



Färska räkor från Skagerack har landats på Smögen i över 100 år. Smögenräkor har tack vare sin färskhet och omsorgsfulla hantering blivit ett kvalitetsbegrepp som satt normen för nyfångade kokta räkor när de är som bäst. Härifrån kommer även läckerheter som havskräfta och hummer. Inte underligt att Smögen ofta kallas skaldjurens huvudstad.

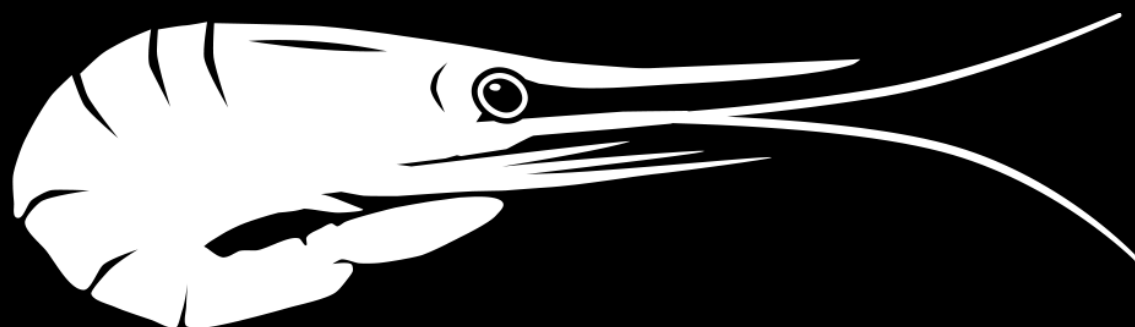
Smögenräkan fiskas i Skageracks salta vatten av kustbåtar med kontrollerade och godkända fiskeredskap och kokas direkt till havs. Räkorna kyls ned och landas på kaj vid Smögens Fiskauktion där den erfarna personalen noggrant kontrollerar och klassificerar fångstens kvalitet. Man noterar bland annat båtnamn, fångstområde, fångstdag, tråldrag, fångstmängd, glans, färg, smak, storlek och temperatur - allt för att säkerställa en hög och jämn kvalitet på räkorna. Beställare ropar in de nylandade skaldjuren via en modern internetauktion och redan några timmar efter auktionen kan Smögenräkorna avnjutas hos fiskhandlare eller restauranger runt om i landet.

I Sverige åt man räkor redan på 1500-talet, men då enbart i de högre stånden och det var i början av 1900-talet som de första räkorna började fångas av innovativa fiskare utanför Smögens kust. Smögen var redan då ett populärt sommarnöje och turisterna tog den nykokta, färska räkan till sina hjärtan. I slutet av 40-talet tog försäljningen fart på allvar och Smögenräkan är idag en kändis över hela landet.

Smögenräkan tillhör släktet *Pandalus Borealis* och är en ömtålig delikatess. Det är mycket viktigt att räkorna hanteras i en obruten kylkedja från kokningen på fiskebåtarna till dig som konsument. På Smögens Fiskauktion har man under decennier utvecklat rutiner och processer för att säkerställa Smögenräkans höga kvalitet. Man granskar, smakar på och mäter räkorna efter konstens alla regler

innan de blir kvalificerade för leverans. Smögenräkan är ett begrepp man är stolt över på fiskauktionen och ingenting får lämnas åt slumpen. Utseendet på Smögenräkorna varierar naturligt under året beroende på bland annat djupet de fångas på eller om det är lekperiod eller skalömsning.

Räkor är nyttig och naturlig mat och innehåller inga onödiga tillsatser då de enbart kokas i salt och vatten direkt på fiskebåtarna. Skaldjur innehåller mycket proteiner, men sparsamt med fett och berikar dig med nyttigheter som bland annat D-vitaminer, järn, zink och kalcium. Idag är det få livsmedel på våra tallrikar som är så opåverkade som naturligt fångad färsk fisk och skaldjur.



SMÖGENRÄKOR