

TORSK

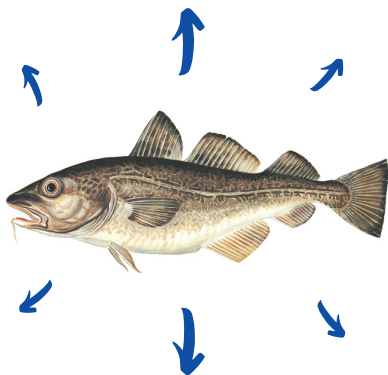


Innehåller: Mycket protein men lite fett.

Ersättare: Torsken kan ersättas med andra torskfiskar som kolja, sej, vitling och bleka.

Maträtter: Torsk är en eftertraktad matfisk och serveras klassiskt som kokt med äggsås eller med skirat smör, potatis och kokta ärtor.

Lever: I salt och bräckt vatten från Bottenhavet till Nordatlanten.



Välj torsk: När du vill ha en mild och klassisk fisk och lite extra lyx.

Storlek: Torsken kan väga upp till 96 kilo och bli 2 meter lång. I Sverige är blir den vanligen upp till 1,5 meter och 15 kilo.

Utseende: Torsken har tre ryggenor och känns lätt igen på den lilla skäggtömmen under hakan.

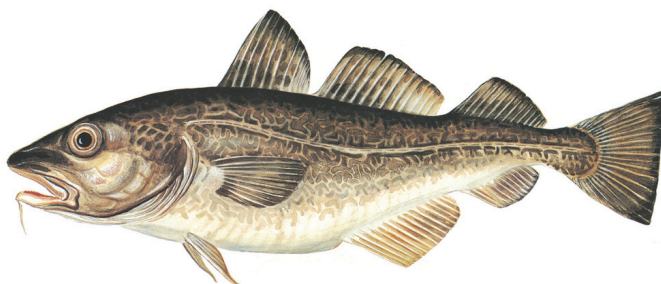
Tillagning: Torsken är god att steka eller koka men funkar också bra i gratänger. Torsk kan också torkas precis som långa för att sen serveras som lutfisk.



TORSK

Gadus morhua

kul fakta!



VISSTE DU ATT...

- Torskens skinn varierar i färg beroende på vart torsken lever och vad den äter. Den kan vara grågrön, rödbrun, leopardfläckig eller ljus vitgrå, nästan lite gul.
- Torskens namn kommer troligtvis från ordet torr. Detta beror på att man förr i tiden ofta torkade torsken för att kunna spara den och äta senare.
- Torsk är Blekinges landskapsfisk.
- Torsken har en mjuk flärp under hakan som kallas för skäggtöm. Torsken använder känseln i skäggtömmen för att söka efter mat på botten. Där jagar den bl.a. kräftdjur och mindre fiskar.

SJÖMATSGLÄDJE