

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 eller Dublin Bay Prawns x), Sv: Havskräftor, Da: Jomfruummer, Ty: Kaisergranat, Fr: Langoustine.

x)I henhold til de engelske Fish labelling regulations skal navnene Scampi, Norway lobster og Dublin Bay prawns brukes på *Nephrops Norvegicus* (norsk sjøkreps) i UK.

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/fislabeledraftsi.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 eller kokte krepsehaler 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."*

Link:

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.