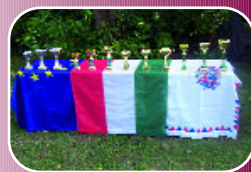


2009  
MÁRCIUS



140 FT

Reméljük  
díjeső vár ránk  
2009-ben is!



# Villantó

A Sporthorgász Egyesületek Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Szövetségének lapja

www.villantomagazin.com

Versenynaplár 2009	(2. o.)
Egyesületi vezetők...	(3-4. o.)
Horgász zárszámadás	(5. o.)
Visszaemlékezés...	(6. o.)
Régi módszer, jó módszer	(7., 9. o.)
Vízkezelő egyesületek	(8-9. o.)
Úszók besúlyozása	(10. o.)
Bojlis receptek	(11. o.)
Fokozottan védett halak	(14. o.)



## Egyesületi vezetők konzultációja

2009. február 7-én tartotta ez évi konzultációját a megyei horgász szövetség, melyen közel 100 fő egyesületi elnök, titkár és gazdaságvezető vett részt megyénkből. A konzultációt dr. Maleczky Imre, a megyei szövetség elnöke nyitotta meg, majd gazdasági tájékoztatót adott a 2009. évi aktualitásokról, változásokról. /3.



## Őszi csuka

A hálás természet különös évvégi ajándékkal lepte meg a gulácsi Balogh Csabát, amikor egy 4,70 kg-os csukát fogott a helyi Holt-Tiszán!

A fagy, a leesett hó következménye, hogy a vizekben csökken az oxigén mennyisége. Ennek pótlására vágnak lékeke, melyek megjelölését a törvény szabályozza.



## Téli lékelés

## 1% Köszönet 1%

Köszönjük azoknak, akik a 2007. évi adójuk 1%-át a Sporthorgász Egyesületek Sz.-Sz.-B. Megyei Szövetsége számára ajánlották fel. A befolyt 120 887 Ft-ot a halászati vízterületek védelmét szolgáló eszközök beszerzésére fordítottuk. Kérjük a Tisztelt Horgászokat, ha tehetik, a 2008. évi adójuk 1%-át is ajánlják fel a megyei horgász szövetségnek!

**Adószámunk:**  
**19207119-1-15**

Köszönjük!

## KÖZGYŰLÉS

A megyei szövetség elnöksége a küldöttközgyűlést előre láthatólag, 2009. április 4-én 9 órára hívja össze Nyiregyháza, a START Rehabilitációs Vállalat étkezdéjébe.



## Nádvágás

A gondos tógazda minden évben levágatja a horgásztó körül a nádat



# Elindultak a tárgyalások

a 2009. január 7-i (rendkívüli) elnökségi ülés határozatai

1/2009. Rádi László elnökségi tag a konzultáción tett beszámolója alapján (mely a megyei szövetség és a Szabolcsi Halászló Kft. egyeztető tárgyalásáról szól) az elnökség elfogadta, hogy visszaálljon a korábbi jegykiadási rend, miszerint a Tisza-Rétköz HE is forgalmazhat szövetségi bélyeget, a megyei szövetség pedig továbbra is értékesíti a tiszai területi engedélyeket. Továbbá az alapszabály szerint a Tisza-Rétköz HE felvételi kérelmét támogatja, amennyiben szövetségi tag-ság iránti kérelmét benyújtja.

2/2009. A tiszadobi holtág kérdésében az elnökség elfogadta a Szabolcsi Halászló Kft. ajánlatát, miszerint tárgyalásokat folytatnak a halászló halászati jog rendezése érdekében. Az elnökség megbízta Fesztory Sándort, hogy a szükséges egyeztetéseket a tiszadobi önkormányzat képviselő-testületével, és a Tiszavirág HE.-el folytassa le.

Az elnökség álláspontja, hogy a felek keressék fel a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztériumot a pályázat rendezése érdekében.

## Horgászbotok okozta áramütés

**Kedves Horgásztársak! Korábbi években már hasonló tájékoztatást közreadtunk a szénszál-carbon botok nagyfeszültségű vezeték közelében történő használatának fokozott veszélyeiről.**

Most ismét megkereste országos szövetségünket az egyik áramszolgáltató és kérte segítségünket a növekvő halálos balesetek miatt a horgászok figyelmének ismételt felhívására.

A küldött levél tartalma:

*Tisztelt Szövetség!*

Kérjük Önöket, hogy a rendelkezésükre álló valamennyi eszközt felhasználva segítsenek az áramütéses balesetek megelőzésében. A közelmúltban a Délmagyarországi Áramszolgáltató (DÉMÁSZ) Zrt. területén több horgászt ért súlyos áramütéses baleset. Ezek mindegyikénél a horgászto közvetlen közelében nagyfeszültségű villamos távvezeték haladt. A horgászok hosszú carbon botot használtak, mellyel szabálytalanul meg-

közelítették a 20 kV-os vezeték, és áramütést szenvedtek.

A 122/2004. (X. 15.) GKM rendelet a villamosmű biztonsági övezetéről meghatározza, hogy az 1-35 kV névleges feszültségű föld feletti szabadvezeték biztonsági övezete 5 méter. Ez azt jelenti, hogy a vezetékent ennél jobban megközelíteni életveszélyes és tilos! Hangsúlyozzuk a „megközelítést”, hiszen közvetlen érintés hiányában is bekövetkezhet az átvitel. Javasoljuk továbbá, hogy szükség esetén a tavak üzemeltetője figyelmeztető táblát is helyezzen ki. Közreműködésüket előre is köszönjük.

**DÉMÁSZ Zrt**

Kérjük szövetségeiket és Önöket keresztül tagegyesületeiket is, hogy a közgyűléseken, különböző horgászforumokon hívják fel az egyesületi vezetők és tagok figyelmét erre a veszélyforrásra.

Horgászüdvözléssel:

**Szalay Ferenc**  
ügyvezető elnök

### 2008. évi statisztikák

Megegyei fogási átlag, egy leadott fogási naplóra: 19,62 kg

2008. évi megyei taglétszám:

felölt	ifi	gyerek	össz.:
12.716	551	1.287	14.554



A Sporthorgász Egyesületek Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Szövetségének megbízásából kiadja a Fego Plusz Bt.

Szerkeszti:  
a szerkesztőbizottság

Felelős kiadó:  
Dr. Maleczky Imre  
és Fesztory Sándor

Szerkesztőség címe:

4400 Nyíregyháza, Dózsa Gy. u. 23. sz. földszint 10.

Telefon: (42)411-372.

ISSN 1785-8607

www.villantomagazin.com

villanto@villantomagazin.com

Nyomás:

Tóth Imre, Nyírtelek

## VERSENYNAPTÁR 2009

Időpont	Megnevezés	Helyszín	Nevezési díj
04. 26.	Évadnyitó	Kocsord, Kirva lapos	fn: 2,5 e, ifi, utánp. nő 2 e
05. eleje	XIV. Nemzetközi Barátság Kupa	később kerül megállapításra	-----
05. 10.	I. osztályú Csapatbajnokság	Kocsord, Kirva lapos	nincs a verseny 1 fordulós
05. 17.	II. osztályú Csapatbajnokság	Nyírbátor Széna rét	nincs
05. 23.	Városháza-Kupa	Székellyi víztározó	meghívásos
05. 24.	Utánpótlás és Ifi CSB	Tiszalöki Kenyérgyári holtág	nincs
05. 30.	Országos Gyermeknap	Nagyhalász Fertő-II.	Nincs
06. 07.	Egyéni Bajnokság	Leveleki víztározó	fn: 2,5 e, ifi, utánp., nő 2 e, 2 fordulós
06. 20-21.	OHCSB II. o	Velence-Sukoró	120 e Ft
07. 05.	II. La Siréne X-21 Laguna 2D Kupa (országos)	Leveleki víztározó	2 fordulós nevezéses
07. 25.	Feleischer Zoltán Emlékverseny	Tiszalök	nevezéses
07-08. hó	Horgásztábor I.-II.	Tiszadob és Levelek	
09. 06.	Szűcs Attila Emlékverseny	Timári Tiszapart	nevezéses
09. 13.	Tisztségviselői Horg. verseny	Később közöljük	10 e Ft/csapat
10. 25.	Csukafogó Horgászverseny	Gávavencsellő	nevezéses
11. 08.	RAPALA - KUPA Országos pergető verseny	Tiszadob	nevezéses

A versenyhelyszín változtatásának jogát a verseny szakbizottság fenn tartja és az adott verseny kiírásának időpontja előtt 8 nappal az érintettekkel közli.

**Honlapot szeretne?**

**Segítünk!!!**

Honlaptervezés, karbantartás, frissítés!

Céges bemutatkozó weblapok kedvező áron...

Nyomdai termékek tervezése, szerkesztése, nyomdai előkészítése. Rövid határidő, minőségi munka!

Érdeklődni: 06-20/326-9135, 06-30/53-78-061

web design  
http://  
www.design & arcualltervezes.com

# Adó, megyei gyerekjegy, bírságok, pályázatok, vízjogi engedély *Egyesületi vezetők konzultációja*

Folytatás az 1. oldalról

A konzultációt dr. Maleczky Imre, a megyei szövetség elnöke nyitotta meg, majd gazdasági tájékoztatót adott a 2009. évi aktualitásokról, változásokról.

Kiemelten szolt a cégautó adóról és a telefonadóról az egyesületek vonatkozásában az alábbiak szerint:

**A személygépkocsit az új szabály szerint adó terheli, ha nem magánszemély a tulajdonosa, illetve, ha magánszemély a tulajdonosa és költséget számol el utána.** (Itt a rendelet az egyéni vállalkozó magánszemélyre gondol, aki vállalkozásában használja a gépkocsit)

Kivétel ez alól, vagyis **nem kell cégautó adót fizetni, ha magánszemély tulajdonában álló személygépkocsi után kizárólag kiadottakénti rendeltvény alapján** hivatali, üzleti utazás költségtérítése címen számolnak el a futott kilométer alapján költséget.



**Telefonadót viszont kell az egyesületeknek is fizetni, ha az egyesület nevében van a telefon, és az egyesület nevére szól a számla.** A számítás módja az alábbi: A számlán szereplő összeg 20%-a után kell megfizetni az 54%-os adót. Ezt követően az adóösszeget összeadjuk a számla összegével és azután pedig a 29%-os TB járulékot kell megfizetni. Továbbá a számla összegének 20%-a után még 3% Munkavállalói adót is kell fizetni.

Továbbá az **iparüzési adó és a**



**társasági adó** alanya is az egyesület. Az iparüzési adót az önkormányzat felé kell rendezni, illetve nemleges adóbevallást adni. A társasági adóról a 0801-es bevalláson kell nyilatkoznia az egyesületnek, hogy nem keletkezett vállalkozási tevékenységből bevétele. Ezzel kapcsolatban a közelgő határidőre hívta fel az egyesületek figyelmét.

## Egyre több a hallopás

Ezt követően **Fesztőry Sándor, a megyei szövetség ügyvezető igazgatója** a 2009. évi egyesületeket érintő aktuális feladatokról, tervekről, információkról szolt:

Elsőként a területi engedélyek áraiban és összetételében bekövetkezett változásokról számolt be az alábbiak szerint:

A megyei gyerekjegy ebben az évben ismételt kiadásra kerül 3.000 Ft-ért, viszont a Szabolcsi H. Kft. vízei nem szerepelnek benne, de ezzel szemben sok olyan vízre érvényes, ahol az országgal nem lehet pecázni, viszont csak 1 db úszós gyűrűzetlen horgászkielégítési használatát teszi lehetővé.

Az országos gyerekjegy ára 5 ezer forint maradt.

Tunyogmatolcsról érkezett olyan jelzés, hogy drágállják a gyerekjegyet, miért nem áruljuk a részleges

országosat. Azért nem áruljuk, mert egyrészt a megyebeli vizek közül csak a Császárszállási-víztározó szerepel rajta, másrészt az elnökség döntötte el, hogy milyen koncepciót, milyen árpolitikát fogunk követni 2009. évben. Sajnos, a döntéshez hozzájárult az is, hogy visszaéltek ezekkel a jegyekkel. Volt olyan szülő, aki 4-5 gyermeke nevére is kiváltotta, majd a gyerek nevében horgászva akár napi 4-5 nemes halat is elvihetett.

Ugyanez vonatkozik a Holt-Szamos éves területi engedélyére is. A vízterületen pluszköltségeink jelentkeznek, gépkocsit vásároltunk az őrzéshez, amit fenn kell tartani, és egy fő főállású halórral bővítjük a létszámot, mert lehet, hogy a gazdasági válság is az oka, de egyre több a hallopási kísérlet, és egyre agresszívbabbak az elkövetők. Nekem az az elvem: lehet, hogy egy picivel többbe kerül, de az fogja ki a vízből a halat, aki jogot szerzett rá és fizetett érte. Továbbá 2009. évtől már nem lesz halgazdálkodási alap, ahonnan rendszeresen kaptunk a halászatához egy kis támogatást, így amennyiben tartani akarjuk a korábbi telepítési színvonalat, több bevételre van szükségünk. Fesztőry Sándor hangsúlyozta, hogy tavalyi évhez viszonyítva 137%-ban teljesült a halgazdálkodási terv és a fo-

gási statisztikák szerint mintegy 40%-al nőtt 2007. évre, 2005 és 2006-hoz viszonyítva a halfogások mennyisége. Lehet ezért neheztelni? Lehet, persze, mindenért lehet, de ha egy évben 300 napot lehet horgászni, pl.: a Holt-Szamoson egy éves területi engedély birtokában, ezt még mindig napi 66 Ft-ért lehet megtenni. Lehet, hogy valakinek ez is sok, **kezdemenyezem az elnökség felé, hogy vezessük be az ifjúsági engedélyt a nyugdíjasok vonatkozásában is, 9 ezer forintért egy bottal lehet horgászni, 2 db nemes és 5 kg egyéb halat fogni. Nyugdíjas jegy kiadása felvetődött a Keleti-főcsatorna vonatkozásában is. Mindkét vízterület-**



**re tervezzük még az idén a bevezetését, a közlő elnökségi ülésen arról határozatot fogunk hozni, és utána indulhat a jegy értékesítése.**

## Halászvizsga

2009. évi terveink között szerepel még egy halászvizsgára felkészítő tanfolyam és vizsga szervezése. Lehet, hogy ez lesz az utolsó. Ott kapcsolódik ez a horgászegyesületeinkhez, elsősorban a vízkezelőkhöz, hogy az egyre inkább terjedő törpeharcsa gyérítéséhez a jelenleg leghatékonyabbnak tartott módszer a törpeharcsa csapdázása, ami halászati tevékenységnek minősül, így csak állami halászjegy birtokában végezhető. Ha az egyesületnél

Folytatás a 4. oldalon





## Elismerő oklevél

A tisztségviselők konzultációja végén Virág Imre alelnök a megyei szövetség képviselőjében átadta a Környezetvédelmi Minisztérium és a MOHOSZ 2008. évi környezetvédelmi felhívására sikeresen pályázott egyesületek munkájának elismerésül a Környezetvédelmi Minisztérium Elismerő Oklevelét.

### Az oklevelet kapták:

- Tiszavirág Horgász Egyesület Tiszadob
- Tiszavirág Horgász Egyesület Milota
- Holt-Szamos Horgász Egyesület Szamossályi
- Bújtos Horgász és Tájvédelmi Egyesület Nyíregyháza
- Postás Horgász Egyesület Vásárosnamény
- Holt Tisza Horgász Egyesület Gyüre



## Egyesületi vezetők konzultációja

### Folytatás a 3. oldalról

van olyan személy, aki rendelkezik ilyen jogosultsággal, máris jogszerűen saját hatáskörben végezhető ez a tevékenység, nem kell érte – esetenként komoly pénzekért – bérhálaszokat fogadni.



Nem tettünk le arról sem, hogy felajánljuk az általános iskoláknak, alapfokú oktatási intézményeknek, hogy környezetvédelmi és egyéb óráikon szívesen tartunk előadásokat, horgászat, sporthorgászat, beleértve a környezetvédelmet is, témakörökben.

És az ehhez szükséges előadás anyaga 99%-ban elkészült, így némi finomítások után rendelkezésre áll, de a Gyermekek Ifj. Szakbizottságunk fel fogja venni a kapcsolatot minden egyesülettel és felméri az

igényeket. Az anyag címe: „horgász szeretnék lenni“ és készülne egy füzeteszerű kiadvány ehhez, ami a gyerekek horgászvizsgára való felkészülését segítené elő.

### Új nyomtatvány

Ezt követően Kozma Péter a 2009. I. negyedévre várható halászati törvény módosításának tervezetéről szólt, mely szerint valószínűleg az államijegy kiváltásakor egy nyomtatványt kell kitölteni a horgásznak, melyben nyilatkozik az esetlegesen ellen kiszabott halvédelmi bírságról. Ennek most már nagyobb súlya lesz, mert törvényt hoznak rá az alkotók.

Jelenleg négyszer volt tetten érés hamis nyilatkozat miatt, de csupán megrovásban részesültek az elkövetés társadalomra nézve csekély súlya miatt. A módosításban tervezve van, hogy 3 évre is be lehet vonni az államijegy, továbbá a fogási napló nem vezetése miatt is halvédelmi bírságot lehessen kiszabni. A bírság emelése is felvetődött, a jelenlegi 2–100 ezerig terjedő helyett 5–500 ezerig terjedően.

Kovács László a Nemzeti Civil Alapprogram pályázati lehetőségéről számolt be.

Végül Szikora Julianna, a Felső Tisza vidéki Környezetvédelmi Felügyelőség munkatársa és Berettyán Gábor a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivataltól, a vízjogi engedélyek kiadási feltételeiről, a vízpótlásról, és egyéb a horgászegyesületeket érintő rendelkezésekről tájékoztatták a konzultáció résztvevőit.

## Tagokat veszünk fel

**A Nyíregyháza Sóstógyógyfürdő Horgász Egyesület tagsága február 15-én tartotta éves beszámoló közgyűlését. A tagság kiegészítő és vezetőség beszámolóját, majd elfogadták az ez évi jegyárakat.**

Úgy döntöttek, hogy ez évben sem emelik a napijegyek árát, s így várják a vendégforgásokat. A tagság létszáma különböző okok miatt csökkent, ezért lehetőség nyílt új tagok felvételére is. Kedvező feltételekkel, akár fizetéskönyvitéssel is, lehetővé vált az új tagok fogadása. Jelentkezés a Blaha Lujza sétányon Halász Mihály elnöknél, vagy a 06-30/9355-417-es telefonszámon.

A tagság aggódva figyeli a Sóstót illető fejlesztési elképzeléseket, annak a tavakat érintő részét. Sajnos, eddig még senki sem volt kíváncsi az itt horgászók véleményére, mielőtt elkészült volna a tervezet. Félő, hogy olyan elszírtt beruházásokat indítanak el, ami ütközik a horgászok érdekeivel. Jó lenne az ügyben leülni a tervezőkkel és egyeztetni az elképzeléseket. Úgy látszik, nem tudják azt, hogy a csónakázató vízminősége nem felel meg a fürdés feltételeinek. Nagy szükség lenne előzetesen a tó vízének rehabilitációjára, s ezt a halak is „megköszönnék“.

Az egyesületünk tagság ez évben is vigyázni fog a tavak környezetére, a tisztaságra és a rendre, az újonnan alakult polgári csoporttal közreműködve.

**Cseppentő József, titkár**



## Horgász-zárszámadás

**Megtartotta évzáró (évnyitó) közgyűlését a 169 fős létszámú gávavencsellői Tiszaparti Horgász Egyesület.**

Mint az Turkó Sándor beszámolójából kiderült, 2008-ban 1,1 millió forintért telepítettek halat a ke-



zelésükben lévő Kacsatóba. Ezzel a költségvetésük mintegy 70%-át használták halvásárlásra. Sikertől megoldaniuk – a megközelítése szempontjából létfontosságú – „töltéshasználat” problémáját. Sajnos, a kedvezőtlen természeti viszonyok (nyári árvíz, téli jég és hóesés) rengeteg odafigyelést és „társadalmi munkát” követelt a vezetéstől és egyes aktivistáktól. Az egyesület csapata a megyei első osztályú bajnokságban állt helyt, de nagy sikere van a házi, illetve a

csuka fogóversenynek is, mely 2009-ben a „Várad Bertalan” törpeharcsa fogó-versennyel bővül majd. Gond, hogy a pályázatokon nem tudtak nyerni 2008-ban. Nagy feladat a gazdákkal az új bérleti szerződés megkötése. Tovább kell javulnia az ellenőrzésnek is, amit a hozzászólók is megerősítettek. Külön kihangsúlyozta az elnök, hogy milyen jó kapcsolatot alakítottak ki támogatóikkal, a Laguna 2D Kft.-vel illetve Petró Attila vállalkozóval. 2010-ben lesz tíz éves a közösség, mely szintén komoly feladatot ró a tagokra és a vezetésre. A beszámolót követően többen elmondták véleményüket, így többek között szó esett az esetleges „iszaprétteg csökkentéséről”, a vencesellői törész kitarításáról. A tagság újra állástfoglalt a holtágon történő etetéséről, s a szavazás eredményeként 2009-ben nem lehet etetőhájt használni. Végül Doránt Vilmos adott át tárgyjutalmat a legaktívabb tagoknak: ifj. Turkó Sándornak és Feller Jánosnak.



## A vízügy jégtörő hajói

**A vízügy jégtörő hajói segítették a zavartalan levonulást**

Amikor megindult a jégzajlás a Tiszán Tiszalöknél, 2 jégtörő hajó segítette a jég zavartalan levonulását. A vízügyi szolgálat munkatársai és jégtörő hajói mindenhol készenlétben álltak, hogy biztosítsák a jég kártétel nélküli levételét, a jeges árullámokkal kialakuló jégtorlaszok, jégdugók megszüntetését.

A tiszai jégtörő flotta két hajója Kiskőrén, két hajó



Tiszadobon, két hajó Tiszalök felvívén, két hajó pedig Tokajban segítette a munkát.

A jégtörést hajópárokkal végezték, mert előfordulhat, hogy a jégtörő hajó beszorul a jégtáblák közé, és ebben az esetben a beszorult hajó csak a másik segítségével tud kiszabadulni.

## 50 ÉVES AZ ÚJKENÉZI HORGÁSZ EGYESÜLET

**Az elmúlt évben ünnepelte 50 éves jubileumát az újkenézi horgász egyesület. 1958-ban Czap Kálmán vezetésével 25 fős létszámmal Szóke Tisza néven alakult meg az egyesület.**

Az egyesület neve és létszáma többször változott. A jelenlegi nevet 1989-ben vette fel. Két alapító tag jelenleg is közöttünk van, Lukács István és id. Dicső Ernő. Bár már egészségi állapotuk nem teszi lehetővé az aktív horgászatot, de tanácsaikkal és tapasztalataikkal jelenleg is szívesen látják el fiatal társaikat. Az egyesület életében voltak jó és nehéz időszakok, de a mindenkori vezetés a tagság segítségével megoldotta problémáikat. Jelenleg

is nehéz helyzetben van egyesületünk, mert 50 év eltelté után sajnos egyéni érdekekből víz nélkül maradtunk.

Az újkenézi Morotva, ami a termelő szövetkezet és az egyesület kezelésében volt, a tsz megszűnése után magánosítva lett. A tulajdonosok szerződésük lejártá után nem járultak hozzá a hosszabbításhoz, ami ahhoz vezetett, hogy a vízterület az engedély nélküli halászok és horgászok paradicsoma lett. A jelenlegi vezetés is azon dolgozik a tagsággal karöltve, hogy sikeresen túl legyünk a nehézségeken és biztosítsuk horgászaik számára a kellemes kikapcsolódást, és hogy örömmel hódolhassanak kedvenc szenvedélyüknek, a horgászatnak.

*Nagy József, HE elnöke*

## Három csukával győzött

Minden év végén visszatekintünk az elmúlt esztendőre, és számadást készítünk az elvégzett munkákról, az elért eredményekről. Elkészítette tavalyi összegzését a Máriapócsi Horgász Egyesület is.

– A 2008-as esztendőben összesen 4064 kg halat telepítettünk. Ilyen sok programunk és rendezvényünk még egy évben sem volt, mint 2008-ban – tájékoztatta lapunkat Tóth Árpád, az egyesület elnöke. – Számos beruházáson, park rendbetételben vagyunk túl. Legnagyobb érdemünk, hogy elismerő oklevelet vehettünk át a 2007-ben végzett

környezetvédelmi munkánkért. A díjat a MOHOSZ-tól és Környezetvédelmi és Vízügyi Minisztériumtól vehettük át. Társadalmi munkánk során szétépítettük és építettük tavaink környezetét és állapotát. December 14-én rendeztük évzáró csuka fogó versenyünket. Szoros versenyen vehettek részt a nevezők.

A tíz órakor felcsendülő dudaszó Papp Lászlónak hozta el a rég várt eredményt, hiszen ő lett az első. A legnagyobb és legtöbb csukát is ő fogta, szám szerint három darabot a kétórás küzdelem alatt. A legnagyobb csuka 2 kg-os volt.

## Jó lenne több halat fogni!

**Február 6-án tartotta beszámoló közgyűlését a Nyírteleki Horgász Egyesület a helyi közösségi házban.**

Az egyesület továbbra is a megye egyik legnagyobb horgász közössége a maga 708 fős tagságával. A beszámolóból kiderült, hogy a tagdíj-bevételeken túl az egyesület különböző pályázatokon nyert pénzzel egészítette ki bevételeit. Erre nagy szükség is volt, hiszen három horgászversenyt szerveztünk és a város civilrendezvényein is rendre megmutatjuk magunkat. Versenycsapatunk a megyei másodosztályban a negyedik helyen végzett. A részükre NCA támogatásból vásárolt felszereléssel reméljük, az idén feljutunk a dobogóra. Két gyermeket

üldöttünk a tiszadobi horgásztáborban.

A megyei tisztségviselő versenyen egyesületünk az első helyet szerezte meg.

Nagy öröm számunkra, hogy rendezvényeinken nem csak tagjaink, hanem családtagok, ismerősök, barátok is szép számmal vesznek részt és érzik jól magukat közöttünk. Az évertékelést és a pénzügyi beszámolót a tagság egyhangúlag elfogadta. Az előttünk álló esztendőt hasonlóra tervezzük, mint az elmúlt évet. Ezen kívül szeretnénk több figyelmet fordítani a gyerekekre, (oktatás, táboroztatás, versenyezés). A közgyűlés végén egybehangzó volt az az óhaj, hogy az idén jó lenne több halat fogni, mint tavaly – tudtuk meg Komári Géza titkártól.

# Visszaemlékezés: Horgásztábor harminckét éve

**A 32 évvel ezelőtt megrendezett gyermek- és ifjúsági táborra emlékszem, melynek a Szabolcs Megyei Intézőbizottság szervezésében, a Tiszaberceli Horgásztanya adott otthont.**

A Nyíregyházi Sporthorgász Egyesület és az Intézőbizottság tulajdonában lévő horgásztanyán, mely az élő Tiszától 200 m messzire volt, 14 fő gyermek és ifjúsági horgász 3 felügyelővel töltött el felejthetetlen 2 hetet. A tábor lakóit az akkori megyei horgászegyesület vezetői delegálták és hozták el a táborba. A megyében akkor 18 egyesületet számoltunk, melyek közül 12 egyesület küldött gyermeket a táborba. A tábor vezetését Gombos János, a Vasutas HE tagja, az intézőbizottság ifjúsági vezetője látta el. Segítői Hájó Kovács László,

az intéző bizottság ellenőrzőbizottság tagja és Virág Imre, az intézőbizottság elnöke, mindketten a tiszavasvári, horgászegyesület tagjai voltak.

A tábor élete nagyon mozgalmas volt, hiszen a Tisza áradása miatt csak a csatornákon és holtágakon lehetett horgászni. Abban az időben a horgászhelyek megközelítése természetesen csak gyalog történhetett. Ugyanúgy, mint a mindennapi ebéd elfogyasztásához, a helyi Áfész éttermébe kellett elszállni, mely kb. 1,5 km-re volt. A tábor lakói megismerkedtek a gyönyörű bodrogközi horgászterekkel, holtágakkal és a Törökéri-csatornával. Megközelítése a tiszai komp átkelésével történt, melyet a gyermekek nagyon élveztek. A holtágakon és a csatormán az akkori felszerelésekkel, amit ma már muzeálisnak tartunk, és a termé-



zetes csalikkal (kukorica, giliszta, kishal) sok szép halat fogtak a gyerekek. Pontyot, csukát és a ma már ritkaságba menő aranykárászt. Előfordult a süllőfogás is, és a már többségében védett halak is kerültek horogra pl.: a csíkok családjából. A halfogásokon kívül a résztvevők megismerkedtek a horgászfelszerelések elkészítésével, a barkácsolási foglalkozások keretében, valamint a halak tisztításával, természetesen a halászlé főzésének tudományát is elsajátították. Szabadidejükben sok labdajátékkal és – akkor a gyerekek között kedvelt – számháborúval töltötték el idejüket. Több kirándulásra is sor került, természetesen a kisvonattal Ibrányba, Dombrádba és Nagyhalászra. A helyi nevezetességekkel is megismerkedtek, megnézték az akkor még működő téglagyárat, és a Bognár család önzetlen segítségével megismerhették a Tiszaberceli Vízátelelő művet, az ak-

kor újnak számító elektromos telepet, és az akkor is emlékműként szereplő gőzmeghajtású szivattyútelepet. A két hét nagyon hamar eltelte. A tábor zárásakor a szülők részvételével a finom halászlé elfogyasztása mellett nagyon sok tartós horgászbarátság kötődött a gyermekek és a szülők között. Melynek tapasztalható a folytatása a mai napokban is, hiszen 30 éven keresztül folyamatosan minden évben megrendezésre kerül a megye szervezésében lévő horgásztábor.

Virág Imre



## A gilisztafarm szinte ingyen

**A gilisztafarm szinte ingyen van, mégis állandó készleted a legjobb tartott csalóból!**

A teendők? Egyáltalán nem nehéz felépíteni, és fenntartani sem! Készíts hullámpalából 1–1,5 m-es oldalú négyzetet. Erősítsd a palát a földbe vert fa karókhhoz. A hullámpala helyett használhatsz furnérlapot vagy deszkát is használhatsz.

A tenyésztés aljába tegyél 15–30 cm korhadó falevelet, ezután 5 cm szarvasmarha vagy sertés trágyát, ezután földet terítsünk bele kb. 30 cm vastag föld réteg kerüljön a tenyésztetbe. Fontos! Ne tegyünk sok frissen kaszált fűvet a tenyésztetbe, mert lebomlásakor hő keletkezik és a giliszták nem bírják ezt a hőt!

A legjobb giliszták vöröses színűek (nem trágyagiliszták!), ezekből elég 100–200 db, s egy héten

belül kb. 300–350 db gilisztánk lesz. Mikor fehéren tekerődő gilisztákat látunk, biztosak lehetünk abban, hogy a tenyésztés sikeresen működik.

Aki nem rendelkezik kerttel, az se szomorkodjon, mert akár vödörben, akár nagyobb virágceserépben is kialakíthatunk tenyészteteket, de itt a fent írtak törtrészeivel kell számolni. Fontos, hogy mindkét esetben a tenyésztet földje nedves legyen, soha ne száradjon ki, de ne is tocsogjon a vízben. A szezon végén pedig lesz „A” osztályú virágföldünk is. Soha ne vegyünk ki, csak annyi gilisztát, amennyire valóban szükségünk van. (Ha a vödörös, vagy cserepes farmot választod, mindig fedd le lyukakkal ellátott fedővel!

Sok sikert a gilisztákkal való pecázáshoz!

## Zsemlemorzvás etetőanyagok

Szeretnénk néhány etetőanyag receptet bemutatni! Ezek a tapasztalatok alapján jól vizsgáztak, tehát jól lehet velük horgászni. Összetételükön változtatni, kísérletezni mindenképpen érdemes, célszerű a halak ízléséhez, táplálkozási kedvükhöz igazítani.

### Általános konyhai horgásztatra:

Zsemlemorzsa: 15%  
Kukorica: 30%  
Háztartási keksz: 30%  
Pir. napraforgó örlemény: 15%  
Csokis speciál: 10%  
Aromát a halak fajtájához, és méretéhez adagolhatunk.

### Konyhai horgásztatra, főleg ponty fogására:

Zsemlemorzsa: 15%  
Kukorica: 30%  
Háztartási keksz: 30%  
Angolmorzsa: 10%

Mézeskalács 15%  
Aromát a pontyok ízlése szerint gyümölcs illatú legyen.

### Versenyhorgásztatra általában:

Zsemlemorzsa: 5%  
Kukorica: 15%  
Háztartási keksz: 15%  
Angolmorzsa: 5%  
Csokis speciál: 10%  
Pir. napraforgó örlemény 10%  
Pir. mogyoró örlemény 10%  
Pir. kendermag örlemény 20%  
Vanília piskóta 10%  
Adhatunk hozzá aromát, de nem szükséges. Az aromát a várt halak fajtájától függően. Ha pl.: dévér várható, akkor fahéjas, karamellás illatú, stb...

Ezek az etetőanyagok általában állóvízre a legjobbak, ám ha adunk hozzá egy kis PV1-et akkor akár folyóvízen is alkalmazható.

# RÉGI MÓDSZER, JÓ MÓDSZER...

## Kukoricafőzés

A kukorica a pontycentrikus hazai hazai horgászat máig kiemelkedő jelentőségű csalija. Régebben a filléres és a lófogu kukoricát kedvelték. A filléresnek onnan a neve, hogy mérete meg egyezett a filléres érnével, de lófogu sem adta alább 20–30 milliméteres hosszúságnál. Mára jőszerivel eltűnt mindkét változat, bár ahogy hallom, itt-ott természetnek pár tövet. Érdemes baráti körben kérdezősködni, hogy tenyésztésnek kérjünk néhány szemet feltéve, hogy van hová ültetni.



Ha nem sikerül ezekhez a fajtákhoz jutni, akkor tavalyi (eszendővel korábbi) csöveket szerezzünk.

Nem felel meg a gépi betakarítású kukorica, mert a gépi morzsolás során épp a számunkra legfontosabb rész, a magok csiraszeme sérül. A sérült tengeri hamar avasodásnak indul és ennek a folyamatnak káros hatásai hasznavehetetlenné teszi a gépi morzsolású kukoricát.

A régi recept szerint a kukorica feldolgozása egy napi áztatással kezdődött. A lemorzsolat szemeket lassú melegítés után 6–8 órát főzték, így a megduzzadó keményítő nem repeszi fel a terméshéjat, ha ugyanis felhasad a mag, épp a legfontosabb ízanyagok mennek veszendőben. A kukta jóvoltából a főzési idő a felére csökken, ám figyelembe kell venni, hogy a tengeri szemek háromszorosa nagyságúra dagadnak a főzés közben. Az edénybe annyi víz kell, hogy a kukoricát teljesen ellepje. A megfőzött kukoricát a lével együtt töltsük üvegekbe és a lassúbb hűlés érdekében tegyük párnák vagy takarók közé. Tartósítószernek a cukor és a só is elegendő, a cukor és a só is elegendő, a cukor és a só is elegendő, a cukor és a só is elegendő.

### A kukorica horogra tűzése:

Az egykori leírás szerint a külső terméshéj legvékonyabb részén a mag hegyénél található csiraszemenél kell a horgot a kukoricába döfni. A horgot hegye érijen belülről a héjhoz, de ne szúrja át azt. A hal megakasztásakor könnyedén átszakad ez a vékonyka hártya.

## Búza, mint csali

A megfelelően elkészített búza a békés halak kedvenc csemegéje. Csaliéknak való alkalmazása mégsem terjedt el olyan mértékben, mint ahogy fogóssága indokolná.

A keszeghorgászok különösen a bodorkázáshoz csalizhatnak vele sikerrel, főleg olyankor, amikor nem akarnak

az aprajával bíbelődni, ugyanis mágnesként vonzza a nagyobb példányokat. Aki pedig jászkeszre horgászik az nagy hibát követ el, ha legalább tizedrésnyi főtt búzát nem kever az etetőanyagába, és egy-egy úsztatáshoz nem csalizza egy-két szem búzával a horgot. Mivel a horgászüzletekben általában csak etetésre alkalmas búzát lehet vásárolni, a horgára való a horgászat előtt kell elkészíteni. Ez nem bonyolult, de annyiban időigényes, hogy egy vagy inkább kettő nappal a horgászat előtt kell hozzáfogni. A tisztára mosott búzaszemeket nem elég csak megfőzni. Ahhoz, hogy megfelelően horogra tűzhető csalit készítsünk a búzából, a gondosan lemosott szemeket egy napig áztatni kell. A magok ennyi idő alatt alaposan megszívják magukat nedvességgel és közel a duplájára duzzadnak, mint a száraz szemek. A forrástól számítva már csak tartalék lángon szabad főzni egészen addig, amíg az aranybarnára színeződő szemek néme-lyike ki nem nyílik, és láthatóvá válik fehér belsejük. Főzés közben a búzának állandóan vízben kell lennie, ezért azt a 2–3 órás főzés közben néha pótolni kell. Ezután a magokat alaposan le kell öblíteni és utána ajánlatos lecsöpögtetni. A frissen főzött búzának jellegzetes illata van, amit a halak általában nagyra értékelnek. Külön ízesítésre éppen ezért nincs szükség, de ha valaki jobban bízik az ízesített búzában, az kevés kristályú cukorral vagy egy-két zacskó vaníliás cukorral még fokozhatja az ízhatást.



## Kenyérgyurma

A friss kenyér puha beléből, de még a több napos szikkadtából is sokoldalú, sikeres csali készíthető. A legegyszerűbbek akár a vízparton is összeállíthatók, amihez nem kell más tenni, csak a tízórára szánt kenyérből néhány falatnyit alaposan összegyúrni, hogy megfelelő puhaságú, a horgon jól tartó csali-



hoz jussunk. A kenyérgyurmák sikeressége elsősorban a keménységének vagy a lágyágának a helyes mértékétől függ. A túl lágy csali nem tart a horgon, a keményebbet pedig nem biztos, hogy átűti a horgot a bevágásnál. Figyelembe kell venni azt is, hogy a lágy gyurma meleg időben még puhábbá válhatnak, hideg vízben pedig a kemény csali tovább keményedik. Ha a fehérkenyér kicsipett beléhez egy kevés cukrot és egy darab vaját is teszünk mielőtt alaposan összegyúrjuk, puha tapintású nem ragadós, jól horogra tűzhető gyurmát kapunk, ami a vajtól kevésbé fog kiszáradni. Hasonló hatása van az olajnak is, amikből pár cseppnyit kell a gyurmahoz tenni. A

kenyérből készített csali lágyágát jól szabályozhatjuk egy kevés főtt krumpli hozzáadásával, amitől különösen selymes tapintásúvá válik a kenyérgyurma. A krumplis gyurma készítésének egy másik módja, amikor egy héjában főtt krumplit megtisztítunk, villával gyorsan összetörjük és amíg forró, hozzákeverünk egy tojássárgáját és egy kevés zsemlemorzsát. Alaposan összegyúrva sárgás színű, kellemes illatú, csabító csalit kapunk. Alapos összegyúrás után azt kell érteni, hogy a zsemlemorzsza darabkái nem látszanak a gyurmában. Ez érvényes másféle gyurmák alkotórészeire is, vagyis a csalinak nem szabad morzsalékosnak lennie, mert nem lesz horogra tűzhető.

## Csonti

A csontkukac a keszegész egy fantasztikusan fogós csalija, de a ponty és mára horgászok sem mondhatnak le az alkalmazásáról, míg a horoggal történő csalizhatóság szinte nélkülözhetetlen.

A csontkukac a kereskedelemben általában kétféle méretben kapható. Leggyakrabban természetes, azaz fejlődési stádiumától függően csont fehér vagy vajsárga színben, de gyakori a mesteresen színezett vörös és sárga szín is. Mérete nem a hízalás idejétől, hanem elsősorban attól függ, hogy milyen légtől származik. A nagy kék színű dongólégy lárvája elérheti a 15 mm-es hosszúságot és a 3 mm-es vastagságot is. Ez a nagy csonti. A zöld dongólégyek lárvája nem éri el a 10 mm-t és vékonyabb is az előbbinél. A tenyésztők általában élénkzöld színben szállítják a kereskedőknek, akik pinki néven forgalmazzák. Az előző csontiféleségtől abban is különbözik, hogy ez egy nagyon élénk mozgású eleven fajta. Valóságos kúszóművész. A legkisebb lyukon is képes átrészelni magát és meglozni, ezért csak jól záródó edényben tárolhatjuk őket. Egyébként éppen ez a fantasztikus mozgékonyasága, nyüzsgése teszi oly vonzóvá a halaknak, akár etetőanyagban, akár horgon. A festetlen, natúr aprócsonti egyébként alig marad el fogósságban a színezettől, viszont biztosan nem terhelni vegyszerekkel vízünket. A csalizáshoz szükséges csontkukacot nemcsak egyszerűbb, hanem olcsóbb is üzletben megvásárolni. Az élőhelyekről való begyűjtése nemcsak gyomorfeldagató tevékenység, de csak nagyon keveseknek van rá lehetőségük. Nagyobb mennyiségben fehérje-feldolgozóknak, nagyobb állattalpeleken fordul elő. A gyűjtésnél fontosabb, hogy hogyan lehet tárolni a megvásárolt csontit. A dolog nem bonyolult, mert ha csak egy-két napig szükséges tárolnunk őket, akkor megteszi egy hűvös garázs vagy ami még jobb, egy igazi pince is. Ha hosszabb ideig, akár hetekig is el akarjuk tartani őket, akkor jobb a hűtőszekrényben próbálkozni. Minél közelebb van hűtőgéphez uralkodó hőmérséklet a 0 °C-hoz annál tovább tarthatók el csontjaink bebábozódás veszélye nélkül. De csak friss, átetszett bőrt álló-

mány tárolható hetekig. Az ilyenek felismerhetőek a szürke táplálék foltjukról, amely a bábozódás és a légy kifejlődésének a tápanyagtartaléka. A csontkukac tenyésztése nem bonyolult, ami abból is látszik, hogy a legnehezebb része a szomszédokkal való jó viszony megőrzése. Ugyanis csendes, de annál szagosabb tevékenység. Egy-két liter előállításához még különösebb felszerelés sem kell. Megfelel egy tejeskezes, amit olyan helyen kell elhelyezni, ahol nem ázik be és a macskák nem férnek hozzá. A peterakáshoz bőven elég egy fél kilónyi kibelezett apróhal, amire jó esetben pár óra alatt elegendő petét raknak a legyek. Ezután legegyszerűbb fűrészporos takarással megakadályozni a további peterakást. A nyári melegben már 24 óra alatt megmozdul a tenyésztet, amit másnap már etetni kell, mert táplálék híján megszökik az egész állomány. Egy liternyi kifejlett csonti előállításához kb. 3 kilogramm halra van szükség, tehát látható, hogy ez sem kifejezetten olcsó és a munkája sem éppen felemelő. A csonti tenyésztéssel a tiszta, horgászatra alkalmas csontkuka-



cokat fűrészporos mászatással, fürdőtessel, rostalással lehet kinyerni. A tavaszi csontit szinte csak napokig, míg a késő ősszel tenyésztett akár hónapokig is tárolhatjuk a fentebb említettek figyelembevételével.

Ha a lehűtött csontit nejlonzacskóba tesszük, és a levegőt kipréselve szorosan lezárjuk őket, akkor a kómába esett csontkukacokat 1–2 napig károsodás nélkül is kis helyen tárolhatjuk hűtőben, hűtőtáskában. A mozdulatlan, élettelennek tűnő csontik, ha tárolás közben nem melegedtek fel egyszer sem, akkor szobahőmérsékleten vékony rétegben kiterítve 1–2 órán belül beindulnak, felélednek. A csontkukacot általában egy meglehetősen érzékeny úszós készségen szokás felkínálni.

A várható halak méretétől függően a zsinór vastagsága általában 0,08 és 0,16 közötti. A horgot leggyakrabban 16-os vagy 14-es, néha indokolt lehet valamivel nagyobb is, de a specialisták néha kisebbeket is felkötnek. Fontos, hogy a horgot mindig éles legyen, mert csak a hibátlan hegyű horoggal tűzhető fel a csonti „kabátba”. Ez azt jelenti, hogy a horgot szinte csak érinti a csontit, amely így virgoncan és tartósan mozog, növelve a halak kapókedvét.

Helyesen akkor tűzzük fel a csontit, ha nem a hegyes, fej felőli végén, hanem a tompább felén, a két lélegzőnyílás mellett szúrjuk meg. Télen és kora tavasszal gyakran fordul elő, hogy még

Folytatás a 9. oldalon

# A VÍZKEZELŐ HORGÁSZ EGYESÜLETEK MEGYÉNKBEN

	Horgász Egyesület neve	Vízterület megnevezése	Cím, Telefon	ÁRA	
				felvételi díj	felvételi napi
1.	Alkalmazda Lőrinc HE.	Tiszavasvári Kacserő	4440. Tiszavasvári, Apáczai út 18/a. 30900-7042	7.000,-	3.000,-
2.	APAGY HE.	Apagyí Kenderistató	4553. Apagy, Kosuth út 45 30553-6664	tagdíjak: 42.300,-	2.800,-
3.	Beregszabó HE.	Beregszabó bányató	4834. Beregszabó, Kosuth út 13. 30938-8781	15.800,-	3.000,-
4.	Beregi Tiszahát HE.	Lajoshegy Holt-Csaroda	4831. Tiszacsanak, Ady E. u. 39. 30940-7957	tagdíjak: 20.000,-	nincs
5.	Bujtos Sport HE.	Bujtos tavak Nyíregyháza	4400. Nyíregyháza, Jávorsky út 11. 30282-8688	tagdíjak: 38.000,- Új tag: + 20 e belépés	2.000,-
6.	Buzsáki HE.	Fecskékörök horgászó	4824. Tiszabendél, Kosuth út 38/b. 30919-8044	5.000,-	1.000,-
7.	Csokay Aranyhorog HE.	Költő -40 Nyírtelek	4564. Nyírtelek, Arany J. út 113.	30.000 új tagdíj: 35.000,-	2.500,-
8.	Comocsa Horgász Egyesület	Rakamaz Nagy Morotva	4463. Rakamaz, Szent István út 174. 30953-1252	30.000,-	2.500,-
9.	Dolgozó HE.	Kisvárdai agyagtelek	4600. Kisvárd, PF 53. 30248-6646	34.000,- Új belépő: 48 e	2.000,-
10.	HO-HO 2004 HE.	Tyúkoszi horgászó	4382. Tyúkosz, Tiszecsa u. 40. 30511-8384	30.000,- új tag: 50 e	3.000,-
11.	Holt-Szamos HE.	Holt-Szamos Szamoshegy	4733. Szamoshegy, Kosuth út 58. 30278-8806	tagdíjak: 16.000,-	2.500,-
12.	Holt-Tisza HE.	Olyta Víziközi horgász	4812. Olyta, Apáczai út 82. 30911-8895	17.000,-	2.000,-
13.	KEMÉNY HE.	Csokrovászlói tó	Nyíregyháza, Vasvári u. 20/a. 30953-000	Csok tagdíjak	
14.	Kisvár HE.	Tarpa Kisvárdai és Vargacszi horgászok	4831. Tarpa, Rákóczi út 24. 30934-1999	tagdíjak: 19.500,-	2.500,-
15.	Kisvár HE.	Kocsorai Kisvár tó	4751. Kocsor, Szent I. u. 13 30948-0707	25.800,-	2.500,-
16.	Lokomotív HE.	Tiszabendél Kerek horgász	4825. Záhony, Új Élet út 7. II/7. 30228-1624	tagdíjak: 15.000,-	2.000,-
17.	Ménápos HE.	Ménápos horgászó	4326. Ménápos, Boglár út 23. 30987-2610	38.000,- Új tag: 40 e	2.500,-
18.	Nagykálói Sport HE.	Nagykálói Kis tó	4330. Nagykalás, Fenyő u. 3. 30904-4580	tagdíjak: 14.000,-	1.500,-
		Nagykálói Vadász társulat		tagdíjak: 20.000,-	2.300,-
19.	Nagykovácsi Horgász Egyesület	Óbányaközpont horgászó	4753. Óbányaközpont, Kosuth út 111. 44937-900	tagdíjak: 22.000,- Új belépő: 70 e	2.000,-
20.	NYPA-SENIOR HE.	Sányó Kovács tó	4400. Nyíregyháza, Tünde út 2. 3093-96-443	tagdíjak: 25.000,-	1.500,-
21.	Ócsa HE.	Ócsa Holt-Kisvár	4826. Ócsa, Bocskai út 21. 30945-1383	25.000,-	2.000,-
22.	Orbánmátyási HE.	Lévelek víztározó	4553. Lévelek, Rákóczi út 2. 42948-900	én. díj: 4000 nappal: 40e én. díj: 50 e	2.500,- 3.000,-
23.	Postás HE.	Vierközvárosi Kerek Holt-Tisza	4893. Vierközváros, Templom út 19. 30943-8134	tagdíjak: 15.000,-	2.000,-
24.	Ráti zsk HE.	Holt-Kisvár	4751. Kocsor, Rákóczi út 33/a. 30944-4214	tagdíjak: 20e	nincs
25.	Rákóczi HE.	Nagykalás Felső-II. tó	4483. Nagykalás, Kosuth út 32. 30919-8053	tagdíjak: 25.000,-	2.500,-
26.	Sósó Gyógyfürdő HE.	Sósó tavak Nyírtelek	4400. Nyíregyháza, Stadion út 5. 30981-4-364	tagdíjak: 11.000,-	2.000,-
27.	SZALIV HE.	Nyírtelek horgászó	4400. Nyíregyháza, Kőrösi köz 9. 30981-4-364	25.000,-	2.500,-
28.	Szarbócai Földvár HE.	Szarbócai Holt-Tisza	4467. Szarbóca, Kosuth út 26. 30904-6006	tagdíjak: 10.000,-	1.500,-
29.	Szalimányi HE.	Vajna víztározó	4700. Miskolc, Miskolc út 17. (SZALIMÁNYI) 309386172	tagdíjak: 45.000,-	2.000,-



30.	Székelyi víztrózó HE.	Székelyi víztrózó	4400. Nyíregyháza, Jág út 4. 360-453-254	tagoknál: 45.000,- Új belépő: 50.000,-	2.500,-
31.	Székelyi Tiszta HE.	Tiszadobai Székely Tiszta	4453. Tiszadob, Ifjúság út 26. 360480-095	tagoknál: 5.500,-	1.200,-
32.	Tiszánagyfalu HE.	Rakamaz Nagy-Monostva	4463. Tiszánagyfalu Árpád út 16. 36225-0284	tagoknál: 2.000,- 15.000	1.500,-
33.	Tiszapéri HE.	Ólávencsollói Kacsató	4471. Ólávencsolló, Tiszta út 34. 42204-208	tagoknál: 10.000,- 18.000,-	2.500,-
34.	Tiszta-Szamosközi HE.	Szamosújvári Holt-Szamos	4000. Fehérgyarmat, Mátyás Es. út 11 44042-675	tagoknál: 33.000,-	3.500,-
35.	Tiszánégyes HE.	Boroskőbéri Holt-Tiszta	4842. Csálya, Tiszta út 52. 360916-467	14.000,-	1.500,-
36.	Tiszánégyes HE.	Miletai horgászó	4051. Tiszabona, Rákóczi út 39.	tagoknál: 25.000,-	2.500,-
37.	Tiszánégyes HE.	Tiszadobi-Hollókák	4456. Tiszadob, Ady E. út 7.	napi tag: 11.000,- idősebb tag: 17.000,-	1.500,-
38.	Tiszánégyes HE.	Nagyhalász Maróczg	4453. Nagyhalász, Istváni út 34. 36095-0004	14.000,- Új tag: 17.000,-	1.500,-
39.	Táglagyár HE.	Táglagyári horgászó	4000. Fehérgyarmat, Új Élet út 16. 36071-6358	tagoknál: 20.000,-	2.000,-
40.	Tuzsár-Komló HE.	Lencsés-Sálynos	4823. Tuzsár, Vicsi M. út 7. 36034-04-045	tagoknál: 5.000,-	1.000,-
41.	Új Élet HE.	Tiszadobi Kényégyári horgász	4450. Tiszadob, Komló út 27. 360435-619	14.000,-	1.500,-
42.	Vasas HE.	Nyírbátori Szénvári tó	4200. Nyírbátor, Sarkantyú út 2. 36033-0583	tagoknál: 25.000,-	2.000,-
43.	Zöld Művelői HE.	Ponygái Szénvári tó	4041. Pongyás, Komló út 1. 36033-0426	30.000,-	2.500,-

# RÉGI MÓDSZER, JÓ MÓDSZER...

## Folytatás a 7. oldalról

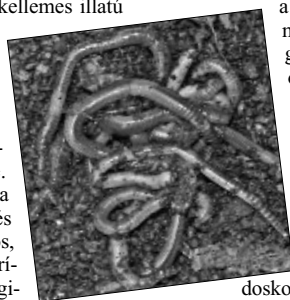
a nagyobb dévérek is szívesen kapnak az egy szem csontira. Ha nyáron azt tapasztaljuk, hogy a kisebb vagy nagyobb csonti csokorból az eredménytelen bevágások után rendszeresen csak egy van szétroncsolva akkor próbáljuk meg ilyenkor is az egy szem nagy csontit. Érdemes kipróbálni, hogy a friss, gyakran cserélt csontira mennyivel több és határozottabb kapást lehet elkönyvelni, mint az élettelenül lebegő agyongyötört csontira. És többre sem kerül, legfeljebb nem dohunk ki annyit a horgászat végén.

Pontyhorgások készíthetnek egészen nagy csonti csokrot a következő módon. A bojlis csalizás mintájára egy egyes számú pontyozó horog öblébe kössünk 0,12-es fonott zsinóron egy vékony húsú hatos vagy nyolcas horgot 2-3 centiméteres előkén, amire akár 10-12 nagy csonti is feltűzhető. Ilyen módon a fenekző szerszám vastagabb zsinórjához is megfelelően erős horgot használhatunk és a csontit is kevésbé roncsoljuk.

### Trágyagiliszta

A sokak által csak vörösnek emlegetett trágyagiliszta nemcsak a horgászok, hanem a halak között is listavezető a csaliféleségek között. Szinte nincs olyan halfajunk, amelyik nem fogható vele, de compóra, nagy dévére, sügérre és a tilalom előtti kösüllőzésre vagy törpézésre nélkülözhetetlen csali. Népszerűségét növeli, hogy nemcsak sokoldalú csaliféleség, hanem egyszerűen beszerezhető, jól tárolható és ha valakinek lehetősége

van rá, még könnyűszerrel szaporítható is. Csaliként való felhasználásában korlátot csupán a nem túl nagy mérete jelent, mert még a kifejlett példányai sem nagyobbak 6-7 centiméternél, átmérője pedig maximum 3-4 milliméter. Félreismerhetlenné az a sárgás váladék teszi, amelyik nemcsak a horogra tűzéskor, hanem már érintésre is megjelenik a testfelületén. Ez a nem éppen kellemes illatú váladék a halakat nem zavarja, sőt egyesek szerint távcsali hatása van. Ezt kihasználva, akik tehetik nemcsak a horgokra, hanem az etetőanyagukba is kevernek belőle. A távcsalihatás fokozására az etetőanyagba keverés előtt a kevésbé gusztos, de annál hatásosabb felaprítást is elvégzik. A trágyagilisztát viszonylag egyszerű gyűjteni, mert nem kell mást tenni, mint az étleterület szolgáló trágyadombból egy vasvillányit ki kell fordítani és a tyúkknál gyorsabban összeszedni őket. Jó lelőhelye a papírgyárak környékén található papírszap is, de nagyon nagy tömegben fordulhat elő a földi ássott silógödörökben, kendergyári hulladékhalmokon, de szeszfőzdek mellett megtalálható töröklyukpocokban is.



Ez utóbbi helyen egyébként valami apróbbak, vörösebbek, és ami nem utolsósorban, nagyon virgoncok a giliszta. Bánják is azt a kulcsi dévérek és marának! Ha már a vörös mozgékonyágáról esett szó, akkor meg kell említeni, hogy akár saját gyűjtésű, akár vásárolt gilisz-

táinkat is feljavíthatjuk a kávézaccos doppinggal. A trágyagiliszta eltartása nem bonyolult, nem igényel még hűtőszekrényt sem, de arra vigyázni kell, hogy tűző napra ne kerüljön a tárolóedényük. Otthon tartjuk őket hűvös, de mindenképpen árnyékos helyen és rendszeresen ellenőrizzük, nem száradt-e ki túlságosan a földjük. Ha tehetjük, akkor a horgászataink alkalmazásával is viszonylag nagyobb edényben vigyük őket magunkkal, mert a fel nem használt példányokat így nagyobb biztonsággal tudjuk életben tartani és tovább tárolni. Ha a tárolást hosszabb időre tervezzük, akkor rendszeresen gondoskodni kell a giliszta táplálásáról is, ami megoldható a már említett kávézaccal, vagy konyhai zöldéghulladékokkal is. Tapasztalataim szerint egy 15-20 literes edényben már nemcsak tárolható a trágyagiliszta hanem szaporítható is. A trágyagilisztával szinte teljesen egyenértékű az üzemi körülmények között szaporított, a horgászok által biogilisztának nevezett gilisztaféleség. Ezek a gilisztafajták valójában szelektált, mindig egy adott hulladékra tenyésztett törzsek. Azok a tenyésztők, akik rendszeresen akarnak csaliként giliszta értékesíteni, a megfelelő tartási körülményekkel és etetéssel biztosítani tudják, hogy virgonc, a szélsőséges tárolási körülményeket is elviselő, jó horgászgiliszta állítsanak elő. A trágyagiliszta ho-

rogra tűzésének több módja ismert. Nem a legszerencsésebb, de gyakran alkalmazott módszer, amikor a giliszta több helyen átszúrva egy giliszta csomót képeznek a horgon. Ha azt akarjuk, hogy mozgásával is felhívja magára a figyelmet, akkor ne szurkáljuk agyon. Vagy akasztjuk a horogra a fejevégnél, vagy vezetjük a horgot a test közepén végig úgy, hogy a horogszárt teljesen eltakarja, két vége pedig maradjon szabadon. Ez utóbbi csalizási módhoz célszerű gilisztahorogot alkalmazni, aminek a szárán is van szakáll éppen a giliszta lecsúszásának a megakadályozására. A horog mérete nyugodtan lehet hatos vagy nyolcas de mindenféleképpen igazodjék a módszerhez, a zsinór vastagságához. Ha tehetjük inkább úszós készségeken, kínáljuk fel a trágyagilisztát, és állítsunk olyan eresztéket, hogy ne tudjon a fenékiszapban elbújni. Ha mármára horgászunk, és a fenekző módszert választottuk, akkor csalizunk a következő módon. Egy nagyobb trágyagilisztát az egyharmadánál húzzunk a horogszárra, majd egy másikat két helyen akasztunk a horogra, a horog hegyére pedig tegyünk egy szem nagy csontit. A húszas-huszonötös zsinórra ebben az esetben négyes vagy akár kettes számú horgot is köthetünk.

Aki nem riad vissza a téli horgászatról sem, az ilyenkor apró trágyagilisztával finom úszós, vagy rezgőspicces fenekző készséggel, akár pár kiló keszeget is foghat kövezések visszaforgóiban, de ha kis szerencsével és némi helyismerettel rátalál valaki a kösüllők tanyájára, akkor a trágyagiliszta nagyobb példányait kell elővenni.

# Az úszók besúlyozása egyszerűen és gyorsan

**Az úszós horgászat során mindenki szembesül azzal az alapvető, rendkívül egyszerűnek tűnő problémával, hogy miként lehet a leggyorsabban és legpontosabban besúlyozni a szerelék lelkét, az úszót. Különösen fontosá válik ez a kérdés, ha nem csak 1-2 úszó besúlyozásáról van szó.**

Ezt a munkát nagymértékben megkönnyíti egy praktikus, hasznos eszköz. Ezt mutatom most be.



**A szükséges kellékek: sörétek, súlyozó és a henger**

Praktikus eszköz az úszó besúlyozásához az úszósúlyozó használatára. Ez egy műanyagból készült okos kis találmány, melynek működése rendkívül egyszerű.



**Az úszó rögzítése**

A súlyozni kívánt úszót a közepén lévő mélyedésbe rakjuk, és a kis kar elfordításával rögzítjük. Ha az úszó szára nagyon vékony anyagból készült, akkor egy kis darab szilikon csövecskét húzunk rá, és úgy állítjuk bele a súlyozó mélyedésébe.

A súlyozó peremére helyezzük az ólmokat. A súlyozót az úszóval és

az ólmokkal együtt egy vízzel telt hengerbe (ami lehet egy levágott végű kólás flakon is) állítjuk, így azonnal látható meddig süllyed be az úszó. Az apró söréteket ne akkor dobáljuk a súlyozó peremére, amikor az a hengerben van. Ha így tesszük az apró ólmok vajatába belekap a víz süllyedés közben és jó esetben minden második sörét fog csak a peremen landolni.



**Jobb megoldás, ha kiemeljük a súlyozót és úgy helyezzük rá az újabb söréteket**

Hány darab sörétből alakítsuk ki az úszó ólmozását? Természetesen erre a kérdésre egyértelmű és szabatos válasz nincs. Mindig az adott helyzet, a meghorgászandó víz és egyéb körülmények (pl. megcélzott halfaj, időjárási tényezők stb.) együttesen határozzák meg. Pl. ha kevés a kűsz az adott vízben, akkor nincs szükség cseppólmot használni, nyugodtan kialakíthatjuk a teljes ólomfüzért sörétekből is.

Az általános arany szabály, hogy az úszó felé eső ólom a legnagyobb tömegű és a horog felé csökken a súlyuk. A másik általánosan elterjedt ólmozási módot az angol versenyhorgászok találták ki, elsősorban a gubancolódások elkerülésére. Ugyanis a különböző méretű sörétek gyakran gubancolják a szerelék, míg az azonos méretűek sokkal kisebb mértékben. Ezt shirt-button style-nak nevezik, vagyis inggomb súlyozás. Nevét az egyforma méretű sörétekről kapta. Az egyetlen ólom, amelyik kisebb a többinél, a jelzőólmom.



**Az úszó testén a gyártók fel tüntetik a teherbírást. A kisebb úszókon szorzatként...**



**...a nagyobbakon grammban**

Az úszók teherbírását a gyártók kétféleképpen jelölik. Megadhatják grammokban kifejezve, vagy a stílólmok számozását használva. Pl. 4x20 azt jelenti, hogy 4 db 20-as méretű stílólmom szükséges vagy annak megfelelő sörét, No.20 stíl: 0,25 g. 4x0,25 g=1 g. Ezek az adatok általában pontosak, különösen a jobb minőségű úszókon. Amennyiben nem ismerjük a jelölések jelentésétartalmát, gondjaink lehetnek. Ezért szeretném itt megadni az egyes adatokhoz tartozó súlyokat.

Jelölések	
Úszó jelölése	Gramm
4x8	0,06
4x10	0,12
4x12	0,2
4x14	0,33
4x16	0,5
4x18	0,75
4x20*	1
5x20*	1,25
6x20*	1,5

(A \*-al jelölt méreteket ritkán láthatjuk, ezeket inkább már grammokban fejezik ki, mintsem a megadott jelekkel.)

Én általában (ha csak sörétekből ólmozok) 5-7 darabból alakítom ki a főólmozást, és egy, esetleg két jelzőt rakok fel. A jelző súlyát úgy választom meg, hogy a főólmom az úszót antennatőre süllyessze, a jelző pedig antennaközépre. Így a halnak nem kell a teljes ólomsort megmozdítani, elég a parányi jelzőt felemelni, az úszó azonnal kiemelkedéssel jelzi a kapást.



**Antenna középre súlyozva**

Több más tényezőt is figyelembe kell venni az úszó pontos súlyozásának eléréséhez. Az otthoni csapvíz és a víz, amelyben horgászunk több mint valószínű, hogy eltérő sűrűségű. Ebből egyenesen következik, hogy az otthon elvégzett pontos súlyozás ellenére sem fog azonos mértékig besüllyedni az úszó úgy, mint az otthoni mérőhengerben. Természetesen, ezzel nem azt akarom mondani, hogy az otthoni munkánk hiábavaló volt. A jelzőólmom levételével vagy egy másik parányi ólom felcsíptetésével az adott vízhez igazítható az úszó súlyozása.



**Az ólmok leszedéséhez és laizításához használt fogó**

A másik eset, amikor korrigálni kell az ólmozáson, – pl. a jelzőólmom kisebbre cserélésével – ha horgászat közben az úszó lakkrétege megsérül és víz szívárog az úszótest lakka alatti rétegébe. A fa felveszi a nedvességet, és ezzel növekszik az ön-súly, vagyis kevesebb ólom szükséges a kisúlyozásához. Az ólomleszedő fogó ekkor is hasznos eszköz. Használatát már a sörétólmokkal foglalkozó cikkemben ismertettem.

Láthatjuk tehát, ha ismerjük az ólmok és az úszók mérettáblázatát és rendelkezésünkre áll az a néhány segédeszköz is, akkor gyerekjáték az úszósúlyozás.

Kellemes és hasznos munkát kívánok!

**Balogh Róbert**

**További cikkek olvashatók a szerzőtől:**

- Zajos pickerezés
- Röntgen alatt a bolognai
- Horgásziskola kezdőknek: A horogszabadtó és használat
- Kárászozás a pontyos vízben
- Kézben tartott pickerral folyóvízen
- Amikor az időjárás közbeszól
- Úsztatás öt méteres spiccbottal
- Spiccbotos szerelékek összeállítása, tárolása

**www.villantomagazin.com**

# Bojlis receptek: A lényeg a pontos etetés

## Amur bojlis:

**szoktató etetés:** csíráztatott búzával majd utána az etető bojlis. A bojlis mérete nem lehet nagyobb 12–14 milliméternél. **búza-csira aroma elkészítése:** fél kiló búzát megmossunk majd tálba helyezünk, rá öntünk vizet hogy teljesen ellepje. Másnap újra leöblítjük lecsurgatjuk majd lefedjük hogy beinduljon a csiraképződés. Naponta mossuk és így eltávolítjuk a búza felületéről a nyálkás réteget.

2–3 nap múltán megjelennek a hajtások, majd a gyökérrétek. Ezeket a hajtásokat lecsipkedjük, telerakunk egy 2 decis poharat majd leturmixoljuk ezzel kész az aroma. Ugyan így készíthető cukorborsóval vagy bármilyen növényi tápanyaggal.

A bojlit érdemes poli bojlis porból készíteni mert ehhez nem kell tojás és főzés nélkül készíthető.

## Bojlis hofi módra

**50% kukoricaliszt**  
**10% special carpe (MILO)**  
**10% torten mais**  
**10% tejpor vagy kazein**  
**10% Mosella select carpén**  
**5% finomra darált szotyola**  
**5% madárelledel**  
**tojás amennyi kell (1 kg 10–12 db.)**  
**színezés: piros vagy sárga.**

En szoktam a két színt keverni mégpedig úgy hogy 1/2 rész piros és 1/2 rész sárgát tömök a pisztolyba. Így kinyomva sárga piros hurkákat kapunk amit nem is szoktam golyóvá formálni hanem csak feldarabolom a kívánt mérethez.

**Ízesítés:** a hidegebb évszakokban az állati eredetű aromák a jobbák (hal vagy máj- aroma). Melegebb évszakokban a gyümölcs ízesítésű aromák a jobbák (eper, méz, vanília, vagy kukorica- aroma). Nekem a legjobban a DIP- aromák jöttek be.

## Bojlis recept

1 rész (kg) kukoricadara  
 és/vagy kukoricaliszt 50 Ft/kg  
 1 rész rozsliszt RL 125 70 Ft/kg  
 1/2 rész teljes tojáspor, 1 kg  
 100 tojáshoz felel meg 1200 Ft/kg  
 1/2 rész édesítő  
 (pl. Nutra Sweet) összes  
 kg-onként 1/3 flakon 250 Ft/fl  
 1/2 rész aroma ízlés szerinti 300 Ft

## Adható hozzá még

1/2 rész kókuszreszelék 400 Ft/kg  
 1/2 rész korpa 50 Ft/kg  
 1/2 rész glutén (sikér) 300 Ft/kg  
 színezék

de ezek nem feltétlenül szükségesek.

A tojáspor előnye, hogy nyers tojásból kg-onként 10 db-nál többet nem lehet beletenni, mert kezelhetetlenül híg lesz az anyag. A fehérjetartalmat pedig elsősorban a tojás mennyisége határozza meg.

Búzalisztet nem lehet beletenni, nagyon nedvszívó, könnyebben felázik, megpuhul a bojlis a vízben.

Az összetevőket szárazon elkeverjük, esetleg szitán áttörjük, ha csomós. Annyi vizet adunk hozzá folyamatos keverés, gyúrás közben, hogy még jól gyúrható legyen, de ne túl lágy. Elég jól tud ragadni a

képre. Egy-két órát állni hagyjuk, addig lehet tüzet rakni, nagy bográcsban vizet forralni. Egy nagy gombócnyi anyagot kikapunk 1–1,5 cm vastagra, késsel 1–1,5 cm széles csikokra, majd kockákra vágjuk. Leültetjük a családot, és gombócokat formázunk. Ne legyenek repedtek, szép, sima felület kell. Én kb. 20 mm-es golyókat csinálók, ez jól szelektál, 4 kg-osnál kisebb ponty nemigen veszi fel. Egy alkalmas tálcára kirakom, és ha összejött 30–40 db, a forrásban levő vízbe teszem. 10–15 percig főzzük. Hajlamos leragadni, meg kell keverni néha. Jó kétszeresére dagad, de a szárításkor visszanyeri eredeti méretét.

Ha már feljött, és legalább 1/3-a kiáll a vízből, tészaszűrővel kiszedjük, és napon, szellős helyen szárítjuk. A legszebb, csalinak szánt darabokat kihűlés után tűvel, himzőfonalra (vastag és zöld) fűzzük, egymástól 15 cm-re, és így szárítjuk meg.

A szárítás napokig tart, a jó bojlis kökémény, a betonról felpattan, a vízben hetekig nem megy szét. Ha lassú a száradás vagy megázik, hajlamos penészedni. Ha jól kiszáritottuk, évekig is eláll. A hangyák, egerek, madarak, kutyák is szeretik nagyon, övni kell tőlük.

**1 kg anyagból 150–250 db lesz, és kb. 450 Ft-ba kerül.**

Etetésre naponta kétszer 10–15 darabot szórak, kemény kukoricával vegyesen. Csalinak a fonalról levágott bojlis alá takácsosomót kötök, ez tartja meg a lecsúszás ellen, és egy dupla csomóval 3–5 cm-re a horog öblébe kötöm. A megfogott 10 kg-nál nagyobb pontyokat mindig homlokon kell csokolni, hogy ne hatalmasodjon el rajta a babona!

A bojligyártás „tudománya“ kicsit misztifikálva lett az elmúlt években. Oldalunkkal segítséget szeretnénk nyújtani a kísérletező kedvű horgásztársainknak. Konkrét receptekkel, valamint gyártási leírással adunk néhány ötletet. Levelező rovatusunkban természetesen nagy örömmel és kíváncsisággal várjuk a további kipróbált recepteket.

## 1 recept.

**1 kg búzadara**  
**1 kg kukorica liszt**  
**0,6 kg finomliszt**  
**0,5 kg szójaliszt**  
**0,5 kg sárgaborsó liszt**  
**30–35 db tojás**

<b>Forelli (pisztrángtáp)</b>	<b>40%</b>
<b>Szójaliszt</b>	<b>20%</b>
<b>Tejpor</b>	<b>5%</b>
<b>Kukorica liszt</b>	<b>10%</b>
<b>Búzaliszt</b>	<b>10%</b>
<b>Búzadara</b>	<b>5%</b>
<b>Búzacsíra</b>	<b>2–3%</b>
<b>Fruktóz (gyümölcscukor)</b>	<b>2–3%</b>
<b>Birdfood mix</b>	<b>5%</b>
<b>Aroma</b>	<b>ízlés szerinti</b>
<b>Oliva olaj</b>	<b>20–30 ml</b>
<b>Tojás</b>	<b>8–10 db</b>

Egy jó bojlisban a fehérje és a szénhidrát olyan arányban található, amit a pontyok szívesen fogyasztanak és jól tudnak hasznosítani. Ezért felesleges nagyon magas fehérje arányt beépíteni a bojlisba, mert úgy sem tudja hasznosítani a ponty. A másik oldalon viszont nem szabad sokat sprórolni a fehérje tartalom, mert a túl

magas szénhidrát tartalmú bojlis nem támasztanak konkurenciát azoknak az élő szervezeteknek, amiket a nagy pontyok szívesen fogyasztanak (szünyöglárva, kagyló, stb.)

Bojlis fehérje bázisát a forelli és a szója liszt biztosítja. A forelli állati fehérjében gazdag, és általában 30–40%-os fehérjét tartalmaz. A szójafehérje egy más fajta proteint tartalmaz, amely növényi eredetű. A forelli és a szója együttes alkalmazásával ideális egyensúlyt teremthetünk bojlisban. (A két fehérje emészthetősége és emésztési ideje eltérő, ezért egyik sem helyettesítője a másiknak.)

A forelliből én a Top Secret apró pisztrángtápját használnám, mivel ez jó árban van és érezni rajta a magas halas tartalmat. A forellit daráljuk liszt finomságúra, majd szitáljuk át. Arra figyeljünk, ha kicsit zsirosabb forellit választunk, akkor később az olaj adagot csökkenthetjük.

Az általam megadott arányokon szabadon módosíthatunk. Az arányokat úgy löttem be, hogy a kész mix inkább a bűdösebb bojlisokhoz használható (halas, rákos, kagylós, fűszeres, stb.) Ha édes, gyümölcsös bojlis készítenék, akkor a forelli részt csökkentjük és emeljük a szója tartalmat. Arra vigyázzunk, hogy ha nem zsírtalan szójalisztet használunk, akkor a szója erősen visszafoghatja a bojlis aroma kieresztő képességét.

A tejpor szintén jó fehérje bázis, de ne essünk túlzásba a használatuk, mert a kész bojlis könnyíti és ha sokat használunk belőle, akkor bojlis nem lesz elég szilárd. A kukorica- és búzaliszt a szénhidrát bázisról gondoskodik. Arányuk azért kisebb az egész keverékhez viszonyítva, mert fehérjét szinte egyáltalán nem tartalmaznak.

A búzaliszt kiváló ragasztó, ezért ha sok az apró hal a környéken (törpeharcsa, keszeg, kárász), akkor csökkentjük a kukoricaliszt mennyiségét és ezzel párhuzamosan növeljük a búzaliszt arányát. Arra vigyázzunk, hogy a búzaliszt víz hatására nagyon gyorsan elkezd bomlani (savanyodik), tehát bojlis romlkonyabb lesz, ha sok benne a búzaliszt.

A receptben elég alacsonyra szabtam a búzacsíra, búzadara arányát. Mindkettő anyag igen hasznos, ezért bátran növelhetjük az adagot. A búzacsírának magas a fehérjetartalma, a búzadara pedig jól emészthető szénhidrátot tartalmaz.

A gyümölcscukrot nem szabad egyetlen édes bojlisból sem kihagyni. A problémát az okozza, hogy sok aromának csak illata van, nincs íze. A folyékony aromákból a felhasznált 10–20 ml nem tartalmaz annyi ízesítő anyagot, ami 1 kg száraz bojlisxet megfelelően ízesít. Ezt a pontyok nem fogják honoralni. Gondoljunk csak bele, hogy leülünk egy szépen megterített asztalhoz és incsiklandó illatokat érzünk. Aztán kihozzák az ételt és az ugyan minden szükséges anyagot tartalmaz, de az íze olyan mint a fűrészpöré. Ezt az ételt nem fogjuk szeretni. Ezért kell arra figyelni, hogy ne csak illata, hanem íze is legyen a bojlisnak.

Sajnos a Sweet-X elég drága összetevő, ezért azt jól helyettesíthetjük gyümölcs vagy szőlő cukorral. A bűdös ízesítésű bojlisból a cukrot nyugodtan ki lehet

hagyni. Az ilyen bojlisnak a halliszt jó íz ad, de a forellinek is kellemes halas aromája van.

A komolyabb bojlisból nem hiányozhat a növényi mag. A magok szerepe az emésztés segítése, és az aroma hatás fokozása. A pontyok a kisebb mennyiségben felhasznált anyagokat is jól kiértik a mixből, főleg ha azoknak karakteres íze van. A magokkal természetessé tehetjük a bojlisat. Vegyünk valamilyen madár tápot, vagy kockázattassunk meg 1kg Starbaits birdfood keveréket. Annyira kevés kell belőle, hogy szinte nem is kerül semmibe, mégis jó hatása van a keverékünk ízére és tápértékére. Arra figyeljünk, hogy a sok mag nehezen formálhatóvá teszi a bojlisat és a bojlis hamarabb reped majd száradáskor. Tehát csak módjával alkalmazzuk. Egy trükk: én nagyon sok magot használok a bojlishoz, de a magok felét, háromnegyedét finomra darálva teszem bele a mixbe. Nagyon kellemes illata van a darált magoknak, és ezt a pontyok is honoralni fogják.

Az aroma egy neuralgikus pontja a keveréknek. Sokan azt hiszik, hogy a bojlis legfontosabb összetevője az aroma. Az internetes fórumokon csak arról lehet olvasni, hogy ki milyen ízű bojlis csinál. Nos ezek a bojlisok tévednek és bármilyen drága aromát vesznek, ha az összetevőknél sprórolnak.

Részen nekik is igazuk van, hiszen többször tapasztaltam, hogy két teljesen azonos összetevőjű keverékből az egyiket hajlandóak megenni a halak, a másikat meg nem. Tehát az aroma igen fontos része a bojlisnak. Bármilyen aromát választhatunk, de arra figyeljünk, hogy az aroma hóálló legyen. Nyugodtan variálhatjuk az ízeket egymással. Én is mindig por alakú és folyékony aromákat is használok ugyanabban a bojlisban. Ne feledjük: nem az aroma ára mutatja a használhatóságát!

A bojlis formázását nagyban segíti, ha némi olajat teszünk az anyagba. Az olajat és a folyékony aromát a felvert tojáshoz adjuk hozzá. Az olaj abban is segít, hogy a pontyok ne lakjanak be a magas tápértékű bojlisból. Az olaj hashajtó hatását némi tejucukorral (laktóz) fokozhatjuk. Ilyen kis mennyiségben is vehetünk a gyógyszerárakban. 1 kg száraz anyaghoz 20–30 ml olivaolaj bőven elég lesz kilónként.

Igazából halolajat, vagy bármilyen másfajta (lazac, kender, mogoró, pisztácia, stb.) olajat lenne érdemes használni, de az oliva is megteszi. Főleg azért, mert azt otthon loptatunk a konyhából. ] Az étolajat inkább kerüljük.

A bojlisat csak rövid ideig főzzük, azt sem kell megvárunk, ha nem jönnek fel a víz tetejére. A szárítást ne közvetlenül a napon végezzük, de figyeljünk oda, hogy ha jön 1–2 esős nap, akkor könnyen bepenészedhet a friss bojlis. Ilyenkor sűrűn forgassuk a golyókat.

Csináltam egy gyors számítást és 1 kg száraz mix és a tojás kb. 1100 Ft-ból megvan. Ez azt jelenti, hogy kb. 1,5–2 kiló bojlis (mix és a tojás súlya) tudunk ennyi pénzből csinálni. Jó munkát!

További receptek:

[www.villantomagazin.com](http://www.villantomagazin.com)

Folytatás a 16. oldalon

# TIPPEK – Szeretted a halat – TIPPEK

## A halak előkészítése

Ha élő halat vásárolunk, tudnunk kell, mit kezdünk vele. A halételek esetében az előkészítés az egyik legkényesebb feladatát – nem árt, ha tisztában vagyunk a legalapvetőbb fogásokkal. A halat fajtájától függetlenül a fejére mért ütéssel pusztítsuk el. A művelet során fogjuk száraz konyharuhába a hal testét, hogy ne csússzon ki a kezünk közül.

1. A pikkelyes (ponty-, márna-, kárász- és keszegfélék, amur, busa) halakról éles késsel – a pikkelyek fekvésével, ellentétes kaparással – távolítsuk el a pikkelyeket.
  2. A nem pikkelyes halaknál (törpeharcsa, leső harcsa, afrikai harcsa) a testen levő nyálkát kaparással, erős mosással távolíthatjuk el.
    - Ezt a műveletet megkönnyíthetjük, ha a hal testét sóval bekenjük és pár percig rajta, hagyjuk.
    - A bőr megtisztítása után a hal hasát felnyitjuk, ügyelve arra, hogy a kés hegye ne hatoljon be mélyen a hasüregbe, nehogy az epét kiszúrjuk.
    - A has felnyitása után zárt ujjakkal a hasüregbe nyúlva a belső részt eltávolítjuk.
    - A felhasználható részeket (ikra, haltej) megmoszuk és félretesszük.
    - Ezután kivesszük a kopoltyúelemeket, és alaposan megmoszuk.
- A továbbiakban a hal fajtájától és a készítenő étel jellegétől függően készítjük elő a halhúst.

## Angolna füstölve

Anyagszükséglet: 5 kg hal, 40 dkg só. Az angolnát megtisztítjuk, sóval jól bedörzsöljük, három napig hűvös helyen állni hagyjuk. Az így előkészített halat 3–5 napra, füstre helyezzük.

## Filézés

Bármilyen nagyobb testű hal esetében alkalmazhatjuk.

1. Lényege: a fej alatti uszonyok mellett ferdén bevágva a fejet eltávolítjuk.
  2. A halat oldalára fektetve a fej felől indulva a gerincsonthoz (a kés élét mindig a csont felé fordítva) a bordacsontig a húst lefejtjük, majd ugyanilyen technikával folytatva a bordacsonttól és farksontról is.
- A halat megfordítva, a másik oldalon ugyanezt tesszük.

3–4. A szálkás halakat „szálkátlanítjuk” a következőképpen: a halfilét bőrével a deszkára fektetjük és éles késsel 1–1,5 mm-ként bevagdossuk. Ugyanezt az irdalást végezzük az apróbb egyben sütött (keszeg, kárász, törpeharcsa) halaknál is. Az előkészített halhúst a felhasználás előtt célszerű az étel jellegének megfelelő fűszerekkel fűszerezni, mert így a halhús ízletesebb lesz.

## Hideg rántott hal pácolása

Ha délről marad hideg, rántott hal, igen ízletes előételt készíthetünk belőle a következő módon: a rántott halszeleteket tálba rakjuk, egész borsot, babérlevelet és vereshagyma karikákat szórunk rá, két evőkanálnyi olajat és egy kanálnyi gyenge borecetet öntünk rá. Pár óráig hagyjuk állni a pácban és azal együtt tálaljuk.

## Dunai halászlé

Duna menti gyerek lévén (Paks mellett gyerekeskedtem, majd a Duna másik oldalán, Kalocsán katonáskodtam) a dunai halászlé áll közel szívemhez. Pontyból, sok hagymával, házppaprikával, tésztával. Semmi passzírozás, ugyanis a dunai halászlének elkészítési módja a jófajta paprikában, a sok hagymában és halban rejlik.

*Miért is eszik tésztával a dunai halászlét?*

Ennek a régi időkre visszamenő hagyományai vannak. Eredetileg a vízimolnároktól származik. Tudniillik, a vízimolnárok a fizetésen felül egy tányér étellel is el kellett, hogy lássák az alkalmazottakat, a fiatal, jó étvágyú molnárlégényeket.



Adott volt a hal, adott volt a liszt. A legegyszerűbb az volt, ha a hallevesbe, a halászlébe gyúrt tésztát is főztek. A molnármé feladata volt mindez. Aztán Kalocsa, Paks, Baja környékének híres étele lett a halászlé.

A dunai halászlének is vannak „vállfajta”, változatai: Teljesen másképpen főzik Komáromban, másképpen Paks, Baján és másképpen főzik az Aldunán.

*Miért nem passzírozzák a dunai halászlévet?*

Ennek is van magyarázata. A Duna mellett, a homokon tradicionális paprikatermő területek helyezkednek el (Kalocsa, Bogviszló stb.). Sok a paprika és annak nagyon jó a minősége. A süritést egyszerűbb és olcsóbb volt a paprikával megkészíteni, mint a halfélék passzírozásával (és akkor még nem is beszéltünk a gyönyörű színéről.)

Üzletben vásárolt, úgynevezett „tég-lapor”-ból senki ne próbáljon meg halászlét főzni. Abból barna színű „hallelves” lesz, aminek semmi köze a halászléhez. Ugyanez vonatkozik a szárított hagymafélékre, vagy az élelmiszergyár-

rakban előállított „halászlékokakra”, illetve „halászléporokra” is. Ezek a termékek szombati gyors meleg leves előállítására alkalmasak és nem a kulináris élvezetek csúcának, a halászlének az elkészítésére. Úgyszintén nem alkalmasak a tengeri halak sem a magyar halászlé előállítására. Pontynak minimum kell benne lennie, a többi halfajta, pedig csak javít rajta.

Gyerekkoromban (a 60-as években) a Gemenci-erdőben volt szerencsém enni Parti Pista bácsi halászlévéből. Ha valaki el tudta készíteni ezt a legnemesebb levest, akkor az ő volt.

*Mi is a lényege a magyar halászlének?*

### 1. A hal

A legfontosabb a ponty. A többi hal csak kiegészítője lehet, amely javítja a halászlét. A fehérhúsú (egyébként drágább) halakat, mint a csuka, vagy a süllő használjuk fel sülték, egyéb halételek készítéséhez. Kár lenne értük, hiszen szétesik a húruk. Tengeri hal semmi esetre sem illik a magyar halászlébe.

### 2. A hagyma

A halászléfőzéshez csak az úgynevezett „örege” hagyma alkalmas. Aki igazán ad magára, az tartálékol mindig a tavalyi vöröshagymából, mert a zöldhagyma, vagy a szárazstól árult úgynevezett főzőhagyma nem alkalmas erre a célra. Ne próbálkozzunk hagymakrémmel, vagy szárított hagymával.

### 3. A paprika

Az egyik legfontosabb, vagy talán a legfontosabb alkotórésze a jó halászlének a jófajta paprika. Ez messziről felismerhető a színéről, közelebből az illatáról, egészen közelről, pedig az ízéről. Nem tájegységet akarok megjelölni, hiszen jó házppaprikát szinte mindenfelé készítenek. Híres a szegedi, a kalocsai, a bogviszlói, a Cecei stb. paprika. Az üzletben akármilyen gyönyörűen is van csomagolva, meg olomzár, meg nemzetiszín szalag – mégsem az igazi a tartalom.

*Hogyan pucoljuk meg a halat?*

A halászléhez vagy rántott halhoz szerezzük be a friss halat – nyugapontyot, tükörpontyot, keszeget, pisztrángot – a piacon. Kérjük meg az eladót, hogy üsse fejbe a halat, vagy ha élő halat viszünk haza, bízzuk rá az erősebb nem képviselőire a hal ártalmatlanná tételét. A halat nem szabad sokáig tárolni, jó, ha azonnal megpucoljuk, amint hazavittük a piacra.

Mossuk meg a hala(ka)t. Először kapargassuk le a pikkelyeket, a farka felől haladjunk a feje felé. Majd vágjuk ki a kloákarészt, és vágjunk be keresztbe a hasi oldalon a feje alatt, nyissuk fel hosszában a hasát egészen végig. A hal hasüregéből szedjük ki a belsőséget, ha van benne ikra vagy halmáj, azt szedjük ki belőle óvatosan. A halmájánál vigyázzunk, hogy ne sértsük meg az epét. A többi belsőséget dobjuk ki. A hal fejénél a kopoltyúrészből vágjuk ki az élénkpiros szűrőket, valamint távolítsuk el a közpén levő keserű fogat, mert különben élvezhetetlen lesz a be-

lőle készült étel. Az így megtisztított halat mossuk meg. Ezután vágjuk le a fejét, uszonyait és farkát; ezeket használhatjuk a halászlé alaplevéhez.

Ha egészben akarunk halat sütni, akkor nem kell levágni ezeket a részeket a halról. A haltörzset szeleteljük fel keresztben, vagy filézzük ki.

Filézés: éles késsel válasszuk le a gerinc mentén a halhúst a nagyobb csontokról, majd szálkátlanítsuk milliméterenkénti bevagdossással a filét, és vágjuk tetszés szerinti szeletekre.

*Leggyakrabban felhasznált hazai halfajták*

A hazai vizekben igen sokféle halat találhatunk, nem kell tehát tengeri halakra hagyatkoznunk, ha ízletes ételeket szeretnénk készíteni.

A hagyományos magyar konyhaművészetnek mindig is fontos alapanyagát képezték édesvízi halaink.

## Keszeg, Keszeg-, törpeharcsa- és kárászfélék

Általában egyben sütvé készítjük el, sütés előtt paprikával lisztben megforgatva, de a halászlé alaplevének készítéséhez is felhasználható.

## Angolna (kígyóhal)

Bőrért a fej alatt körbevágjuk, és a halhúsról lehúzzuk, lefejtjük az előkészítés során. Roston sütvé, bundázva, párolva készíthetjük el.

## Harcsa (lesőharcsa)

Legnagyobb testű halunk, húsa zsíros. Filézve, szeletben, a kisebb példányokat egészben használjuk fel. Készíthetjük roston, bundázva, párolva.

## Süllő, fogas

(1 kg súly alatt süllő, 1 kg fölött fogas)

Enyhén szálkás, egészben (süllő) és szeletben (fogas) használható fel.

A fogas vagy süllő az egyik legfinomabb húsu hazai halunk – vagy nagyon egyszerű, vagy nagyon ízletes ételt szabad készíteni belőle!

## Kecsege

Húsa sárgás színű, ízletes, szálkamentes. A keszegét egészben pár másodpercig forró vízbe mártjuk, utána az oldalán és a hátán, hasaalján levő fűrészfogakra emlékeztető „vértet” éles késsel eltávolítjuk. Egészben sütvé, párolva vagy szeletben is elkészíthető.

## Csuka

Nagyon szálkás hal, az irdalásról ne feledkezzünk meg – akár egészben, akár szeletben készítjük el.

## Pisztráng

Az ingyencek kedvenc hala, kissé szálkás, kevésbé zsíros. Általában egészben készítjük el sütvé vagy párolva.

## Ponty

A legkedveltebb hazai halfajta – sütvé, főzve, párolva, bundázva készíthetjük el. Két fajtája ismert: a pikkelyes és a tükörponty, az utóbbi zsírosabb.

Folytatás a 13. oldalon

# TIPPEK – Szeretted a halat – TIPPEK

## Folytatás a 12. oldalról

### Márna

Húsa és felhasználása a pontyéhoz hasonló, de sokkal szálkásabb.

A márna belseje (ikrája) nem fogyasztható, mert mérgező!

### Amur, busa

Felhasználásuk megegyezik a ponty fent ismertetett felhasználásával.

### HALKONZERV

A feldarabolt halakat pirosra sütjük (liszt nélkül) és lehűtjük.

1/2 l víz és 1/2 l ecet elegye sok babérlevelet, sót, borsot, kis olajat, zellerlevelet teszünk, felforraljuk, miután lehűtjük a levet az üvegekben elhelyezett halra, öntjük és lehűtjük.

### Halak rostos

A halak grillezésénél nem úgy van, mint a húsoknál, hogy rövid előkészítés, esetleg pácolás után megsütjük a rostélyt, és vége. A halakat jobban kell dédelgetni, és ahhoz, hogy kitörjünk a középszerúségből, érdemes alaposabban megtervezni teendőinket. Ha rostélyunkon húst és halat egyaránt sütni kívánunk vendégeinknek, először a húst süssük meg, utána tegyük parázs fölé, a rácsra a halakat.

### HALKÉSZÍTMÉNYEK

A hal felhasználható a hidegkonyhán önálló ételként vagy járulékos, jellegzetes adó anyagként. Készíthetünk belőle különböző salátákat, asztpikos készítményeket, valamint szendvicseket. Most azokkal a készítményekkel ismerkedünk meg, amelyeknek a hal az alapanyaga, és önálló ételként tálalhatók. A halakat egészben (fogas, pisztráng, kecese) vagy felszeletelve (ponty, harsca, csuka) főzzük meg francia vagy magyaros halalapléban. Ügyelnünk kell arra, hogy főzés során a halhús ne ronszolódjék, ezért célszerű halfőző edényt használni, amelynek lyukacsos, kiemelhető betételemeze nem engedi a folyadékot erős mozgásba jönni.

Feltétlenül tartsuk be azt a szabályt, hogy főzés után saját levében hagyjuk kihűlni. Ellenkező esetben a halhús nem telítődik a kocsonyásító anyagot tartalmazó alap lével, és szeleteléskor török.

### Jó tanácsok a ponty vásárlásához és otthoni feldolgozásához:

Élő hal vásárlásánál arra kell ügyelni, hogy a halat a fejen elhelyezett, kelő erősségű ütessel kábítsuk el. Ha nem kezdjük mindjárt a tisztítást, az „életjelet” nem mutató pontyot ne vízbe, hanem hűvös helyre rakjuk.

Ha frissen jégelt halat szeretnénk, ellenőrizzük a kopolytűját; ha az élénk-vörös színű és tiszta, nyugodtan vásárolhatunk, a hal friss. A hal tisztításának módja a szerint változik, hogy pontyunk pikkelyes, vagy tükrös. A pikkelyek eltávolítását végezhetjük éles késsel, vagy erre a célra kialakított, fogazott pikkelyező késsel. A halat deszkára fectetjük, bal kezünkkel a konyharuhával megfogjuk a fejét, és jobb ke-

zünkben kissé oldalt tartott késsel kaparva, mindig a hal feje felé irányítva a kést a hal törzsének egész felületéről lekaparjuk a pikkelyeket. A tükrös pontynál a hátsó pikkelyt és a nyálkát hasonló módon távolítjuk el, mindkét esetben az úszókat kaparással tisztítjuk meg a nyálkától. Az így megtisztított halat felvágás előtt alaposan megmossuk. A belek és a belseg eltávolítása úgy történik, hogy hegyes végű bontó késsel a hasfalat a végbélnyílástól felhasítjuk. Vigyázat, a kés ne hatoljon túl mélyre, mert megnyitja a beleket, epehólyagot, stb. A végbélnyílást V alakban bevágva a gerinc mentén alányúlva egyetlen mozdulattal eltávolítható az egész belseg (tej, ikra, vese). Az előkészítés módjához alkalmazkodva dolgozzuk fel a halhúst, vagyis szeleteljük vagy egészben, hagyjuk. Ha nem halászlevet készítünk, a megmaradó csontokat stb., vagyis a halászlé alapanyagot mosás és szárítás után mélyhűtőben tárolhatjuk. Erre a célra alkalmas a fej, az úszók, és a belseg (tej, ikra, vese), filézés esetén a csont. Akik a halevéstől a szálkák miatt félnek, azokon az előkészítésnél az irdalással, a fogyasztáskor, pedig a kenyér előkészítésével segíthetünk. Az irdalás azt jelenti, hogy a haltestet 2–3 centiméteres távolságban borotvaéles

késsel bevágjuk, így az Y szálkák nagy részét átvágjuk. Ha az étkezéskor mégis torkunkon akad egy-egy száлка, víz helyett kenyeret kell nyelnünk. „Csontozott halhúst” filézéssel nyerhetünk.

### A művelet a következő:

A szálkák a hal testében helyenként sűrűbben, helyenként, pedig ritkábban fordulnak elő. Néhány halfajunk kivételével alapvetően két szálkavonulatot különböztethetünk meg: a fejtől a farokig húzódo hátit, valamint a végbélnyílás fölött kiinduló és a farokúszó tövéig terjedő szálkázatot.

A szálkák formája és nagysága különböző, mindenesetre a halat fogyasztók számára az Y alakúak a legkellemtlenebbek. Mit tehetünk annak érdekében, hogy csontalan, de legalább szálkátlan haléteket kerülhessenek tányúrunkra? A szálkátlanítás nem más, mint a halhús csonttalanítása. Levágjuk a hal fejét és a farokrészt, majd a hal törzsét is kettévágjuk a filézés megkönnyítése érdekében. Ügyeljünk arra, hogy a vágási vonalak a bordákkal párhuzamosak legyenek. A csonttalanítást a törzs valamelyik darabján kezdjük. Éles, hegyes késsel beszurunk a halhúsba a gerinc mentén, majd a hát irányba nyúló felső töviscsontok mellett hasítjuk fel, ezt követően, pedig az oldalbordák mentén lefelé hatolunk késsünkkel úgy, hogy minél kevesebb hús maradjon a csontokon. A farokrész csonttalanítása a legegyszerűbb. Késsünkkel a gerinc mentén bevágva mindkét oldalon lefejtjük a húst a csontokról, s így két szép szeletet nyerünk. A haltörzs csonttalanítása egyszerű művelet. Ujjunkkal kettőlalt kitapintjuk a szálkavonulatot, majd ezt a részt késsünkkel egyszerűen kímetszük.

1) „Csak egy megjegyzés: Ha egy darab lapos fára (lécre) söröskupakokat szegünk, azzal a legkönnyebb a halakat pikkelyezni, ráadásul az utána való takarítás is kevesebb, mivel a pikkelyek nem annyira repülnek széjjel a konyhában. Az apró halakat, pedig érdemes vízben tisztítani (vödörben) mert az apró pikkelyek ez által egyenesen a wc-be önthetők, így kellemetlen dugulásokat előzhetünk meg.”

2) Különös gondot kell fordítani a tükröponyú hasi részén levő pikkelyek eltávolítására.

3) „A lényeg: A filézett halat, főleg a gerinc környéki részeken irdaljuk, mivel a hasi része, a szálkamentes. irdalás közben, lehet érezni, ahogy a kés éle alatt, „ropognak” a szálkák, ahogy átvágjuk őket.”

4) **A kivett belseggel kapcsolatban:** „legegyszerűbb a májat különítem el a többitől, majd mikor óvatosan eltávolítottam belőle az epét, a többi belseg közé rakom (nem az epét). A tejet, v. ikrát félreteszem, mert ha a hallét átpasszírozunk, akkor csak ez után kerül a lébe, a szeletekkel együtt.”

Egyébként a pontyok is van veséje. Az úszóhólyag és a gerinc között található. Valószínűleg azért kerülhetett el még feltehetően mások figyelmét is, mert alvad vérdarabnak tűnik.

### KAVIÁR TÁLALÁSA

A kaviárt nem csak díszítésre vagy járulékos anyagként használhatjuk, hanem önálló főgásnak is kitűnő. Tápértéke igen magas, a különböző kiegészítőekkel találva élvezeti értéke is nagy. Mindig súlyra értékesítjük. A megrendelt mennyiséget lemérjük, és kis üvegtálkára helyezük. Külön üvegtálkára vajszelleteket, finomra vágott vöröshagymát és citromgerezdet teszünk. Nagyobb üvegtálba apróra tört, tiszta jeget rakunk, és ebbe ágyazzuk a kis üvegtányérokat olyan módon, hogy a kaviáros tálka közepére kerüljön. Frissen pirtott zsúrkenyérseleteket tiszta asztalkendőbe csomagolunk, ovális fémfalra tesszük, és a kaviárral együtt tálaljuk. Ügyeljünk arra, hogy a kaviárt, tartalmazó dobozt mindig hűtőszekrényben tartsuk, hűtés nélkül megromlik.

### Hagmás pácolt hering

**Hozzávalók:** 1 kg tisztított, filézett hering, 3-4 fej vöröshagyma, 1 szál sárgarépa, 2 dl ecet, 5 dl víz, 3 evőkanál koriander, 1 babérlevél, 1 teáskanál koriandermag, 1 teáskanál mustármag, egész bors, olaj, só

A heringet gondosan megmossuk, lecsepegtetjük, majd mindkét oldalát besózzuk, mélybe tálban 24 órát hagyjuk sóban állni. Ezután a heringet több vízben megmossuk, kiáztatjuk. A hagmát megtisztítjuk, karikákra vágjuk. A sárgarépát megtisztítjuk, és karikára vágjuk. A vizet ecettel, cukorral, fűszerekkel felforraljuk, majd a forró ecetes lébe beletesszük a hagmát, sárgarépát, és hagyjuk kihűlni.

A lecsepegtetett halakat üvegbe rakjuk, közepére hagmát teszünk, felöntjük a kihűlt ecetes lével. A tetejére 1–2 evőkanál olajat teszünk. 8–10 napig érleljük. A hűtőben 1–2 hétig eláll.

### Ruszni készítése

**Hozzávalók:** apró halak, só, fenyőmag, szemes bors, koriander, vöröshagyma, babérlevél, sárgarépa, ecet

Az apró halakat erősen besózzuk, három napig állni hagyjuk. Kimossuk a sóból, a vizet lecsepegtetjük, és a fűszereket tesszük a halak közé. Minden halra egy fél fej hagmát karikázunk, majd egy nagy üvegbe tesszük, nem túl szorosan. Az üveg aljára és a tetejére is néhány babérlevél kerüljön, esetleg néhány karika sárgarépa is. Ráöntjük a pácelet: két rész vízhez egy rész ecetet veszünk, középerős legyen. Felforraljuk, majd amikor kihűlt, a halakra öntjük úgy, hogy a halakat elfedje.

Hideg helyen tartsuk, 3 hét múlva fogyasztható.

Természetesen a hazai étkezési kultúránkban is hagyomány a karácsonyi halfogyasztás. Ez azonban nagymértékben az édesvízi, hazai halakra korlátozódik. A ponty- és a harscahalászlé, a ropogósra sült rántott ponty, a rostos sült süllő vagy fogas a tradicionális ételeink.

Járva a különböző csarnokokat és főleg a nagy bevásárlóközpontokat, örömmel tapasztalhatjuk, hogy egy-egy halas standnál a zúzott jéggel terített asztalokon, szinte a világ valamennyi tengeréből származó halcsodák kínálják magukat. Az ünnep alkalmával érdemes megkóstolni egy-egy tengeri hal húsát. Az új ízek csodálatos élvezete mellett fogyasztásukkal az egészségünknek is adózunk. Hiszen a tengeri halak húsa igen könnyen emészthető, jelentős mennyiségű fehérje mellett A- és D-vitamin tartalmaznak, nem beszélve az értékes ásványi anyagokról. Ha már eldöntöttük, hogy ünnepi asztalunkra varázsolunk a finom halfalatokból, az égszinkék Adriából, vagy a hús hullámú Balti-tengerből választva az ezüstpikkelyest, akkor már csak az alábbiakra kell odafigyelnünk:

- a halakat mindig csak frissen használjuk fel. Amelyeknél a romlás legkisebb jelei észlelhetőek, tilos felhasználni,
- a friss halra az jellemző, hogy pikkelye, bőre fényes, kopolytűja élénk vörös színű,
- a fagyasztott halat felolvasztás után azonnal használjuk fel. Visszafagyasztani nem szabad! A felolvasztást 0–5 fok közötti hőmérsékleten végezzük, meleg vízben felengedtetni nem szabad,
- a halételek ízesítésénél fontos szabály, hogy a fűszereket mértékkel használjuk, hogy a hal húsának jellegzetes, karakteres ízét megtarthassuk
- a borok használatá kiemelni az étel jellegét, a készítéshez mindig száraz fehérbort használjunk.



## Együnk halat!

Nemigen illik bele a manapság oly divatos „catch & release” koncepcióba a zsákmányul ejtett hal elfogyasztása. A véleményem szerint mindegyik lehetőségnek megvan a maga létjogosultsága. Ez az írás azoknak szól, akik nemcsak megfogni, de elkészíteni, sőt enni is szeretik a halat.

Még néhány szó a „halevők” védelmében. Szerintem a horgászklubokhoz hozzátartozik a megfogott hal elkészítésének ismerete, sőt a változatos elkészítésének tudománya is. Jómagam, annak a híve vagyok, hogy azt a néhány darab halat ölöm csak meg, amit a családom elfogyaszt, a többi kíméletes módon visszakerül életető elemébe.

Úgy gondolom, mindenkinek van néhány olyan titkos receptje, amit a sajátjának érez, sokszorosan kipróbált, de ennek ellenére szívesen megosztaná horgásztársaisal.

„Nemzeti eddelünk” a halászlé elkészítéséről most nem szeretnék beszélni, biztosan lesznek majd akik megteszik ezt helyettem, én inkább a méltánytalanul a háttérbe szorult keszgfélék elkészítéséről írok.

Valószínűleg a keszgek szállásága az oka, hogy kevésbé szeretjük az asztalon látni őket, pedig egy egyszerű módszerrel könnyedén fogyasztathatóvá tehetjük ezeket az egyébként nagyon ízletes halakat...

A legtöbb gondot és félelmet az Y-szállkák okozzák. Még az egyik legszállkásabbnak tartott dévérkeszeg is egyszerűen fogyasztathatóvá tehető egy éles kés segítségével. Hogyan?

Az alábbi képen jól látszik az a terület, amit egy nagyon éles, vékony pengéjű filéző késsel „kezelés alá” kell vennünk.

A fejtől, egészen a farkúszóig sűrűn, 2–3 mm-ként olyan mély metszést kell ejtenünk a halon, hogy az Y-szállkát elvágjuk. Ennek sikerességét apró roppanások jelzik a vágás során. Ügyeljünk arra, hogy az irdalást a végéből vonalától ne csak a hátán, de a teljes hal szélességében elvégezzük. Az így beirdalt hal azután minden további gond nélkül fogyasztható. Semmiképp ne felejtjük el azonban, hogy nem csak Y-szállkák találhatók a halakban, ezért legyünk óvatosak a fogyasztásnál, elkerülve ezzel a gégszétetett látogatásunkat.

Most pedig következzenek a két kedvenc keszgeből is készíthető halételeim:

### Mustáros, fokhagymás keszeg

Szerintem legízletesebb dévérkeszgeből, de bármilyen halból készí-

hető. A halakat lepikkelyezem, beleit eltávolítom, de a fejét nem vágom le. Sűrűn beirdalom, majd beszórom és hűtőben állni hagyom legalább egy órát.

Közben elkészítem a mustáros „kenőcsöt” az alábbi arányban:

3 evőkanál mustárhoz 1 kávéskanál fokhagymakrémet, pici borsot keverek.

A beszózott halakat ezzel a kenőccsel kenem be, törekedve arra, hogy bőven kerüljön az irdalásokba is. (Ha a rajtahagyott fejénél fogva tartom, a hal teste lehajlik, könnyebben kenhető a mustár az az irdalásba!)

Igazából akkor a legjobb, ha ebben a kenőcsben egy éjszakát pihen a hűtőben, de egy-két óra is elegendő. A megfelelő idő elteltével így mustárosan beforgatom paprikás lisztbe, majd bő zsiradékban kisütöm. (Nagyon finomná teszi, ha füstölt szalonnából olvasztott zsirban sült!)

Puha kenyér és jól behűtött könnyű fehérbor illik hozzá.

A másik egy igazi szigetközi, hagyományos – az ország más részein kevésbé ismert – halétel. Bármilyen halból készíthető, gyakran a tipikusan „szálkafőzelék” halakból: dévér, balin, stb. Az oka, hogy pár nap pácolás után, az irdalás nélküli halban még a bordák is megpuhulnak, nemhogy a rettegett Y-szállkák.

### Az ecetes hal

A recept sokszorosan kipróbált, és Kovács Lajos barátom szerint ősi csallóközi recept.

#### Tehát:

30 szelet halhoz:  
4,8 l víz,  
7 dl 10%-os ecet  
7 kanál cukor

Az alábbi fűszerekkel össze kell forralni:

egészbors, koriander, mustármag, babérlevél, csipet majoranna.

Forrón kell ezzel a páccal leönteni a rántott halat, amelyet úgy kell elhelyezni egy megfelelő méretű edényben, hogy minden réteg hal közé egy réteg felkarikázott vörshagyma kerüljön.

A recept 30 szelet halhoz készült, de természetesen arányaiban csökkenthető.

Néhány nap alatt az összes Y-szállka megpuhul. Így a halevésben kevésbé jártasak is nyugodtan fogyaszthatják. Hűtőszekrényben – akár hetekig gond nélkül – tárolva, és hidegen fogyasztva nagyon kellemes étel.

Másnapos gyomorra kifejezetten ajánlott! :-)

A kevésbé ismert különleges ízű ecetes hal

*Jó étvágyat!*

## Horgász k-víz



1. Hány éves korig váltható gyerekjegy?

2. Válthat-e területi jegyet két egyesületnél az ifjúsági horgász?

3. Melyik halnak mérges az ikrája?

4. Sorolj fel két speciális fenekező módszert!

5. Melyik növényre gondoltunk? Nedves réteken, patakok mentén, zombékos lápréteken gyakori élő növény. Kora tavasszal sárga virágszőnyegszerűen tűnik fel. Szív alakú levelei csipkésék vagy hegyesen fogazottak.

6. Melyik halra gondoltunk? Zömök, legfeljebb 8-10 cm-re növe hal, a hűvös, tiszta vízű mocsarakat, vízinvázióval dúsan benőtt tavakat kedveli. Kis termete és hújának kissé kesernyés mellékíze miatt emberi fogyasztásra nem alkalmas. (Lápi póc)

7. Mivel táplálkozik a ponty?

8. Melyik a Balatonban legnagyobb tömegben élő halfaj?

9. Mi a keszgfélék összefoglaló neve?

10. Mivel táplálkozik a ponty?

11. A keszgféléknek melyik faja nő a legnagyobbra?

12. Ki a földművelésügyi miniszter?

13. Hol járunk? Az ukrán határ felé vezető 491. sz. főközlekedési úton egyenesen haladva idejutunk. Valamikor a vidék központja és vám-szedőhely volt, a Túr ölelésében lévő Sztármári-Erdőháti falucska.

13+1. A Rétköz északnyugati részén, a Tisza partjánál fekvő kisközség. Szőttese tette világhírűvé. Csodás motívumaiban évszázadokon át örömmök, fájdalom, álmok öltönek testet. A hagyományos esztovátákon szőtt kék és piros, virág és halmintás szőttek mellett csipkét is készítettek.

**Beküldési határidő: 2009. április 15.**

**A helyes megfejtők között 3 db ajándékesomagot sorsolunk ki.**

Megfejtő neve: .....

Címe: .....

2009. .... hó.....nap.

Villanító

megfejtő aláírása

## Süssünk is valamit...

### Golyós túrós

#### Hozzávalók:

#### A tésztához:

– 12,5 dkg vaj  
– 20 dkg liszt  
– 1 cs. sütőpor  
– 15 dkg cukor  
– 1 e. tojás  
– 3 ek. kakaó

Ezt kell összegyúrni, és kis golyócskákat formálni belőle, amit a kivajazott, kilisztezett tepszi aljába rakogatunk.

### A masszához:

– 50 dkg túró  
– 12,5 dkg vaj (megolvasztva)  
– 15 dkg cukor  
– 2 cs. vaníliás cukor  
– 1 cs. vaníliás pudingpor  
– 4 tojássárgája  
– 1 citrom reszelt héja

A tojássárgákat a cukorral, a vaníliás cukorral kikeverjük, bele tesszük a vajat a pudingport, a citrom reszelt héját és a túrot. Ezt ráöntjük a golyócskára és 200 °C-on sütjük, közepes méretű tepsibe.



**Fényfolyasó a halaknak.** A tél megviseli a vízalatti élővilágot is. A tógazdáknak oda kell ilyenkor figyelniük, hogy elég oxigénhez jussanak az uszonyosok. Erre legjobb módszer a lékelés, de ha leesik a hó, fontos a „fényfolyasó” készítése is. A gávavencsellői Kacsatavon a helyi Tiszaparti Horgász Egyesület tagjai, is mindent megtesznek, hogy elég fény jusson az oxigéntermelő vízinövényzetnek.

## Közyűlés, horgászbörze

Az egyesületünk 2009. február 1-jén 9 órától tartotta éves rendes közyűlését a Nyíregyházi Vasutas Horgász Egyesület, ahol a tagság döntött a fegyelmi szabályok kibővítéséről, és az egyesület 2009 évi programjairól, rendezvényeiről. Az egyesület február, 7-én, délelőtt pedig horgászbörzére várta a város, és a megye horgászeit.



## Bojlis receptek



### Rekord keverék:

400 g carp plus protein (80% kazeint tartalmazó protein adalék)  
400 g laktalbumin  
200 g glutén  
400 g kukoricaliszt  
160 g búzadara  
100 g húsliszt vagy savouri por  
2 teáskanál májpor  
színezőanyag,  
20 ml ízesítő  
tojás szükség szerint.

### Takarékos keverék:

1 rész kukorica vagy szójaliszt  
1 rész zabpehely  
2/4 rész zsemlemorzsza  
12 tojás (500 g száraz keverékhez)  
esetleg kevés víz  
ízesítőnek 10 gerezd fokhagyma  
összezúzva  
a masszából formázzunk kis golyókat  
2 percig főzzük majd jól szárítsuk ki.

### Csemege keverék:

30% búzadara  
20% kukoricaliszt  
15% szójaliszt  
20% tejpor  
10% földimogyoró-örlemény  
5% madáreledel  
5 tojás 500 grammonként  
Téli keverék: (nyáron is szuper)  
Egyenlő részben búzadara és laktalbumin  
madáreledel (nectar blend),

### máj kivonat

ízesítőnek 500 g keverékhez:  
3 ml Malay spice oil palatant (maláj fűszerolaj),  
3 ml indian spice (indiai fűszer-keverék) vagy helyette kurkuma  
1 ml protaste sweetener (édesítőszer)  
a beszerzéshez sok sikert.

### Natúr keverék:

50% búzadara  
25% sovány tejpor  
25% kukoricaliszt  
továbbá 1kg-hoz 10 g madáreledel  
10g halliszt vagy forrelli  
tojás 10-12

### Kemény keverék:

4 rész forelli vagy finom kekszörlemény  
2 rész rizsliszt  
1 rész kukoricaliszt  
1 rész búza vagy rozsliszt  
tojás mennyiségtől függően  
1 púpozott evőkanál szőlőcukor tojásonként  
ízesítés: gyümölcs illetve csokoládé-karamell aroma

### Folyóvízi keverék:

20% halliszt  
25% szójaliszt  
10-15% búzaglutén  
20% kész keverék (top secret)  
rétesliszt  
kukoricaliszt  
8-10 tojás kilogrammonként.

**LAGUNA**  
HORGÁSZCIKK

**4400 Nyíregyháza,**  
**Debreceni út 195.**  
Tel.: 42/490-441,  
42/490-442  
Fax: 42/490-108  
**Debrecen,**  
**Nyugati út 5-7.**  
Tel.: 52/340-836

Honlap: [www.horgaszaruhaz.hu](http://www.horgaszaruhaz.hu)

E-mail: [laguna-2d-kft@t-online.hu](mailto:laguna-2d-kft@t-online.hu)

### Szolgáltatásaink:

**Lakosságnak, vállalkozóknak, önkormányzatoknak, egyesületeknek:**

- bankszámlavezetés,
- E-BANKING szolgáltatás,
- lakossági folyószámla vezetés,
- bankkártya,
- betét elhelyezési lehetőségek,
- hitelezés,
- egyéb pénzügyi szolgáltatások, gyors, rugalmas ügyintézés.



4320 Nagykálló, Zrínyi Miklós u. 22. Tel./fax: 42/563-053  
4700 Mátészalka, Bajcsy-Zs. u. 30. Tel.: 44/500-278, fax: 44/500-279  
4900 Fehérgyarmat, Kossuth tér 4. Tel.: 44/510-185, fax: 44/510-186  
4300 Nyírbátor, Szabadság tér 10. Tel.: 42/510-365, fax: 42/510-366



Központ: 4400 Nyíregyháza, Országzászló tér 4.  
Tel: 42/597-540 Fax: 42/597-541, 597-560

## KÖZLEMÉNY Tisztelt Horgásztársak!

Tájékoztatjuk a Tisztelt Horgásztársakat, hogy a Kis Sügér Horgász Egyesület (Varga Albert féle horgászbolt) 2009. február 16-ától nem forgalmazhat horgászengedélyeket a tunyogmatolcsi Holt-Szamos területére.

Az egyesületi tagság és a területi engedély váltása a Mátészalkán a Szatmárvidéki Horgász Egyesületnél vagy a környékbeli bizományosoknál lehetséges.

**Várjuk!** Kedves Horgásztársak! Továbbra is várjuk fotóikat, horgász híreket és leírásokat, valamint az egyesületi életről, horgászvizekről szóló írásokat, melyeket megjelentetünk a Villantó Magazin weboldalán [www.villantomagazin.com](http://www.villantomagazin.com) illetve a negyedévente megjelenő Villantó újságban!

## Újra halászvizsga!!!

A Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal és a horgász szövetség rendezésében újra halásztanfolyam szervezésére kerül sor. A **halásztanfolyam időpontja:** 2009. március 14., a halászvizsgára pedig 2009. március 21-én kerül sor. Jelentkezni lehet: Kozma Péter halászati főfelügyelő úrnál a **30/202-4762**, vagy a megyei horgász szövetségnél a **42/411-372-es** telefonszámon. A jelentkezőknek a vizsgát megelőző tanfolyamon kötelező részt venni!