

TALVIKALASTUSTA VERKOILLA



Me, Martti Raunio ja Kari Korpela, kuljemme Lauluveikoissa Sodankylästä käsin (autolla). Tämä kirjoitus ei ole mikään opetusjuttu, vaan pyydettyä selvitämme meidän tapamme pyytää kalaa jään alta.

Tapoja ja välineitä, mielipiteitä ja juttuja on yhtä paljon kuin kalastajia. Me kalastamme Martin kotirannassa Sattasen tekoaltaalla, 10 km Sodankylän kirkolta pohjoiseen. Martti

on kalastuksen johtaja ja minä olen apulaisena.

Kun jää on tarpeeksi paksua, on aika tarttua toimeen. Vehkeet roudataan moottorikelkalla jäälle. Hätätilassa joku pulkkakin käy. Matkaa on vain parisataa metriä. Ensin tehdään keskusavanto, vajaa neliometri. Siihen tarvitaan kaira ja moottorisaha. Jääsahakin käy. Me laitamme neljä verkkoa keskusavannosta eri suuntiin. Sitä varten pitää saada reipas 35 m narua jään alle. Tähän tarkoitukseen on monia hilavitkuttimia ja keinoja. Me käytämme perinteistä uittolautaa, johon kiinnitetään kaksi narua. Toiminta perustuu jousirakenteeseen. Narusta nykimällä jousi hyppäyttää lautaa jään alla eteenpäin. Martti nykii ja minä seuraan lautaa kuuntelemalla. Jos jään päällä ei ole lunta, lauta näkyy jään läpi. Käyttämämme verkot ovat 35 m pitkiä, joten hieman enemmän narua tulee saada jään alle. Kairataan reikä ja saranaan sekä rautalankakoukkuihin perustuvalla kepillä koukataan narut kairanreiästä jäälle. Toinen naru irrotetaan ja toisella vedetään uittolauta takaisin keskusavannolle. Irrotetulla narulla voidaan nyt vetää verkko jään alle. Reikään laitetaan keppi, jossa on pieni poikkipuu stopparina. Kepin alapäähän on sidottu naru, jossa on painona iso mutteri ja päässä pikaliitin. Siihen kiinnitetään verkon pää lyhyellä narulla ennen kepin laittamista kairanreikään. Keppi saa jäätyä reikään. Kepin alapäässä mutteri painaa keppinarun alas ja verkko on siinä kiinni. Vastaavanlainen systeemi on keskusavannolla, mutta siellä isommassa kepissä on narut neljälle verkolle. Näin temput toistamalla vedetään verkko neljään eri suuntaan.

Keskusavanto katetaan jollakin eristävällä materiaalilla ja peitetään lumella. Näin avanto ei jäädy pahasti. Koettaessa verkkoja avataan keskusavanto. Jos se on jäänyt, sahataan jää auki. Verkon loppupään merkillä sen eteen kairataan uusi reikä, josta Martin kehittämällä koukkausraudalla saadaan merkkikepin alapäässä oleva naru koukkuun ja vedetään jäälle. Pikaliitin irrotetaan ja verkon päässä olevaan narunpätkään sidotaan jäällä oleva pitkä naru. Nyt keskusavantomies vetää verkon keskusavannon reunalle ja irrottelee kalat. Ne tainnutetaan ja lasketaan veri pois. Verkon ollessa kokonaan keskusavannon reunalla, toisesta päästä kiinnitetyllä narulla vedetään verkko takaisin merkille.

Naru irti ja pikaliitin tilalle ja naru päästetään mutterin voimalla veteen. Koukkausreikä jäätyy, mutta seuraavalla kerralla kairataan taas samaan kohtaan. Jos verkko on likainen, se voidaan keskusavannolla vaihtaa puhtaaseen. Naruja sidottaessa kannattaa käyttää paalusolmua. Se pitää ja on hyvin helppo aukaista katkaisematta naru. Kts. Sudenpentujen käsikirja.

Sääolosuhteista riippuen verkot koetaan 1-2 kertaa viikossa. Varmaa on, että asiaan vihkiytymätön ei saa tämän kirjoituksen perusteella minkäänlaista kuvaa siitä, kuinka kaikki oikeasti tapahtuu. Tämä onkin tarkoitus. Täten lisäämme arvostustamme kekseliäinä ja taitavina kalastajina. Pääkalalajit kalastuspaikallamme ovat siika, made, hauki ja ahven. Kalaa tulisi syödä kaksi kertaa viikossa!!! Tässä hyvä kalapullaresepti. Hauki kelpaa tähän hyvin.

KALAPIHVIT

½ kg jauhettua kalanlihaa
200 g hierottua voita
50 g kuoretonta ranskanleipää
4 dl paksua kermaa
4 munaa
1 tl sokeria
2 tl suolaa
¼ tl valkopippuria
sitruunapippuria ja tilliä maun mukaan

Noin 1 ¼ kg painoisesta hauesta saadaan ½ kg lihaa. Lihamylyllä kahteen kertaan jauhettu kalanliha sekoitetaan vaahdoksi hierottuun voihin. Leipä liotetaan kermassa ja sekoitetaan kalan joukkoon. Sen jälkeen lisätään munankeltuaiset yksitellen, seos maustetaan ja vaivataan erittäin hyvin. Viimeiseksi sekoitetaan varovasti joukkoon vaahdoksi vatkatut munanvalkuaiset. Muotoile kalapihvejä ja paista ne voissa paistinpannussa.

Jutun kirjoitti Kari ja teknisenä asiantuntijana oli Martti.