

Щокур

Чир, или що́кур- пресноводная рыба из рода сигов.

Латинское название: Coregonus nasus

Природоохранный статус: В Красную Книгу щокур не записан. Во время нереста ловить чира запрещено.

Ранг: Биологический вид

Высшая квалификация: Сиговые

Масса: 16 кг, хотя в среднем весит 2—4 кг

Размер: 0,8 м



Щокур или Чир (лат. Coregonus nasus- «сиговых нос»). Пресноводная и полупроходная рыба, относящаяся к отряду лососеобразных, семейству сигов и к тому же роду. Из-за отличных вкусовых качеств приобрела промысловый статус.

Питание

Мальки чира кормятся планктоновым сбором. С увеличением роста переходят к питанию донными рачками. Основной базой питания чира являются личинки хиромонид, различные моллюски и ракообразные, живущие на дне. Сопутствующий корм — ручейники, веснянки и подёнки. Охотнее всего чир питается при открытой воде. Зимой аппетит теряет, при нересте вообще ничего не ест.

Среда обитания, продолжительность жизни

Водится в реках и озёрах, находящихся в северных районах России (Камчатка, Сибирь) и частично в Канаде. В Обской губе распространён чир, имеющий статус полупроходной рыбы, поскольку место его обитания — побережье Карского моря, также в Якутии на Северных реках Яна, Индигирка, Калыма.

Для нереста чир созревает на шестом или седьмом году. Нерестится не каждый год. Пропуски нереста бывают в несколько лет подряд. Начало нереста обуславливается температурой воды. Лучшие значения — 0°C или 2°C. Нерест начинается в октябре или ноябре. Становление льда не помеха для хода нереста, что способствует численному сохранению чира. Самка выпускает 20000 – 250000 зёрен размером 1,5 мм – 2,5 мм. Отнерестившись, чир медленно рассредоточивается по местам обитания.

Продолжительность жизни этой рыбы до 26 лет.

Красная Книга

Щокур не записан в Красную Книгу, но во время нереста ловить его запрещено.

Значение для человека и окружающего мира

Чир используется жителями Севера для строганины и сугудая. Классические способы жарки и запекания тоже помогают сделать вкусные блюда. Чир подходит для горячего и холодного способов копчения. Так же мясо рыбы щокур содержит в себе большое количество полезных веществ. В нем содержатся витамин РР, минеральные вещества: сера, хлор, никель, молибден, фтор, хром, цинк.