



Nyfångad sjötunga. Hård i köttet och intetsägande smak. För färsk för att flå.



Sjötunga, ca 10 dagar. Mörad och god att tillaga.

HUR VET JAG OM SKALDJUREN ÄR FÄRSKA?

Hummer och krabba

Dessa säljs levande och kokas levande eller avlivas strax före kokning.

Räkor

En färsk räka skall vara glänsande i skalet och ha en frisk havsdoft. Räkor kokas ombord på båten. En nyfiskad, kokt räka av god kvalitet kan lagras upp till en vecka om temperaturen i kylan håller 2-4°C. (Konsumentkyl i två dagar). Räkor bör varken lagras för torrt eller för fuktigt och man bör se till att de ligger i behållare där de kan "andas". Efter ett par dagar börjar salt kristalliseras på räkans skal och den torkar något. Kokta räkor skall aldrig ligga på is, eftersom de då suger upp vatten.

I räkans livscykel ingår flera skalskiften under året; uppbyggnad av huvudrom under sommarhalvåret, utläggning av rom under buken under vinterhalvåret och utkläkning av rom under mars/april. De olika stadierna i räkans liv medför att den visar olika kvaliteter när det gäller mjukhet i skalet och struktur i köttet. Detta är lätt att ta för dålig kvalitet men hör till räkans normala livscykel. Ibland kan räkans vara svart i huvudet, vilket beror på att räkans har ätit mörk mat och magen har brustit vid fisket och kokningen. Frysta räkor i butik är producerade för att



Kräfter i klart kokspad.



Kräfter i grumligt kokspad.

frysas. De är kokade ombord på båten och nedfrysas direkt efter koket samt glasserade med vatten för att få en skyddande vattenhinna.

Kräfter

Kräfter kan fiskas med trål eller med bur. Att burfånga kräfter är ett mer skonsamt fångstätt varför kräftorna blir mer hållbara och kan hålla sig levande i 2-3 dagar. De skall förvaras kallt men inte läggas på is förrän de är döda. När de dött kan de förvaras ytterligare 1-2 dagar i kyl eller på is. När de faller i kvalitet blir de svarta i huvudet under gälarna.

Trålfångad kräfta är mer ömtålig och bör kokas inom 1-2 dagar då en stor del av dem dör strax efter fångst. Trålfångade kräfter kan ligga på ett lager is för ökad hållbarhet, förutsatt att de är döda.

Kokta havskräftor i sitt spad. Här ser man att spadet fortfarande är klart och genomskinligt. Det betyder att bakterierna inte hunnit växa till sig och skaldjuren är fräscha.

Kokta havskräftor i sitt spad. Spadet har blivit grumligt. Bakterierna har vuxit till sig och skaldjuren blir otjänliga. Att spadet blivit grumligt kan bero på att kräftorna förvarats för varmt, att de blivit gamla eller att man stoppat i fingrar eller förorenat föremål i spadet.