



Livet på bryggen

Årgang 3 nummer 12

November 2015

Kaløvigfiskernes nyhedsbrev, venskabelig mobning m.v.

Småt med fiskeriet

Det er småt med fiskeriet i øjeblikket men der fanges en del sild af mindre størrelse. De smager henrivende, men der måtte gerne være sild af en størrelse, som kan bruges til syltning.

Ina har været en smut i Begtrup for at se, om der skulle være et par flade. Hele fem blev det til efter alle anstrengelserne, men heldigvis giver mandskabet ikke så let op. Så i stedet tog John Fut på stangfiskeri med John Prut efter makreller i indsejlingen til Knebel vig. Og det er ganske vist, at fem fjer kan blive til ti høns.

De to joller lå side om side og medede efter makreller på sildeforfang Da ingen af bådene fik bid af makreller, syntes John P at nu skulle der ske noget. Han tog fladfisk, som han havde gående i dammen og hængte på sildekrogene, hvorefter han til John Futs store forbauselse, hev den ene fladfisk efter den anden op af vandet.

Hvor uretfærdig verden dog kan være; her stod John Fut og fiskede efter makreller uden bid, mens John P hev den ene fladfisk efter den anden indenbords alt sammen på kroge til sild.

Det siges, at John Futs traume var så stort, at han absolut måtte berette til Gud og hvermand, at mens de begge medede med sildekroge efter makreller hev John P den ene fladfisk op efter den anden, mens John Fut ikke fangede det mindste.

Og det er ganske vist!...

Fut-adfærd

Og nu vi er ved Futterne, synes fiskerne at der er noget sært ved de Futter, som udenforstående skal vide er ansat ved DSB. En slags fobi, måske.

Hver gang de har været ude at sejle

tager de motoren ud for at se, hvorfor motoren fungerer.



Forundrede Carsten Fut



Ja, ja livet går sin vante gang på bryggen.

Der har i øvrigt længe været talt om at Futterne ville lave krabbesuppe, men at de har manglet en opskrift. Redaktionen har som en serviceydelse i den anledning lagt en opskrift ud i denne udgave af Livet på bryggen til fri afbenyttelse — den opskrift som er udviklet til fiskerne i Kaløvig — se side 2.



Den sigtede til dommeren...
- "Jeg var ikke beruset, jeg havde bare fået lidt at drikke."
- "Nå, men så får du 30 dages fængsel i stedet for en måned."

Du dør, fisker!

Det er livets realitet, at du dør på et tidspunkt. Falder du udenbords, så er chancen for at du dør for tidligt meget stor. Har du redningsvest på, så forøger du chancen for at overleve.

Drukner du alligevel under fiskeri, så kan dine efterladte se frem til udbetaling af forbundets livsforsikring på kr. 200.000 - men kun hvis du bærer redningsvest i perioden 1/10-31/5.

Der skal være redningsveste til alle ombord hele året—det siger loven.

BRUG REDNINGSVESTEN HELE ÅRET. DET ER SUND FORNUFT.

Tiderne skifter

Hørt på Bryggen:

"Nu er årstiden til at finde kravle-dragten frem, og bruge den."

Novemberkål

Husk at tilmelde dig til brunkål den 14/11. Tilmeldingsliste i Hyttefadet eller til Leon direkte.



Kaløvigfiskernes nyhedsbrev

Fra fandens plage til delikatesse!

Strandkrabber er en plage for rigtig mange fritidsfiskere.



Fra juli måned og til vinterens komme kan man i Kalø Vig ved Århus dårligt få en ubeskadiget fladfisk fanget i garn med hjem – krabberne har ødelagt dem før man får dem ud af vandet. Og åleruserne er fyldte med krabber – 6 kasteruser kan fylde en murerbalje.

Fritidsfiskerne i Kaløvig Både-
laug har sat sig for at gøre noget ved plagen. Strandkrabberne må kunne anvendes til et eller andet, tænkte de, således at der er lidt glæde ved at fange krabberne. Derfor indgik de samarbejde med den tidligere kromand fra Den Gamle Kro i Hornslet, kokken Jens Peter Andersen, hvor fiskerne leverede krabberne og Jens Peter udviklede en opskrift på en krabbesuppe. Til glæde for alle fritidsfiskere i det ganske land følger så her hans opskrift:

De levende krabber kommes i kogende vand med salt og koges i 3 minutter. Vandet kasseres, og ben og klørne brækkes af. Det er kun disse, som bruges til suppen.

Der anvendes:

1 kg krabbe (ben og klør) som hakkes med en kraftig køkkenkniv (ca. 7 liter levende krabber giver 1 kg ben og klør).

½ kg urter – vælg flere imellem gulerod, knoldselleri, løg, porrer, persillestilke, hvidløg, timian. 3 tomater.

Hele krydderier – ca. ½ tsk af hver – sort peber, koriander, stjerne anis, laurbærblade, fennikel frø.

2dl hvidvin, ½ dl cognac, 1½ l hønsefond, 3 dl piskefløde, 100 g smør, lidt olie.

Krabbe og urter ristes godt af ved varme i olie og lidt smør – de hele krydderier ristes med de sidste par minutter. Hvidvin tilsættes og reduceres let (koges ind) – hønsefonden tilsættes og det hele koges ved svag varme i ½ time. Herefter sigtes det hele igennem et klæde eller en si, hvorefter suppen koges igennem med fløden. Til sidst tilsættes cognac, og resten af smørret piskes i suppen.



Suppen kan serveres med f.eks. fintskårne urter, hvid fisk, rejer og / eller jomfruhummer. Suppen kan også jævnes og serveres som sauce til fiskeretter.

NB: Suppen kan også laves af rejskaller, jomfruhummerskaller og hummerskaller

God appetit!

ej/-




*Jeg har så travlt altid, at jeg
aldrig når mine ting.
Men denne g...*


Vagerafmærkning


Helt sikkert gælder dette ikke for fiskerne i Kaløvig, men som sejler opleves tit, at fiskernes afmærkning ikke er i orden, desværre. Mange sejlere er ofte i tvivl om afmærkningerne af fiskeredskaberne, og med god grund.



Sejlerne vil gerne undgå fiskernes garn og sejle uden om, men mange fiskegarn er kun afmærket med en meget kort pind, som ofte skjuler sig i bølgerne, og med laser af flag som burde have været skiftet ud for længst.

Skal vi have respekt for hinanden, bør fiskeredskaberne afmærkes ordentligt. En vager skal være mindst 1,2 meter over vandoverfladen, men gerne længere. Vægten i bunden af vageren skal være så stor, at vageren ikke ligger og flyder i vandoverfladen ved mindste blæst.

Længst mod vest sættes en vager med to flag, hvoraf den korteste side i flaget er mindst 25 cm. I den østlige ende afmærkes garn med en vager og et flag. Ud over flagene på vagerne afmærkes de endvidere med 2 reflekser mod vest og 1 mod øst.


Flagene skal være ens på begge vagerne. Vælg farver, der er tydelige at se, eneste begrænsning er, at farven hvid ikke må anvendes til afmærkningen. Farven sort anvendes til faste redskaber

Overholdes disse simple regler udviser vi respekt for hinanden.

