

Hitta smakkombinationerna till kräftskivan - Färsk undersökning kartlägger våra favoriter på kräftbordet

Kräftskivan är en given snapshögtid, men det kan vara svårt att veta vilka snapsar som egentligen passar bäst på kräftskivan och hur de ska serveras. Om svenskarna själva får välja ska det vara Västerbottenpaj, rostat bröd och Västerbottenost på kräftbordet, men det förekommer regionala skillnader visar en färsk undersökning initierad av Altia.

Västerbottenpaj är det populäraste tillbehöret på kräftskivan följt av rostat bröd och Västerbottenost. I Norrland är Västerbottenost absolut populärast medan Götaland och Svealand har västerbottenpaj som favorittillbehör.

– Generellt passar alla akvaviter bra till kräftskivan, det vill säga snapsar som är kryddade med kummin eller dillfrö, två kryddor som passar bra till både kräftor och lagrad ost. O.P. Anderson, Gammal Norrlands Akvavit och Skåne Akvavit är kumminkryddade snapsar som är särskilt bra till osten. Den dillkryddade Läckö Slottsaquavit är helt oslagbar till kräftorna. För de som inte är så förtjusta i akvavit så är Hallands Fläder ett mildare alternativ som också går utmärkt ihop med kräftor och ost säger Jonas Odland, Kryddmästare på Altia.

Kräftpremiären sammanfaller också med en av årets bästa skördetider. I augusti finns det mycket gott att hämta från trädgård och skog som man både kan servera som tillbehör och krydda snapsen med.

– Det är enkelt att plocka råvaror i skogen och trädgårdslandet och göra sin egen hemkryddade snaps till kräftpremiären. Kantareller är en spännande och god snapskrydda, men mitt absolut bästa recept till kräftskivan är en dill- och citronsnaps. Börja med en butelj Brännvin Special (350ml). Krydda med några dillkvistar, skalet från en citron och lite honung. Skaka om och låt stå några timmar och servera sedan med de vackra kryddorna kvar i flaskan. Perfekt för den som har glömt att krydda snapsen och har bråttom, den passar jättebra till kräftorna, säger Jonas Odland, Kryddmästare på Altia.

Visste du att...

- Att iskyla snapsen är en kvarleva från 1800-talet när brännvinet smakade finkel. En iskall snaps smakade då bättre eftersom den kändes mindre oren. Idag när snapsen är ren och finkelfri så behövs inte iskylningen, den gör bara skada genom att dölja smaken av kryddningen.
- Hovet redan på 1500-talet började få smak för kräftor, troligen efter inflytande från kontinenten.
- Carl von Linné var en av de som ansåg att kräftor var helt olämpliga som människoföda. Under 1700-talet åts kräftorna mest i tillagad form, som korv eller i puddingar. Recept på rätter med kräftor i återfinns bland annat i Kajsa Wargs kokbok från 1700-talet.
- Den i dag ursvenska traditionen med kräftskiva uppstod först i slutet av 1800-talet. Skivorna fick en extra skjuts av att fiskeförbud infördes till följd av utfiskning under tidigt 1900-tal. Därigenom blev premiärdagen den 8 augusti extra viktig. Idag firas den från sensommaren till hösten.

För mer information vänligen kontakta:

Anna Brynge, Altia Sweden AB, tel: 0703-05 85 40, e-post: anna.brynge@altiacorporation.com

Filip Göransson, Jung, tel: 0735-33 97 95, e-post: filip.goransson@jungrelations.com

Undersökningen är en omnibusundersökning initierad av Altia, baserad på 1000 respondenter spridda över landet. För att ta del av undersökningen vänligen kontakta Filip Göransson enligt ovan.