



Räkor hos Ica

Teologi

Räknäringens fångstteknologi och råvarubehandling är av stor betydelse eftersom räkan har kort hållbarhet. Man lägger stor vikt på att få fram och hålla bästa kvalitet från trålen och hela vägen fram till

konsumenten. Djupfrysta räkor ska helst tinas långsamt i kylskåp. En långsam tining bevarar smaken bättre, än till exempel i rumstemperatur.

Servering

Räkor skall alltid serveras kalla, gärna med istärningar i skålen. Räkan skall också ätas naturell som möjligt och ska inte smaka olja, vinäger, citron, tabasco eller frityrskorpa utan man ska känna smaken av hav, tång och mild smälta.

Världen

Grönland är största räkfiskenation med 60 000 - 70 000 ton årligen. Norge tar andra plats med 40 000 - 50 000 ton per år.

Därefter följer USA, Canada, Island och Färöarna (14 000 ton). Sverige långt ner på listan. År 1994 landade svenska räkrålar 1 074 ton kokt och 1 484 ton rå nordhavsräka till ett totalvärde av 75 miljoner kronor, exklusive matmoms, i första handelsledet. 1995 tog den svenska årsräkkvoten slut under hösten och vi fick låna några hundra ton ur utländsk räkkvot för att kunna leverera svenskfångade räkor året ut. Räklånet ska alltid på något sätt återbetalas snarast på något sätt vilket är en uppgift för Fiskeriverket.

Namnet

Namnet räka är skriftligen känt sedan 1592. Det är ett speciellt nordiskt ord som antas vara av slaviskt ursprung medan beteckningen nordhavsräka är betydligt yngre.

För övrigt är nordhavsräkan tämligen ny i vårt kosthåll. År 1830 serverades den första räkan i restaurangen på järnvägsstationen i norska Drammen.

Historien

Det svenska räkfisket började vid sekelskiftet 1900 då bryggaren Lyckholm i Göteborg köpte räkrålar från England.

- Ibland upptäcks en liten långsmal fisk bland djupfrysta (grönländska) räkor. Det är en alligatorfisk, kallad "fiskarnas tjuvjägare" och fransmännens "Atlantens giftalligator".

- Räkakademien bildades 21 juli 2007 under Räkans Dag i Strömstad..