



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURNA

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

Turna'nın vücudu uzun olup, torpil seklindedir. Büyük olan bas, küçük ve düz pullarla örtülüdür. Burun kısmı oldukça uzun, basık ve ördek gagasını andırır. Alt çene öne doğru uzamıştır. Ağız geniş yarıklı ve kuvvetli dişlerle donatılmıştır.

Bu balıklarda renk yasadıkları su ortamına ve balığın yaşına göre değişir.

Genellikle otlu bölgelerdeki balıklar açık yeşil renkte, acı su bölgelerinde sarımsı renkli olurlar. Çoğu kez sırt koyu yeşilden siyahımsıya kadar, yanlar gri yeşil sarımsı bantlı, genellikle altın sarısı lekelidir. Genç balıklarda vücudun yan taraflarında yeşil renkli enine bantlar varken, olgunluğa erismiş bireylerde bu bantlar yuvarlağımsı kahverengi lekeler dönüşürler.

Karın bölgesi daima açık sarı veya kirli beyazdır.

Erkek balıklar dişilerden daha küçüktür. Ortalama uzunlukları 30 120 cm; ortalama ağırlıkları ise 4 5 kg.dır.

Erkeklerde maksimum uzunluk 90 100 cm; maksimum ağırlık ise 5 8 kg.dır. Buna karşın dişilerde ise maksimum uzunluk 150 cm; maksimum ağırlık ise 35 kg.dır.

ÜREME DÖNEMİ: Bu balık türü eseyssel olgunluğa erkek balıklarda 2 3 yaşında, 500 gram ağırlığında ve 25 40 cm iken; dişilerde ise 3 4 yaşında, 500 1000 gram ağırlığında ve 40 45 cm iken ulaşırlar. Yumurta bırakma periyodu Mart Nisan ayları olup bu dönemde yumurtaların bırakılması 6 9 °C arasında değişen sıcaklıkta belli aralıklarla 3 4 haftada tamamlanır.

TÜKETİM ŞEKLİ: Eti sert, beyaz, lezzetli ve özellikle 0,5 2 kg olanları makbuldür; yumurtası da değerlidir. Memleketimizde taze; değişik ülkelerde ise taze, kurutulmuş, tuzlanmış ve konserve halinde yenir.

