



Foto: Hasse Holmberg/Scanpix

Allt för godaste kräftskivan

Det är dags för kräftskiva. Och för att du ska få en riktigt god fest har vi samlat ihop de bästa recepten på mat och dryck. Du hittar alla godsaker här nedan.

Att äta kräftor är ingen ny företeelse, faktum är att man funnit skriftliga källor från medeltiden som berättar om hur munkarna konsumerade kräftor under fastan. Med tiden blev det mode att äta skaldjur och därmed kräftor hos de kungliga hoven och adeln, och trenden spred sig även till Sverige.

I Sverige var Erik XIV en stor kräftätare. I ett brev till fogden på Nyköpingshus år 1562 kräver kungen kräftor i överflöd till hans syster Annas bröllop. Erik XIV odlade även egna kräftor i vallgravarna runt Kalmar slott. Kräftorna åts dock inte hela och kalla på den här tiden, utan som ingrediens i exempelvis färser och stuvningar. En annan kräftälskare var Kajsa Warg som i sin kokbok från 1700-talet beskriver hur man kan laga såväl kräftkaka som kräftkorv och stuvade rudor med kräftstjärtar. Först i slutet av 1800-talet började man äta kräftorna kalla, dekorerade med krodillskvistar.

Men även om kräftätande inte är en ny företeelse så är kräftskivan det. I slutet av 1800-talet när nationalromantiken spirade började man på en del håll ta farväl av sommaren genom att äta kräftor utomhus, något som sedan spred sig runt om i landet. Men själva ordet kräftskiva dök dock inte upp i pressen förrän på 1930-talet. I slutet av 1800-talet blev den ökande konsumtionen och den växande kräftexporten ett hot mot den svenska flodkräftan. Restriktioner för kräftfiske infördes, och kräftskivan kom att bli fixerad i tiden, nämligen i augusti månad.

Källa: Nordiska museet