

NYKOMLINGAR I FISKDISKEN

Vi importerar allt fler arter från olika håll i världen, både odlade och vildfångade.

Läs här om de arter som allt oftare dyker upp i fiskdiskar, frysdiskar och på lunchmenyer.

Havsgös *Argyrosomus regius*

Tillhör ordningen abborrar.
Kan bli upp till 230 cm lång och väga 100 kg.
Lever i östra Atlanten, från Norge till Gibraltar, Kongo och Senegal, i Medelhavet och Svarta Havet.
Lever både i brackvatten och i havet på 15-300 meters djup. Pelagisk.
Leker inte i Nordeuropeiska vatten men vandrar över stora områden.
Räknas som en mycket god matfisk och fiskas till stor del utanför Nordvästafrika.
Är en omtyckt sportfisk.
Importerar vanligen från Senegal.

Pärilhavsmus

Hydrolagus novaezealandiae

Tillhör ordningen *Chimaeriformes*. Är släkt med vår egen havsmus, *Chimaera monstrosa*. Kan bli upp till 1 m lång.
Har en lång, musliknande svans och en stor tagg på den första ryggen.
Taggen är giftig men så grov att risken är liten att man sticker sig på den vid fiske.
Fisken saknar fjäll. Lever i sydvästra Stilla Havet och just denna art finns endast runt Nya Zeeland. Förekommer från 25 till 950 meters djup. Säljs som filéer.

Svart marlin *Makaira indica* och Blå Marlin *Makaira nigricans*

Tillhör ordningen *Perciformes*, abborrartade fiskar. Båda är subtropiska fiskar. Den svarta förekommer mest i Stilla Havet medan den blå oftare förekommer i Atlanten. De är migrerande arter och vandrar över stora områden i havet. Flertalet arter kan vara svåra att skilja åt, särskilt i marknadsled, där fisken förekommer styckad eller filead.
Båda arterna kan bli 5 meter långa och

väga 600-900 kg.
De fiskas oftast med krok och är en omtyckt sportfisk.
Köttet är magert och rödbrunt i färgen. Det liknar tonfiskens och används till sushi. Det är också en populär fisk att grilla och serveras då som kotlett.

Gulfenad tonfisk

Thunnus albacares

Tillhör ordningen abborrartade fiskar och familjen makrillfiskar.
Förekommer över hela världen i tropiska och subtropiska hav, förutom Medelhavet. Den är havsvandrande och lever både i brackvatten och i rent saltvatten från ytan ner till 250 meters djup.
Säljs mestadels fryst, rökt eller konserverad men till Sverige får vi den vacuum-packad i stora filéer.
Används framför allt till att steka, grilla och till sushi.
Den röda, kolmonoxidrökta tonfisken får inte säljas i Sverige, eftersom detta kan få fisken att se färskare ut än vad den egentligen är.

Stillahavsflundra

Pleuronectes aspera/Limanda aspera

Tillhör familjen *Pleuronectidae* och är motsvarigheten till vår egen rödspätta.
Förekommer i norra Stilla Havet där det är en av de viktigaste fångstarterna.
Säljs som frysta filéer eller i block. Har ett vitt kött. Filén är relativt liten och den används vanligtvis som portionsfilé, med eller utan panering.
En mycket vanlig lunchfisk som kan ersätta både skrubbskadda och rödspätta.

Hajmal *Pangasius hypophthalmus*, *Pangasius pangasius* och *Pangasius micronemus*

Tillhör familjen hajmalar där alla är väldigt lika varandra.
Odlas i stora delar av Asien samt i USA. Några av arterna är vegetarianer.
Har en ganska platt filé och är vit i köttet. Saluförs ibland felaktigt under namnet "vietnamesisk sjötunga".
Dess rätta svenska handelsbeteckning skall vara hajmal (samlingsbeteckning för alla tre arterna). Oftast en lunchfisk men förekommer också på à la carte menyer och i fiskdisken.

Svärdfisk *Xiphias gladius*

Tillhör ordningen abborrartade fiskar och familjen svärdfiskar.

Förekommer i Atlanten, Stilla Havet och Indiska oceanen. Vandrar över stora delar av oceanerna och fångas med krok.

Använder svärdet för att döda sitt byte och livnär sig på olika fiskarter som den jagar i öppna vatten.

Kan bli 4,5 m lång och väga 650 kg.

Köttet liknar tonfiskens och marlinens.

Tilapia

Tillhör ordningen abborrartade fiskar och ciklidfamiljen. Dessa hör ursprungligen hemma i Afrika och man skiljer oftast på tre viktiga släkten: *Oreochromis*, *Sarotherodon* och *Tilapia*.

Olika former av *Tilapia* har odlats i mer än 3 000 år och fisken kallas ibland för Sankt Pers fisk då man refererar till bibeln där fisken blev föda åt tusentals människor.

Idag odlas arter i stora delar av världen och är kända för sin tolerans mot dålig vattenkvalitet och för att de kan livnära sig på många olika typer av föda.

Storleken varierar beroende på art men vissa arter kan väga upp till 4 kg. De växer fort och trivs bra i varmare vatten. Köttet är fast och liknar abborrens. Den är rödaktig på skinnsidan.

Flera av arterna förekommer, både färsk och fryst i Sverige.

Stillahavstorsk

Gadus marocephalus

Tillhör torskfamiljen. Har samma släktnamn som vår egen art *Gadus morhua*. Förekommer i norra Stilla Havet upp till Beringssund och fiskas av Ryssland, Canada och USA. Förser frystrålare men också landbaserade beredningsanläggningar med råvara. Kan bli upp till en meter lång och väga 22 kg.

Kompletterar vår vanliga torsk, eftersom den är mycket lik till utseende och köttstruktur.

Säljs som frysta filéer eller i beredda produkter. Arten skiljs inte alltid från andra torskarter på marknaden.

Delar av fångsten landas fryst i Kina för att tinas, fileas och frysas på nytt för export till Europa.

Stillahavstorsken är en art som har en snabb tillväxt och tidig könsmognad.

Kapkummel *Merluccius capensis*

Kummeln är på långt håll släkt med torskmen men är en egen familj.

Förekommer i sydöstra Afrika och fiskas i stora mängder av Namibia, Zaire, Spanien och Sydafrika i den kalla Benguelaströmmen. Kan bli upp till 1,2 meter lång och lever från ytan ned till 1000 meters djup.

Den skall inte förväxlas med *Merluccius paradoxus* som fiskas i norra Namibia, dvs i varma vatten, dit den kalla Benguelaströmmen från Antarktis inte når.

Kapkummeln har ett fast, vitt kött med mild smak. Säljs färsk, rökt eller fryst, även panerad.

Chilensk kummel *Merluccius gayi*

Tillhör kummelfamiljen och förekommer utmed Sydamerikas västkust, framför allt utanför Chile. Lever ned till 500 meters djup och kan bli upp till 85 cm lång.

Fiskas av Peru, Chile och Ryssland och används både till konsumtion och fiskmjöl.

Köttet är vitt med små muskelbuntar och arten används till alla typer av fiskprodukter på frysiskmarknaden. Filén har en fettrand under skinnet och djupskinns ofta för att få en ökad hållbarhet i frysen.

Argentinsk kummel

Merluccius hubbsi

Tillhör kummelfamiljen och förekommer utmed sydvästra Atlanten, utanför Brasilien och Argentina. Lever ned till 800 meters djup och kan bli upp till en meter lång.

Säljs fryst, naturell eller i beredda fiskprodukter. Köttet har en liknande struktur som de övriga kummelarterna men små muskelbuntar.

Escolar *Lepidocybium flavobrunneum*

Escolar är en stor, gäddliknande fisk som kan bli upp till två meter lång. Fisken förekommer på 800 till 1000 meters djup i tropiska och tempererade vatten. Under natten kommer den upp till ytan för att äta och då kan den lockas till fiskebåten med hjälp av ljus. Fisken har funnits på den svenska marknaden under ett antal år men saluförs oftast under det felaktiga

Snabbfakta:

Vi importerar allt fler arter av både fisk och skaldjur. Ett komplement till den fisk som fiskas runt våra kuster.

namnet "smörfisk". Eftersom man kan skära ut stora, benfria filéer så har den gjort sitt intåg i storhushåll och på restauranger.

Escolar ansamlar stora mängder fett i form av så kallade vaxester. Den måste därför tillagas under hög värme för att fettets ska rinna av, annars riskerar man att bli magsjuk (se sidan 31). Escolaren importeras fryst i stora filéer och sågas till kotletter.

Afrikansk ålmal

Clarias gariepinus

Den afrikanska ålmalen hör ursprungligen hemma i Afrika men är introducerad inom vattenbruket över stora delar av Europa och Asien.

Det är en mycket tålig fisk som kan odlas under ganska extrema förhållanden. Om det är ont om mat kan den t o m bege sig på kortare besök på land efter föda. Arten kan väga upp till 60 kg och växer snabbt. Köttet värdesätts eftersom det är fast och passar bra att grilla, ugnsbaka eller steka.

Tigerräka *Penaeus monodon*

Tigerräkan är en saltvattensart som förekommer vilt överallt i Stilla Havet och Indiska Oceanen men arten odlas också i stora delar av Thailand, Indien, Vietnam och Indonesien. Detta är den största av räkarterna och kan bli 33 cm lång.

De flesta räkor som saluförs är fortfarande från de vilda bestånden och det är omöjligt för den vanlige konsumenten att avgöra om räkorna kommer från vanligt fiske eller från odling.

Arten säljs ofta som scampi (bara räkstjärten) eller gambas (hela räkan).

Stor sötvattensräka

Macrobrachium rosenbergii

Den stora sötvattensräkan förekommer i större delen av Asien och i norra Australien. Den lever i söt- eller brackvatten och ibland även i saltvatten. Arten exporteras till alla marknader som äter räkor och i Sverige är den vanligt förekommande som "friterade räkor i söt-sås". Detta är en av de viktigaste arterna för vattenbruket i stora delar av Bangladesh, Indien, Indonesien och Filippinerna.

Argentinsk rödräka

Pleoticus muelleri

Arten är vildfångad i södra Atlanten och packas och fryses oftast ombord, vilket gör att kvaliteten är god.

Liksom andra stora räkarter, passar den bra att grilla, med eller utan skal. Storleken ligger på ca 30-40 gram per styck.

Kamtjatkakrabba

Paralithodes camtschaticus

Kamtjatkakrabban förekommer i norra Stilla Havet och Beringshav samt utmed den nordnorska kusten och Svalbard. Medelvikten ligger på ca 5 kg och det är framför allt kokt kött från ben och klor som används till frysta eller konserverade produkter. Den förväxlas ibland med vår svenska spindelkrabba.

Ilexbläckfisk *Ilex sp.*

Arten fångas i södra Atlanten av asiatiska, spanska och argentinska fartyg.

Bläckfisken fryses omedelbart efter fångst. De flesta bläckfiskprodukter som saluförs i Sverige, såsom bläckfiskringar, tuber, panerade och opanerade produkter, är av denna art.

Arten används också till agn inom långlinneflottan på Island, Färöarna, Norge och Danmark.

Bläckfisk *Loligo sp.*

Flera arter av bläckfisk som är mycket lika varandra har fått en gemensam handelsbeteckning i Sverige tillsammans med arter av *Octopus* och *Ommatostrephes*. Små arter används ofta hela, rensade medan större arter styckas innan de steks eller wokus.



Ilona Miglavs visar upp en kamtjatkakrabba