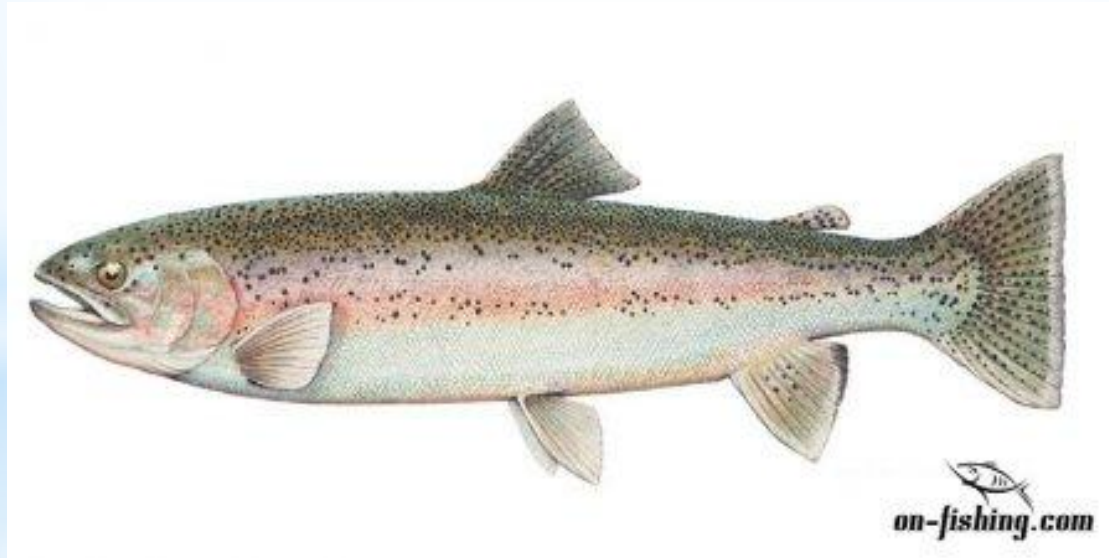


*Риби України

* **Риби (Pisces)** – парафілетична група водних хребетних тварин, зазвичай холонокровних (точніше екзотермних) із вкритим лусками тілом та зябрами, наявними протягом всього життя. Активно рухаються за допомогою плавців (часто видозмінених) або руху всього тіла. Риби поширені як у морських, так і в прісноводних середовищах, від глибоких океанічних западин до гірських струмків.

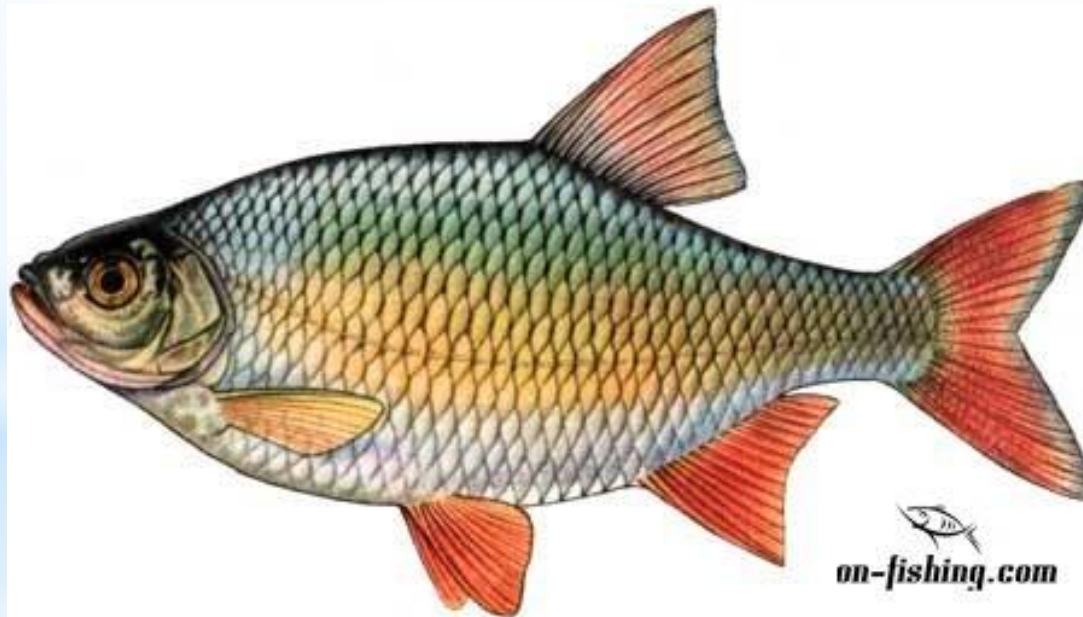
 **Види риб**

* Форель



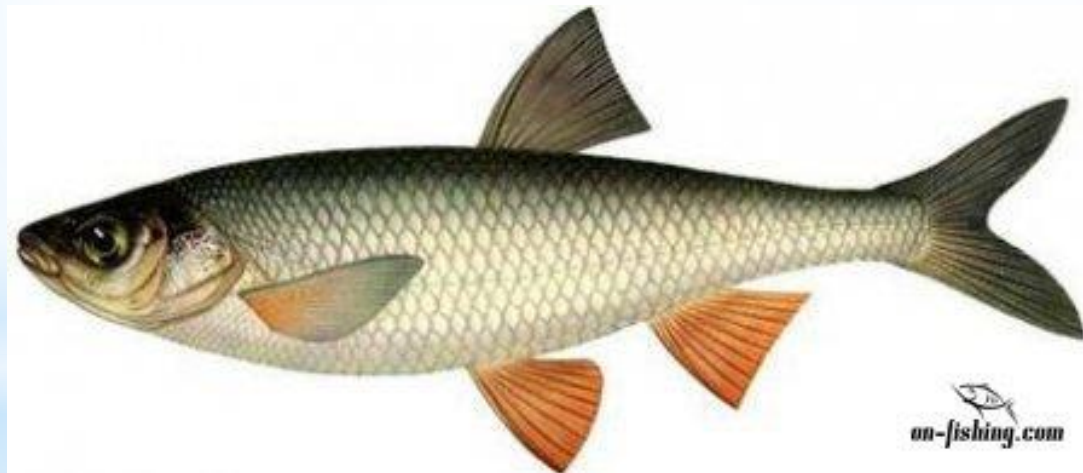
Форель - риба дуже специфічна. Вона така ж полохлива, як і голавль або жерех, тому підходити до річки треба на справді індіанському стилі, і настільки вибаглива, що підібрати і подати їй приманку не так вже й легко. До того ж проблему ускладнює специфіка місць лову

*Краснопірка



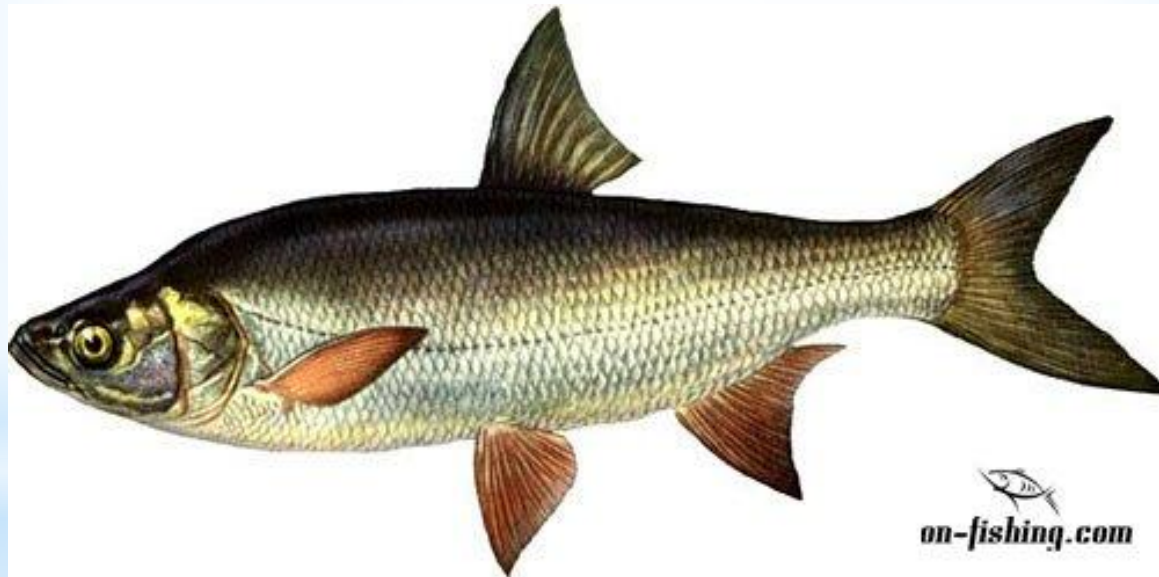
Краснопірка населяє багато європейських водойми. Немає її тільки в річках Криму, Закавказзя, південного Каспію, в басейні Північного Льодовитого океану.

* Плотва



Плотва належить до сімейства коропових. З мирних риб , що населяють наші водойми, це - один з найпоширеніших видів. Плотва, мабуть, і є найбільш популярною серед вудильник, хоч клює найчастіше обережно, до приманки вибаглива. Зграї плотви можна зустріти скрізь: на малій річечці й на великому водосховище.


* Жерех



Жерех - типовий хижак, відноситься до сімейства коропових. У нього довге тіло і велика паща. У нижній щелепі знаходиться горбик, а у верхній - виїмка, в яку горбок заходить. Забарвлення срібляста, буває темно-срібляста, верхній і хвостовий плавці сірі, з чорною каймою, нижні і бічні - червонуваті. Райдужка очей жовта з зеленою плямою у верхній частині.

* Екологія риб

Головна цінність риби як продукту харчування полягає в білку. М'ясо риби не поступається за своєю якістю м'ясу великої рогатої худоби. Білі риби засвоюються організмом людини з меншими енерговитратами і майже повністю засвоюються в шлунково-кишковому тракті. Крім того, з риби отримують жир, багатий на вітаміни, в особливості на вітамін Д, який є необхідним і дітям, і дорослим. Риба - це джерело вітамінів та мінеральних речовин: К, Na, P, Mg, S, Cl, Fe, I. Рибу радять для дієтичного харчування гіпертонікам, хворим на атеросклероз, схильним до повноти, людям, у яких хворі шлунок та печінка. Особливо корисною є печінка тріски. Калорійність такої риби, як оселедець, не менша, ніж у курячих яєць.

 **Зовнішні
покриви риб**

За незначними винятками, зовнішні покриви риб представлені шкірою з лускою. У формуванні луски беруть участь як зовнішні, так і внутрішні шари шкіри. Хрящові риби мають плакоїдну луску, що гомологічна зубам всіх хребетних; заходячи в рот, плакоїдні луски, власне, і перетворюються на зуби в акул та скатів. Структура плакоїдної луски цілком спільна із структурою зубів: вона складається із дентину, який формує основу, а зверху вкрита емаллю. За хімічним складом ці дентин і емаль не відрізняються, наприклад, від дентину й емалі зубів людини. Втрачені плакоїдні луски не поновлюються, але при зростанні риби їхня кількість збільшується. У деяких хрящових риб (наприклад, у чорноморського катрана) плакоїдні луски можуть перетворюватись у великі колючки. Костистим риbam притаманні декілька різних типів луски.

*** Дякую за увагу з
вами була Марія
Лютікова.**

