

Kære gæster

Der fiskes i denne tid krebs i Davinde Sø og derfor denne præcisering af både nationale og lokale regler for fiskeriet.

Krebsene i søen er signalkrebs, som er en invasiv art i Danmark.

Naturstyrelsen har meget præcise nationale regler for håndteringen af signalkrebs:

- **Krebsene skal slås ihjel på søbredden**
- **Krebsene må under ingen omstændigheder transporteres levende væk fra området**
- **Krebsene må naturligvis slet ikke udsættes i andre søer og vandløb**
- **Indsamling og fangst i den danske natur må kun ske til eget forbrug og ikke med videresalg for øje**

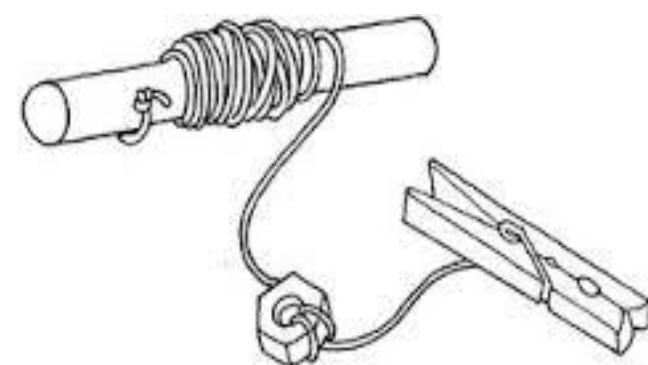
Regler for krebsefangst i Tarup-Davinde:

Krebsefiskeri er kun tilladt i Davinde Sø.

Alt fiskeri med ruser, faste net og harpun er ikke tilladt.

Det er tilladt at svømme/snorkle efter krebs eller fiske med en **krebsebrik, en ketcher(børnefiskenet) eller krabbesnøre med klemme** (se herunder), og **kun med et af disse redskaber pr. person der fisker.**

Krebsene må fiskes hele året. Men de er mest aktive og lettest at fange fra **midten af juli til udgangen af september og allerbedst om natten.**



Krebsebrikken er lovgivningsmæssigt at betragte som et "let håndredskab" på niveau med stang og snøre, og man må derfor anvende den. Det er dog en betingelse, at man er til stede og passer redskabet, mens der bliver fisket.

Krebsebrikken er normalt lavet som et lille rundt sænkenet med en diameter på 30 -35 cm og let posning i nettet. Man kan evt. lave kanten som to ringe med 5 - 10 cm mellemrum beklædt med net.

Det gør fiskeriet lidt mere effektivt, da krebsen får sværere ved at flygte, når brikken hales ind. Man lægger, eller endnu bedre fastbinder, lokkemaden (pølse, svinehjerte eller andre typer kød) til midten af nettet i bunden af brikken.

Brikken bliver herefter sænket ned på bunden, hvor den skal ligge helt stille.

Under fiskeriet skal den tilses jævnlige, f.eks. med 10-15 minutters mellemrum, det gør man ved at løfte den roligt, men i en god fart op af vandet uden af den kæntrer.

Opskrift på kogte krebs

Rigelige mængder af vand (6-8l.) bringes i kog i en stor gryde. Her i puttes ca. 10 spise skefulde sukker og tilsvarende mængder af salt samt et par duske dild (en kraftig lage). Krebsene lægges i den spilkogende lage få af gangen, så temperaturen fortsat er høj, og de omgående dør. Koges i ca. 15 min og lad gerne krebse stå i lagen og køle af. Til krebsen kan serveres friskbagt brød og kold hvidvin, og måltidet må gerne serveres på en rødternet dug ved søen.

Velbekomme og venlig hilsen
Tarup-Davinde I/S

