

Brisling fakta

Brisling (*Sprattus sprattus*) er en kystnær stimefisk, der lever tæt på bunden om dagen og stiger op mod overfladen om natten.



Brislingerne foretager årlige vandringer mellem vinterens fødepladser og forårets og sommerens gydepladser.

Brislingen lever i områder langs med sydvestkysten af Norge og helt ned til Middelhavet. Selvom det er en saltvandsfisk, lever bruslingen også i brakområder i fx. Østersøen og tolererer et saltindhold helt ned til 4 promille.

Brislinger kan blive op til 16 cm lange, men det mest normale er 8-12 cm. Brusling kaldes også skarpsild, fordi den har en kant af savtakkede, skarpe skæl på bugen.

Brislingen er en fed fisk, der minder om sardin og sild. Fedtindholdet varierer fra 6% om foråret til 14% om efteråret.

Brisling er en god kilde til omega-3-fedtsyrer, protein og D-vitamin. Den har også et højt indhold af vitamin B12.

Danske fiskere fanger årligt omkring 250.000 tons brusling – fangsterne er fordelt over hele året, dog er fangsterne først på sommeren meget ringe.

Brislinger har et kort livsforløb og fanges oftest i 1 til 2 års alderen, fiskeriet bliver derfor let påvirket af en uheldig gydesæson med stor dødelighed blandt æg og larver.

Hvor og hvordan er det bedst at fange brusling?

Brislingen fanges om sommeren på lave vanddybder (5-50 meter), men om vinteren på ned til 150 meters dybde.

Brisling bugsprænger let, når den er gydemoden eller på anden måde har fyldt mave. Det er derfor vigtigt ikke at fiske den til konsum i områder, hvor den gyder. Tæt på kysten starter gydningen i januar og fortsætter helt frem til juli.

For at undgå problemet med fyldt mave, holder man, i fx Norge fisken lukket inde i nettet i mindst tre døgn. I den periode tømmes tarmene, så fisken dernæst lettere kan oparbejdes.

Frisk fisk fra fryseren

For at opnå en høj kvalitet, er det vigtigste fundament en god råvare. Dernæst skal forarbejdning af fisken foregå på den bedst mulige måde. Tobis og brisling skal fryses kort tid efter fangsten, da der ellers kan være stor risiko for bugsprængning.

Det er vigtigt, at fisken fryses ned til så lav en temperatur som muligt, for at øge holdbarheden; -30 g C eller derunder. Fisken skal emballeres før frysning eller glaseres med vand eller nedfryses i vand for at hindre udtørring og harskning.

Den mest optimale opbevaring af fisk er ved indfrysningstemperaturen. Det gælder både undervejs på transporten og mens fisken opbevares på lager. Hvis fryselagringsstemperaturen ikke er stabil, dannes der iskrystaller som ødelægger fisken.

Normalt siger man, at pris og kvalitet følges ad. Det er derfor nødvendigt med sporbarhed, der dokumenterer alle oplysninger om selve fisken og dens behandling fra fangsttidspunktet til den ligger i køledisken.

Gengivet med tilladelse fra.

[Danmarks Fiskeriundersøgelser](#)
[Højmarklaboratoriet a/s](#)
[Krog Consult.](#)