

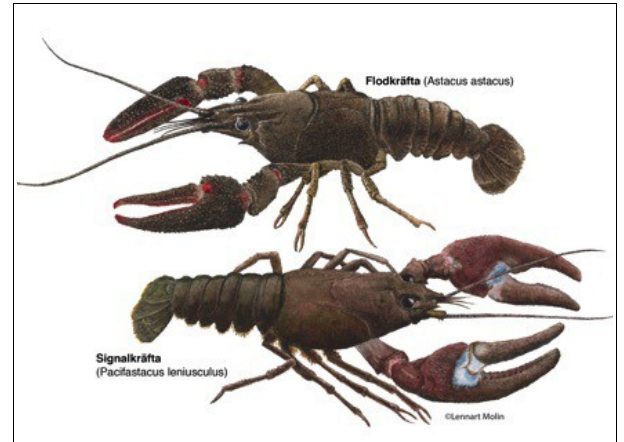
# Kräddfisk

Kräddfisket brukar enligt tradition starta i augusti men sedan ett antal år tillbaka är detta inte längre lagstadgat utan fiske får ske hela året om man har fiskerätt efter kräfta.

## Två arter: Flodkräftan och Signalkräftan

I dag dominerar den från Nordamerika importerade Signalkräftan\* i svenska vatten. I Bureälven finns fortfarande den inhemska och numer också hotade Flodkräftan. Flodkräftan hotas framförallt av den för Flodkräftan dödliga kräftpesten som kan överföras från Signalkräftan. Därför får man vid fiske i Bureälven endast använda redskap som tillhandahålls av byalaget som också är de som har fiskerätten för kräftfisk.

\*Signalkräftan kan säkrast kännas igen på att denna har en liten vit prick precis i leden mellan det stora och lilla "klofingret".



## Fisket

Fiske efter kräfta sker vanligtvis med kräftburar och oftast under kväll/natt/gryning då kräftorna är nattaktiva djur. Buren agnas företrädesvis med vitfisk, typ mört och brax, men kräftan lever i framförallt på växter så att beta med exempelvis brännässlor eller potatis har visat sig också fungera.

Efter man betat burarna lägger man i burarna i vattnet. Burarna är fästa med snöre som sedan har någon flytande markering eller är fästade direkt mot land i andra änden så att man lätt kan vittja burarna och enklast är att vittja burar som är fästa vid land. Hur ofta man vittjar beror på hur stort kräftbeståndet är. Bureälven har ett bra kräftbestånd så lämplig intervall kan vara ca 2 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.

Kräfter trivs bäst när de har bra 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

Kräfter överlever betydligt bättre **UTAN** vatten när de väl är fångade och man bör därför inte förvara dem i en hink/balja med vatten i väntan på att de ska kokas, Står de bara någorlunda svalt så överlever kräftorna gott och väl i över ett dygn i en hink/balja utan vatten, om man får väldigt mycket kräftor så bör man sprida ut dem på flera hinkar så att det inte blir ett alltför tjockt lager, då kan kräftorna kväva varandra till döds. Man bör också tänka på att kräftorna inte ska kunna ta sig ut över kanten då kräftorna kommer att försöka fly.

Vill man ha kräftorna i vatten bör man se till att vattnet syresätts ordentligt antingen genom en luftningspump eller genom att ofta byta vatten.

Många föredrar att vänta med tillagningen. Om man låter kräftorna leva över natten innan tillagning så hinner kräftorna bättre rensa ur tarminnehållet.



## 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. 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 kräftor

Här följer ett "standardrecept"

## Kräftrecept

- 1 kilo kräftor (ca 20-25st)
- 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.

