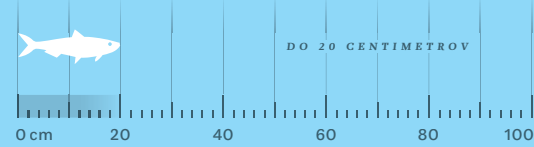


S A R D E L A

Sardina pilchardus

Sardela je luskasta riba iz družine sledov (*Clupeidae*), slokega srebrnkastega telesa velikosti do 20 centimetrov, modro zelene barve na hrbtni strani ④, z blagim ali izrazitejšim (ali umanjkanim) nizom črnih peg vzdolž telesa v višini oči ⑤.

FIG. 1.2: Velikost sardele



Na odprtem morju prebiva v jatah in sledi planktonu, ki je njen glavni vir hrane. Drsti se v zimskih mesecih, takrat se umakne v globlje vode, poleti pa se bolj približa obali. Hrvaško morje je njeno glavno drstišče v Jadranu. Živi do sedem let, spolno zrelost doseže pri velikosti okoli 11 centimetrov.

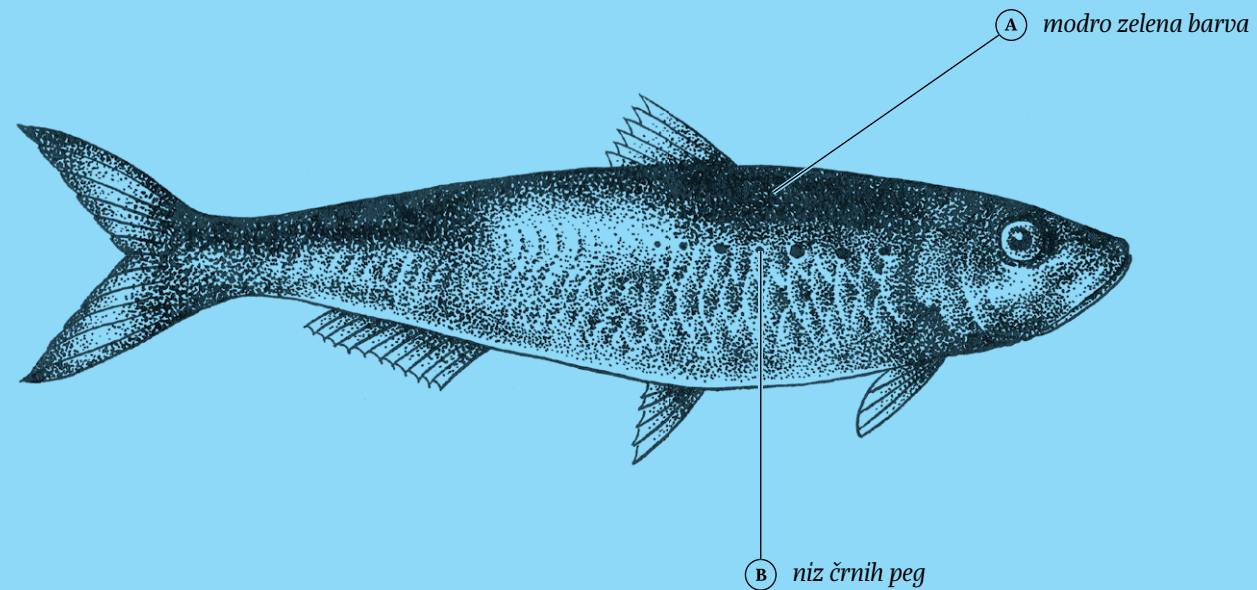
Je gospodarsko najpomembnejša riba na Jadranu in v širšem Sredozemlju, na Hrvaškem predstavlja skupaj s sardoni več kot 80 % celotnega količinskega ulova rib.

FIG. 1.3: Geografska porazdelitev sardele



Spada k bolj mastnim ribam, z močno izraženim vonjem in okusom. Ima visoko prehransko vrednost, njeno meso vsebuje visok delež beljakovin, mineralov in nenasičenih maščobnih kislin. Jesenske sardele imajo najvišji delež maščob in so bolj sočne ter polnega okusa. Ko jih konzerviramo in vložimo v olje, jih preimenujemo v sardine.

FIG. 1.1



— HRV srdela, sardela, srdjela ▶ ITA sardella, sardina, sarda ▶ ANG pilchard, sardine ▶ NEM Sardine
▶ FRA sardine ▶ ŠPA sardiña, parrocha, xouba
▶ POR sardinha ▶ GRČ sardela ▶ TUR sardalya

— SEZONA LOVA pomlad → poletje → jesen → zima