



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORKINOS

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

Yuvarlak vücutlu, ön cephesi çok kuvvetli büyük balıktır. Basın arkası ve göğüs yüzgeci çevresi kalın ve iri, vücudun diğer tarafları küçük pullarla kaplıdır. İkinci sırt yüzgeci arkasında 9-10 ve anal yüzgeci arkasında küçük yalancı yüzgeç vardır. Kuyruk yüzgeci bağlantısında biri büyük ve kuvvetli, ikisi küçük üç omurga bulunur. Karın yüzgeçleri arasında 2 adet kanatçık bulunur.

Boyu en fazla 300 cm'dir. Genellikle 50-150 cm arasında olur. Ağırlığı 300-400 kilogramı bulabilmektedir.

Vücudun üst kısmı koyu mavidir. Göğüs bölgesi açık mavi olup, yanları ve karnı gümüşü-beyaz, gri lekeli.

Kuyruk yüzgeci mavimsi kahverengi, ikinci sırt yüzgeci portakal rengidir.

Küçük yüzgeçleri siyah kenarla çevrilmiş sarı, diğer yüzgeçleri siyahtır ÜREME DÖNEMİ : Eseysel olgunluğa gelmeleri 3-4 yaşında olmaktadır. Bu balığın Karadeniz'de de ürediği araştırmacılar tarafından kanıtlanmıştır.

Üreme dönemi ise Mayıs- Ağustos aylarını kapsamaktadır.

AV YASAĞI: Ticari Amaçlı Su Ürünleri Avcılığını düzenleyen tebliğe göre minimum av ağırlığı 30 kg'dır. 15

Haziran-15 Mayıs arası avcılığı yasaktır. Serbest olduğu dönemde ise Uluslararası Atlantik Ton Balıklarını Koruma Komisyonunun (ICCAT) tarafından ülkemize verilen kota kadar avcılık yapılabilir. Kotanın dolduğu gün avcılık sona erer. Orkinos avlamak için Bakanlıktan izin alınır. Bakanlığın izin verdiği tekneler tarafından avlanabilir. Avcı gemilerinde gözlemci bulundurmak zorunludur.

TÜKETİM ŞEKLİ: Eti çok lezzetlidir. Ekonomik değeri de çok yüksektir. Dış ülkelerde özellikle Japonya'da çok sevilen ve aranan bir balıktır. Taze, kurutulmuş, tuzlanmış ve konserve olarak yenilir. Karaciğerleri A vitamini bakımından çok zengindir. Özellikle Sushi ve Sashimi olarak tüketilir.

