

Mořan

Sparus aurata

7



Biologie

Mořan zlatý (*Sparus aurata*) je jediný druh mořanovitých ryb, který se v současnosti chová ve velkém měřítku. Je rozšířený v celém Středozezemním moři a vyskytuje se také podél východního atlantského pobřeží od Spojeného království po Kanárské ostrovy. Jeho latinský název je odvozen od charakteristického zlatého pruhu mezi očima. Může žít jak v mořské vodě, tak i v brakických vodách příbřežních lagun. Obvykle žije nad skalnatým nebo písčítým dnem, ale vyskytuje se i v porostech mořské trávy. V období tření (od října do prosince) se dospělí jedinci přesouvají do hlubších vod. Časně na jaře potěr migruje do pobřežních vod nebo do ústí řek. Tento druh je hermafroditní, dospívá jako samec v prvním nebo druhém roce života a poté se během druhého nebo třetího roku mění v samici. Živí se měkkýši, korýši a malými rybami.

Chov

Tradičně se mořan chová extenzivně v příbřežních lagunách a brakických rybnících v severní Itálii („*vallicoltura*“) a v jižním Španělsku („*esteros*“). V osmdesátých letech 20. století byl úspěšně rozmnožen v zajetí a byly vyvinuty systémy intenzivního odchovu (zvláště mořské klece). Od té doby se tato ryba stala jedním z hlavních produktů evropské akvakultury.

Původně chov zahrnoval hlavně odchyt mladých ryb, ale nyní se k produkci mořana využívají juvenilní ryby získané z technologicky složitých líhní, které vyžadují kvalifikovanou obsluhu. Kvůli jeho hermafroditní povaze je zásadně důležitý správný výběr generačních ryb. Dospělé ryby se připravují k rozmnožování řízením délky denního světla (fotomanipulací) a teploty. Samec oplodní samičí jikry, jež vyplavou na vodní hladinu. Poté se sbírají a přemísťují do inkubačních nádrží, kde se o 48 hodin později vylíhne plůdek. Po třech nebo čtyřech dnech larvy pohltí svůj žlutkový váček a mohou se začít krmit: zprvu potravou obsahující mikroskopické řasy a zooplankton, poté žábbronožkami a nakonec inertním krmivem s vysokým obsahem bílkovin.

V příbřežních lagunách jsou mořani obvykle chováni společně s cípaly, mořčáky a úhoři. Živí se buď přirozenou cestou v rámci extenzivního systému nebo se v poloextenzivních systémech přítomná přírodní potrava obohacuje doplňkovým krmivem. V intenzivních systémech v pozemních nádržích nebo, u podstatné části produkce (ve Středozezemním moři a na Kanárských ostrovech), v mořských klecích se mořani vykrmují průmyslovými granulemi.

V průměru po roce a půl ryby dosahují prodejní velikosti.

Produkce a obchod

Většina produkce mořanů zlatých pochází z akvakultury. Zdaleka největším producentem na světě je EU následovaná Tureckem. V EU je nejvýznamnějším producentem Řecko následované Španělskem. Obchod mezi EU a třetími zeměmi je velmi omezený. Naopak obchod uvnitř EU je významný, přičemž Řecko je největším vývozcem do Itálie, Portugalska, Francie a Španělska.



© Biosphoto

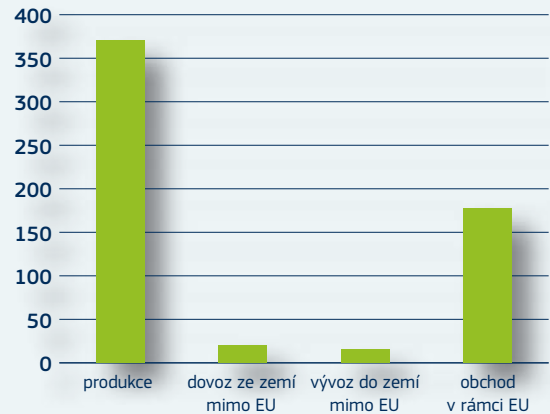
Tržní úprava

Stejně jako mořčák evropský, i mořan je téměř vždy nabízen vcelku jako jednotlivá porce v oddělení chlazených potravin prodejních míst.

Výživová hodnota na 100 g (průměr)

Kalorie: 128 kcal
Bílkoviny: 21 g
Selen: 7 µg
Vitamin D: 0,87 µg
EPA: 327 mg
DHA: 555 mg

Tržní nabídka a obchod s mořanem v EU* (2009) (miliony EUR)



* z rybolovu a akvakultury.

Zdroj: Eurostat.

Pražma s bylinkami a tapenádou

Recept pro 4 osoby

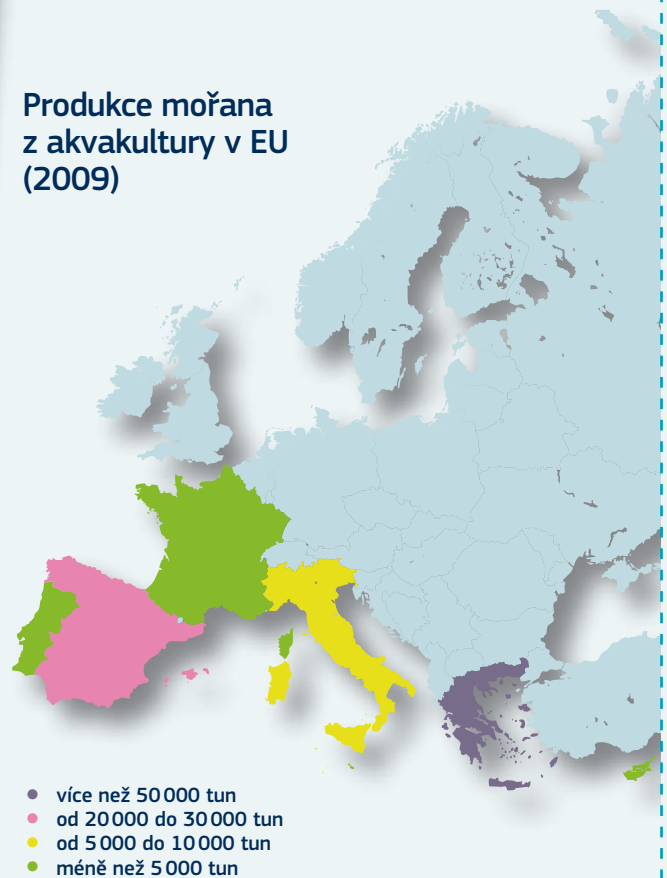
- 4 pražmy o hmotnosti zhruba 300 g
- 2 snítky bazalky
- 1 větvička tymiánu
- 1 cibule
- 4 stroužky česneku
- 3 lžíce olivového oleje
- 1 malé balení tapenády
- 2 citróny
- 2 cukety
- Sůl a pepř

Příprava

1. Nakrájíme cibuli, nasekáme bylinky, utřeme jeden stroužek česneku a zbylé tři stroužky nakrájíme.
2. Pražmy zbavíme šupin a vnitřností, opláchneme a osušíme. Bříšní dutinu naplníme polovinou nasekaných bylinek smíchaných s utřeným stroužkem česneku a lžičkou tapenády, nastrouhanou citrónovou kůrou a pepřem.
3. Položíme ryby na mísu, pokapeme je olivovým olejem, mísu zakryjeme potravinovou fólií a necháme je v lednici marinovat alespoň hodinu, případně přes noc.
4. Na středním ohni zpěníme v pánvi na oleji cibuli a plátky česneku. Mírně osolíme a opeříme, pokapeme citrónovou šťávou. Ponecháme v teple.
5. Pomocí škrabky odkrojíme z cuket dlouhé plátky slupky a krátce je blanšírujeme v osolené vroucí vodě. Necháme je okapat a vmícháme je do omáčky z cibule a česneku.
6. Pražmy necháme okapat a pečeme je v troubě na 180° po dobu 15 minut.
7. Podáváme je na předehřátém talíři obložené cuketovými plátky a posypané zbytkem nasekaných bylinek, tapenádu podáváme zvlášť.

Recept připravil šéfkuchař David Monier (Euro-Toques Belgie)

Produkce mořana z akvakultury v EU (2009)



Zdroj: Eurostat.