

Medlemsinfo

med *Trolling *Mete *Pimpel *Fluga *Spinn * m.m.

Kils
Sportfiskeklubb

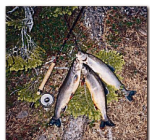


Första numret av medlemsinfo någonsin, utgivet 28 maj 2003

NR 1 2003

UR INNEHÅLLET

- Ungdomsläger
- Knutar
- Gunnar Westrin
- Gösrecept



Då har våren kommit och sommaren är inte långt borta. Många, de flesta skulle jag tippa, har börjat sitt fiske för året. Våren, kanske maj framförallt, bjuder på toppenfiske oavsett vilken metod man förespråkar. Kikar man på rapporteringen av fisketurerna på hemsidan så kan man förstå att klubben har många duktiga fiskare och att maj månad kanske är den mest resultatfyllda månaden.

Efterlyser dock mer bilder och anmälningar till storfisken på hemsidan. Stor eller mindre fisk spelar ingen roll. Storfisken syftar även till att skapa en fångstbank med fiskar som alla medlemmar kan dra nytta av. "När, var och hur" är frågeställningar man ofta söker svar på när man ska fiska och storfisken kan verka som en mycket bra informationsbank för detta. Så maila, skriv in en anmälan på de fiskar du får och bifoga en bild.

Är säker på att det finns många medlemmar där ute som besitter stor kunskap inom diverse fiskemetoder och/eller har intressanta och roliga fiskeminnen. Någon kanske har några utsökta recept? Skriv ned ett par rader så kan vi publicera detta på vår hemsida.

I övrigt så är det nu full fart inom klubben att dra fram riktlinjerna för årets Gäddfestival.

Några nyheter kommer att presenteras längre fram i sommar. Gäddfestivalen kommer som sedvanligt att ingå i FFA's Lake Tour som sista etapptävling. Tävlingsverksamheten är i full gång med mete-KM. Fullständiga resultatlistor finns att skåda på hemsidan. För er som väntar på klubbdressen så börjar vi nu finna en lösning med trycket och inom kort förväntas dressen kunna finnas för beställning. Håll utkik på hemsidan.

Ett sommarläger för klubbens ungdomar går av stapeln i juni månad. Se nedan på sidan för inbjudan:

Ungdomsläger!

Då var det åter dags för det årligt förekommande ungdomslägret den 14-15 juni. Som föregående år kommer vi att stationera oss vid Skitjärn för fiske efter regnbåge, öring och röding. Klockan 09.00 samlas samtliga deltagare vid Äng för gemensam avfärd. Medtag lättare lunch för förtäring på lördagen. Middag kommer att serveras senare under dagen och korvgrillning blir sista munsbiten för kvällen.

På söndag serveras frukost och lunch innan vi avrundar lägret under eftermiddagen.

Föräldrar som vill närvara på lägret eller bistå med hjälp vid transporten är varmt välkomna!

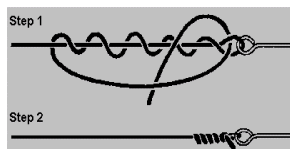
Glöm ej ta med: flytväst, regnkläder, stövlar, oömma kläder, sittunderlag, sovsäck och tält för de som har. Fiskeutrustningen glömmes väl ingen...?

Ingen behöver lösa fiskekort. På lägret är fisket fritt!

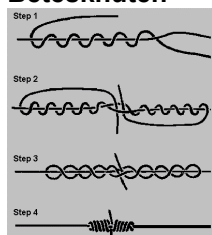
Anmälan sker till Hans Dihlén, senast 10 juni. Anmälningsavgiften är 50 kr.
Hans Dihlén 0554-40413 070-6541651

Varmt välkomna!

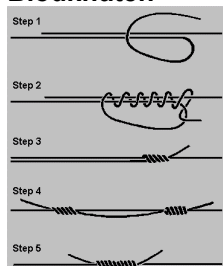
Här följer lite tips för den som söker bra knutar för sitt fiske!



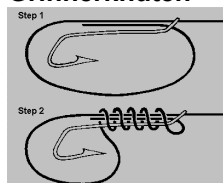
Betesknuten



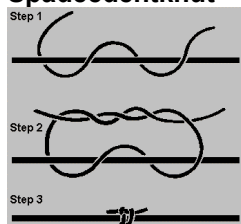
Blodknuten



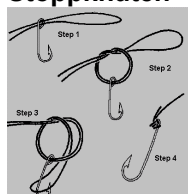
Grinnerknuten



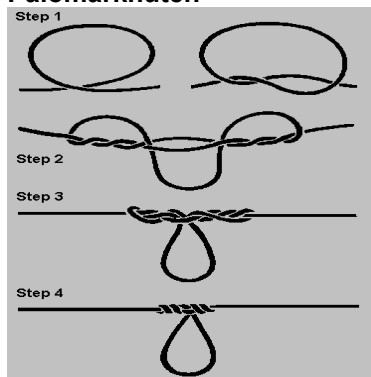
Spadeedentknut



Stoppknuten



Palomarknuten



Ögleknuten

Betesknuten är den absolut bästa och starkaste knut man kan göra, för att fästa sina drag. Börja med att föra linspetsen genom kroköglan eller beteslåset. Sno sedan linan runt huvudlinan minst fyra gånger, trä sedan linan genom öglorna. Fukta lite och dra åt. Färdigt.

Blodknuten är en bra knut för att sammanfoga två linor. Kom ihåg att du måste dra knuten med ett ryck, glöm ej att fukta den innan. Sedan får man trimma ändarna så att de inte fastnar i rullen eller i linöglorna.

Grinnerknuten är också en mycket bra knut för att sammanfoga två linor eller som en vanlig betesknut. Vid sammanfogning skall samma procedur ske av den andra linan som ligger parallellt med den andra med ändarna mot varandra. Dra åt. Trimma.

Spadedent-krokar knyts som bilden visas. En ganska svår knut, men hjälpverktyg finns för den ovane. Spadedent-krokar har en mycket bra egenskap av att de får en mycket bra "hållning" i vattnet, stabil.

Stoppknuten används för att etc stoppa ett glidande flöte och få tacklet att fiskas på rätt djup. Dra inte åt den för hårt. Den ska hela tiden kunna vara justerbar, men inte för mycket att den gör det "ofrivilligt".

Palomarknuten är en lika mycket stark knut som lättvindig att göra. Trä linan bubbelvikt genom öglan. Gör en vanlig "kärringknut". Trä sedan öglan runt kroken och dra försiktigt åt.

Ögleknuten används för att göra upphängare. Bra till pilkfiske.

Avslutningsvis kommer en hälsning från vår hedersmedlem Gunnar Westrin

Hej alla spöslitare.

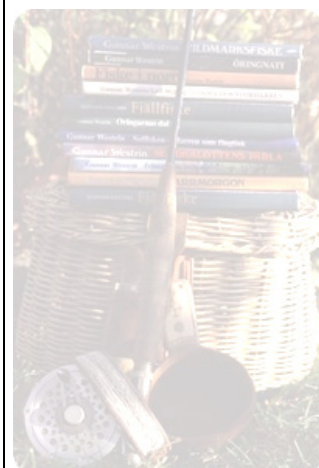
Råneå den 22 maj 2003.

En liten fiskehälsning från norr. Sommaren stretar emot häruppe i Norrbotten och det var inte så länge sen som björklöven slog ut i Råneå. Gäddorna leker för fullt och snart är det dags att försöka att lura någon av dem på fluga. Det är ett intressant fiske.

Naturligtvis laddar jag upp för de kommande fjällfiskena och flugbindningen ligger på topp. Det ska onekligen bli intressant att se hur säsongen kommer att utformas, bland annat med tanke på fjolårets tidiga vinter och lågt vattenstånd. Samtidigt diskuterar vi kommande TV-film för programmet Vildmark och i juli väntar en veckas guidande för en grupp flugfiskare i Tjuonajokk efter Kaitumälven. Detta med anledning av att Fiske för alla fyller 15 år.

Sålunda önskar jag alla en trevlig fiskesommar med förhoppningsvis fina fisken vid våra drömmars vatten.

- Gunnar Westrin -



...och så bjussar vi på två gösrecept i väntan på gösfisket

Detta behöver du:

500 g gösfilé
250 g morötter
150 g rotselleri
50 g rättika
1 msk hackad färsk timjan
2 vitlöksklyftor
1 msk olivolja

Gör så här:

1. Skala rotsakerna och dela dem i stavar.
2. Pressa vitlöken och hacka timjan. Blanda med rotsakerna i en långpanna eller ugnssäker form och tillsätt oljan.
3. Rosta i ugn på 220 grader i 15 minuter.
4. Halstra gösen och efterstek i ugnen på 150 grader.



Vitvinsås:

2 msk vetemjöl
2 msk smör
1 dl vitt vin
2 dl fiskbuljong
5 msk grädde
salt, peppar

Gör så här:

1. Fräs mjölet och smöret i en kastrull några minuter. Rör flitigt och justera värmen så att blandningen inte tar färg.
2. Häll i vinet, buljongen och grädden. Koka upp och låt koka några minuter så att mjölsmaken från redningen försvinner.
3. Smaka av med salt och peppar.

Bon appetit

Det här behöver du:

(4 personer)
600 g gösfilé
4 msk ströbröd
3 tomater
4 salladslökar eller 1 liten purjo
0,5 l färsk spenat eller ruccola
1/2 kruka basilika
1 tärning fiskbuljong
2 dl vitt vin eller 2 dl vatten och saften av en halv citron
ris
80 g smör
salt
peppar

Så här gör du

1. Sätt igång riskoket.
2. Dela tomaterna och gräv ur kärnorna. De är inget att ha. Skär i halvcentimeter breda remsor.
3. Ansa salladslöken och skär i 2 cm långa bitar.
4. Skölj spenaten.
5. Strimla basilikan.
6. Koka upp vinet med buljongtärningen. Koka ihop tills hälften av buljongen finns kvar.
7. Sänk värmen och vispa ner 2/3 av smöret. Smaka av med salt och peppar.
8. 5-10 minuter före servering (den tid det tar att steka fisken) lägger du i löken, tomatstrimlorna, spenaten och basilikan i såsen.

Rör om och håll varmt. Det ska knappt ens sjuda.

9. Håll upp ströbrödet på en stor tallrik. Krydda med salt och peppar.
10. Smält sista tredjedelen smör i en stor stekpanna.
11. Vänd gösfiléerna i ströbrödet och stek dem på medelvärme ett par minuter på varje sida.
12. Servera fisken med smörsåsen och riset.



Väl mött vid fiskevattnet!

Kils Sportfiskeklubb

