

Aftonbladet är en del av **Schibsted**

Kräftor

Kräfttest 2021 – överlägsen vinnare

Av: Jon Hansson ✉

PUBLICERAD: I DAG 06.31 | UPPDATERAD: MINDRE ÄN 10 MIN SEDAN



Hela 23 sorters kräftor är med i Aftonbladet Plus stora test.
FOTO: ROBIN LORENTZ-ALLARD

TESTER

Rekordmånga kräftor på startlinjen – men långt ifrån rekordbetyg.

Till skillnad från förra årets höga snitt på över tre plus var det mesta mediokert i årets provning av 23 olika sorter.

– Betalar du 400 kronor för ett kilo vill du ha kvalitet, inte det här, säger en testare bistert och noterar ytterligare ett svenskt stolpskott.



Nå, allt var inte elände. Testets vinnare, Smålandskräftan, fick beröm för både utseende och smak och Fiskeriets Extra stora turkiska bjuder på riktigt med mat till ett bra pris.



ANNONS



klart

Skolstart! Gör dig redo för höstrusket.

Jämför vädret från tre olika vädertjänster.

LADDA NED PÅ Google Play

Hämta i App Store

MEST LÄST

06.31 **TESTER**

➕ Årets bästa kräfta vinner överlägset

16 OKT 2020 **TESTER**

➕ Test: 19 folköl – här är Sveriges bästa bira

11 AUGUSTI **TESTER**

➕ TEST: Bästa och sämsta grillkolet

23 JUNI **TESTER**

➕ TEST: Tvättmedlen som du ska undvika

6 JULI **TESTER**

➕ TEST: Expertens val av 9 heta gasolgrillar





Tio kräftor fick underkänt och sju fick två plus i betyg.
FOTO: ROBIN LORENTZ-ALLARD



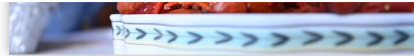
Men alltså mest lägre betyg i år och det berodde oftast på grynigt kött, märkliga dillsmaker och vasst, svårforcerat skalpansar.

Det är tyvärr svårt att se några tydliga trender som skulle kunna vägleda vid köp.

Ett antal klena turkiska kräftor kan bero på att extrem värme gjort att kräftorna där grävt ned sig vilket försvårat fisket. Men det finns också bra turkiska kräftor, som Fiskeriets extra stora – och Pandalus Stora kräftor från Turkiet som blev bästa frysta. Men de senare fiskades redan ifjol.



Christina Möller och Agneta von Zweigbergk jobbar på med blindetestet.
FOTO: ROBIN LORENTZ-ALLARD



Att köpa svenskt och/eller färskt är heller ingen garanti. I de kategorierna finns såväl godsaker som riktiga bottennapp.

Risken att kliva fel är överhängande. Tio kräftor fick underkänt och sju fick två plus i betyg. En tvåa betyder visserligen "okej" men du kanske vill ha lite bättre än så om du lagt ut många pengar och bjudit in till skiva. Återstår sex sorter med tre eller fyra plus. Och inte en endaste femma.



✓ **Här är de senaste sju årens snittbetyg:**

- ▶ 2015: 2,40 plus.
- ▶ 2016: 1,78 plus.
- ▶ 2017: 1,71 plus.
- ▶ 2018: 1,88 plus.
- ▶ 2019: 2,35 plus.
- ▶ 2020: 3,13 plus.
- ▶ 2021: 1,87 plus.

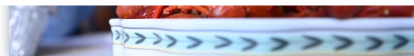
...men råkor är ju också gott.

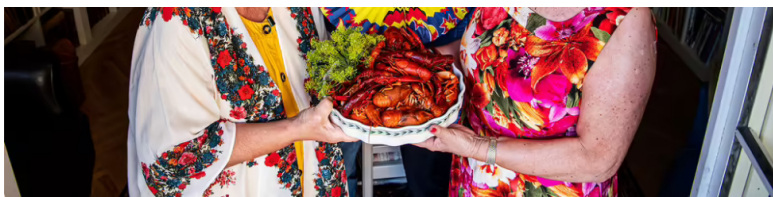
Så gjorde vi testet

Juryn provade blint och visste inte vilka sorter som var med i testet.

Priserna är riktpriiser och kan variera rätt ordentligt. Extrapriser är vanliga.

I de flesta kedjor beslutar de enskilda butikerna vilka märken de ska sälja så ett "Finns hos: Ica" betyder att det finns en god chans att just din lokala Ica-butik har produkten – men ingen 100-procentig garanti.





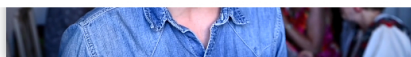
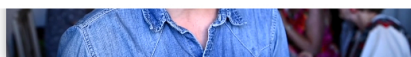
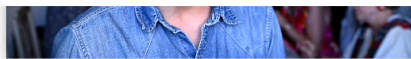
Årets glada kräftjury bestående av Agneta von Zweigbergk, Jevgenij Petoukhov, Erik Hansson och Christina Möller.

FOTO: ROBIN LORENTZ-ALLARD

Jury som testade

- ✓ Erik Hansson, 30, undersköterska, Stockholm. Favorit: Fiskeriet Extra stora kräftor.
- ✓ Christina Möller, 78, filosofie hedersdoktor och bland annat tidigare chef för KF/Coops provkök, Stockholm. Favorit: Pandalus Stora kräftor från Turkiet.
- ✓ Jevgenij Petoukhov, 37, ingenjör, Stockholm. Favorit: Smålandskräftan, färska 1 kg.
- ✓ Agneta von Zweigbergk, 62, läkare, Stockholm. Favorit: Smålandskräftan, färska 1 kg.

Även om flera kräftor fått lika många plus kan de ha fått olika högt sammanlagt betyg av de fyra testarna. Här är kräftorna ordnade från bäst till sämst.



BÄST I TEST

1. Smålandskräftan – Färska svenska signalkräftor



Finns hos: City Gross, Hemköp, Ica, Willys.

Färska.

Vikt: 1 000 g.

Antal enligt förpackningen: Ingen uppgift.

Pris: 359:00–399:00 kr.

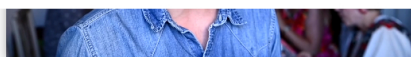
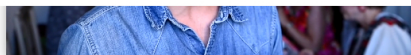
Kilopris: 359:00–399:00 kr.

Ursprung: Vättern, Sverige.

Fiskade: 2021.

Kommentar: Riktiga snyggingar med vacker rödorange färg och stora klor. Lättskalade utan att vara obehagligt mjuka. Doftar gott och bra balans mellan sötna och sälta i smaken. Dessutom reialt med smör. Kanske saknas en anutta dill? Två i iurv har den här

som sin personliga favorit. Solklar vinnare.



2. Fiskeriet – Extra stora kräftor



Finns hos: Ica.

Färska.

Vikt: 1 000 g.

Antal enligt förpackningen: 10–14.

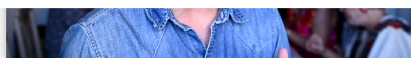
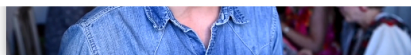
Pris: 179:00 kr.

Kilopris: 179:00 kr.

Ursprung: Turkiet.

Fiskade: 2021.

Kommentar: Fina bamsingar med massiva klor. Smutsiga skal tar ner det visuella intrycket. Matiga och rejält med smör, dessutom mild smak med balanserad sötta. En testares favorit. Silvermedaljör i årets race, dessutom till rätt behagligt pris.



3. Fiskeriet – Stora kräftor



PRISVÄRD

Finns hos: Ica.

Färska.

Vikt: 700 g.

Antal enligt förpackningen: 13–15.

Pris: 119:00 kr.

Kilopris: 170:00 kr.

Ursprung: Turkiet.

Fiskade: 2021.

Kommentar: Snygga med stora stjärtar och mjuka skal. Några av påsens innehavare har dock fula svarta skador på klo-armarna. Krämligt kött med bra tryck i både dill och salta. I överkant, anser en testare. Stark trea. Prisvärd!



4. Pandalus – Stora kräftor från Turkiet



BÄSTA FRYSTA

Finns hos: Handlar'n, Hemköp, Ica, Närlivs.

Frysta.

Vikt: 700 g.

Antal enligt förpackningen: 15.

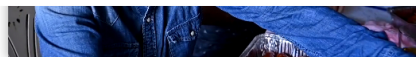
Pris: 119:00 kr.

Kilopris: 170:00 kr.

Ursprung: Turkiet.

Fiskade: 2020.

Kommentar: Fin färg men pyttiga klor. Lättskalade. En testare tycker mycket om köttet som bjuder såväl saltäta som sötma och utnämner sorten till sin favorit. De andra stór sig i varierande grad på toner av buljong och kummin. En udda detalj är att stjärterna smakar betydligt mer än klorna. Prisvärd.





5. Smålandskräftan – Färsk svenska signalkräftor



Finns hos: City Gross, Hemköp, Ica, Lidl, Willys.

Färsk.

Vikt: 500 g.

Antal enligt förpackningen: Ingen uppgift.

Pris: 189:00–249:00 kr.

Kilopris: 398:00–498:00 kr.

Ursprung: Vättern, Sverige.

Fiskade: 2021.

Kommentar: Egentligen samma som testvinnaren, bara i annan sorts och mindre förpackning – men betyget ligger ett rejält hack lägre. Även dessa har utseendet med sig, trevlig storlek och fin jämnröd färg. Men skalet upplevs som betydligt hårdare än hos dem i 1 kg-hink och köttet har en något metallisk sälta. "De såg bättre ut än de smakade."



6. Smålandskräftan – Fryska svenska signalkräftor



Finns hos: City Gross, Hemköp, Ica, Willys.

Fryska.

Vikt: 500 g.

Antal enligt förpackningen: Ingen uppgift.

Pris: 159:00–199:00 kr.

Kilopris: 318:00–398:00 kr.

Ursprung: Vättern, Sverige.

Fiskade: Ingen uppgift.

Kommentar: Fina kräftor med väldigt stora klor. Spadet har fin dillton och sälta men köttet är mer obalanserat i smaken och här finns också något buljongaktigt som inte är så kul. Dessutom lite korniga i konsistensen. "Okej men inte upphetsande." Trean trillar in med ett nödrop.





7. Ullmo – Bergsjökräftor L



Finns hos: Coop, Ica.

Färska.

Vikt: 700 g.

Antal enligt förpackningen: 15.

Pris: 149:00 kr.

Kilopris: 212:86 kr.

Ursprung: Turkiet.

Fiskade: 2021.

Kommentar: Bleka, lättskalade och med stora stjärtar. Alla i juryn ense om att det för en gångs skull är mycket dill. En tycker att det blir helt obalanserat och underkänner, de andra tycker det smakar hyfsat men saknar sälta. "De kräftorna här vet inte riktigt vad de vill."



8. Ullmo – Bergsjökräftor M



Finns hos: Coop, Ica.

Färska.

Vikt: 500 g.



Vikt: 500 g.

Antal enligt förpackningen: 15.

Pris: 99:00 kr.

Kilopris: 198:00 kr.

Ursprung: Turkiet.

Fiskade: 2021.

Kommentar: Små och fläckiga. "De ser jättekonstiga ut." Mjuka skal runt hyfsat gott kött. En testare tycker dock att dillen är för parfymerad och påträngande.



9. Klosterdelikatesser – Vadstenakräfter



Finns hos: Coop- och Icabutiker i främst västsverige och stockholmsområdet.

Färska.

Vikt: 1 000 g.

Antal enligt förpackningen: Ingen uppgift.

Pris: 398:00 kr.

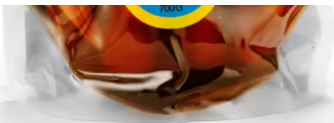
Kilopris: 398:00 kr.

Ursprung: Vättern, Sverige.

Fiskade: 2021.

Kommentar: Snygga med stora klor men inte helt lätta att brotta sig in i. Två testare tycker att innanmätet smakar gott men andra juryhalvan känner i stället för dill alger eller kinakrog i aromerna. Och gillar det inte.





10. Ullmo – Svenska signalkräfter



Finns hos: City Gross, Coop, Ica.

Färska.

Vikt: 700 g.

Antal enligt förpackningen: Ingen uppgift.

Pris: 279:00 kr.

Kilopris: 398:57 kr.

Ursprung: Sverige.

Fiskade: 2021.

Kommentar: Vackert röda djur. På insidan mycket smör och ett kött med fin konsistens.

En provare hittar en otrevlig bitterhet medan de andra tycker att smaken är okej eller till och med god.



11. Fiskeriet – Mediumkräftor



Finns hos: Ica.

Färska.

Vikt: 500 g.

Antal enligt förpackningen: 13–15.

Pris: 119:00 kr.

Kilopris: 238:00 kr.

Ursprung: Turkiet.

Fiskade: 2021.

Kommentar: Mycket blandad kompot vad gäller både färg och storlek. "Inte kul att att bjuda på när det är så varierat." Hygglig konsistens men ganska smaklösa. Till och med fadd, anser en testare. Nä, finstämd dill, tycker en annan.





12. Fisherman – 20 kräftor



BILLIGAST

Finns hos: City Gross, Coop, Hemköp, Lidl, Willys.

Frysta.

Vikt: 700 g.

Antal enligt förpackningen: 20.

Pris: 89:90 kr.

Kilopris: 128:43 kr.

Ursprung: Spanien.

Fiskade: Ingen uppgift.

Kommentar: "Alien, hu!" Nä, de här spanjorerna kan lägga ner modelldrömmarna. Men innanför det hårda skalet – en provare kommenderar fram nötknäpparen – väntar ett helt okej kött om än med lite metallisk smak.



13. AB C food – Färska svenska signalkräftor



Finns hos: Coop.

Färska.

Vikt: 1 000 g.

Antal enligt förpackningen: Ingen uppgift.

Pris: 449:00 kr.

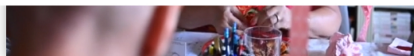
Kilopris: 449:00 kr.

Ursprung: Sverige.

Fiskade: 2021.

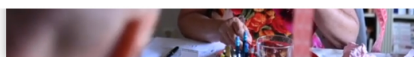
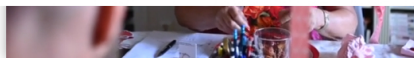
Kommentar: De små gräfläckiga kräftorna får genast ett par testares aptit att falna och oulaktigt kött minskar inte direkt olusten. Andra inte fäster inte någon större vikt vid

godkända betyg sitter mycket långt inne. Färdig kött färdig med direkt smaken. Ändra inte färdig med någon större vikt vid skönhetsaspekterna men noterar en kort grynig konsistens och överdriven salt. Det godkända betyget sitter mycket långt inne.



14. Pandalus – Färskas kräftor från Turkiet extra stora

Finns hos: Ica, Hemköp, Willys.
Färskas.
Vikt: 1 000 g.
Antal enligt förpackningen: 10–15.
Pris: 229:00 kr.
Kilopris: 229:00 kr.
Ursprung: Turkiet.
Fiskade: 2021.
Kommentar: De är verkligen jättestora, något att skrämman barn med. Bleka i kulören och tyvärr även i smaken. Ingen dill, klen salt. Det enda som står ut är en konstig smak av kummin. Stark etta, dock. Om nu ettor kan vara starka.



15. Ullmo – Louisianaflodkräfta L



Finns hos: City Gross, Coop, Ica, Lidl.

Frysta.

Vikt: 700 g.

Antal enligt förpackningen: 15.

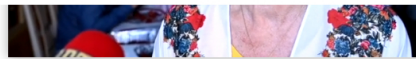
Pris: 109:00 kr.

Kilopris: 155:71 kr.

Ursprung: Egypten.

Fiskade: 2021.

Kommentar: Det känns som att de här taggigt hårdskaliga egyptierna med pincettliknande klor snyltar cajunrenommé – vilket borde uppröra varje louisianabo. Köttet bjuder en rik smakpalett men tyvärr saknas dill och i stället förnimmer juryn en fläkt av simbassäng. Magplask.



16. Pandalus – Färska kräftor från Turkiet



Finns hos: Ica, Hemköp, Willys.

Färska.

Vikt: 700 g.

Antal enligt förpackningen: 16–18.

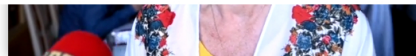
Pris: 149:00 kr.

Kilopris: 212:86 kr.

Ursprung: Turkiet.

Fiskade: 2021.

Kommentar: Bleka, taggiga och med små klor. "De ser inte inbjudande ut." Innanmätet halkigt i konsistensen med låg sälta och en parfymerad smak som inte heller den är särskilt välkomnande.





17. Fiskeriet – Signalkräfter snapskryddade

- ✚
- Finns hos:** Ica.
- Färska.
- Vikt:** 500 g.
- Antal enligt förpackningen:** Ingen uppgift.
- Pris:** 205:00 kr.
- Kilopris:** 410:00 kr.
- Ursprung:** Vättern, Vänern, Boren, Sverige.
- Fiskade:** 2021.
- Kommentar:** Fjölårets jury tyckte inte att snapskryddningen var en toppidé. Årets upplaga håller med och säger dessutom den stora variationen i storlek med en hummer-imitatör omgiven av smättingar i hinken. Dock bra konsistens i både XXL- och petite-formatet men en obalanserad, parfymig dillsmak drar ner betyget i källaren.



18. Pandalus – Kräftkungens special

- ✚
- Finns hos:** Handlar'n, Hemköp, Ica, Närlivs.
- Frysta.
- Vikt:** 1 000 g.
- Antal enligt förpackningen:** 16–20 + 26–36 stjärtar.
- Pris:** 159:00 kr.
- Kilopris:** 159:00 kr.
- Ursprung:** Kina.
- Fiskade:** 2021.
- Kommentar:** Mörkröda, hårda och taggiga i skalet. Svåra att bryta sig in i. De



medföljande extrasvansarna är däremot mjuka och betydligt mindre motspänstiga. Svajig sälta och en trist beska drar ner betyget.



19. Fiskeriet – Signalkräftor

- Finns hos: Ica.
- Färska.
- Vikt: 1 000 g.
- Antal enligt förpackningen: Ingen uppgift.
- Pris: 389:00 kr.
- Kilopris: 389:00 kr.
- Ursprung: Vättern, Väneren, Boren, Sverige.
- Fiskade: 2021.
- Kommentar: Stiligt tomteröda med hårda skal. En testare gillar smaken men majoriteten känner en pust av ammoniak och underkänner.



20. Fiskeriet – Mediumkräftor



Finns hos: Ica, Lidl, Willys.

Frysta.

Vikt: 700 g.

Antal enligt förpackningen: 19–21.

Pris: 96:00 kr.

Kilopris: 137:14 kr.

Ursprung: Turkiet.

Fiskade: Ingen uppgift.

Kommentar: Rödmyror med smala klor. Skalet är mjukt men köttet hårt och träigt. Dillen överdoserad.



21. Ullmo – Svenska signalkräftor



Finns hos: Coop, Ica.

Frysta.

Vikt: 500 g.

Antal enligt förpackningen: Ingen uppgift.

Pris: 149:00 kr.

Kilopris: 298:00 kr.

Ursprung: Sverige.

Fiskade: 2021.

Kommentar: Snygga med vackert röd färg. Men där slutar det roliga. Smaken är urvattnad med toner av asiatisk fisksås och tropisk soptunna (som någon glömt att tömma).





22. Pandalus – Stora vildfångade kräftor från Kina

- Finns hos: Ica, Pekås.
- Frysta.
- Vikt: 700 g.
- Antal enligt förpackningen: 15.
- Pris: 129:00 kr.
- Kilopris: 184:29 kr.
- Ursprung: Kina.
- Fiskade: 2021.
- Kommentar:** Inget stort kräftår för Mittens rike. Medlemmarna i Kinas andra uppställning är "fruktansvärt fula" och har hårda, vassa skal. Spadet är för salt, köttet sitter fast i skalén och måste skrapas bort. Dessutom smakar smöret ofräsch havsbotten.



23. Ica – Signalkräftor

- Finns hos: Ica.
- Frysta.
- Vikt: 500 g.
- Antal enligt förpackningen: 10–14.
- Pris: 199:95 kr.
- Kilopris: 399:90 kr.
- Ursprung: Hjälmarens, Sverige.
- Fiskade: 2020.
- Kommentar:** "Det här är nog den mest fruktansvärda kräfta jag ätit", säger en rutinerad jury medlem med fasa i blicken. Icas signalisar blev bäst i frysta klassen förra året men de här fläckiga djuren med torr, trög kött och bitisk sälta gör ingen testare glad.



FAKTA

Får kräftorna i paketet grönt ljus?

Precis som för olika fiskarter ger WWF Världsnaturfonden grön, gult eller rött ljus för olika sorters kräftor. Både art och fångstmetod ska framgå av förpackningen.

Den svenska flodkräftan (*Astacus astacus*) är extremt sällsynt i butikerna – och tyvärr också i våra sjöar. Den är klassad som akut hotad av SLU Artdatabanken.

Den främsta anledningen är utplanteringen av signalkräftor som fört med sig kräftpest. Men även annan påverkan från människan som förorening, utsläpp och vattenregleringar har drabbat

LÄS MER



Grönt = ät gärna

- Kräftor fångade med bur i Spanien eller Frankrike (*Procambarus Clarkii*).

- Fiskade med bur i Turkiet (*Pontastacus leptodactylus*).
- Odlade i dammar i USA (*Procambarus Clarkii*).
- Fångade med bur i Egypten (*Procambarus Clarkii*).

Gult = var försiktig

- Signalkräftor fiskade i svenska sjöar (vildfångade).
- Kräftor fiskade med bur i Kina (*Procambarus Clarkii*).

Rött = låt bli

- Alla flodkräftor från svenska vatten.
- Kräftor odlade i dammar i Kina (*Procambarus Clarkii*).



RECEPT



FOTO: ROBIN LORENTZ-ALLARD

Smulfri cheesecake

Kräftor innehåller knappt några kalorier alls men det gör den här desserten! Knyckt från Hotell Talldungens fantastiska restaurang i Skåne.

(8 portioner)

Lite neutral olja till smörjning av formen

600 g färskost av philadelphiatyp

300 g getfärskost (exempelvis Chavroux)

150 g socker

1 liten citron

4 stora ägg

Garnering:

Syrliga bär som hallon, jordgubbar, röda vinbär

rostade pistagenötter

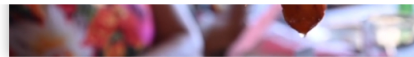
olivolja (gärna gräsigt)

Utrustning:

26 cm springform, mixer

Gör så här:

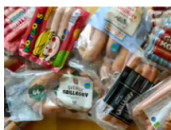
- ✓ Värm ugnen till 120 grader. Smörj formen noga.
- ✓ Mixa ihop ostarna, sockret och äggen till en jämn smet. Häll upp i formen.
- ✓ Baka 22 minuter i vattenbad (långpanna fylld med vatten) eller tills smeten stelnat helt.
- ✓ Ställ formen kallt tills det är dags att servera. Stjälp upp "kakan" och strö över bär och rostade pistagenötter. Ringla över lite olivolja. (Det kanske verkar konstigt i en dessert men blir faktiskt läckert. Testa!)
- ✓ Pudra över florsocker så blir det extra elegant.



PUBLICERAD: 13 AUGUSTI 2021 KL. 06.31

AFTONBLADET / TESTER / KRÄFTOR

LÄS VIDARE



+ Test av grillkorv – bäst och sämst



+ TEST: Bästa grillkolet för jämn och hög värme



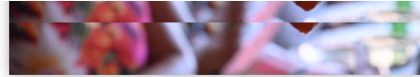
+ Test: 19 folköl – här är Sveriges



bästa bira



+ TEST: Sommarens bästa gasolgrill



+ TEST: Bästa och sämsta svenska grillostarna

ÄMNEN I ARTIKELN

Kräfter

Tester

Ica

Lidl

Coop

Willys

Schibsted

Aftonbladet är en del av Schibsted. Schibsted är ansvarig för dina data på denna sida. [Läs mer här](#)