

# HAVSKRÄFTA

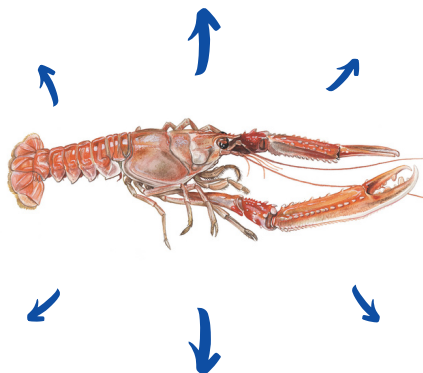


Innehåller: bra med protein, vitamin B12 och mineralerna selen och jod.

Lever: I saltvatten längs västkusten, vanligtvis på mellan 20-600 meters djup

Storlek: 13-20 centimeter men kan bli upp till 25 centimeter.

Klassiska maträtter: Kokta havskräftor man skalar själv eller halverade gratinerade kräftor.



Utseende: den har två klor och fyra par gångben. Färgen är orange till orangerosa med lite vitt på kanterna.

Ersättare: Istället för havskräfta kan man använda andra skaldjur som t.ex. räka och hummer.

Bor: Vuxna havskräftor gräver gångar i lerbotten som de bor i men när de är små yngel driver de runt i vattnet.

Äter: Havskräftan äter gärna havsborstmaskar och småfisk.



kul fakta!

# HAVSKRÄFTA

*Nephrops norvegicus*



## VISSTE DU ATT...

- Havskräftans rom är grönsvart i färgen men blir orangeröd när kräftan kokas. Skalet däremot har samma orangea färg både som rå och kokt.
- Kräftan växer genom att den skiftar skal. Den byter skal mer sällan när den blir fullvuxen. Då kan man hitta havskräftor som har havstulpaner och annan påväxt på skalen.
- Havskräftor fiskas antingen med burar eller med selekterande trål.
- Havskräftan är ett skaldjur och nära släkt med den europeiska hummern.
- Det finns gott om havskräftor längst västkusten och de är i säsong året om.

STJÖMATSGLÄDJE