



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

USKUMRU

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

Türkiye sularında Akdeniz, Ege, Marmara ve Karadeniz'de bulunan uskumru yok olma tehlikesi yaşayan lezzetli bir balıktır. Uskumrunun yok olma tehlikesiyle karşı karşıya bulunmasının iki temel nedeni vardır: Deniz kirliliği ve aşırı avlanma. Özellikle aşırı avlanma yüzünden uskumru sürüleri son yıllarda Marmara'ya ve Karadeniz'e çıkmadığından göçü sona ermiştir.

Ortalama boyu 20-25 santimetre olan uskumrunun yavrusuna "vonoz", 30-35 santimetre uzunluğundaki irilerine de "lipari" adı verilir. Yağsız uskumruya ise "çiroz" denir. Ortalama ağırlığı 110 gramdır.

Açık denizlerde sürüler halinde yaşayan uskumrunun en sevdiği balık hamsi, çaça, aterina ve çamukadır.

Bunların yanı sıra diğer balıkların yavruları ve planktonla da beslenir. Buna karşın orkinos, kofana ve torik gibi etçil balıkların saldırısına uğrar. Çok çevik ve hızlı bir balık olan uskumru saatte altı yedi deniz mili sürata ulaşabilir.

Uskumru avı genelde gırgır ağlarıyla yapılır. Sürü eğer dipteysse dip ağları, uzatma, ıgırıp ve manyat ağları da kullanılır. Uskumru ağın yanı sıra, gündüz zamanı oltayla da (çapari) avlanır.

ÜREME DÖNEMİ: Şubat sonu ve Mart başlarından itibaren Nisan ayında üreme devresini geçirirler. 3 yaşından itibaren eseyssel olgunluk dönemine girerler. Yumurta verimleri 300.000-450.000 arasında değişir.

AV YASAĞI : Minimum av boyu 20 cm'dir.

TÜKETİM ŞEKLİ: Eti lezzetli olan uskumrunun ızgarası, tavası, dolması, buğulaması ve çirozu çok makbuldür.

Tütsülenmiş ve konserve uskumru, balıkçılık endüstrisi gelişmiş Atlas Okyanusu ülkelerinin en önemli ihracat kalemi arasındadır.

