



04

mar 2023

Skrei - nu är det säsong

Skribent: **Vin & Matguiden**

Nu är det åter igen dags för oss svenskar att njuta av färsk norsk torsk när den är som bäst.

Varje år mellan januari och april kommer skreien till nordnorska kusten för att leka. Den långa vandringen från Barents hav ger fisken ett mycket delikat kött som är muskulösare, fastare och vitare än vanlig torsk ? det är den förvandlingen som gör att torsken blir skrei.



Omkring 500 miljoner torskar ger sig iväg för att leka kring framför allt Lofoten. Den första gruppen skrei har nu kommit in till kusten men den stora massan förväntas komma först i slutet av januari. Ungefär 90 % återvänder till Barents hav. Tack vare god förvaltning av norska myndigheter är skreibeståndet hållbart och i god tillväxt. Beståndet är MSC-certifierat och delar av det är KRAV-märkt. När leken är över i april flyter de befruktade äggen med strömmarna mot de näringsrika betesområdena i Barents hav där fisken spenderar sina första fem år innan den ger sig av på sin första vandring mot Nordnorges kust.



De allra finaste torskarna väljs ut och får märket Skrei® i ryggfenan. Det är en garanti för att fisken håller högsta kvalitet. Fiskarna väljs ut, förpackas, behandlas och transporteras i enlighet med en definierad standard. Fabrikerna som packar och levererar skrei måste registreras och godkännas av Norges sjömatråd. Fisken ska packas inom 12 timmar från fångst och förvaras på is vid en temperatur mellan 0 och 4 grader.



I Norge är man noga med att inget ska gå till spillo. Därför tas inte bara filéer, rom och kinder tillvara, utan även lever, bukslag, huvud och tunga. ? Torkat skrei färdas till Italien som Stoccafisso, hel skrei saltas och torkas för att skickas till Portugal och Brasilien som Bacalao. Huvudet till Nigeria, där det kokas till fond i grytor. Magen åker hela vägen till Asien där den blir till en delikatess. Kind, tunga och filé tar bland annat vi i Sverige hand om, där vi äter den som lyxig säsongsrätt på väl utvalda restauranger eller hemma, säger Line Kjelstrup, Sverigechef på Norges sjömatråd.



Läs mer intressant om skrei och torsk i vår artikel förra året vid samma tid.
Fakta om skrei- Namnet ?skrei? kommer av det gammelnorska ordet för skrida, vandra.- Skrei kommer från världens största torskbestånd, ett bestånd som är hållbart och i god tillväxt- Skreien vandrar från Barents hav till Nordnorges kust för att leka under januari?april, då den traditionsenligt fiskas och avnjuts färsk i säsong- Skrei får bara kallas skrei mellan januari och april och kallas skrei även i Spanien och Frankrike- Skrei som har märket Skrei® i ryggsfenan är kvalitetsmärkt skrei och är behandlad och packad enligt en noga definierad standard som borgar för hög kvalitet

Källa och bilder: Norsk sjömat