

Ukunnskap og kunnskap om scampi

1. Avisen Varden i Telemark i 2000 (artikkel skrevet av meg)



Artikkelen tar blant annet for seg matsvindelen med norsk sjøkreps, som oppsto i midten av 1980-årene. (Jeg skrev matartikler i Varden i mer enn 20 år. Og en periode i ukebladet Hjemmet mfl.).

2. Havforskningsinstituttet

Facts about Norway Lobster

Latin name: *Nephrops norvegicus*

Other common names: Dublin bay prawn, langostine, and scampi.

Family: Nephropidae

Maximum length: 24–25 cm

Life span: Up to 15 years

Feeding and spawning area: Western Mediterranean Sea and Northeast Atlantic from Morocco to Lofoten

Spawning season: During summer

Diet: Crustaceans, mollusks, polychaete worms, and scavenges animal carcasses

Special features: Norway lobsters hide themselves in their caves during day light hours, and egg-bearing females rarely leave them. Therefore, the catch composition for this species varies with the time of day, and is dominated by males

På Havforskningsinstituttets engelske side kan vi under overskriften «Fakta om norsk sjøkreps» lese at norsk sjøkreps (*Nephrops Norvegicus*) har disse navnene på engelsk: Dublin Bay prawns, langoustine og scampi, i tillegg til Norway lobster. (Ihht de engelske Fish Labelling Regulations). Dette er helt riktig. (Så får vi heller bære over med at langoustine er stavet feil, langostino i entall er det spanske navnet på en reke). Scampi er navnet som

gjennom de siste par hundre årene har vært mest brukt på norsk sjøkreps i matsammenheng. Det finnes utallige scampiretter, også i eldre norske kokebøker, se lenger nede.

3. Norges sjømatråd

Svar til meg fra Ingebjørg Moe, fagansvarlig mat, for mange år siden:

”Vi må bare erkjenne at vi ikke har vært flinke nok til å ivareta denne arten, vi har så mange arter som skal ha oppmerksomhet. Men når det gjelder ren faktainformasjon så må vi gjøre noe, takk for at du minner oss på det. Ved neste opptrykk og revisjon av Fakta om fisk og Fisk og skaldyrplansjen skal vi få med krepsen. I mellomtiden skal vi sørge for faktainformasjon på godfisk.no

Jeg vet at jeg fikk denne informasjonen fra deg også for mange år siden, da var jeg relativt ny i jobben og lett forvirret over navnet scampi som jeg egentlig ikke visst hva var for slags krepsdyr. Da kom informasjonen fra deg og jeg fikk hele forklaringen på forvirringen. Siden den gang har jeg prøvd å kjempe mot bruk av scampi og misbruk av navnet, men det er som å kjempe mot vindmøller. Og det er skremmende at velrenommerte matskribenter godtar navnet og bygger opp under feil fordi det er det folk kjenner og bruker.”

Hun har også uttalt dette til bladet Mat fra Norge nr. 5-2014:

*”Scampi (*Nephrops Norvegicus*) er sjøkreps, og slett ingen reke. Den er i hummerfamilien. Varmtvannsreker/tigerreker (som oftest oppdrett) kalles feilaktig scampi av mange produsenter.”*



Norsk sjøkreps

Latin: *Nephrops norvegicus*
Norsk: Sjøkreps
Engelsk: Norway Lobster
Fransk: Langoustine
Tysk: Kaisergranat
Dansk: Jomfruhummer
Spansk: Cigala
Finsk: Keisarihummeri
Gresk: Karavida
Italiensk: Scampi
Islandsk: Leturhumar
Japansk: Akazaebi
Nederlandsk: Langoestine
Portugisisk: Lagostim
Polsk: Homarzec
Svensk: Havskräfta
Tyrkisk: Nefrops
Russisk: Норвежский омар
Kinesisk: 螯虾
Arabisk: جراد البحر النرويجي

Og her er norsk sjøkreps på deres nye plakat, etter mange henvendelser fra meg. Det finnes ganske enkelt ikke to sjødyr med navnet scampi, bare *Nephrops norvegicus*.

4. Gyldendals store kokebok 1979

		Skalldyr 297	
Scampi på spidd	4 por.	Scampi med ananas	4 por.
24 sjøkrepsaler eller 1 pakke dypfryste sjøkrepsaler, (ca. 200 g) eller 500 g store rensede reker		2 pakker dypfryste sjøkrepsaler (ca. 400 g) 3 ss smør eller margarin 1-2 ts karri 1 løk, hakket 1 grønn paprika, strimlet 1 rød paprika, strimlet 2 ss hakket persille 1/2 boks ananas i biter 2-3 dl tørr hvitvin 1-2 dl bransje	24 rå sjøkrepsaler eller 2 pakker dypfryste (ca. 400 g) 2 ts karri salt hvetemel smør 1/2 løk 1/2 eple 1 banan 1 ts paprikapulver
MARINADE 1 dl olje			

5. Aschehoug 1963 (Leif Borthen hadde matspalten i VG i en årrekke)

REDAKSJON	Gudrun Akre	FRITERTE SJØKREPS Scampi fritti 16-20 sjøkreps hvetemel pisket egg persille salt sitron
	Leif Borthen	
© H. Aschehoug & Co. (W. Nygaard) 1963		
Fotografier av Kerstin Bernhard		
Printed in Sweden and Norway		

6. ICA-forlaget 1988

© ICA-forlaget AB, Vesterås, P. F. Steensballes Forlag 1988	Scampi , se Sjøkreps Sjøkreps , også kalt <i>jomfruhummer</i> , er nær beslektet med hummeren, men den er mye mindre, har svakere skall og smale, taggete klør. Fargen er blekrosa både i rå og kokt til-
--	--

7. Læsø Fiskeindustri AS



"Scampi is the absolute flagship product of A/S Læsø Fiskeindustri, and the very high quality of this product has lead the company to become Europe's biggest exporter and, as such, the market leader". (Bildet av Scampi er fra hjemmesiden deres.)

8. Fish labelling regulations (UK)

SCAMPI	
Dublin bay prawn or Langoustine or Norway lobster or Scampi	<i>Nephrops norvegicus</i>

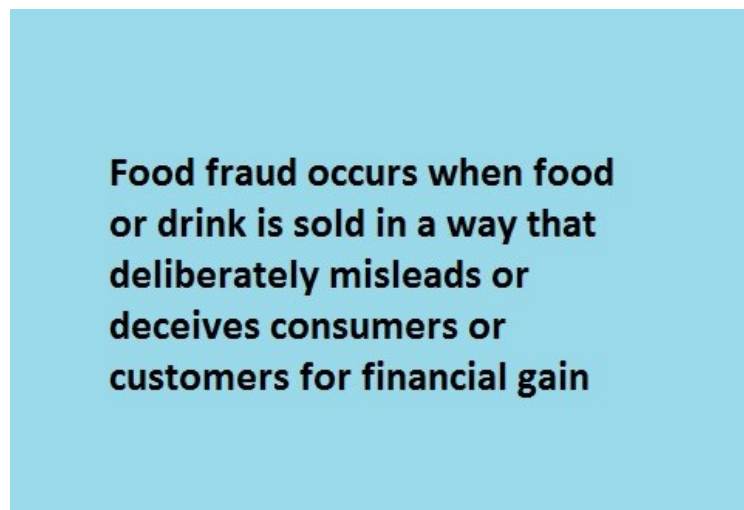
Dette er de 4 tillatte navnene brukt på norsk sjøkreps i UK (print screen). Å bruke navnet scampi på oppdrettsreker på forpakninger til forbruker er forbudt, og forbundet med straffeansvar. Sagt på en annen måte; det er matsvind!

9. Riktig merking av tigerreker.



Korrekt merket pose med tigerreker (black tiger shrimps), også på norsk, svensk og dansk. I Norge ville posene enten fått en lapp med navnet SCAMPI klebet på, eller det ville stått scampi istedenfor «Hele rå reker»! Men denne posen vil du ikke finne i Norge. Den er riktig merket! Og innkjøpt i Danmark.

10. Food fraud og Misbranding (Norge er medlem av EU Food Fraud Network)



"A product is considered misbranded if it is offered for sale under the name of another food"
U S Food and Drug Administration

"Et produkt skal ansees som mismerket (bevisst feilmerket) når det tilbys for salg under et annet navn; når det er tilbudt for salg under et annet matprodukts navn."
Legal Information Institute

11. Kvarner scampi



Teinefanget scampi, (norsk sjøkreps) fra Kvarnerbukten i Kroatia. I sin tid fraktet ned fra Norge og satt ut der. Foto: <http://www.visitopatija.net/>

Scampi fra Adria, eller norsk sjøkreps fra Adria, ble i sin tid fraktet ned fra Norge, og regnes av mange som Middelhavets beste skalldyr i dag. De ble satt ut i Kvarnerbukten i dagens Kroatia, det tidligere Jugoslavia.

Det ligger rundt 50 begrunnede artikler/innlegg om scampisvindelen på matbloggen <https://matartikler.com>. Det er bare å søke på ordet scampi så kommer de opp (trykk på forstørrelsesglasset oppe til høyre for å søke).

Terje Dørumsgaard
<https://matartikler.com/>

PS. For meg er det nesten utrolig at det skal være så vanskelig å forstå noe så enkelt som dette; at det bare finnes EN scampi (*Nephrops norvegicus*). Og forstår man det, forstår man også hva dette egentlig dreier seg om. DS.
