

Na pogrjnjeni mizi



1. Ribe - hrana revnih in bogatih

Ljudje za rast, razvoj in življenje nujno potrebujemo

. Ribje meso in meso drugih morskih organizmov je njihov glavni vir za karšestino svetovnega prebivalstva. Večinoma so »morski plodovi« vsak dan na jedilniku v državah v razvoju, kjer je še veliko revnih ljudi. Ribe so zanje razmeroma lahko dosegljiva hrana, saj jih lahko sami ujamejo v morju. A tudi v razvitem svetu se vedno bolj zavedamo njihovega pomena v zdravi prehrani.

V nerazvitem svetu ribiči še lovijo ribe na tradicionalen način in tako priskrbijo hrano za svoje družine. Na sliki so ribiči s Šri Lanke.



Vir: Wikimedia Commons.

2. Je zdravo jesti ribje meso?

Ribe priporočajo v zdravi prehrani. Odrasli naj bi jedli ribje meso vsaj enkrat do dvakrat na teden. Uživali naj bi ga tudi otroci, nosečnice in doječe matere. Vendar pa bi se morali izogibati mesa morskih psov, mečaric, skuš in tunov, ki živijo dolgo in se hranijo z manjšimi ribami, zato se v njih kopičijo strupi, predvsem živo .

Ribe so zdrave, saj so lahko prebavljive in vsebujejo veliko beljakovin, koristnih maščob in mineralov.



Vir: Wikimedia Commons.

3. Strupeno!

Nekatere ribe pa so strupene. Ribe napihavalke vsebujejo strup, s katerim se branijo pred plenilci. Le posebej izkušeni kuharji na Japonskem, kjer je jed specialiteta, znajo iz njih pripraviti varen obrok, imenovan . Tudi nekatere

tropske vrste, ki živijo na koralnih grebenih, v telesu kopičijo strupe drobnih organizmov, s katerimi se hranijo. Resno pa se lahko zastupimo tudi z ribami in drugimi morskimi organizmi, ki niso bili pravilno skladiščeni.

Če zauzijemo neprimerno pripravljeno jed iz ribe napihavalke, lahko umremo.

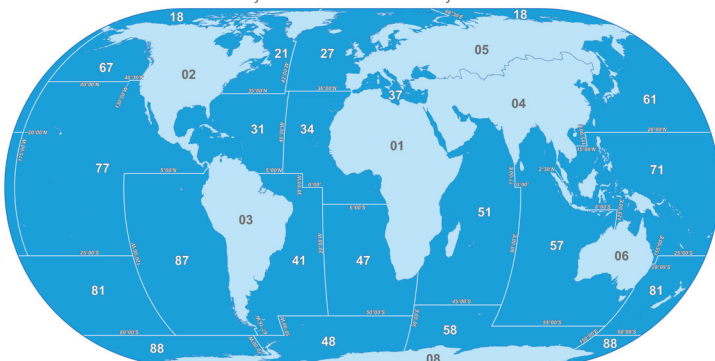


Vir: Wikimedia Commons.

4. Od kod prihajajo?

Ribe, ki so naprodaj v , morajo biti označene z imenom ter od kod izvirajo – ali so bile ujete v morju, celinskih vodah ali vzgojene v gojiščih. Ujete v morju morajo imeti tudi oznako ribolovnega območja, v katerem so bile ujete, vzgojene pa državo, kjer so bile vzgojene.

Ribolovna območja. Severno Jadransko morje ima oznako 37.2.1.



Vir: Organizacija Združenih narodov za prehrano in kmetijstvo.

5. Jemljemo hitreje, kot narava lahko obnavlja

Pred približno pol stoletja je postalo ribištvo cvetoča gospodarska dejavnost. Leta 1950 so ribiči nalovili 18 milijonov ton rib na leto, dve desetletji kasneje pa trikrat več. Potem so

Velike ribiške ladje lahko ujamejo velike količine rib.



Vir: Wikimedia Commons.

nastopile težave. Zaradi hitrega lova ribe niso imele dovolj časa, da bi dovolj zrasle in imele mladiče, saj so jih pred tem že ujeli, zato jih je bilo v morju vedno manj. Nekatere vrste so tako skoraj

4		17				14
---	--	----	--	--	--	----

.

6. Gospodarimo trajnostno!

Da bi zagotovili dovolj hrane današnjim in prihodnjim generacijam, moramo z morjem gospodariti tako, da ga ne bomo izropali.

14				8	15		1
----	--	--	--	---	----	--	---

 unija je zato sprejela pravila, ki določajo, kdo lahko lovi ribe, katere, kje in kako dolgo. Prizadeva si tudi za uporabo takšnih načinov ribolova, ki ne škodujejo okolju in ne povzročajo ulova rib in drugih morskih organizmov, ki niso tarča ribičev, a se kljub temu ujamejo v mreže in poginejo.



V ribiške mreže se pogosto ujamejo tudi živali, ki jih ribiči niso želeli ujeti in tu klavno poginejo.

Fotografija: Doug Heiton NOAA - Vir: Wikimedia Commons.

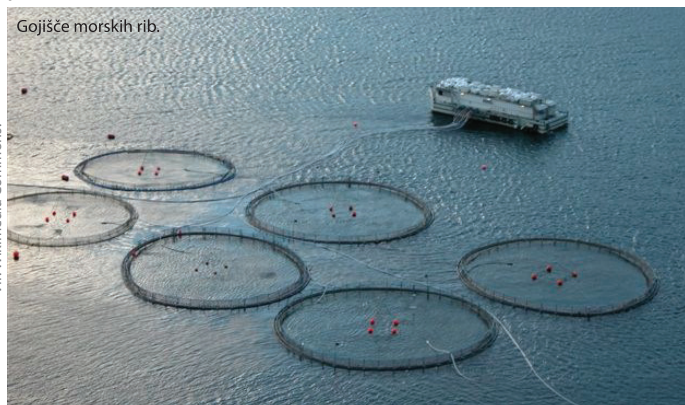
7. Marikultura

Ribe in školjke lahko vzgajamo tudi v gojiščih. Vendar tudi to povzroča onesnaženje, saj se v vodi in na dnu kopičijo ostanki odvečne hrane, iztrebki in ostanki zdravil, s katerimi gojitelji zdravijo ali preprečujejo bolezni. V Sloveniji gojimo predvsem školjke užitne

		1	8	1		4		14
--	--	---	---	---	--	---	--	----

, med ribami pa brancine in orade.

Gojišče morskih rib.



Vir: Wikimedia Commons.

8. Tunolov po slovensko

Nekdaj so se v Tržaški zaliv vsako leto od avgusta do oktobra prihajali hraniti tuni. Tam živeči Slovenci so razvili edinstven način lova nanje, zato ga upravičeno lahko imenujemo »tunolov po slovensko«. Vaščani so z visokih obrežij nad morjem oprezali za

	1	10	1		4
--	---	----	---	--	---

 tunov. Ko so jih opazili, so sporočili ribičem, da so jih obkolili z mrežami in potegnili na kopno. Vleka mrež, polnih tunov, na kopno je bila težko opravilo, pri katerem so sodelovali vsi vaščani.



Fotografija: dokumentacija Slovenskega etnografskega muzeja.

V zahvalo za pomoč je vsakdo od sodelujočih dobil del ulova.

Viri:

- Richter, M., 2005. *Naše morje. Okolje in živi svet Tržaškega zaliva*. SIJart.
- Tome, S., 2016 (ur.). *Naše malo veliko morje*. Prirodoslovni muzej Slovenije.
- Turk, T. & Richter, M., 2007. *Pod gladino Mediterana*. Modrijan.
- Turk, T., 1996. *Živalski svet Jadranskega morja*. Založba DZS.
- Volpi Lisjak, B., 1996. *Slovensko pomorsko ribištvo skozi stoletja od Trsta do Timave*. Mladika.
- FAO Major Fishing Area. https://en.wikipedia.org/wiki/FAO_Major_Fishing_Areas. Pridobljeno s spletne strani 6. 10. 2016.
- Fish as Food. <https://www.msc.org/healthy-oceans/the-oceans-today/fish-as-food>. Pridobljeno s spletne strani 6. 10. 2016.
- Sustainable Fishing. <https://www.msc.org/healthy-oceans/sustainable-fishing>. Pridobljeno s spletne strani 6. 10. 2016.

KONČNO GESLO:

8	14	3	1	15	10	4
10	17	6				



Najpogostejši ulov slovenskih ribičev v Tržaškem zalivu.

Ime in priimek

Ime OŠ

Naslov OŠ ali domači naslov

Rešitev oddaj v svoji knjižnici ali jo pošlji na naslov:
MKL, Pionirska – center za mladinsko književnost in knjižničarstvo,
Kersnikova 2, 1000 Ljubljana
»Za MEGA kviz«

Pripravila: Staša Tome, Prirodoslovni muzej Slovenije. Oblikovanje: Ivan Mitrevski.