

32
sorter

Här är årets största kräfttest!

kräft-test



Färiska turkiska jumbokräftor kokas i Turkiet, vakuumpackas och pastöriseras.

Massor med smör

Pandalus pastöriserade turkiska jumbo

• Mjälla, milda fyllda lättskalade. Bra salta. Det svider efter ett tag och så ska det bara va ra En guldgruva för den som gillar kräftsmör. Stjärnkokken är lyrisk. Lite dyr. (Genomsnittsbetyg fyra senaste åren: 4,3)

LEVA & BO FAVORIT!



Färiska svenska signalkräfter kokas och kyls snabbt ner till 4 grader, hållbara i sju dagar i kylskåp.

Knubbis som smälter i munnen!

Färiska svenska signalkräfter – smålandskräftan

• Härligt knubbig kompis. Grym kronhillstuns. Smälter i munnen. Dyrast. (Genomsnittsbetyg fyra senaste åren: 4,8)



Vackra skaldjur

Pandalus pastöriserade turkiska

• Bra rakott, men något smaklös lag. Veldigtt vackra kräftor. I stort lika bra som jumbon. Dyrare än frysta. (4,7)



Stora & bra dillsmak

Ullmos pastöriserade turkiska jumbokräftor, 16–22 stycken/kilo

• O range bjässe. Söt med rätt dilltouch. Bra, men lite mager mage. (3,75)



Klorna är lite små...

Ullmos pastöriserade turkiska kräftor, 24–30 stycken/kilo

• Små klor. Aningen blyg i smaken, fattig lag. Saftigt, aromatiskt smör. (3,3)



Saftiga stjärter

Ullmos frysta kaukasiska jumbo, 16–22 stycken

• Snygg som universum. Bra konsistens, perfekt kokt. Intensiv smak utan beska. Bred, saftig stjärt. (3,3)



Bästa frysta kräftan!

Ullmos frysta partykräftor (spansk inklusive lösa stjärter)

• Små, men naggande goda klor. Bäst salta. Bästa frysta kräftan, enligt stjärnkokken och juryn. (2,5)



Bra kronhillssmak

Ullmos pastöriserade kaukasiska jumbokräftor, 16–22 stycken/kilo

• Nästan lika vass som turkarna. Matiga, mjälla stjärter. Bra kronhillstuns. Men lite väl tom under skölden. Finns även på hink! (ny)



Små & hårda i skalet

ICAs frysta kinesiska, 23–28 stycken

• Små, och aningen hårda i skalet. Men fint, salt kött. Perfekt smör. (Ej testade tidigare.)



Köttiga – men dyra

Färiska svenska signalkräfter – skaldjur.nu

• Bytt recept? Syrlig smak av öl, för lite salta. Annars feta klor. Mycket kött för pengarna. Dyrast. (4)



Här är årets största kräfttest!



Härliga rumpor...

Ullmos frysta spanska superjumbo, 11–15 stycken

• En svartröd pansarvagn. Härlig rumpa att bita i. Bra sug. Men bitter mage. (3,5)



Välfyllda klor

Pandalus frysta kinesiska jumbo, 17–22 stycken

• Tomatröda i skalet. Härligt väl-fyllda klor. Frisk, men klen smak. Smörigt innankräm. (3,3)



Snygga bumlingar

Icas frysta kinesiska jumbo, 17–22 stycken

• Snygga, stora, röda som barn i lar. Mjälla i kött och krämiga i smör. Välmatade klor. (3)



Lättskalade ringar

Ullmo frysta kinesiska jumbo, 16–22 stycken

• Snygging. Bra storlek, lättskalade. Försiktig, nästan mesig smak. (2,8)



Matade klor

Bergströms frysta kinesiska jumbo, 16–22 stycken

• Jämna. Matade klor, stadig stjärt. Grym krondill, lite söta, aningen för lite salt. Lite jordig smak. (2,7)



För mycket kummin!

Ullmos frysta kaukasiska, 24–30 stycken

• Hygglig, men kummin tar bort kräftsmaken. Klorna går bort – de är värdelösa. (2,5)



Sötsyrligt kräftsmör

Ullmos frysta spanska (1/5 kilo)

• Ko rallröd, men ser anspråkslös ut. Härligt sötsyrligt smör. Från lagomlandet. (2,5)



Konstgjord dillsmak

Ullmos frysta turkiska jumbo, 16–22 stycken

• Maffigaste klorna. Konstgjord dillsmak. För den som gillar parfym. Från höstens fiske. (2,3)



Nja, lite för söt

Ullmos frysta turkiska, 24–30 stycken

• Smal rygg. Lite för söt. Färgat kött? Julafton i dilllandet. Helt ok, men ful mage! Från höstens fiske. (2,3)



Har de frysts på nytt?

Pandalus frysta kinesiska, 50-pack

• Blåröd. Söt, bra konsistens i klor. Men vattnig mage. Omfryst? (ny)



Som suddgummi

Kivans / Bergströms frysta armeniska jumbo, 17–22 stycken

• Ser sjuk ut. Förkrympta klor. Suddgummiartat kött. Dock schyst smak. (ny)



Alldeles för söta

Ullmo, pastöriserade spanska jumbokräftor, 16–22 stycken/kilo

• En pansarvagn. Hård stjärt. För söta, nästan syltiga. Finns även i ka tong. (3,25)

Här är årets största kräfttest!



Blå för eftersmaken
Ullmos frysta spanska jumbo, 16–22 stycken
• Lite torr. Smakar brödbak. Anis? Eftersmaken är en katastrof. (2,8)



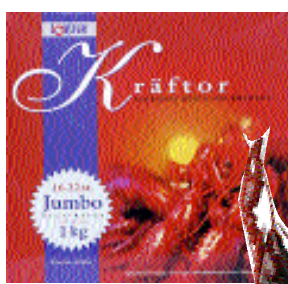
Rena pansarklorna
Ullmo, pastöriserade spanska, 24–30 stycken/kilo
• Vackert svartröd. Mager som en räka. Hårda pyttesmå klor, svåra att focera. Finns även i kartong. (2,7)



Smakar som tvålv
Ullmos frysta spanska, 24–30 stycken
• Tvålig i smaken, åt dyhållet till. Småttig. Funkar i nödfall. (2,3)



Torra & dåligt smör
Pandalus frysta spanska, 24–30 stycken
• Hårdt skal och liten. Aningen torr. Dåligt smör drar ner betyget. (2)



Smakar som bröd...
Lobsters frysta kinesiska jumbo, 16–22 stycken
• Röda hund-skal! Boilerklor. Vacker rumpa med rejält tuggmotstånd. Smakar gammalt bröd. (1,8)



För söta och ojämna
Pandalus kylda turkiska i hink (har varit frysta), cirka 28 stycken
• Ojämna. Några snudd på oörliga (9 centimeter), andra sega jättar. Skräp För mycket socker i lagen. (ny)



Smaklös besvikelse
Lobster, kinesiska, 23–28 stycken
• Tomma klor, liten. Gummigaktig stjärt. Smaklös. Man får skala många för att bli mätt. (1,3)



Pyttesmå stjärtar
Pandalus frysta kräftkungen special (kinesiska inklusive lösa stjärtar)
• Djupt röda. Stora klor, men pytteliten stjärt. Smakar hav. Klen dillsmak. (0,7)

Och de här kan du glömma!



Varning för dy-smak
Pandalus spanska jumbo, 17–22 stycken
• Av dy är du kommen – dy skall du åter varda. (0,8)



Usch! Tvi! Spott!
Lobster, kinesiska (inklusive lösa stjärtar)
• Soptunnan nästa. (0,7)

Så här gick testet till

- 32 sorter skulle avsmakas i årets fetaste kräfttest. Det handlar om blindtest av kräftor som säljs i helt vanliga livsmedelsbutiker, bland annat hos kedjorna Ica, Coop, Axfood (Hemköp, Willys) och Bergendahls (City Gross med flera).
- De frusna kräftorna tinades enligt konstens alla regler, nämligen sakt i flera dagar i kylskåp för att säkra kvaliteten.
- Kräftorna bedömdes efter färg, konsistens, smak och utseende. Färgen är en del av upplevelsen och vissa kräftor såg dessvärre ut som de hade röda hund. Andra var röda som Gudrun Schymans läppstift. Åter andra var vissa blekansikten.
- Vi vände upp och ner på paketen för att avslöja eventuellt fusk med klotlösa småttningar. Pandalus nya hink med tinade kräftor från Turkiet är ett skräckexempel på slarv med sorteringen.
- För en del är suget hela grejen. Huvuden monterades av och med ett bestämt knipgrepp om "hornen" revs den bittra gallan ut. Den professionella juryns kritiska smaklökar letade sig in till det smöriga inkrämet. Och det ädla kräftköttet i stjärt och klor bedömdes.
- Bäst avatten serverades till.