



## Kog suppe på krabber



Dagens fangst studeres nøje.

**Havets svar på kampvognen - krabben - er ikke kun sjov at fange og kigge på. De smager også godt i en suppe.**

### Lidt om krabber

Der findes cirka 20 forskellige krabbearter i Danmark. Krabberne hører til gruppen af tibenede krebsdyr. Det vil sige, at de har to klosakse og fire par ben. I alt ti lemmer. Der findes både store og små krabber. Som regel varierer størrelsen mellem 5 mm og 30 cm. Krabber kan godt lide at spise ådsler. Ådsler er døde dyr, som er i forrådnelse. Enkelte krabber kan også fange små fisk.

### Krabbegang

Krabberne er slet ikke så dumme. De har nemlig fundet ud af, at det går meget hurtigere at løbe sidelæns end forlæns. En krabbe er mere bred, end den er lang. Så når den går sidelæns, får den mindre modstand af vandet. Lidt ligesom hvis

I stiller jer med siden til vinden, når det blæser. Krabben har brug for lynhurtigt at kunne grave sig ned i sandet og gemme sig, hvis den føler sig truet, derfor er den flad, bred og sandfarvet.

### Krabbefangst

Et godt sted at fange krabber er ved badebroer. Under broer med tang eller sten, hvor krabberne godt kan lide at gemme sig, er fangstchancerne bedst. Til jeres krabbetur skal I huske at have spand med til fangsten. Put lidt vand i bunden, så har krabberne det bedst.

### Gigant-krabbe

I Japan findes der en krabbe, der hedder storsnudet krabbe. Den har ben, der måler over 2 ½ meter fra klospids til klospids. Godt, vi ikke har dem i Danmark. Den største krabbe, vi har i Danmark, hedder taskekrabben, og den kan blive op til 30 cm i diameter.

Der findes to måder at fange krabber på. Til den første skal I bruge en lang snor, en klemme, en sten med hul i og en musling (helst blåmusling). For enden af snoren binder I stenen fast. Så bliver snoren nemlig på bunden af havet i stedet for at flyde ovenpå. Over stenen binder I en klemme fast. Muslingen skal bruges som madding. Slå den i stykker med en sten og pil lidt af muslingekødet ud og sæt det fast i klemmen. Så er det bare at sænke snoren ned til bunden



En svømmekrabbe.





På krabbejagt.

og have lidt tålmodighed. Hvis I mærker et ryk i snoren er der bid, og snoren trækkes forsigtigt op. Det er en god ide af have et fiskenet klar, da krabberne har det med at "hoppe" af snoren, inden I får den op til jeres spand. Læg lidt muslingekød ned i jeres spand, så føler krabben sig ikke helt snydt. Til den anden fangstmetode skal I kun bruge et fiskenet. I fiskenettet lægger I muslingekødet, og så er det bare at vente på, at krabberne selv kravler ind



#### Vidste du det?

I kan se, om krabben er en han eller hun. Vend krabben om, og husk at holde krabben, så den ikke napper jer. På undersiden af krabbens skjold kan I se en lille trekant forneden. Den kalder man for krabbens hale. Hvis halen er bred og har mange led, er det en hunkrabbe. Hvis halen derimod er smal og har få led, er det en han.

i nettet. På den måde risikerer I ikke, at krabberne hopper af snoren undervejs. Når I har fanget en masse krabber, kan I gøre to ting. Enten kan I smide dem tilbage i havet, eller I kan tilberede dem til en suppe i verdensklasse.

#### Opskrift på krabbesuppe

##### I skal bruge:

- 5-10 krabber
- Porrer, løg, gulerødder, kartofler, hvidløg eller andre grøntsager

- Olie
- Grøntsagsbouillon
- Fløde
- Vand
- Salt og peber
- Paprika
- To gryder
- Lille si eller viskestykke
- En hammer
- Skærebræt
- Grydeske

#### Sådan gør I:

Først skal I koge vand i en gryde. Når vandet er spilkogende, putter I de levende krabber i. Krabberne dør lige med det samme. Lad krabberne ligge i vandet i et stykke tid, inden de tages op, og vandet kasseres. Krabberne lægges på et spækbræt og hakkes i stykker



med hammeren. Krabbestykkerne puttes i en gryde med en lille smule vand. Lad gryden simre i ca. 15 min. Herefter



De kogte krabber hakkes i stykker.



#### Vil du vide mere?

På biblioteket kan I låne bogen "Hvad finder jeg på stranden" af Tommy Dybbro. I bogen kan I læse om en masse forskellige dyr, og der er fine akvareller, så I kan finde ud af, hvad det er, I har fundet.

sies alle krabbestykkerne fra i en si eller igennem et viskestykke. Nu har I en ganske lækker krabbefond. Grøntsagerne skæres i stykker og puttes i den anden gryde, hvor de svitses med olie. Krabbefonden tilsættes sammen med fløde, krydderier og grøntsagsbouillon. Tilsæt ekstra vand alt efter, hvor meget suppe I skal bruge og hvor tynd, I vil have den. Hvis I laver suppen udendørs over bålet, er det rigtig lækkert at lave snobrød eller fladbrød til suppen.

Fotos: Biopix.dk (N Sloth) m. fl.



En håndfuld strandkrabber.

Oplev naturen med [www.naturkatapulten.dk](http://www.naturkatapulten.dk)

Naturkatapulten er støttet med tilskud fra tips- og lottomidler til friluftsliv.

