

Råge

- Skrevet af Morten Ihle

De larmer, de skider, de sviner, de optræder i flokke på marker og i planteskolekulturer, hvor de gør skade på afgrøderne på især uhøstede og nysåede marker.

Af samme grund er de hadet af rigtig mange og kun elsket af de få, som ved hvilken delikatesse der gemmer sig under fjerdragten.

Det er Rågen, der her er tale om; en af vores hjemmehørende kragefugle, der ud over rågen tæller gråkrage, sortkrage, husskade, skovskade, allike og Ravnen som er den største.



Foto: Johan Chr. Homann

Rågen er på størrelse med sortkragen og kan kendes fra denne på det lange og spidse næb, hvor sortkragens buede overnæb er kraftigere. De voksne råger har ved næbroden et nøgent parti, der gør at næbbet synes længere. Kønnene er ens sortfarvede, der hos de voksne fugle har metalglans i det blåviolette, hos ungfugle mere mat.

Rågerne er knyttet til det dyrkede kulturlandskab og findes i det meste af Europa med undtagelse af det nordlige Skandinavien, Finland og Rusland. De findes i et bælte fra Europa tværs gennem det tempererede Asien til Japan.

De er kolonirugende og i det hele taget meget sociale, ikke bare i yngletiden, men også i resten af året hvor de optræder i flokke, ofte sammen med alliker og krager. På deres fælles nattesæder, hvor de samles i stort antal, kan det ligeledes være sammen med alliker og krager.

Føden består af et bredt udvalg af planter og frø, samt insekter og jordboende larver og orme. Om efteråret samler de frø, olden og rodknolde i depoter, og undersøgelser viser, at de er gode til at huske deres placering.

Som hos andre kragefugle, er det ikke kun hukommelsen, der er god. Råger er intelligente og finder for eks hurtigt ud af i hvilken retning, majs- eller kartoffelrækker er sået eller sat, for herefter at indrette sin fødesøgning derefter. En evne, der bestemt heller ikke øger deres popularitet hos jordbrugerne.

Derfor kan der, til trods for at rågen er fredet, søges om tilladelse til at regulere råger efter "bekendtgørelse om vildtskader", hvor der kan gives tilladelse til:....

- 1) regulering i ynglekolonier af rågeunger udenfor reden fra d. 1/5 - 15/6,
- 2) regulering voksne råger i kolonien inden redebygning og æglægning 15/1 - 15/3,
- 3) regulering af råger i flok på ikke høstede marker, samt nysåede marker 1/7 - 30/9.

Denne regulering sker i ynglekolonierne oftest med skydevåben som salonriffel kal.22 med projektil af typen LR eller Short, eller med kraftige luftrifler af kal 5,5 mm. Disse kalibre larmer ikke så meget, hvilket er af stor betydning, da kolonierne ofte befinder sig i bynære småskove og parker.

På ikke høstede og nysåede marker i det åbne land anvendes også haglgevær.

Enhver regulering af fuglevildt skal forud ansøges hos Naturstyrelsen, og det er kun grundejeren, der kan søge om regulering. Ejeren kan herefter bemyndige en anden til at foretage reguleringen, hvis han ikke selv kan eller vil gøre det.

Reguleringen må kun foretages af personer med gyldigt jagttegn og som er fyldt 18 år og som under reguleringen udover jagttegn og legitimation medbringer en kopi af reguleringstilladelsen.

16 årige med gyldigt jagttegn må deltage i regulering, når dette sker med personer over 18 år, som ligeledes skal have gyldigt jagttegn.

Der nedlægges på denne måde ca.75.000 råger årligt i Danmark.

Rågerne blev fredet engang i 1980'erne med baggrund i EU's fuglebeskyttelsesdirektiv, da man mente, at den var truet. Indtil da blev nedlagte rågeunger handlet af vildthandlere og nogle spisesteder og kroer havde dem på menuen i sæsonen, f eks kroen SPAR ES ved Skelde på Broager Land, hvor en stor lokal rågekoloni i Fole Kobbelskoven leverede de nedlagte råger.

Fole Kobbelskovens høje bøge væltede i oktober stormen 1967 og rågerne flyttede herefter til Stjerneskoven ved Gråsten.



Foto: Aage Matthiesen

Efter fredningen må råger ikke længere handles, da alt vildt nedlagt ved regulering ikke må gøres til genstand for kommerciel handel, og man kan ikke længere gå på kro og bestille en råge med det hele; så dem der nedlægger rågerne må spise dem selv eller forære dem væk.

Skulle man alligevel få lyst til at smage dem, må man kende nogle af de jægere, som foretager reguleringen, og som ofte skyder flere end de selv kan bruge. Det er fuldt lovligt at forære dem væk til private.

Hvis man nu ikke selv har mod på det, kan man måske få jægeren til at klargøre fuglene. Man kunne jo tilbyde en lille erkendtlighed, som kompensation for udgifter til patroner.

Ellers er her **opskriften**:

Råger skal flås og ikke plukkes og det gøres bedst, mens de er friske, da de ikke skal hænge og modne som andet vildt om efteråret. Og vejret er jo også ofte mildt i slutningen af maj og begyndelsen af juni.

Start med at klippe hoved, vinger og ben af (vinger i albueled og ben i hæl).

Ved halsen lægges et snit i skindet, og dette trækkes nu nemt ned over fuglen til gumpen, hvor denne klippes af sammen med skindet. Med pegefingre og langemand trækkes indmaden ud og vupti, efter et par fugle forbavses man over, hvor nemt det er. Hjerter og kråser er fine at bruge, men drop leveren da den kan være bitter.

Nu skylles fuglene og stilles til afdrypning.

Før tilberedning tørres de af og gnides med salt og peber indvendig.

Fyld dem med persille og gerne lidt røget bacon eller spæk i tern og snør dem med benene ind til kroppen.

Nu skal de brunes ved høj varme (eller som Troels Trier Mørck i "skovfogedens vildtretter" skriver "en rask ild").

Når de er brunede hele vejen rundt tilsættes lidt mælk eller fløde, og varmen sættes ned, så de står og simrer i en halv times tid eller indtil kødet slipper benene.

Sovsen jævnes og tilsmales efter behov evt lidt ribs eller rønnebær gele vil ikke være dårligt.

Her i slutningen af maj er det nærliggende at servere dem med friskopgravede kartofler og en salat af årstidens grønt. Regn med mindst en fugl per person.

Fuglene egner sig fint til at fryse ned til senere brug og har en god holdbarhed, da det er magert kød.

Velbekomme!