

ART I FOKUS

Krabbtaskan – inget taskigt kräftdjur



FOTO: BENT CHRISTENSEN/AZOTE

KRABBTASKAN, *Cancer pagurus*, är ett tiofotat kräftdjur tillhörande släktet Decapoda, där vi även hittar humrar, kräftor och räkor. I Sverige finns den på västkusten i Kattegatt och Skagerrak samt så långt söderut som norra Öresund. Den figurerar även på våra matbord och då främst kring oktober månad då köttet anses smaka som bäst.

DET ÄR ETT STORT KRÄFTDJUR, upp till 5 kilo, som är betydligt bredare än lång. De kraftiga klorna kan lätt krossa hårda skal. Ryggskölden är rödbrun med ljusare partier bak, och med karaktäristiskt pajkantsliknande kanter. Skalet består av kalk och det finns farhågor bland forskare om att dessa kan bli skörare på grund av havsförsurningen. För att växa behöver skalet ömsas och tillväxten kan vara så mycket som 25 procent per gång. Skalömsning sker två till fyra gånger under

de första levnadsåren och trappas sedan ner tills krabban nått en skalbredd på omkring 18 centimeter. Då ömsar den endast vart tredje eller fjärde år.

KRABBTASKAN lever på klipp- och stenen botten på mellan 6 till 30 meters djup, och ännu djupare vintertid. Musslor och andra bottendjur utgör huvudfödan och den kan smaka på sin mat med hjälp av små hår på benen. Honan avstår från föda såväl före som efter äggläggning, en period på 6 till 8 månader. De vandrar också långa sträckor under denna tid. Uppmätt maxsträcka för honor är 22,8 mil, men vanligtvis rör sig om 10 mil, jämfört med 6 mil för hanarna. Ett möjligt skäl till honornas långa förflyttning tros vara att de vandrar mot strömmen innan larvkläckning för att på så sätt kompensera att larverna förs med strömmen.

I SVERIGE ÄR DET TILLÅTET att fiska krabba året om, men det sker flitigast på sensommaren/hösten. Det är dock förbjudet att fånga krabbtaska vid dykning. Yrkesfiskarna tog upp 251 713 kilo krabbtaska förra året och den totala mängden för 2018 ligger i skrivande stund på 100 238 kilo. Fisket sker med tinor eller med garn. Fiskeridödligheten betraktas som låg om man jämför med andra områden i Europa och det svenska beståndet anses ligga på en relativt hög nivå. Då krabbtaskans naturliga fiender, främst torskfiskar, har minskat i antal under senare år så anses även krabbtaskans naturliga dödlighet ha minskat. WWF:s fiskguide råder konsumenter att titta efter MSC-certifiering och att krabban är svenskfångad, eftersom det råder mindre kontrollerade former av kommersiellt krabbfiske i andra länder. Den ska även vara burfångad och inte trålad.

FÖR ATT MINSKA MATSVINNET och ta vara på allt kan man välja att koka egen skaldjursbuljong på skalet. Här kan man även blanda i skal från räkor, kräftor och även fiskskrov. För att ytterligare höja smaken kan man rosta skalen i ugn eller fräsa i hög temperatur på spisen innan kokning.

TEXT OCH KONTAKT:

Anna Lorenz, Havets Hus i Lysekil
anna.lorenz@havetshus.se