

Makrellen

Ydre Kendetegn - Hvordan ser den ud?

Makrellen er en iøjnefaldende og let genkendelig rundfisk, der bevæger sig hurtigt og frit i vandet. Ryggens grundfarve er græsgrøn eller gulliggrøn med en nærmest blåflammet ryg, der er overtegnet med stribevis af bølgende, sorte tværbånd. Den er nærmest glinsende på siderne, mens bugen er hvid, haleroden spids og halefinnen dybt indskåret. Dens dynamiske 'torpedo-form' gør den velegnet som hurtigsvømmer, og da den samtidig mangler svømmeblæren, kan den stige og dykke hurtigt i vandet. Den kan blive op til ca. 50 cm lang.



Levevis og levesteder - Hvor lever den og hvordan?

Makrellen er en fisk, der lever i store stimer, der flytter sig over store områder. Den er udbredt i hele det nordatlantiske område og ankommer til vores farvande i store stimer fra det nordlige Atlanterhav for at gyde i det sene forår. Makrellen er derfor i allerhøjeste grad en sæsonfisk omkring Danmark.

De lever i de øvre vandmasser - tæt ved overfladen. Om sommeren søger makrellen tættere på kysten - på jagt efter mindre krebsdyr og yngel af brislinger, sild og torskefisk, og det er i denne periode, at både lystfiskerne har held med at fange dem, og at de berømte højkvalitets-makreller fanges i bundgarn tæt ved kysten.

Fangsten i dag - Sæson, fangstmetoder og handel

Makrellen søger om vinteren ud på dybere vand og overvintrer på bunden af havet. Den gyder fra maj til juli.

Der blev i 2018 fanget 29257 tons makrel, der primært blev fanget i Skagen, Hirtshals og Hanstholm.

Makrellen er en udpræget sæsonfisk og er i bedste kvalitet, når den landes sidst på sommeren og start efterår. Heraf også navnet høstmakrel. Makrellen er

en relativt skrøbelig fisk og derfor er den bedste kvalitet af makrel fanget ved bundgarnsmetoden. Bundgarnsmakrellen fanges i garn sat på pæle, hvor fisken ledes ud langs

Faktaboks:

Nogle fangsttal:

Fangsttal 2017, 37870 tons - (Fiskeriforeningen)

Fangsttal 2018, 29257 tons - (Fiskeriforeningen)

Fangsttal 1998, 40076 tons - (Kend din fisk)

lange net, der står vinkelret på kysten. I enden af nettene ledes fisken gennem en tunnel af net ind i en ruse, der er konstrueret, så fisken ikke kan svømme ud igen. Denne metode er yderst skånsom og sikrer mindst mulig håndtering af fisken. Ud over bundgarn, fanges makrel også med not, trawl og flydegarn.

Fordi makrel indeholder nogle meget aggressive maveenzymer, som hurtigt vil spolere kødet, når den renses, sælges makrel næsten altid som en hel fersk fisk.

Makrellens Indre kendetegn: muskler, fedt, vitaminer og bindevæv.

Makrellen er en fed fisk, der er rig på de sunde enkeltumættede samt flerumættede fedtsyrer, omega-3. Den har også et lavt indhold af tungmetaller sammenlignet med sine artsfæller.

Ligesom tunen er makrellen en særdeles aktiv fisk, der uafbrudt er i bevægelse. Musklerne er derfor af den mere 'langsomme' type og mørke, der indeholder en stor mængde aktive enzymer og meget smag. Det gør dog også, at den hurtigt nedbrydes.

Og netop fede fisk, som makrel og tun, har et højt indhold af aminosyren histidin, der også medvirker, at opbevaring ved høj temperatur i for lang tid kan medføre, at histidin omdannes til histamin, som kan være giftig. Det er derfor med makrellen særligt vigtigt, at den opbevares korrekt og ikke for varmt, og at den tilberedes hurtigt.

Makrellen er desuden særligt rig på jod og selen, og den har et højt indhold af A-, D- og B12-vitamin. Makrellens brunlige, enzymholdige muskler er velsmagende - både fersk, stegt og røget med forskellige krydderier, og netop fedmen gør den bl.a. velegnet til varmrøgning. Hovedparten af makrelfangsten bruges dog til konserves, hvor dåsemakrel i tomat er blevet en integreret del af vores madkultur. Sammen med tomat sauce, er makrel en veritabel umami-bombe.