

## Vedlegg 4. Wikipedia, riktig informasjon slettet 4 ganger

Dette ligger på “leksikonet” Wikipedia i dag:

### Scampi

Fra Wikipedia, den frie encyklopedi

Scampi (*Nephrops Norvegicus*)

**Scampi** brukes i Norge om [sjøkreps](#), kjempereker eller [hummerhaler](#).<sup>[1][2][3][4][5][6][7][8][9][10]</sup> I England er navnet scampi reservert for [sjøkreps](#) (*Nephrops norvegicus*) mens artene [Metanephrops andamanicus](#), [Metanephrops challengeri](#) og [Metanephrops thomsoni](#) kalles «pacific scampi». <sup>[11]</sup>

Etymologi[[rediger](#) | [rediger kilde](#)]

Scampi kommer fra italiensk og brukes både som entalls og flertallsform på engelsk og norsk.<sup>[12][1]</sup> Entallsformen på italiensk er scampo og entallsformen kan også brukes på engelsk, men ikke på norsk.<sup>[12]</sup>

I mat[[rediger](#) | [rediger kilde](#)]

Scampi kan brukes i forskjellig retter og tilberedning og bruk varierer avhengig av om det dreier seg om en type reker, hummerhaler eller sjøkreps.<sup>[3][4][5][6][7][8][9][</sup>

---

### Informasjon lagt inn på Wikipedia av meg:

Denne informasjonen ble lagt inn av meg, og fjernet 4 ganger, flere bilder er også fjernet, 2 av mine bilder er igjen. Jeg antar at det ble gjort av produsenter/importører/matkjeder:

**Scampi** er flertallsformen av scampo, det italienske navnet på norsk sjøkreps (*Nephrops norvegicus*). Navnet er utledet fra det greske κάμπη; kampē, som betyr bende eller bøye. **Eng:** Scampi, Norway lobster, Langoustine eller Dublin Bay Prawns x), **Sv:** Havskräftor, **Da:** Jomfruhummer, **Ty:** Kaisergranat, **Fr:** Langoustine.

x)I henhold til de engelske **Fish labelling regulations** skal navnene Scampi, Norway lobster, Langoustine og Dublin Bay prawns brukes på *Nephrops Norvegicus* (norsk sjøkreps) i Storbritannia. <http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/fislabeldraftsi.pdf>  
Åpnes i PDF.

Scampi(norsk sjøkreps) ble artsbestemt av den svenske biologen Carl von Linné i 1758, og er gitt det latinske navnet *Nephrops Norvegicus* (Norsk sjøkreps). Man mener at navnet *Norvegicus* ble satt fordi Norge var det eneste landet som fanget sjøkreps på den tiden.

Scampi er slanke, oransjefargete kreps i hummerfamilien. De kan bli opptil 25 cm lange, og er rødoransje i rå tilstand. Dette i motsetning til de fleste rekearter, som først blir røddlig ved koking eller steking. Scampi omsettes som hele levende, eller rå, eller som kokte med skall. Også som rå krepsehaller med skall. Aldri rå uten skall. Norsk sjøkreps er over hele verden utenfor Norge kjent som et av verdens fineste skalldyr, under sitt italienske navn Scampi.

Hvert år fiskes det ca. 60 000 tonn, halvparten i engelsk farvann. Det fiskes relativt lite scampi i norske farvann, men danskene tar store fangster:

<http://eng.laeso-fish.dk/default.aspx?pageId=54>

Scampi tatt langs norskekysten og ved Island regnes som de beste. Scampi er de viktigste kommersielt fangete skalldyr i Europa.

Havforskningsinstituttet gir bl. annet denne informasjonen om norsk sjøkreps på sin engelske side:

**Fakta om:** Norway Lobster

**Latinsk navn:** Nephrops norvegicus

**Andre vanlige navn:** Dublin bay prawn, langoustine, og scampi.

**Familie:** Nephropidae

**Maksimum lengde:** 24–25 cm

I Norge brukes imidlertid ordet scampi feilaktig om tropiske oppdrettsreker (tigerreker, kongereker og kjempereker):

*"Når varmtvannsreker kalles scampi i Norge skyldes det at næringen her har valgt dette som navn for varmtvannsreker, forklarer Trygve Åsvestad i Polar Seafood."*

De siste to-tre årene har scampi (norsk sjøkreps) fått en renessanse i Norge. Fra å være relativt ukjent i landet som bærer dets navn, dukker krepsen nå mer og mer opp i restaurantenes menyer, og matanmelderes anmeldelser. Men ikke under navnet scampi, som denne råvaren er kjent under utenfor Norge. Finner man scampi på menyer, er det oppdrettsreker man får servert. Utenfor Norge bruker man navnene tigerreker, kongereker eller kjempereker på oppdrettsreker.

-----

MAN KAN IKKE BRUKE NAVNET KU OM EN HEST!