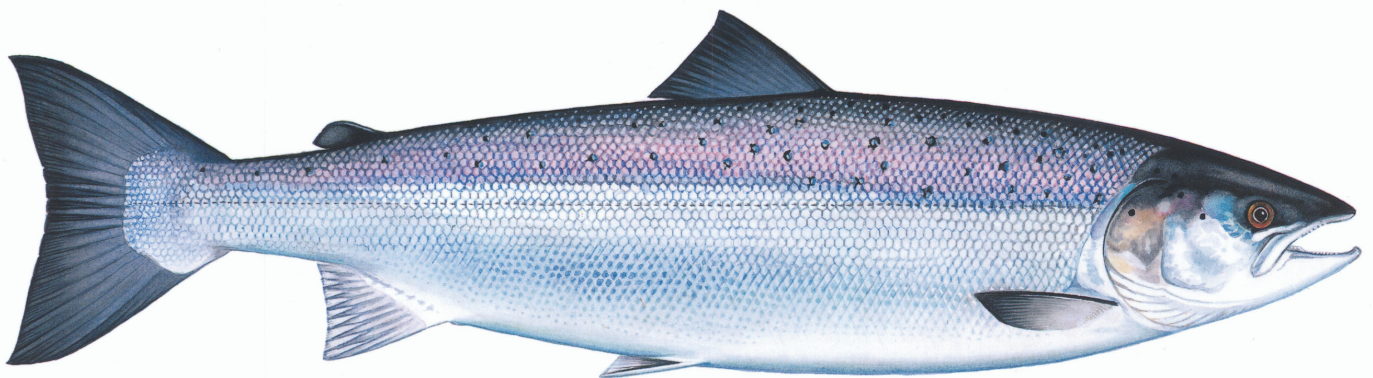


Gjenkjenning av laksefisk

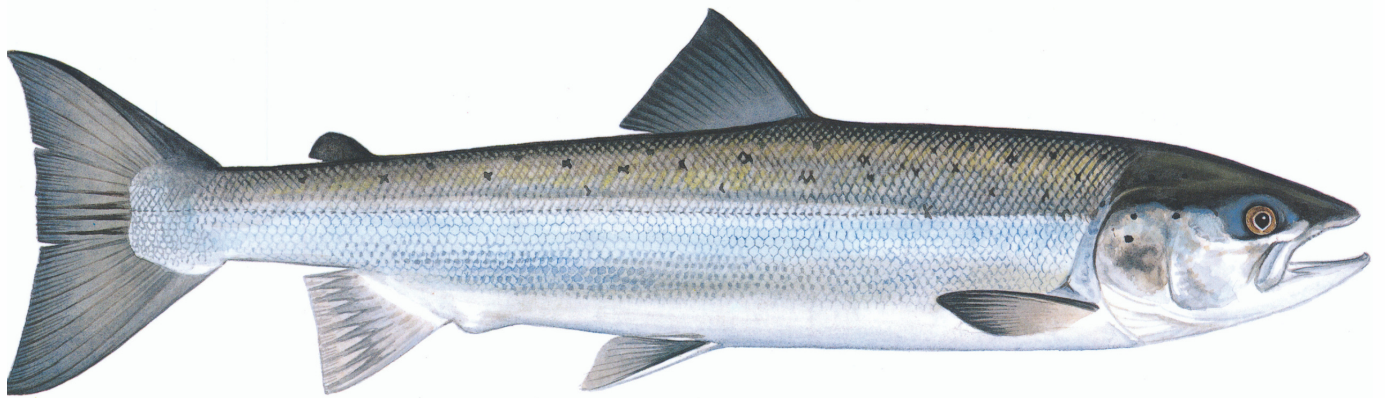
Nygått villaks



Nygått laks er vanligvis sølvblank, i god kondisjon og av topp matkvalitet. Skjellene er løse og fisken kan lett skades. Det er liten forskjell på ny gåtte hanner og hunner, men hannene kan ha en liten krok på underkjeven. Eventuelle lakselus vil falle av etter noen få dager i elva.

Gjenkjenning av laksefisk

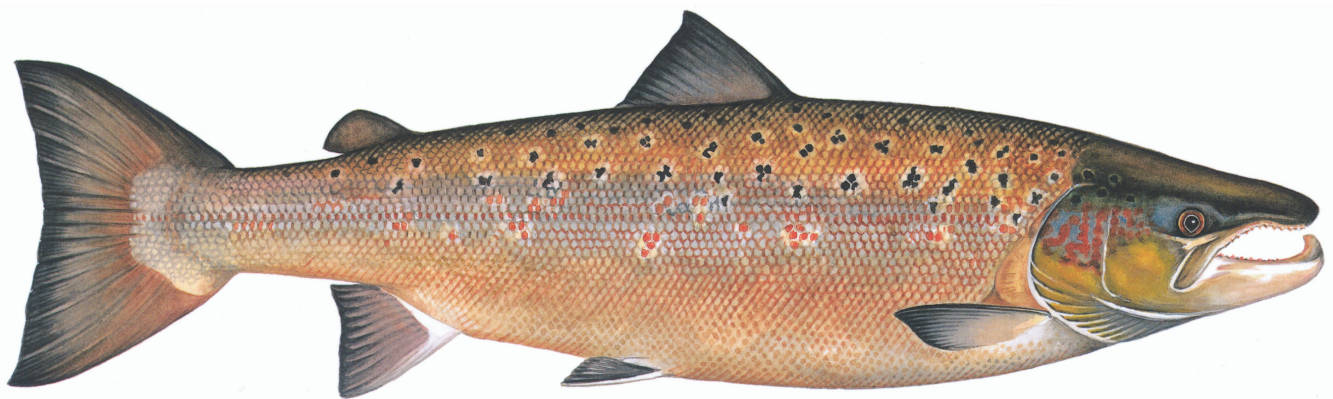
Vinterstøing



Laks som har gytt forrige høst og som er på vei ut i havet igjen. Fiskene er oftest sølvblanke, men svært magre og er ikke god matfisk. Vinterstøingen kan bli fanget tidlig i sesongen, men den er fredet og må gjenutsettes. Svært mange overlever og vil komme tilbake for å gyte på nytt om 1-3 år.

Gjenkjenning av laksefisk

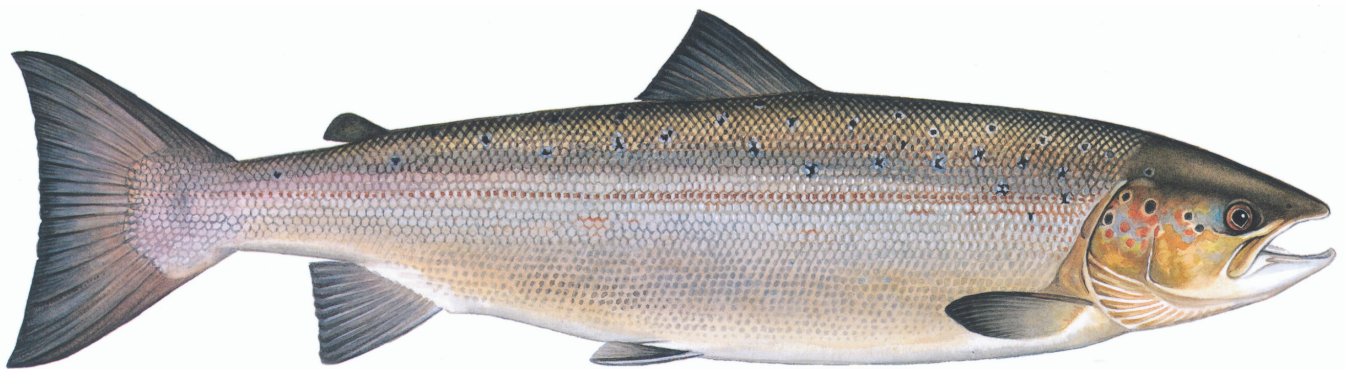
Hannlaks som har stått i elva en stund



Gytefargene kommer klarere frem, med stor variasjon. Fiskehuden blir tykkere og skjellene sitter godt fast. Kroken på underkjeven blir brukt både i kamper mellom hanner og for å imponere hunnene. Gytelaks er ikke god matfisk, og i mange vassdrag er den fredet.

Gjenkjenning av laksefisk

Hunnlaks som har stått i elva en stund



Hunner er oftest mindre fargede enn hanner som har stått i elva like lenge. Hunnene har ikke like markert krok på underkjeven. Oftest blir de mørkere på hodet og sølvfargen på sidene blir også mindre klar.



NORSKE
LAKSEELVER

www.lakseelver.no

Gjenkjenning av laksefisk

Hann - gytelaks

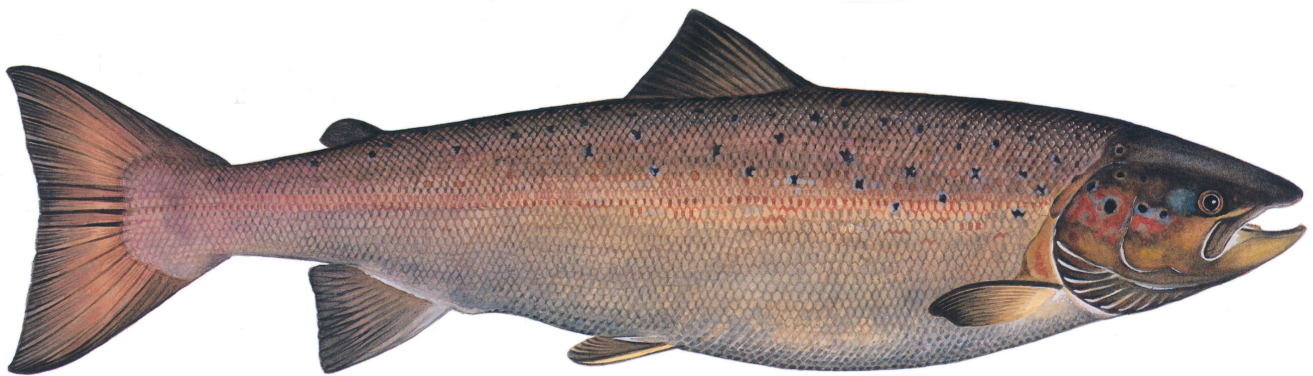


Det er stor variasjon i hvor fargede hannene blir. Fiskehuden blir tykkere og skjellene sitter godt fast. Underkjeven blir brukt både i kamper mellom hanner og for å imponere hunnene. Etter hvert som gonadene (melken) og fargene på kroppen blir mer utviklet, trekkes stadig mer energi ut av fiskekjøttet.



Gjenkjenning av laksefisk

Hunn - gytelaks



Etter hvert som rogn utvikler seg fram mot gyting blir buken til hunnene bløtere og mer oppsvulmet. Sidene på hunnene blir også mørkere. Mye av energien i fiskekjøttet er nå oppbrukt til produksjon av rogn. Gytelaks er ikke god matfisk, og i mange vassdrag er den fredet.

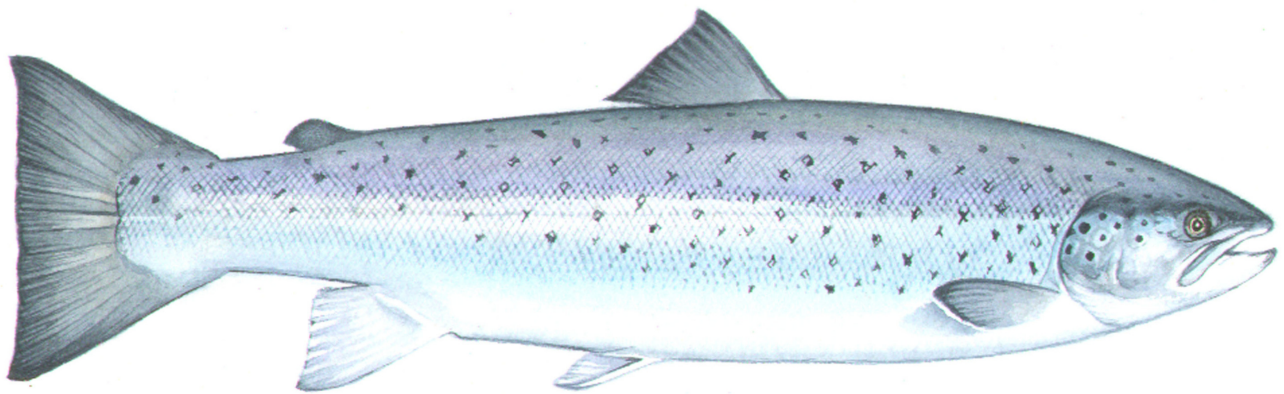


NORSKE
LAKSEELVER

www.lakseelver.no

Gjenkjenning av laksefisk

Sjørørret



Ørretene som vandrer ut av elva og til sjøen for å beite, kaller vi sjørørret. En nygått sjørørret kan ligne en nygått villaks, og er av topp matkvalitet. Når det nærmer seg gytetid får sjørørreten mer og mer farge på skinnet, og hannørreter får også en krok som laksen får. Matkvaliteten forringes i takt med at gytetiden nærmer seg.

Gjenkjenning av laksefisk

Røye

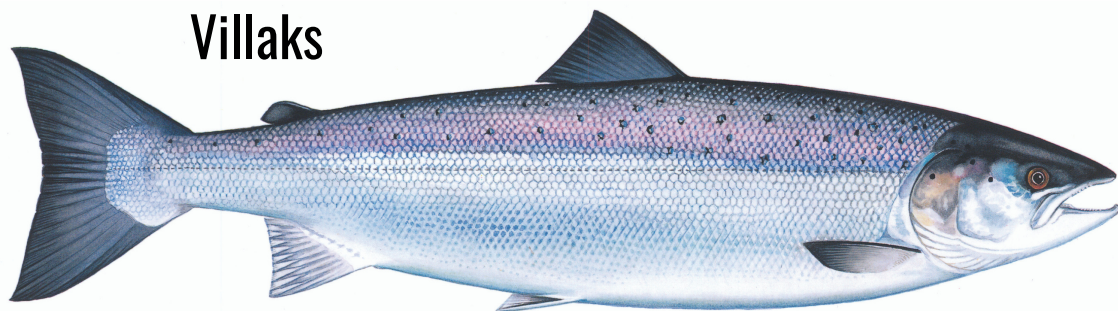


Opphav Jan Fekjan
Lisens CC BY-SA 4.0

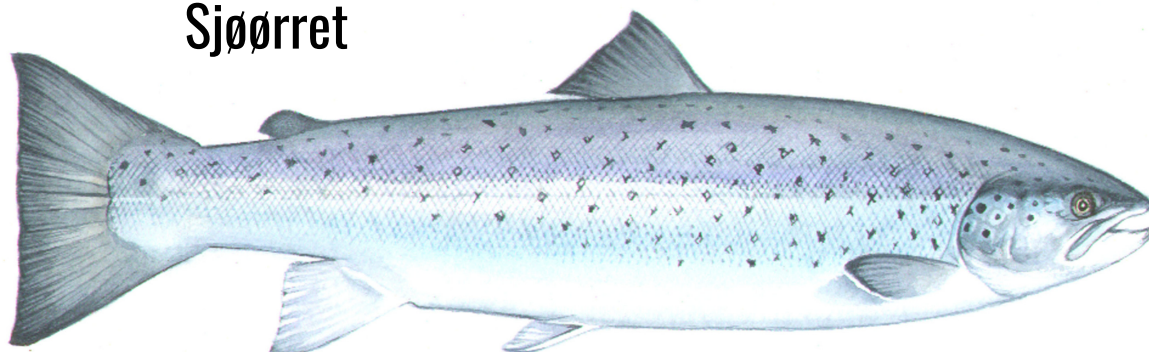
Røya som vandrer ut av vassdraget til sjøen for å beite kaller vi sjørøye. Oppholdet i sjøen varierer fra 30 til 50 dager. Når røya blir kjønnsmoden går den opp i elva for å gyte, og overvintrer der. Nygått sjørøye er en veldig god matfisk, men kjøttkvaliteten forringes i takt med at gytetiden nærmer seg. Røya blir rød på undersiden i gytedrakt.

Gjenkjenning av laksefisk

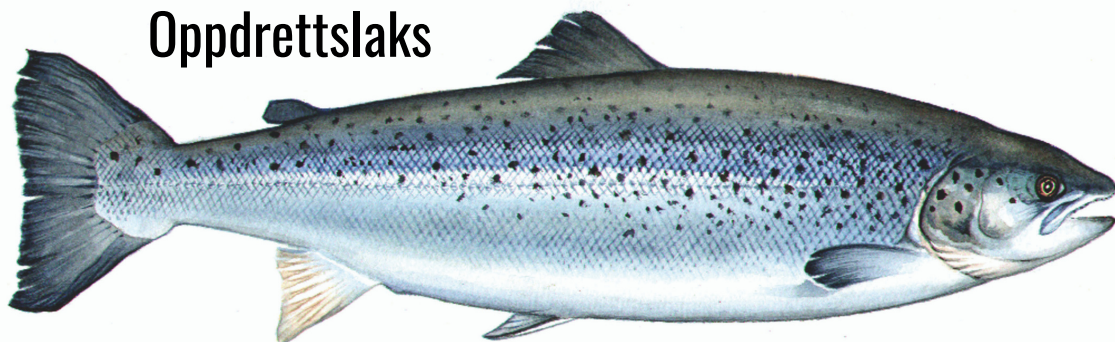
Villaks



Sjørret



Oppdrettslaks



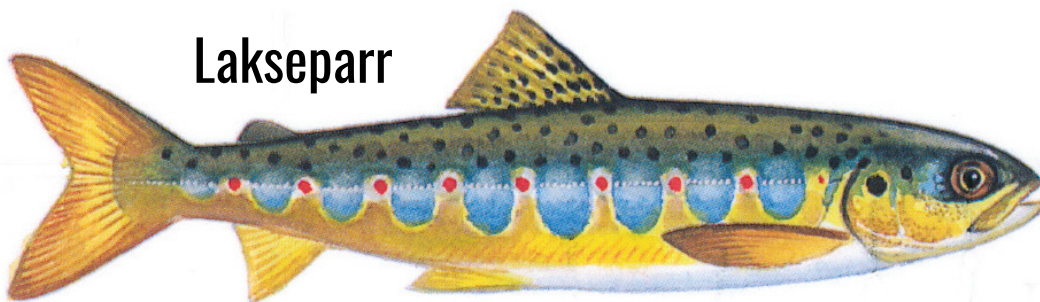
Villaksen har konkav spord, smal halerot, rette strålebein i finnene, og få prikker under sidelinjen. **Oppdrettslaksen** har også smal halerot, oftest rett spord og vanligvis mange prikker under sidelinjen. Strålebeina i finnene er ofte sammenvokst og finnene er gjerne rufsete. **Sjørreten** har rett spord, bred halerot, mange prikker under sidelinjen. Finnene er rette og hele.



Gjenkjenning av laksefisk

Lakseparrr eller sjøørretparr?

Lakseparrr



Sjøørretparr



Laks- og sjøørretunger kalles parr. Lakseparrr har mer strømlinjeformet kropp, lengre brystfinner, dypere kløft i sporden og tydeligere fingermerker på sidene enn sjøørretparren. Sjøørretparren har ofte rød eller orange fettfinne, og flere prikker på gjellelokket enn laksen. Før laksen og sjøørreten vandrer til havet får de sølvblank drakt og kalles smolt.



NORSKE
LAKSEELVER

www.lakseelver.no

Gjenkjenning av laksefisk

Pukkellaks i gytedrakt



Opphav Jan Fekjan
Lisens CC BY-SA 4.0

Nygått pukkellaks er lik nygått villaks, bortsett fra at den er svart i munnen og har prikker på halen. Da er det en god matfisk. Når pukkellaksen utvikler gytedrakt får den mørke flekker på buken, og da begynner kjøttet å bli dårlig. Hannlaksen utvikler den karakteristiske pukkelen. Begge får prikker på oversiden og flekker på undersiden. Nå har pukkellaksen startet råtneprosessen og det er ikke en god matfisk.