

HESTEREJEN

Hesterejen er meget almindelig og kan findes næsten overalt i de danske farvande. Den lever typisk på sandbund på lavt vand. Det gør Vadehavet til et godt sted for hesterejer. Der kan være rigtig mange. Man har talt op til 100 pr m².

Den hører til gruppen af krebsdyr, som hedder "de 10 benede krebsdyr". Den omfatter bl.a. også krabber og hummere.

UDSEENDE

Hesterejen er et krebsdyr og har derfor et ydre skelet. Den har en flad og sammentrykt form. Den kan blive op til 8 cm lang og farven er oftest grå. Den har i alt 5 par ben og to par antenner. De fem benpar er gangben, hvor det forreste par har små klosakse. Bag benene har hesterejen 5 par halefødder, der bruges til at svømme med.

Hesterejen svømmer normalt forlæns, men kan, hvis den bliver bange, lave hurtige baglæns rejehop ved at bruge halen, som er forsynet med en svømmevifte.

ALDER

Hesterejer bliver normalt 3-5 år gamle.

FØDE

Hesterejen er et rovdyr og er som de fleste krebsdyr næsten altædende, hvor alt fra børsteorme, små fisk, ådsler og alger står på menuen. Den kan f.eks. finde på at æde en anden død hestereje.

FORMERING

Hesterejen er yngledygtig som ca. toårig. Den gyder normalt 2-4 gange henover foråret og sommeren. Efter parringen bærer hunnen sine æg på undersiden af kroppen mellem halefødderne. Hunnen bruger ikke megen tid på at passe æggene. Kun de sidste uger inden klækningen begynder hun at slå med svømmeviften, for at der skal komme frisk vand og ilt til æggene. Mens de er larver, ligner de ikke de voksne rejer. Først efter flere skift af skallen kommer de ud af larvestadiet og ligner de voksne rejer.

FJENDER

Hesterejen er en rigtig lækkerbisk. Derfor står den også på menuen hos rigtig mange dyr. Både mennesker og mange forskellige slags fisk, som ål og skrubber vil gerne spise den.



Ekstra information

Hvorfor hedder det heste-rejer og heste-kastanje? Hestekastanje er i modsætning til "ægte" kastanje ikke spiselige for mennesker. At sætte heste foran er nedsættende ment.

Hesterejer er i mange lande en yndet spise. Når man koger dem bliver de ikke røde, som så mange andre rejer, men brune. De er derfor ikke så eftertragtet, som spise i Danmark. De er dog mindst lige så velsmagende, som de fjordrejer der sælges i butikker. På nogle restauranter i Vadehavsområdet sælges hesterejer som "Vadehavsrejer".

