

Рыбы Ленинградской области- Корюшка европейская



Выполнила: Петриченко
Елизавета Андреевна,
воспитатель ГБДОУ №19

Европейская корюшка, или **снеток** (лат. *Osmerus*) —

особый вид рыбы семейства лососевых

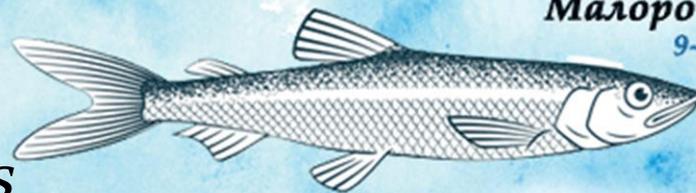
- **Корюшка** — проходная рыба, но у нее имеются и изолированные озёрные популяции. Широко распространена и обладает высокой численностью.

- Родственный вид **азиатская зубатая корюшка** (*Osmerus mordax*) ранее рассматривалась как подвид европейской корюшки *Osmerus eperlanus dentex*.

Писуч, огуречник
4-14 см



Малоротка
9-22 см



Зубатка
15-30 см



- **Тело** корюшки удлиненное, покрыто крупной, легко спадающей чешуей. **Рот** большой. Бока тела серебристые, спина бурозеленая.

- **Питается** зоопланктоном, молодь и икрой рыб.

- Во время **нереста** тело, голова и плавники покрываются бугорками.

- Свежая корюшка издаёт характерный запах *свежих огурцов*



Величина этой рыбы незначительна: чаще корюшка бывает ростом от 15 до 19 см. И в редких случаях достигает длины 25 см.



Места обитания корюшки

- Корюшка водится в северных морях— Ледовитом, Белом, Балтийском. Это главное ее местообитание, но, кроме того, она встречается в очень многих больших и глубоких озерах северо-западной России и Швеции.
- У нас она всего многочисленнее в Финском заливе, откуда весной входит в несметном множестве в Неву и Нарову. Водится она и в Ладожском озере, где отличается от морской более темным цветом.
- Корюшка водится также и в некоторых озерах Курляндской губернии и заходит весной в р. Пернову. Кроме того, она держится в большом количестве в устьях Северной Двины.



Корюшка – промысловая рыба. Её начинают массово ловить в марте, когда она идёт на нерест.



01/02/2009 15:11



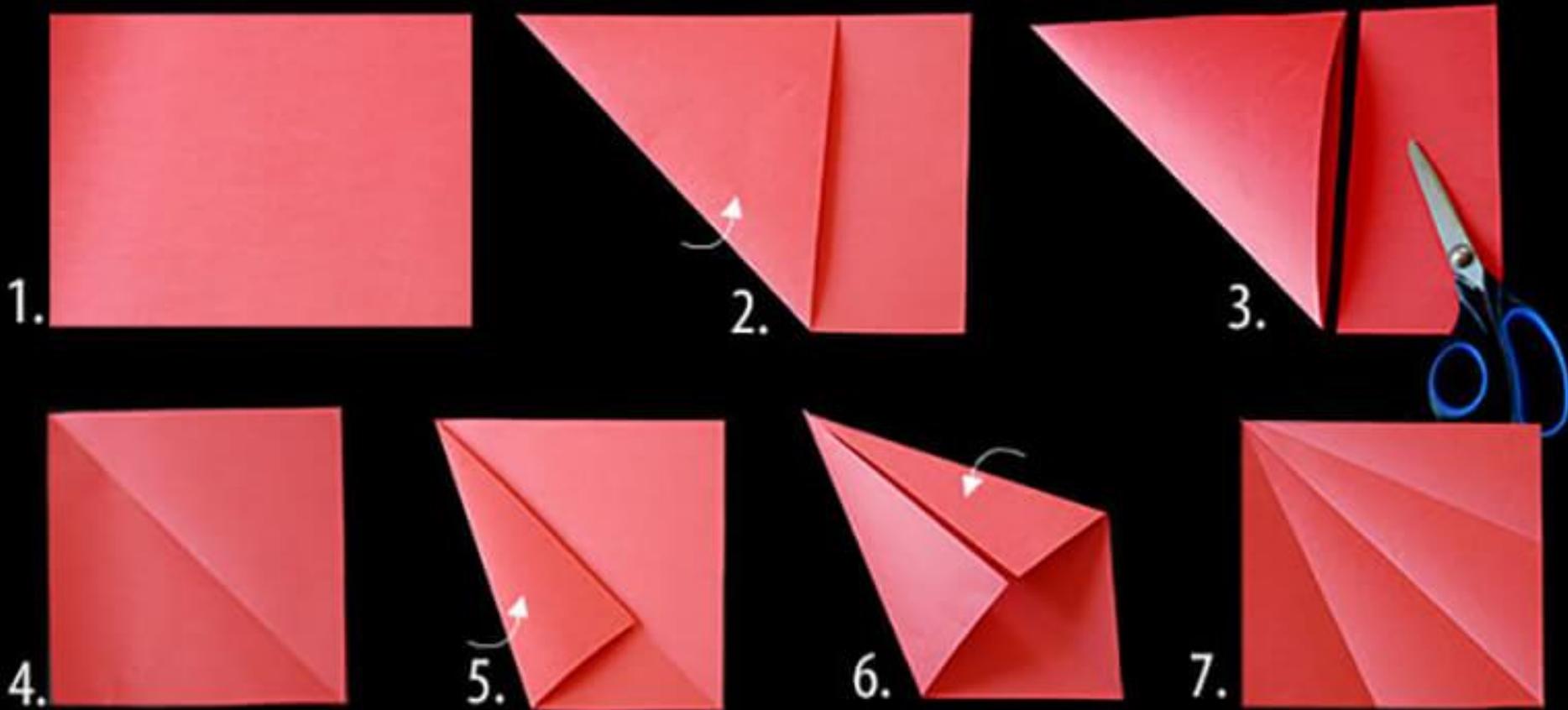
Рыбаки - любители ловят корюшку на кусочки этой же рыбки – корюшки или любой другой рыбы.

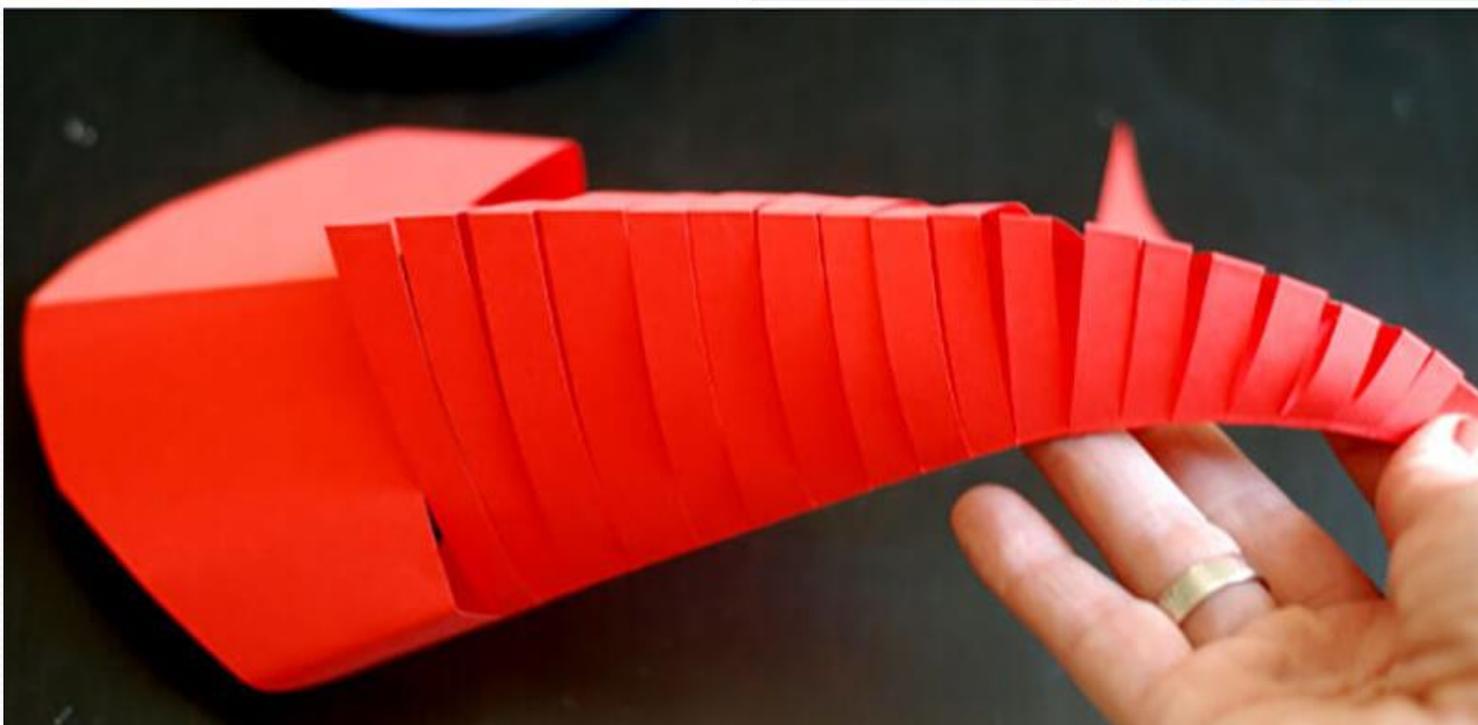
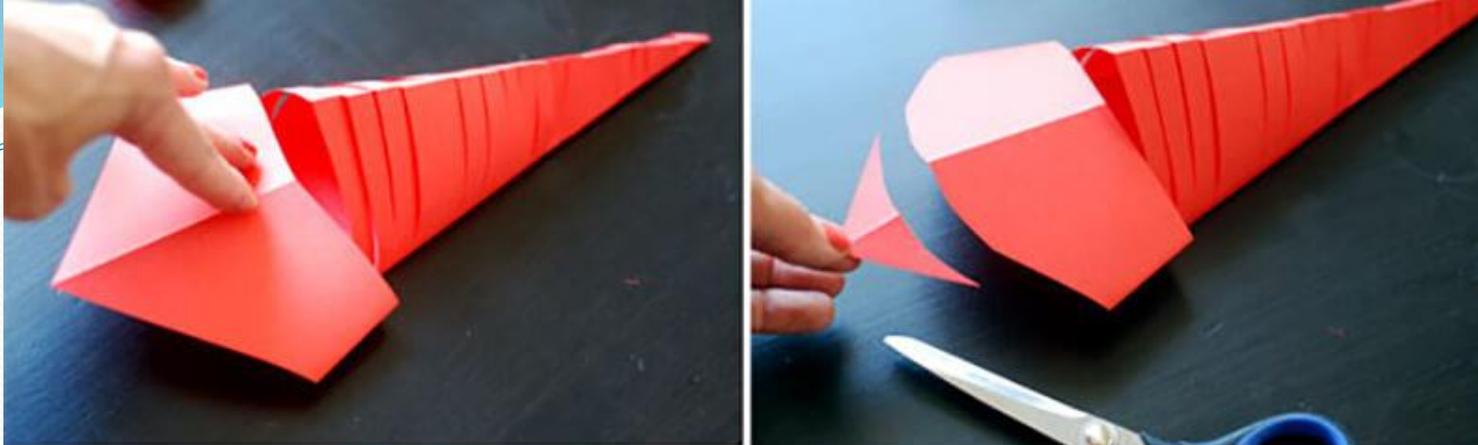
Корюшка является пищей чёрного полосатого тюленя, обитателя Северного моря и ладожской нерпы, которая живёт в Ладожском озере.



Оригами рыбка.

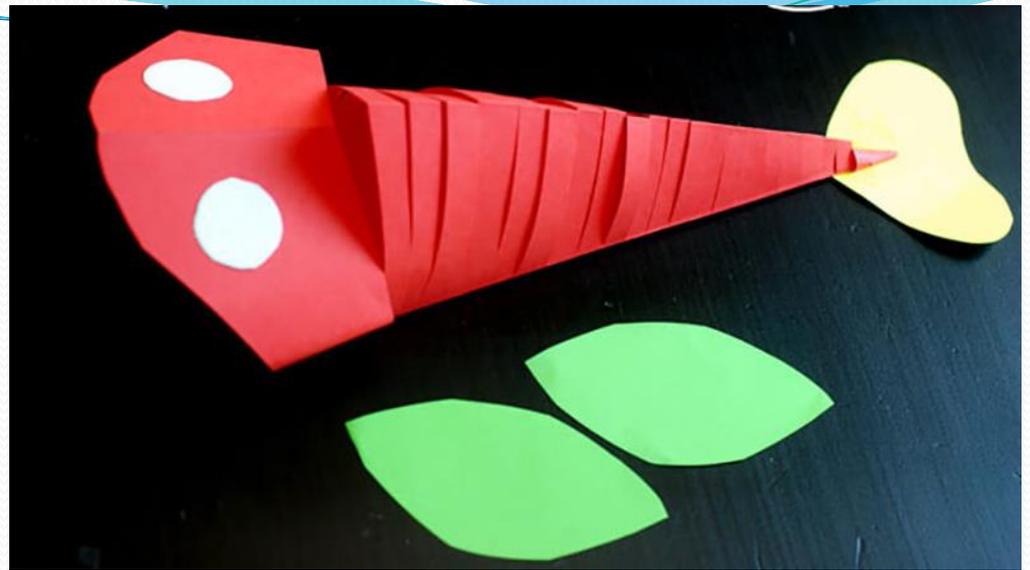
- Из листа цветной бумаги сложите заготовку следуя инструкции. Зафиксируйте ее при помощи клея карандаша.





- Две стороны получившегося объемного треугольника необходимо порезать ножницами на тонкие полоски.

Из бумаги другого цвета вырежьте хвост и плавники. Приклейте к поделке. Обязательно вырежьте круглые глазки из белой бумаги и тоже приклейте их к поделке.



Из обрезков цветной бумаги вырежьте нижнюю часть рыбки, которая будет подвижным ртом. И тоже приклейте ее.





Интересные факты:

- **Корюшка – вкусная и полезная рыба. Её варят, жарят, коптят, сушат, вялят. В Новой Ладогe есть цех по переработке этой рыбы.**
- **Необычный запах. Свежевыловленная молодая корюшка, в отличие от многих рыб (ряпушка, мойва и др.), почти не имеет специфического рыбного запаха, а пахнет огурцом или арбузом. Этот свежий аромат не характерен больше ни для кого. Добавим к этому массу ее полезных свойств — получается просто идеальный продукт. Жирные кислоты, витамины В и А, железо, калий, кальций, натрий и т. д. содержатся в корюшке в легкоусвояемой форме.**
- **Любит холодную воду. Корюшка любит холодную воду, поэтому в основном держится ближе ко дну водоемов. Нерест у нее начинается ранней весной, до того как сходит лед. В летние месяцы корюшка иногда поднимается из глубины повыше, до глубины 12-15 метров.**
- **Из нее можно сделать муку. Подсушенную корюшку пропускают через мясорубку и делают муку, которую потом добавляют в рыбные блюда, в частности в уху, сваренную из других видов рыб. Даже в сушеном и измельченном виде корюшка сохраняет множество своих полезных свойств.**
- **Окутана легендами. По преданиям, корюшку очень любил и ценил Петр Первый. Он даже называл ее царь-рыбой и придумал первый праздник в ее честь, который проходит по сей день весной. Говорят даже, что именно выловленная рыбка убедила императора, что в этом месте стоит заложить город — жители не будут голодать, раз здесь есть рыба.**
- **Во время блокады Ленинграда именно эта мелкая рыба спасла от голода множество жизней и стала одним из символов Санкт-Петербурга в настоящее время.**

Спасибо за внимание!

