

## Kendetegn..

Krægen er en tæt og stivgrenet busk der bliver op til 5-6 m høj. Den kendes bedst på sine spidse grenvinkler, uægte grentorne, mange rodkud og blade der er 4-7 cm lange og 2,5 til 4,5 cm brede.

I september måned er den let at kende på sine ca. 2 cm store blåduggede frugter. De er velsmagende, og større end den nærtbeslægtede slåen, hvor frugten som bekendt snerper munden sammen.

## Historie...

Går vi blot hundrede år tilbage i tiden, var kræge almindelig kendt, og de små blomster spillede en stor rolle for landhusholdningerne.

Krægen var almindelig i Østjylland og på Øerne. Den blev flittigt anvendt til syltning, marmelade, henkogning og som tørrede frugter i grynsuppe. Eller man stoppede dem i gæs, ænder og grise før stegning i stedet for svesker. Var der rigtig mange, blev de også anvendt til dyrefoder.

På Sydfyn, Lolland og Falster var der særligt mange hegn med kræger og stynede popler. Poplerne producerede gærdsel til hegnene og brænde, og blomsterne var et kærkomment tilskud til husholdningen.

Krægen regnes almindeligvis for at være stamformen til vores blommesorter, og på Langeland er der fundet krægesten i en udgravning fra Vikingetiden.

Den tidligere tiders store interesse for kræger er ved at blive vagt til live igen. Folk søger nye smagsoplevelser, og der er samtidig stor interesse for at bevare generne i de gamle sorter af frugttræer. Kræge er endda på vej til at blive kult.

## Egenskaber...

Kræge foretrækker fugtig jord, og den kan gro på let sandet jord til stiv lerjord. Den trives såvel i halvskygge, som i fuldt sollys, men ønsker man et høste mange blomster, skal der sol til, og beskæringen skal være nænsom.

Kræge tåler vinden godt, og den har et mere dybtgående rodnet end mirabel. Den er meget villig til at danne rodkud, og det er denne evne, der har sikret dens overlevelse. Sammen med dens hårdførhed er det med til at gøre den velegnet til nye biotopsforbedrende beplantninger.



## Krægechutney

### Ingredienser

300 g kræger  
150 g madæbler  
1 rødløg  
½ chilifrugt  
1-2 dl æblecidereddike  
2-300 g sukker  
75 g rosiner  
75 g usvovlede tørrede abrikoser  
3 stjerneanis  
6 hel allehånde  
6 enebær  
1 tsk. spidskommen  
1 tsk. korianderfrø  
Atamon til skylning af glas

Udsten krægerne og skær dem i halve. Skræl æblerne, og fjern kernehuset. Skær æbler og løg i både. Rist krydderierne på en tør pande. Bland alle ingredienserne i en gryde, og lad det hele simre i 30-40 minutter, indtil chutneyen tykner. Smag til undervejs, og tilsæt evt. mere sukker eller flere krydderier. Hel kanel kan evt. også anvendes

Hæld chutneyen på skoldede glas skyllet med Atamon.

### Anvendelse

Krægechutneyen kan f.eks. anvendes karryretter, stegeretter og ost.



## Råsyltede kræger

1 kg udstenede kræger  
½ kg sukker  
konserveringsmiddel

Krægerne blandes med sukker og konserveringsmiddel og omrøres hver dag, til sukkeret er helt opløst. Det varer ca. 3 uger. Så hældes de råsyltede kræger på rene glas.

# Krægetærte

## Ingredienser

### MØRDEJ

225 gram hvedemel  
125 gram smør  
50 gram sukker  
6 spsk. kold mælk  
Alternativt kan man bruge færdigkøbt blanding til tærtedej

### FYLD

1 kg kræger som er udstenede og halverede  
2 æg  
150 gram sukker  
50 gram smeltet smør  
100 gram groft blendede mandler (ikke smuttede)  
2 spsk. cognac

### TILBEHØR

Kold flødeskum eller creme fraiche

### "LÅG" af gelé

Gelé kan fremstilles af saft fra krægerne tilsat sukker efter behov og stivnet med husblas efter vejledning på pakken

### Fremgangsmåde

#### Mørdej

Sigt melet ned i en skål. Skær smørret i små tern og kom det ned til melet. Gnid forsigtigt smør og mel sammen til det samler sig som smuldrede stykker. Hæld sukkeret ved. Bland mælken i og saml hurtigt dejen til en lille kugle. Hvis den føles klisset, så drys mel over og pak den ind i husholdningsfilm. Stilles i køleskabet i mindst ½ time.

Forvarm ovnen til 200 grader.

Rul mørdejen ud på et meldrysset bord og kom den op i en smurt tærteform (25 cm i dia). Skær det overflødigede dej fra efter at have presset den op af kanterne. Prik med en gaffel over hele bunden og bag den i ca. 10 minutter. (Forbagning kan undlades).

#### Fyld

Æg, 100 g sukker, smeltet smør, blendede mandler og cognac røres godt sammen i en skål. Fordel fyldet på den forbagte/ikke forbagte mørdejsbund, og krægerne fordeles jævnt og tæt oven på fyldet med skæresiden opad. Resten af sukkeret fordeles over krægerne.

Tærten sættes midt i ovnen og bages i ca. 35 minutter eller til den er gylden.

Især hvis krægerne har været frosset, vil der være løbet meget saft af dem. Saften kan evt. bruges til et "læg" af gelé, som dog først kan lægges hen over, når tærten er kold. Hvis ikke der bruges gelé, bør tærten serveres lun.

# Demonstrationsprojekt...

Krægen har fået sit projekt, hvor man tester dens egenskaber som fødevarer og samtidig ser på mulighederne for at anvende krægen i nye biotopsforbedrende beplantninger og hegn.

Grønt Center i Holeby tester krægen for dens kulinariske egenskaber, og der er allerede truffet aftale om etableringen af en krægeplantage, hvorfra der om få år vil kunne leveres frugt til konsum.

Som et led i projektet bliver der i samarbejde med Skov- og Naturstyrelsen etableret en frøplantage på Møn, og der vil også blive produceret planter til salg.



Demonstrationsprojektet støttes af  
Direktoratet for FødevarerErhverv

For yderligere oplysninger kontakt:  
Skovfoged Thyge Andersen  
Kraghave Gaabensevej 24  
4800 Nykøbing F.  
Tlf. 54 85 03 70  
Mail: [thyge@skovfogeden.dk](mailto:thyge@skovfogeden.dk)



Folderen er udarbejdet af Skov- og Landskabsingeniørfirma Thyge Andersen i samarbejde med Grønt Center.



**Kræge...**  
- *Prunus domestica insistitia*