

MUIKKU



ahven.net



TUNTOMERKIT

Muikku (*Coregonus albula*) on lohikaloihin kuuluva parvikala. Muikulla on helposti irtoavat hopeanhoitoiset suomut, tumma melkein musta selkä ja valkoinen vatsa. Muikun silmät ovat suurikokoiset ja sen näkökyky on hyvä. Muikku on sukua siialle. Muikun erottaa siiasta leukojen perusteella: muikulla alaleuka on yläleukaa pidempi ja siialla päinvastoin.

Muikku muistuttaa ulkonäöltään myös salakkaa ja kuoretta. Muikun erottaa salakasta rasvaevästä, muikulla on rasvaevä, salakalla ei. Kuoreesta muikun erottaa suun perusteella, kuoreella on hampaat, mutta muikulla ei ole.

LEVINNEISYYS

Muikku esiintyy Suomessa pohjoisinta Lappia lukuun ottamatta. Muikku on tullut vesistöihimme luultavasti jo noin 10 000 vuotta sitten. Merialueella muikku tavataan pääasiassa Perämeren ja Suomenlahden itäosan vähäsuolaisissa vesistöissä. Parvikalana muikku viihtyy parhaiten suurilla ja avonaisilla selkävesillä. Kala suosii puhtaita ja kirkkaita vesiä, mutta tulee toimeen kohtalaisen ruskeissa ja rehevissä vesistöissä.



LISÄÄNTYMINEN JA KASVU

Muikun elinkierrolle on tyypillistä lyhyt elinikä, nuorena alkava lisääntyminen sekä kannan tiheydestä riippuvat kasvunopeus ja lisääntymiskyky. Muikun lyhyeen elinikään ovat syynä luonnollinen petojen aiheuttama kuolevuus sekä kalastus. Muikkukan-
nan keski-ään noustessa naaraiden osuus kannassa kasvaa, mikä saattaa vaikuttaa lisääntymiseen siten että kaikille naaraille ei löydy koiraita kutupariksi.

Muikku tulee sukukypsäksi toisena elinvuotenaan. Se on syyskutuinen kala, jonka kutuaika vaihtelee lokakuusta marraskuulle vesistön mukaan. Yleensä kutu alkaa, kun veden lämpötila laskee alle kuuteen asteeseen. Muikun kutu on parikutu, jossa naaras ja koiras pohjan läheisyydessä parvessa tehtyjen esileikkien jälkeen pyrkivät kylki kyljessä ylöspäin kohti pintaa. Naaras laskee koiraan hedelmöitettäväksi parinkymmenen mätimunaa ryppään. Naaras voi kutea usean koiraan kanssa. Hedelmöittynyt mäti laskeutuu pohjalle ja mätimunat kuoriutuvat jäidenlähdön aikoihin. Kuoriutuessaan poikaset ovat noin kahdeksan millimetrin mittaisia. Poikaset kerääntyvät aluksi parvina matalaan rantaveteen ja noin kuukauden ikäisinä ne siirtyvät syvemmälle. Joissain vesistöissä esiintyy myös kevättalvella kutevia muikkuja.

Muikku kasvaa ensimmäisenä kesänä 8–14 senttiseksi, minkä jälkeen kasvu hidastuu. Kasvun hidastuminen johtuu siitä, että sukutuotteiden kehittyminen vie pääosan ravinnosta saadusta energiasta. Samassa vesistössä saattaa olla eri tahtiin kasvavia muikkuja. Useissa järvissä muikku elää vain 4–6-vuotiaaksi.



RAVINTO. Muikku saalistaa erinomaisen näkökykynsä avulla suurissa parvissa vesistöjen selkälakeilla. Ravinto koostuu pääasiassa eläinplanktonista, mutta ravinnoksi kelpaavat myös pienet kalanpoikaset ja vedenpinnalla olevat hyönteiset.





KALASTUS

Muikku on Suomen sisävesien tärkein talouskala. Nopeakasvuinen muikku pyydetään keskimäärin 2–3-vuotiaana. Muikkua kalastetaan verkoilla, nuotalla, troolilla ja rysällä. Kutuaikana muikuista saadaan arvokasta mätiä. Muikkukadosta puhutaan, kun muutama perättäinen vuosiluokka jää heikoksi. Muikun kaupallisen kalastuksen kokonaissaalis vuonna 2017 oli noin 3,2 miljoonaa kiloa ja vapaa-ajankalastuksen saalis noin miljoona kiloa. Vapaa-ajankalastajat pyytävät muikkua pääasiassa kohoverkoilla tai pohjaan lasketuilla verkoilla heinä-elokuun aikana.

Muikku kestää voimakasta kalastusta, mutta voimakkaalla kalastuksella voi olla vaikutuksensa kannan kehitykseen. Muikkukannan tiheys heijastuu usein muihin kalakantoihin. Muikku vaikuttaa muiden ulappalajien esimerkiksi siian kasvunopeuteen ja esiintymiseen. Runsas muikkukanta on tärkeä ravintolähde petokaloille.



ENNÄTYSMUIKKU. Suomen ennätysmuikku painoi 550 grammaa ja se pyydettiin verkoilla Inarinjärvestä vuonna 2004.



MUIKKU RUOKAKALANA

Muikku kuuluu rasvaisiin kalalajeihin ja sen lihan rasvapitoisuus on noin 3,3 prosenttia. Kaloista saavat rasvahapot ovat hyväksi sydämelle ja verisuonille. Rasvahapot syntyvät vesistöjen kasviplanktonista, josta ne päätyvät eläinplanktoniin. Koska muikku käyttää ravinnokseen pääasiassa eläinplanktonia, muikussa on paljon hyödyllisiä Omega-3-rasvahappoja. Muikun pienirakeinen mäti on erityisen herkullista ja arvostettua.

PERKAUS JA MÄDIN TALTEENOTTO

1. Paina peukalo kiduskannen alle ja irrota kidukset.
2. Poista kidukset ja sisäelimet vetämällä.
3. Mädin saa poistettua työntämällä mäti peukalolla kalan vatsaontelosta. Huuhtelee mäti puhtaaksi.



RAVINTOARVOT/100 G

Energia: 111 kcal
Rasva: 3,9 g
Proteiini: 18,7 g
Tyydyttyneet rasvahapot: 0,9 g
Tyydyttymättömät rasvahapot: 1,3 g
Omega-3-rasvahapot: 1 g
A-vitamiini: 94,7 µg
D-vitamiini: 9,4 µg
E-vitamiini: 1,6 mg
Lähde: Fineli.fi





RESEPTJÄ

Paistetut muikut

n. 500 g perattuja muikkuja (n. 600 g perkaamattomia)

1 dl ruisjauhoja

0,5 dl korppujauhoja

1 tl suolaa

(valkopippuria)

voita ja rypsiöljyä paistamiseen

1. Sekoita kuivat aineet keskenään. Pyörittele muikut jauhoseoksessa. Tämä on helppo tehdä kulhossa.
2. Kuumenna pannussa nokare voita ja tilkka öljyä. Paista muikut muutamassa erässä kullanruskeiksi, pari minuuttia kummaltakin puolelta. Paistetut muikut ovat parhaimmillaan juuri paistettuina. Tarjoile siis heti esimerkiksi perunamuusin ja tartarkastikkeen kanssa.

Erämiehen muikkupata

500 g perattuja muikkuja

150 g pekonia

1–2 sipulia lohkoina tai silputtuna

vähän suolaa

tillia

mustapippuria

2 dl kalalientä tai valkoviiniä

1. Paista paloitellut pekonit kevyesti padassa. Lisää peratut muikut kerroksittain pekonin, sipulin ja mausteiden kanssa pataan. Lisää lopuksi kalaliemi tai valkoviini.
2. Kypsennä miedolla lämmöllä uunissa 1 – 1½ tuntia, kunnes muikun ruodot ovat ihan pehmenneitä. Jos valmistat ruoan annosvuoissa, kypsymisajaksi riittää tunti.

Yhden muikun kalakukot

Kuoritaikina

1 pkt valmista ruistaikinaa

tai

2 dl kylmää vettä

1 tl suolaa

3 ½ dl ruisjauhoja

1 ½ dl vehnä jauhoja

Täyte

10 keskikokoista muikkua

suolaa

1 pkt (170 g) amerikanpekonია

Voiteluun voita ja vettä

1. Sekoita taikinan ainekset.
2. Perkaa muikut ja poista selkäruoto.
3. Kauli ruistaikina puolen sentin paksuiseksi levyksi. Ota muotilla tai lasilla levystä 20 pyöreylää.
4. Ripota peratuille muikuille varovasti suolaa ja kääri muikku pekoniin.
5. Pane muikku taikinapyöreylälle ja aseta toinen kanneksi. Painele reunat yhteen.
6. Nosta kukot leivinpaperin päälle pelille ja paista 200-asteisessä uunissa noin 30 minuuttia.
7. Voitele kypsät kukot voi-vesiseoksella ja laita voipaperien väliin liinan alle pehmenemään. Kukot voi pakastaa ja ne maistuvat myös kylmänä.

Lähde: martat.fi/reseptit



**Muikku on lohikaloihin kuuluva
hopeanhohtoinen kala. Muikku
on Suomen sisävesien tärkein
talouskala.**

**Esitteen tekoon on saatu tukea
Kalatalouden ja merenkulun koulu-
tuksen edistämissätiöltä.**

Eura Print 2019
Graafinen suunnittelu: Katja Kuittinen
Kuvat: Tapio Gustafsson
Taitto: Niina Koivunen
Kalatalouden Keskusliitto nro 202
ISBN: 978-952-7004-25-8
ISSN: 0783-3954



**KALATALOUDEN
KESKUSLIITTO**
Malmi Kauppatie 26
00700 Helsinki
p. (09) 6844 590