

Kirjolohti

Oncorhynchus mykiss



Biologia

Kirjolohti (*Oncorhynchus mykiss*), joka on saanut nimensä kyljissä olevien sateenkaarenväristen raitojen mukaan, on yksi tärkeimmistä makeassa vedessä viljeltävistä lajeista. Sen alkuperäinen levinneisyysalue on Yhdysvaltojen Tyynenmeren puoleinen rannikko. Eurooppaan kirjolohti tuotiin 1800-luvun lopulla, ja nykyisin sitä viljellään lähes kaikissa Euroopan maissa.

Kirjolohti on kestävä kala. Se sietää monenlaisia olosuhteita ja monenlaista käsittelyä. Se pärjää erilaisissa elinympäristöissä siirtyen edestakaisin makeasta vedestä suolaiseen veteen tai viettäen koko elinaikansa järvessä. Optimaalinen veden lämpötila kasvatukselle on alle 21°C. Kasvuun ja sukukypsyyden saavuttamiseen vaikuttavat veden lämpötila sekä ravinto. Normaalioloissa kirjolohti saavuttaa sukukypsyyden 3-4 vuodessa. Se on lihansyöjä ja tarvitsee valkuaispitoista ravintoa. Hyvässä ympäristössä kirjolohti voi saavuttaa 350 g:n painon 10-12 kuukaudessa ja 3 kg:n painon kahdessa vuodessa.

Viljely

Kirjolohten poikaset kasvatetaan pyöreissä lasikuitu- tai betoni-altaissa, joissa pidetään yllä säännöllistä virtausta ja poikasten tasaista jakautumista.

Poikasilla on kuoriutuessaan ruskuaispussi, joka sisältää ravinnon alkukehitystä varten. Kun ruskuaispussi on käytetty loppuun, poikaset uivat pintaan etsimään ravintoa ja alkavat säädellä kellumistaan vedessä. Niille annetaan rehuna pieniä hiutaleita, jotka sisältävät valkuaisa, vitamiineja ja öljyjä (kasvattajan rehu). Kasvatuksen alkuvaiheessa on suositeltavaa toteuttaa ruokinta käsin ylitruokinnan välttämiseksi. Sen jälkeen poikaset saavat pieniä rehupellettejä, kunnes niiden paino on 50 g ja pituus 8-10 cm.

Seuraavaksi nuoret kalat siirretään kasvatusyksikköihin, joko järvissä oleviin verkkoaltoiin tai useimmissa tapauksissa joen varrella oleviin altaisiin. Näissä yleensä suorakaiteen muotoisissa ja betonista valmistetuissa altaissa käytetään kahta erilaista tekniikkaa eli läpivirtausta avoimessa järjestelmässä, jossa jokivesi virtaa kasvatusyksikön läpi kourua myöten, tai veden kierrätystä altaassa joko kokonaan tai osittain suljetussa järjestelmässä. Kierrätyksen etuna on, että siinä veden lämpötilaa voidaan kontrolloida läpi vuoden ja näin poistovesiä joutuu ympäristöön vain vähän.

Kirjolohta kasvatetaan myös verkkoaltaissa meressä, Itämeren vähäsuolaisissa vesissä ja Skandinavian suojelluissa vuonoissa sekä myös Skotlannin ja Irlannin länsirannikoiden edustalla. Merivedessä kirjolohelle annetaan samanlaista ravintoa kuin lohelle, ja tähän perustuu sen vaaleanpunainen väri.

Kun kalat ovat saavuttaneet myyntipainon, kirjolohti nostetaan verkolla tai pumpulla maalle.

Tuotanto ja kauppa

Vuonna 2009 kirjolohten suurimpia tuottajia maailmanlaajuisesti olivat EU, Chile, Norja, Turkki ja Iran. Nykyään lähes kaikki EU:n markkinoilla oleva kirjolohti on viljeltyä. Suurin osa EU:n tarjonnasta on paikallista tuotantoa. EU:n suurimmat tuottajamaat ovat Italia, Ranska, Tanska, Saksa ja Espanja. Tuonti on peräisin pääasiassa Turkista (makeassa vedessä tuotettu annoskokoinen kirjolohti) ja Norjasta (merivedessä tuotettu suurikokoinen kirjolohti, fileiksi), ja suurimpia tuojamaita ovat Saksa ja Ruotsi. EU vie kirjolohta pääasiassa Venäjälle ja Sveitsiin, erityisesti Tanskasta. EU:n sisäinen kauppa on merkittävää, sen arvo on puolet EU:n tarjonnan kokonaisarvosta. Suurimpia vientiä harjoittavia jäsenvaltioita ovat Puola, Tanska ja Ruotsi, suurimpia tuojamaita puolestaan Saksa ja Suomi.

Tarjontamuoto

Kirjolohta on tarjolla Euroopan markkinoilla läpi vuoden. Kaloja, joiden paino on enintään 400 g, on tarjolla kokonaisena ja fileinä sekä tuoreena ja savustettuna. Tämä kirjolohten liha on väriältään valkoista tai vaaleanpunaista. Jos kirjolohta kasvatetaan pidempään niin, että se saavuttaa 1,5 kg:n painon, se myydään lohena tavoin tuoreena (fileoitu) tai savustettuna (viipaloitu). Savukala on yleensä kylmäsavustettua, mutta se voi olla myös lämminsavustettua, etenkin jos on kyse annoskokoisesta makeanveden kirjolohtesta. Myös suolattua kirjolohten mätiä käytetään, erityisesti Pohjois-Euroopassa.



Ravintoarvo/100 g (annoskoko – keskiarvo)

Energia: 107 Kcal
 Proteiini: 20 g
 Seleen: 10 µg
 D-vitamiini: 7 µg
 EPA: 219 mg
 DHA: 496 mg



Taimen-vihannesnyytti

Ainekset neljälle hengelle

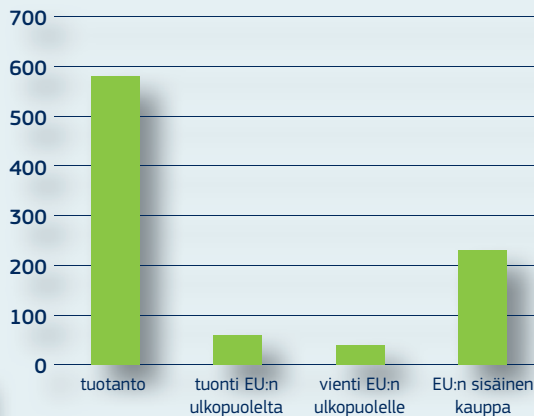
- 4 noin 200 gramman painoista taimenta
- 4 pientä porkkanaa
- 2 punasipulia
- 1 nippu ruohosipulia
- 2 salottisipulia
- 1 luomusitruuna
- ½ punttia lehtipersiljaa
- ½ lasia kuivaa valkoviiniä
- 80 g voita
- Oliiviöljyä
- Suolaa ja pippuria

Valmistus

1. Täytä taimenet persiljalla, pienellä määrällä salottisipulisilppua ja hienonnettua sitruunankuorta.
2. Leikkaa porkkanat ohuiksi siivuiksi ja kypsennä niitä 3 minuuttia höyryssä.
3. Silppua salottisipulit, persilja ja ruohosipuli, leikkaa sipuli renkaiksi, kuori sitruuna, poista sen valkoinen osa ja poista kalvot 8 lohkoista.
4. Voitele neljä suurta leivinpaperiarkkia pienellä määrällä öljyä ja jaa niiden keskelle 2/3 aineksista.
5. Aseta taimenet vihannesten päälle, lisää 3 nokareta voita, suolaa, pippuria, loput yrteistä, sitruunalohkot (2 lohkoa per nyttti) ja valkoviini. Kääri paperi tiiviiksi nyttiksi.
6. Paista uunissa 200 asteessa 12 minuuttia. Sammuta uuni, anna nytttien levätä 5 minuuttia. Tarjoile ruoka nyttissä.

Resepti: keittiömestari David Monier (Euro-Toques Belgia)

Kirjoloheen tarjonta ja kauppa EU:ssa* (2009) (milj. euroa)



* kalastuksesta ja vesiviljelystä.

Lähde: Eurostat.

EU:n kirjoloheen tuotanto vesiviljelyssä (2009)



- yli 30 000 tonnia
- 10 000–30 000 tonnia
- 2 000–10 000 tonnia
- 1 000–2 000 tonnia
- alle 1 000 tonnia

Lähde: Eurostat.