

Kräftfisket brukar enligt tradition starta i augusti men sedan ett antal år tillbaka är detta inte längre lagstadgat utan fiske får



Nedsänkning av kräftbur i en småländsk å.

Foto: Holger Ellgard

ske hela året om man har fiskerätt efter kräfta, i vissa sjöar finns speciella kräftfiskekort att köpa. I Sverige finns det två typer av kräfta, dels den inhemska och numer också hotade Flodkräftan samt den från Nordamerika importerade Signalkräftan, vilken också nu är den dominerande sorten.

Signalkräftan kan kännas igen säkrast på att denna har en liten vit prick precis i leden mellan det stora och lilla "klofingret". Viktigt att tänka på om man fiskar i vatten med den hotade Flodkräftan är att man inte använder redskap som använts i vatten med Signalkräfta då man på detta vis riskerar att överföra den för Flodkräftan dödliga kräftpesten.

Fisket

Fiske efter kräfta sker vanligtvis med kräftburar, som finns att köpa i nästan varje större handelskedja/fiskebutik, och tidpunkten är oftast under kväll/natt/gryning då kräftorna är nattaktiva djur.

Buren agnas företrädesvis med vitfisk, typ mört och brax, men kräftan lever i största utsträckning vegetabiliskt så att beta med exempelvis brännässlor eller potatis har visat sig fungera också.

Efter man betat burarna sänker man ned buren (med ett rep/snöre och någon flytande markering i andra änden) och låter den ligga där tills det är dags att ta upp den. Är kräftbeståndet stort kan det vara bra att ta upp burarna med ett kortare intervall, ex. 4 timmar, då det annars är risk att betet äts upp och kräftorna börjar att försöka rymma ur buren. I annat fall kan man låta buren ligga i från kväll till tidig morgon för att sedan vittja dem.

Kräftor trivs bäst när de har bra med gömställen, exempelvis stenar, stockar, vasskanter o.s.v., att gömma sig under och man bör därför försöka leta upp platser där det finns stenpartier eller andra gömställen på botten och placera sina burar där.

Hantering/förvaring

Kräftor överlever betydligt bättre **UTAN** vatten när de väl är ovanför vattenytan och man bör därför inte förvara dem i en hink/tunna/badkar med vatten i väntan på att de ska kokas, lägger man dem i en vattenbehållare med stillastående vatten kommer man garanterat få en hög dödlighet då de kvävs efter att syret är förbrukat och detta behöver inte ta lång tid alls för att det ska ske. Står de bara någorlunda svalt så överlever de gott och väl i långt över ett dygn i en hink/tunna utan vatten, det man ska tänka på är att om man får väldigt mycket kräftor så bör man sprida ut dem på flera hinkar så att det inte blir ett alltför tjockt lager av dem då de då kan kväva varandra till döds. Vill man prompt ha dem i vatten bör man se till att vattnet syresätts ordentligt antingen genom en luftningspump eller genom att tillföra syresatt rinnande vatten, man bör dock tänka på att kräftorna inte ska kunna ta sig ut över kanten på kärlet man förvarar dem i för de kommer att försöka fly ut.

Ska man ta i en kräfta är det bästa greppet att ta tag på sidorna om huvudet med tummen och pekfingeret strax bakom där klorna går ut, på det viset kan kräftan inte nå att nypa med sina klor.

Tillagning

1. Börja med att skölja kräftorna noga, en och en, man får då också tillfälle att kontrollera att kräftan lever, något som är väldigt viktigt om man inte vill förstöra ett helt kräftkok med dålig smak. Är kräftan orörlig och du är osäker på om den lever eller inte så räta då ut stjärten på den och knacka med ett finger på skalplåten vid huvudet, den ska då dra in stjärten mot kroppen, gör den inte det ska kräftan kastas och inte kokas.
2. Kokningen. Leta fram ett bra kräftrecept och börja sedan koka kräftorna, ett "standardrecept" följer här nedan annars.
När vattnet stormkokar kan man slänga i en eller några stycken kräftor, kräftorna kyler sedan av vattnet och det slutar stormkoka, man bör då låta det koka upp igen innan man fyller på med fler.

Kräftrecept

- 1 kilo kräftor
- 2.5 liter vatten
- 1 dl salt (eller upp mot 1.5 dl, lite efter tycke och smak)
- 10 stycken dillstjälkar (krondill), klipp gärna sönder dillstjälkarna i mindre bitar så att de går ned ordentligt i grytan.
- Någon dl öl
- Ett par sockerbitar

Blanda ihop allt och koka upp, i med kräftorna enligt rubriken "Tillagning" här ovan. Koka så att de sista kräftorna i.a.f. får koka i 7 minuter eller så. Tag av från plattan och låt lagen svalna med kräftorna i, när lagen är kall kan man ta ur kräftorna och lägga upp dem på ett fat för servering. Dock gör det absolut inget om man låter kräftorna ligga i lagen i något dygn, det blir snarare till det bättre.