

<b>Braxen</b> .....	<b>1</b>
<b>Sutare</b> .....	<b>1</b>
<b>Gäddan</b> .....	<b>1</b>

Det finns en uppsjö olika fiskarter i vårt land som är ätbara, vissa välkända delikatesser men även arter som inte är så välkända matfiskar men alldeles utsökta ändå. Under denna sektion beskrivs olika arter av fiskar som är ätbara.

## Braxen

Braxen är lätt att känna igen på sin kroppsform med den karakteristiska ryggpucklen, de förväxlingar man kan göra är Faren och Björkna. Björknan har större ögon än braxen och en mindre analfena, farens ryggfena är betydligt mer upprätt och smal och dess analfena är mkt lång.



Till färgen är braxen silver- eller kopparfärgad med mörkgrå fenor och man fångar dem lättast på lite grundare vatten med mycket växtlighet, främst via mete, nät eller ryssjor. Storleksmässigt kan de bli ända upp mot 10-12 kilo men vanligast är fångster upp mot ett par kilo. Det är i storleksordningen mellan 1-2 kilo som de är som bäst till matfisk också. I Sverige är braxen inte särskilt känd som matfisk i dagens läge men tidigare har den ätits frekvent. I Finland är braxen fortfarande en mycket populär matfisk, främst då rökt.

Köttet är ganska fett, lite åt ädelfiskhållet. Antingen kan man ta ur fisken, salta, och röka dem hela vilket är fantastiskt gott. Med lite större exemplar så kan man skära ut filéer och sedan steka på valfritt sätt, med lite panering blir de också väldigt goda. En annan variant, om man inte har ork att rensa ut småbenen är att man tar ut så mkt kött man kan och sedan mal det till fiskfärs, småbenen mals då också ned och man slipper pillet med att rensa ut de minsta. Av färsen kan man sedan göra exempelvis fiskbullar.

Eller varför inte lyxa till det med "[Braxen i vin](#)"?

## Sutare

Sutaren har ett ganska karakteristiskt utseende med en spolförmad kropp, bronsfärgad och två skäggtömmar på vardera sida om munnen, fjällen är mycket små och fisken ser nästan ut att ha hud istället för fjäll. Sutaren lever i näringsrikt vatten med mycket växtlighet och dybotten, ungefär samma platser som braxen, där den kan växa sig upp mot 4-5 kilo som max. Nere på kontinenten räknas sutaren som en delikatess men dess användning som matfisk i Sverige är, och har varit, tämligen begränsad. Köttet är fast och fint med relativt få ben. De främsta fångstsätten är mete, nät och ryssja, bästa matstorleken är runt 1-2 kilo.



En tillagningsvariant är "[ugnskott sutare](#)".

## Gäddan

Gäddan går inte att ta miste på med sin långa kropp och sitt enorma gap fullt med vassa tänder, även att alla fenor är placerade långt bak på kroppen kan vara ett kännetecken. Den är grön till färgen med gula fläckar. Gäddan finns på olika ställen i vattnet. Vi har dels de revirhävdande gäddorna som finns längs med stranden och sedan de som rör sig ute i sjön. Ett bra sätt att få gädda är att ro drag längs med stranden eller att gå längs med stranden och kasta. När gäddan är på hugget kan den hugga på det mesta. De revirhävdande gäddorna är enklast att ta. Har man väll hittat där de står och fått upp en så kan man gå till samma plats några veckor senare och med stor sannolikhet har en ny gädda tagit över reviret. Det blir mer som att gå och hämta fisken. En bra matgädda väger mellan 1-3 kilo. En bra tidpunkt att fiska gädda är runt 2 timmar efter att solen gått upp och runt 2 timmar innan den går ned. Man kan självklart få gädda på andra tidpunkter på dagen.

Man bör ha i åtanke att gäddan är en toppredator som samlar på sig tungmetaller och gifter från de fiskar den äter.