

## SÄRJEN SUKELLUS

Ryhmätehtävä 1–6 lk. Kesto noin 10-15 min

### Tarvikkeet:

- Kuvat tulostettuna, sakset, laminointitarvikkeet (ei pakollinen)
- Maistiaisten valmistaminen

### Ohjeet:

Tulosta, laminoi tarvittaessa ja leikkaa kuvat valmiiksi.

Valmista maistiaiset etukäteen - muista kylmäsäilytys!

#### Savusärkitahna

- 1 punasipuli
- 1 prk savusärkeä (säilyke esim. 275 g/180 g)
- 180 g ranskankermaa
- 200 g tillituorejuustoa
- mustapippuria
- (suolaa)

Pilko sipuli. Valuta öljy kalasäilykkeestä. Muussaa haarukalla savusärkisäilyke ja sekoita kaikki raaka-aineet kulhossa. Maistele ja lisää tarvittaessa suolaa.

### Kerro tarina ikätaso huomioiden ja ohjeista ryhmätehtävään:

#### 1–3 lk:

Oletko saanut kalalla saaliiksi särkeä?

Särki yksi Suomen yleisimmistä kalalajeista ja sen tunnistaa punaisista silmistä. Lisäksi sillä on punertavat evät. (Rehevissä vesissä ja merialueilla silmät voivat tosin olla lähes valkoiset.)

Särki asuu järvissä, lammissa ja Perämeren rannikkovesissä. Usein särkeä on paljon vähähappisissa ja rehevöityneissä, eli sellaisissa vesistöissä, joissa on paljon levää, vesikasveja ja vesi voi olla sameaa. Myös kalaverkkoihin ja rantakiviin jää limaa.

Särki elää parvissa ja sen ikä voi vaihdella viidestä kymmeneen vuoteen.

**Tehtävä:** Valitkaa ryhmästäne yksi vapaaehtoinen. Laittakaa järveen kuuluvat asiat oikeille paikoille (vapaaehtoinen asettelee). Käyttäkää nuolia osoittamaan, kuka syö kenetkin.

Kun valmista: Olette nyt rakentaneet ravintoketjun!

Jaa savusärki-ruisnappimaistiaiset. Keskustelkaa,

- miltä särki maistuu?
- oletko syönyt särkeä aiemmin?
- näytä peukulla ylös / alas, söisitkö toisen kerran.

#### 4–6 lk:

Oletko saanut kalalla saaliiksi särkeä?

Särki elää sisävesistöissä eli järvissä ja lammissa ja Perämeren rannikkovesissä eli murtovesissä (joka on suolapitoisempaa kuin makea vesi, mutta ei yhtä suolapitoista kuin valtamerissä).

Usein särkeä on paljon vähähappisissa ja rehevöityneissä vesistöissä, eli sellaisissa vesistöissä, joissa on paljon levää, vesikasveja ja vesi voi olla sameaa. Myös kalaverkkoihin ja rantakiviin jää limaa.

Särki elää parvissa ja sen ikä voi vaihdella viidestä kymmeneen vuoteen.

**Tehtävä:** Valitkaa ryhmästäne yksi vapaaehtoinen. Laittakaa järveen kuuluvat asiat oikeille paikoille (vapaaehtoinen asettelee). Käyttäkää nuolia osoittamaan, kuka syö kenetkin.

Kun valmista: Olette nyt rakentaneet ravintoketjun!

Jaa savusärki-ruisnappimaistiaiset. Keskustelkaa,

- miltä särki maistuu?
- oletko syönyt särkeä aiemmin?
- mitä ruokaa särjestä voisi tehdä? esim. purkkikalaa, pihvejä, pullia
- miksi särkikalaja olisi hyvä syödä?
- *Vastaus: suuret särkiparvet voivat lisätä vesistön rehevöitymistä, koska syövät eläinplanktonia, joka taas syö kasviplanktonia, eli levää. Ja jos särjet syövät eläinplanktonia paljon, pääsee levä kasvamaan enemmän.*
- *Kalastus poistaa tehokkaasti vesistöihin päätyneitä ravinteita kuten fosforia ja typpeä.*
- *Läheltä pyydetyn kalan syöminen pienentää vesistöjen rehevöitymistä.*
- Oletko joskus kuullut WWF:n kalaoppaasta? *WWF:n kalaoppaassa särki on merkitty liikenneväreistä vihreällä, eli parhaaksi valinnaksi merkitty kalalaji.*

Eli jos saat saaliiksi särkeä, kannattaa sekin ottaa ruokakäyttöön ja tehdä siitä vaikka kalapihvejä! Samalla pidät huolta omasta lähivesistöstä.

#### Vastaukset:

Ravinto:

- (Poikasena) eläinplankton
- vanhemmiten pohjaeläimet ja vesikasvit. (Suomen Luonto)
- myös kotilot ja sinisimpukat.
- Särki kilpailee ravinnosta lähinnä muiden särkikalojen ja ahvenen kanssa. Toisaalta ahvenelle ja hauelle särki on tärkeä ravintokala.

Lähteet:

WWF Kalaopas (2025) <https://wwf.fi/ruoka/kalaopas/>

Suomen ympäristökeskus <https://www.vesi.fi/vesitieto/jarvien-kunnostus/>

Suomen Luonto <https://suomenluonto.fi/kortit/sarki/>

Luonnonvarakeskus <https://kalahavainnot.luke.fi/kalalajitieto/fi/sarki/>

Luontoportti <https://luontoportti.com/t/2122/sarki>

Tämä materiaali on tuotettu Lähikalaa lautaselle –hankkeessa, jota hallinnoi ProAgria Pohjois-Suomi, Oulun Maa- ja kotitalousnaiset ja Oulun kalatalouskeskus 3/2023–8/2025.

Lähikalaa lautaselle -hanke edistää lähikalan käyttöä elintarviketeollisuudessa ja ammattikeittiössä sekä lisää kuluttajien tietoa lähikaloista ruokana Perämeren kalatalousalueella.

Hanketta rahoittaa Euroopan meri-, kalatalous- ja vesiviljelyrahasto (Perämeren rannikon Kalaleader), Lapin ELY-keskus.

Lue lisää: [www.maajakotitalousnaiset.fi/hankkeet/lahikalaa-lautaselle](http://www.maajakotitalousnaiset.fi/hankkeet/lahikalaa-lautaselle)



