

PLADIJS OF SCHOL

Pleuronectes platessa

LEKKER
VAN BIJ
ONS

FR: plie, carrelet
UK: plaice
DE: Scholle, Goldbutt
Lokaal: ploate, plaat(je)

Beenvissen, orde van de platvissen
en familie van de pladijzen

Voedingswaarde per 100 g
85 kcal – 1,0 g vetten – 19,0 g eiwitten



LEEFGEBIED



Noordoost-Atlantische Oceaan (van Noord-Noorwegen tot het Portugal) en Baltische Zee.
Niet in de Middellandse Zee.

BESCHRIJVING

Volwassen vissen hebben een lengte van 27 cm in de Golf van Biskaje en een lengte van 30 cm in het Engels Kanaal en de Noordzee.

Pladijs is een platvis met de beide ogen op de rechter, gekleurde zijde van het lichaam. De huid is glad en de zijlijn boven de borstvin is vrijwel recht. De heldere orangerode vlekken op de donkerbruin-groen gekleurde kant zorgen er voor dat pladijs gemakkelijk te onderscheiden is van andere platvissen.

 Voor meer informatie zie Vis- en zeevruchtengids 2024.

CULINAIR

Pladijs wordt vers en diepgevroren, in zijn geheel of als filet verhandeld. Pladijs is een veelzijdige en dankbare vis in bereidingen. Het visvlees is fijn, stevig, mals en heeft een uitstekende smaak. In de zomer zijn pladijzen het dikst en smakelijkst. In de winter produceren ze kuit of hom voor de voortplanting en zijn ze mager, minder smakelijk en slapper van structuur. Zowel gebakken, gepocheerd of gestoofd, in filets of uit één stuk, is pladijs een echte lekkernij. Pladijs laat zich bovendien heerlijk krokant bakken op het vel. Pladijs moet minimum 27 cm lang zijn en dat stemt precies overeen met een goede eenmansportie.



Recepten: www.visvanbijons.be

BESTE AANKOOPPERIODE

Van mei tot november.

BELGISCHE VISSERIJ OP PLADIJS



AANVOERCIJFERS

Om de herkomst van onze vis transparant te maken, houden we bij welke hoeveelheden vis van bij ons worden aangeland door Vlaamse vissers in Vlaamse visveilingen.

Deze gegevens geven een helder beeld van de beschikbaarheid van lokale soorten en maken het mogelijk om trends in de aanvoer doorheen de jaren op te volgen.

 Voor meer informatie, zie tabel Aanvoercijfers Vis van bij ons.

VANGSTGEBIEDEN

Vissers zijn, ten behoeve van de traceerbaarheid, verplicht te registreren in welk gebied een vis gevangen werd. Daarom heeft de Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties (Food and Agricultural Organisation, FAO) de wereldzeeën onderverdeeld in verschillende visserijzones, elk met een eigen code.

Deze indeling wordt wereldwijd gebruikt en helpt om de herkomst van vis transparant en controleerbaar te maken. De bijhorende code vind je terug op het prijskaartje van de vis in onze winkelkar. Zo weet je precies uit welk deel van de wereldzee jouw vis afkomstig is. Onze vissers zijn actief in de Noordzee, de Westelijke Wateren en in de Golf van Biskaje.

 Voor meer informatie, zie kaart vangstgebieden.

VANGSTMETHODES

Op pladijs wordt gericht gevist met de aangepaste boomkor (sumwing,ecoroll) en bodembordennet.

 Voor meer informatie zie Vis- en zeevruchtengids 2024.

MINIMALE AANLANDINGSMAAT*

27 cm

* De lengte van een vis is een goede indicator voor de levensfase (bijv. of de vis al geslachtsrijp is).
Minimum lengtes zijn bedoeld om jonge vissen de kans te geven zich voort te planten voordat ze gevangen worden.