

Επιλέγοντας τα είδη αυτά:



Στηρίζουμε
την ελληνική αλιεία



Ενισχύουμε
την τοπική οικονομία



Αξιοποιούμε υπεύθυνα
τους θαλάσσιους πόρους



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΑΤΤΙΚΗΣ
ΓΕΝΙΚΗ Δ/ΝΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ,
ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΑΛΙΕΙΑΣ
Δ/ΝΣΗ ΑΛΙΕΙΑΣ

Email: alieia@patt.gov.gr

Η θάλασσά μας πόρος ζωής και ανάπτυξης
Την προστατεύουμε και διαχειριζόμαστε υπεύθυνα

*Για θάλασσες
που αξίζει να έχουμε*

ΕΜΠΟΡΕΥΣΙΜΑ ΞΕΝΙΚΑ ΕΙΔΗ ΣΤΙΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΘΑΛΑΣΣΕΣ

Γνωρίζουμε – Αξιοποιούμε – Προστατεύουμε



ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Τα ξενικά είδη στη Μεσόγειο και τις ελληνικές θάλασσες

Τα ξενικά είδη είναι οι οργανισμοί που έχουν εισέλθει στη Μεσόγειο από άλλες γεωγραφικές περιοχές κυρίως μέσω της διώρυγας του Σουέζ. Η κλιματική αλλαγή διευκολύνει την εγκατάστασή τους στις ελληνικές θάλασσες και πλέον αλιεύονται συστηματικά και διατίθενται νόμιμα στην αγορά.

Μπορούν να αποτελέσουν πολύτιμο αλιευτικό πόρο. Η κατανάλωσή τους συμβάλλει στην προστασία του θαλάσσιου περιβάλλοντος και στην ενίσχυση του εισοδήματος των αλιέων και των τοπικών κοινωνιών.

1 ΣΑΡΔΕΛΟΓΑΥΡΟΣ

Etrumeus golanii



ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΕ ΤΟ

Μικρό πελαγικό ψάρι με ασημί πλευρές, μπλε πράσινη ράχη. Μήκος ως 25 cm.

Τα χαρακτηριστικά του είναι ένα μίγμα από τα ενδημικά είδη γαύρο, σαρδέλα και φρίσσα.

ΠΟΥ ΤΟ ΣΥΝΑΝΤΑΜΕ

Σε πελαγικά κοπάδια σε παράκτια και ανοικτά νερά στο Αιγαίο και το Ιόνιο.

ΕΠΟΧΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΛΙΕΥΣΗ

Κυρίως με γρι-γρι, εποχικά κατά την περίοδο που επιτρέπεται η χρήση του εργαλείου.

ΘΡΕΠΤΙΚΗ ΑΞΙΑ

Υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και ω3-λιπαρά οξέα.

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΤΟ ΕΠΙΛΕΞΟΥΜΕ

Νόστιμο, θρεπτικό και οικονομικό. Ιδανικό για ψήσιμο, τηγάνισμα, παστό και μαρινάτο.

2 ΓΕΡΜΑΝΟΣ

Siganus rivulatus/Siganus luridus



ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΕ ΤΟ

Αγριόσαλα
Siganus rivulatus

Ράχη πράσινο-κίτρινου χρώματος, κοιλιά με οριζόντιες κιτρινωπές ρίγες.

Μαύρος γερμανός
Siganus luridus

Ράχη πράσινο-καφετί χρώματος με μοτίβο παραλλαγής, κοιλιά ανοιχτόχρωμη.

ΠΟΥ ΤΟ ΣΥΝΑΝΤΑΜΕ

Σχηματίζουν μικρά κοπάδια σε ρηχά νερά με αμμώδεις ή βραχώδεις βυθούς και φυτοκάλυψη. Συχνά τα ενήλικα απαντώνται σε ομάδες 3-4 ατόμων.

ΕΠΟΧΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΛΙΕΥΣΗ

Παρόντα όλο τον χρόνο. Αλιεύονται με δίχτυα και ψαροντούφεκο.

ΘΡΕΠΤΙΚΗ ΑΞΙΑ

Υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και ω3-λιπαρά οξέα, χαμηλή σε λίπος.

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΤΟ ΕΠΙΛΕΞΟΥΜΕ

Σφιχτή, νόστιμη σάρκα με λίγα κόκκαλα και έντονη θαλασσινή γεύση. Ιδανικά για ψήσιμο, τηγάνισμα, φιλετάρισμα.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Έχουν αιχμηρές ραχιαίες άκανθες. Προσοχή στο καθάρισμα και τον χειρισμό.

3 ΛΕΟΝΤΟΨΑΡΟ

Pterois miles



ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΕ ΤΟ

Εντυπωσιακό ψάρι με εναλλασσόμενες πορτοκαλί-καφέ και λευκές ραβδώσεις σαν ζέβρας που καλύπτουν κεφάλι και σώμα. Μακριά πτερύγια με δηλητηριώδεις άκανθες.

ΠΟΥ ΤΟ ΣΥΝΑΝΤΑΜΕ

Ζει κυρίως κρυμμένο σε βραχώδεις βυθούς και υφάλους. Σε ρηχά νερά ως και σε βάθη 100 m.

ΕΠΟΧΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΛΙΕΥΣΗ

Παρόν όλο τον χρόνο. Αλιεύεται κυρίως με ψαροντούφεκο και δίχτυα.

ΘΡΕΠΤΙΚΗ ΑΞΙΑ

Υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και ω3-λιπαρά οξέα.

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΤΟ ΕΠΙΛΕΞΟΥΜΕ

Εξαιρετικής ποιότητας λευκή σάρκα με ήπια γεύση. Ιδανικό σε πληθώρα συνταγών.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Τα πτερύγια, εκτός του ουραίου και των θωρακικών, έχουν δηλητηριώδεις άκανθες. Απαιτείται προσοχή στον χειρισμό.

Οδηγίες για ασφαλή χειρισμό πριν την κατανάλωση και συνταγές στον ιστότοπο

<https://lionhare.hcmr.gr/>

4 ΜΠΛΕ ΚΑΒΟΥΡΙ

Callinectes sapidus



ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΕ ΤΟ

Καβούρι με πλατύ αγκαθωτό καβούκι. Πρασινοκαφέ με μπλε-ηλεκτρικ πόδια και δαγκάνες. Τα ενήλικα θηλυκά άτομα έχουν κόκκινο χρώμα στις άκρες των δαγκάνων.

ΠΟΥ ΤΟ ΣΥΝΑΝΤΑΜΕ

Σε υφάλμυρα νερά, λιμνοθάλασσες και εκβολές ποταμών καθώς και σε παράκτια νερά και βάθη ως 35 m.

ΕΠΟΧΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΛΙΕΥΣΗ

Παρόν όλο το χρόνο. Στις λιμνοθάλασσες η αλιευσιμότητα αυξάνεται το καλοκαίρι και το φθινόπωρο. Αλιεύεται με παγίδες, παραγάδι και απόχες.

ΘΡΕΠΤΙΚΗ ΑΞΙΑ

Πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε ω-3 λιπαρά οξέα και πρωτεΐνες. Χαμηλή περιεκτικότητα σε λίπος και ελάχιστες θερμίδες.

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΤΟ ΕΠΙΛΕΞΟΥΜΕ

Είδος υψηλής γαστρονομικής αξίας με εξαιρετική γεύση. Ιδανικό για μακαρονάδες, βραστό σε σαλάτες.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Μπορεί να έχει αιχμηρές άκρες στα πόδια και το καβούκι. Μαγειρεύουμε καλά πριν την κατανάλωση.