

Tässä kalastuksen muutamia vinkkejä.

Verkkojen selvitys.

Pikkukaloja niitä harmittavia pyrstöllisiä tulee verkoista, pyydyksistä aivan liian paljon, vai tuleeko. Onko kysymyksessä vain ongelmaan poisto., joten verkot edelleen veteen ja kalat ne pienetkin ahvenet herkuina suuhun.

Olen tehnyt muutamia helpottavia asoita.1. Verkkojen selvitys teline jossa on helppo poistaa pikkukalat. Kuva telineestä kertokoon enempi. Sen pituus on noin neljä metriä leveys 1,70 metriä joten viisimetrisen verkon voi siinä selvittää ja ottaa kalat pois. Telineen ylälaidassa pehmyt verkko jonka päälle kalaverkko vedetään kaloineen. Selvittelyssä verkko niputetaan alalaitaan, kalat voi irrottaa kummaltakin puolen verkkoa. Verkko on valmiina uudelleen veteen pudotettavaksi.

Ahventen verkoista irrotus.

Entäs ne pikkuahvenet joita on miltei verkon joka silmässä?. Vuole katajapiikkejä, piikillä irrotat verkon joka useimmiten on kiinni ahvenen leuan alla olevassa piikissä. Piikkien kärjet voi polttaa jolloin ne kestävät kauemmin.

Kalojen käsittely savustuspönttöön: käytä kalasaksia, kalaa ei suomusteta, ota kala se ahven käteen selkä alaspäin, leikkaa saksilla niskasta pää poikki ja samalla molemmat puolet kylkieviä katkoen peräaukkoon saakka. Saksien kärjellä suot pois. Näin pikkukalojen siivous on tunti ja sangollinen.

Kalojen savustaminen.

Jääkö kalat savustusrutilään kiinni? Ei jää jos otat järviruokoa ja laitat ne ritilälle, lado päälle kalat. Savustuspönttöön leppä katajan lastusekoitetta ja noin 20–30 minuutin kuluttua uunistasi saat herkullisia kaloja. Kalojen suolaus savustukseen jälkeen, kuumaa vettä kuppiin johon sulatat merisuolan. Kuumana savustetut kalat veteen jossa annat ne olla muutamia minuutteja, lado kuppiin vatsapuoli ylöspäin jolloin suolavesi menee kalan lävitse. Kala parhaimmillaan seuraavana päivänä, joskin itselläni ne ovat ruokapöydässä heti savustuksen jälkeen. Syödessä poista evät, poista suomukerros, nahka, selästä terävällä pikkuveitsellä vatsaanpäin vetäen .

Kalavesien hoito.

Haiseeko kalavesi mökkisi kaislikon ranta kuin hoitamattomalla biolaitoksella. Siellä saattaa muhia melkoinen vesistön pilaaja, ranta mätäneä ja ajaa pois kalat ja kalojen kutu ei onnistu. Samoin ravut eivät tuossa vedessä viihdy. Näissä kuvissa on erään järven kaislikkoa jossa näkee ruohikon tiheydessä ettei siinä edes kalat pysty uimaan. Myös järven puhdistusmekanismi ei toimi. Järven humuskerros siivilöityy kaislikkoon ja mataloittaa vuosittain lahtia, kaislikoita. Järvien tuulten, laineitten pitäisi päästä rantaan saakka jolloin liete jäisi ranta-alueelle. Ruohikkoa ei pidä poistaa kokonaan, onhan se linnuston ja kalojen vuoksi tarpeellinen. Talvella kaislikon määrää voi poistaa leikkuriterällä jota jääpintaa myöten on helppo toimia. Katkaistu ruohikko on poistettava vesialueelta. Nyt kauppaan: osta kahluuhousut, viitakkeella onnistuu matalien rantojen kunnostus kunkin omalla ranta-alueella. Apu vesistöjen hoitoon ei aina tule muualta joten nyt töihin. Vinkkejä antoi Arvo Suomalainen. p 040 567 8593