaldjuren varierar naturligt under året beroende på bland annat djupet de fångas på eller om det är lekperiod eller skalömsning. Kräfter är nyttig och naturlig mat och innehåller inga onödiga tillsatser då de enbart kokas i salt och vatten. Skaldjur innehåller mycket proteiner, men sparsamt med fett och berikar dig med nyttigheter som bland annat D-vitaminer, järn, zink och kalcium. Idag är det få livsmedel på våra tallrikar som är så opåverkade som naturligt fångad färsk fisk och skaldjur.

/Magnus

