

# Tangreje

## – elegant delikatesse

Vejle Fjord er hjemsted for en lang række smukke skabninger, der i skønhed og form sagtens kan hamle op med dyrene på de mere eksotiske koralrev. Et glimrende eksempel er den farvestrålende og halvgennemsigtige tangreje. Tangrejen og den nært beslægtede fjordreje findes fra april til november i massevis i tangen på det lave vand i Vejle Fjord og ligeledes i tangen på havnens bolværk. Tangrejen hedder 'Palaemon elegans' på latin, og elegans giver god mening, når man kommer helt tæt på som her på billedet.

Et stykke brød med friskpillede rejer fra fjorden er en stor delikatesse, så måske du skulle overraske familien med hjemmefangede rejer? De fanges relativt let med en rejehov på det lave vand.

### MIT LIV SOM TANGREJE

- Du kan ikke se mig om vinteren. Der overvintrer jeg nemlig på dybere vand skjult i tangen.
- Vores hunner er de største, og de er også de første, som begynder at svømme ind på lavt vand om foråret.
- Hvis jeg bliver forstyrret eller jaget af en fisk, så flygter jeg baglæns ved at spjætte kraftigt med halen. Prøv at prikke til mig, så skal du bare se.



### LIDT MERE VEJLE FJORD

Indholdet af salt i fjordvandet varierer meget hen over året. Vejle Fjord ligger lige midt i det hele, så nogle gange får den fortyndet 35 promille saltvand ind fra Nordsøen, og andre gange trænger ferskere vand fra Østersøen sig på. Det betyder, at saltholdigheden i Vejle Fjord typisk varierer fra 15-25 promille – alt afhængigt af vind og vejr.

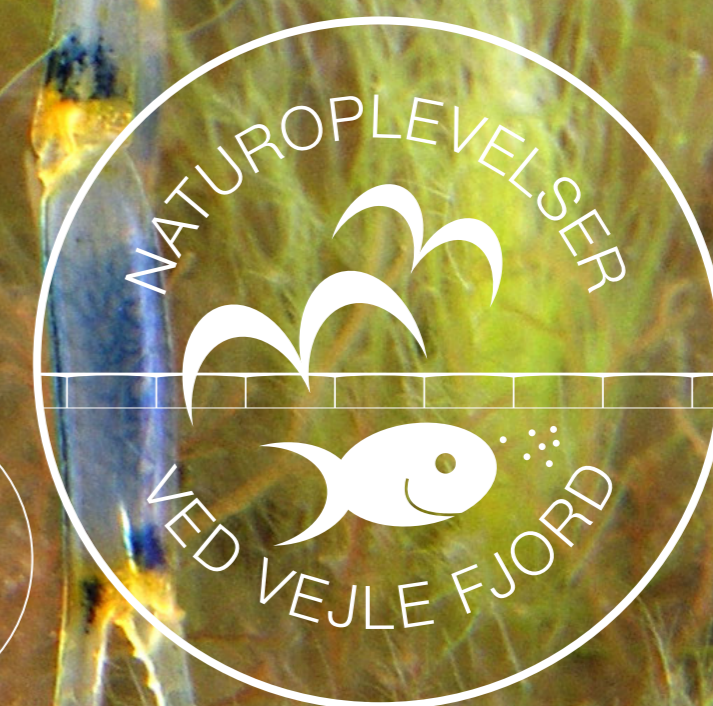


Foto: Ivetunderoverfladen.dk