



28
feb 2017

Kalix Löjrom - Bottenvikens röda guld

Skribent: **Vin & Matguiden**

Kalix Löjrom, vårt älskade röda guld från siklöjan i Bottenviken är sedan 2010 en skyddad ursprungsbeteckning och sedan sommaren 2015 är fisket även MSC-certifierat .

"Från Haparanda norra skärgård till strax söder om Piteå skapar det enorma färskvattenflödet från Norrlandsälvarna världens största bräckvattenskärgård. Här, och bara här, ger siklöjan ifrån sig den exklusiva och djupt gulröda kaviar som kallas Kalixlöjrom, Bottenvikens röda guld."
Så poetiskt beskriver Kalix Löjrom platsen.



Siklöjan är en liten laxfisk som ger oss en av landets finaste delikatesser - Kalix Löjrom. Det är premiärfiske varje år runt söndagen den 20 september och trålningen pågår i ungefär 5 veckor. Under denna period njuter vi av färsk Kalix Löjrom. Den totala mängden siklöja som fiskas är ca 1.300 ton per år.

År 2015 certifierades fisket som långsiktigt hållbart av Marine Stewardship Council (MSC) med Bureau Veritas som internationellt ackrediteringsorgan så Kalix Löjrom fiskar med omtanke om havsmiljön. Gediget arbete och många år av faktainsamlande och kontroller gav resultat ? denna norrländska lyxkaviar fick äntligen sätta miljömärket på burkarna.



Bild: Löjromstost med syrad rödlök

Det är själva rommen som är intressant på marknaden men även siklöjans filéer finns till försäljning.

- Efter att fisket fick sitt MSC-miljömärkning fortsätter vi arbetet med att även få in själva fisken siklöja i den svenska matkulturen. Flera finkrogar har visat intresse, säger Folke Spiegel, projektledare för Norrbottens Kustfiskareförbund, i ett pressmeddelande vid

tidpunkten för MSC-ackrediteringen.

I Finland brukar man göra en så kallad Muikkukukko, siklökaka, som består av ett vanligt bröd med fyllning av siklöja.



Bild: Potatis milles feuilles
Fakta: Siklöja (*Coregonus albula*) är en laxfisk som lever lite varstans i världen. Siklöjan är faktiskt en liten ädelfisk men kallas ofta kort och gott för löja, även av fiskarna själva. (Dock ska siklöjan inte förväxlas med vanlig löja som tillhör släktet karpfiskar, där exempelvis mört och braxen ingår.) Siklöjan blir sällan över 20 centimeter.

Skyddad ursprungsbeteckning är ett system inom EU avsett att skydda vissa regionala eller lokala produkter av specifik karaktär och med dem förknippade produktnamn. Systemet är också tänkt att hjälpa konsumenter förstå de skyddade produkternas särart.



Bild: Toast Skagen
Källa: Kalix Lörom