



Kaløvigfiskernes nyhedsbrev

Punter af særlig interesse:

- Livet på bryggen går sin vante gang
- Stille sild

Stille sild

Livet på bryggen går sin stille gang. Fiskeriet er næsten gået i stå, fedtemøj i garnene og ingen fisk, eller kun et par stykker af de flade. Jo jo vi kender årstidernes gang. Århus kommune opfordrer sine borgere til at tage på fisketur og nyde godt af de mange fisk der er i bugten, for vandet er jo helt rent og fulde af fisk. Århus universitet siger at der kun har været iltsvind i indsejlingen til Knebelbro i august måned. Fiskerne ryster på hovedet, for vandet er møj beskidt, helt ugenomsigtig og fylder garnene med fedtet stads. Der er noget der ikke passer sammen. For et par dage siden sejlede Johanne ud i bugten på dagslang fiskeri. Tre stænger var i gang på samme tid og ikke en fisk på krogen. Ej heller i det udsatte rødspættegarn var der fisk.

Lidt sild er der dog en gang imellem, når ikke de tre Marsvin og fem sæler er på fiskeri på samme tid.

Nu vi er ved sild, bringer livet på bryggen en opskrift på den traditionelle måde at lave eddikesild, men der findes uendelig mange opskrifter.

Alene een person på nettet har samlet 1200 forskellige opskrifter på eddikesild, så nødvendigheden af selv at eksperimentere er måske ikke så oplagt. Det varer et stykke tid og mange sild inden man er kommet igennem alle opskrifter og finder den bedste for en selv. Men her er den gamle standard opskrift. Fortsættes næste side.....

Livet på bryggen går sin vante gang.

Livet på bryggen går sin stille vante gang, ikke meget er der sket siden "livet på bryggen" udkom engang i august.

Nåh, ja så skulle det da lige være at Søren Sømand atter er draget til søs og nu sejler rundt i Caribien med madrasser og biler på dækket.

Nåh, ja så har Carsten fut, vores kære formand, jo besindet sig efter stort pres og afstemning

til at indkøbe en fiskeflåningsmaskine som John fut så har hentet i udkant Danmark, nærmere betegnet Hvide Sande, et sted ude på vestkysten, hvor det hele tiden blæser med hvidt sand.

Maskinen er afprøvet ganske meget og er fin til at tage maveskind og overfrakke af alle flade fisk, men skulle efter sigende også være god til at tage frakken af gråsej efter filetering. Desværre er der jo p.t.



ingen fisk

Og nu vi er i gang med John Fut, har han fundet de vises sten med hensyn til røgning af sild. Yderligere har han fundet ud af hvordan man laver graved laks. Altså laks der er købt ved fiskehandleren og som han derefter graver.

Sidst nævnte bunder ud i en særdeles grim situation, hvor han skulle hente sine garn, og hvor vindhastighederne var

omkring 5 meter. Lidt for voldsom for John Fut som helst vil have at tingene kører på skinner

Nåh, ja så var der Lis og Leon som havde fanget en masse sild. Nu skulle der røges i ovnen for sluttelig at ende med en sol over Gudhjem. Fiskene saltet på den rigtige måde og fiskene til tørre på snoren. Masser af røg i ovnen men ikke så meget røget sild som påtænkt. Duften af røget sild var der nu masser af og mundvigene var fulde af vand. Sildene smagte udmærket kan redaktionen stå inde for, men det hjalp med et kvarters mere røg i weberen.

Nåh, ja så var der chefmekanikeren som tabte en stødstang til Bukh'en ned i bundkaret. Ja, kan man fiske sild og makreller kan man vel også fiske efter stødstænger i bundkaret. Hertil er kobbertråd måske mere velegnet end fiskeline. Alternativet til en specialbøjlet kobbertråd er ikke til at tænke på.

Ja så var der også vores allestedsnærværende revisor, hvis planer om at gå til teatret og få sine sangglæder bredt ud i verden var hemmelige og personlige. Thi i rampelysets skær kan man blive helt forblændet.

Så vidt vides er stemmen en lys baryton, som er på bølgelængde med Fiskerhusesangen, men ikke med bølgelængden i Aarhus bug-

ten.

Således istemmende sangen og godt i gang med andet vers, sejlede han ud på verdenshavet med kurs mod Samsø.

"... Som havets stolte sømænd, vi jo godt befinder os, og får vi en sydøstenstorm, så må vi ud og slås, så hiver vi i garn og ruser, for det skal jo hjem, ja tro det, kære piger, det til tider



Livet på bryggen

Oktober 2015

Kaløvigfiskernes nyhedsbrev

ej er nem. Her ved vore fiskerhuse, her ved vores fiskerbro, ja her vi finder højt humør, og her vi finder ro, her vor båd den majestætisk vugger, blidt på bølgen blå, ja her vi mange glade timer, håber at få...”

Da der den sene nattetime på havnen ikke var tilskuere tilstede måtte han selv sørge for at tænde rampelyset, hvilket han da også gjorde, men ak, hvordan var det nu man slukkede for det. Ja, man bliver jo helt forblændet af al den succes.

Gule ærter er altid godt for alting og således måtte de tilstedeværende fiskere kæmpe sig igennem de gule ærter og tilbehøret. Da alle mand var mætte var der stadig halvdelen tilbage. Sådan skal det være når der serveres gule ærter. Rigeligt med gule ærter og rigeligt med kød af både det ferske og det røgede. Stor ros til slagteren fordi han på forhånd havde delt medisterpølsen i passende længder af ca. en halv meter. Det viser at slagteren ved hvordan gule ærter skal håndteres. Og selvfølgelig blev de gule ærter tilbehør også håndteret på rigtig vis.

Velfærdsarsten sørgede for at lokalet var i pæn stand til aflevering, så stor tak til holdet som stod for arrangementet.

Næste gang den 14. november er der brunkål for fiskere og fruer.

Ja livet går stille og roligt på bryggen, den daglige rytme skal holdes og humøret er højt sine steder.

Var du oppe og se måneformørkelsen og den blodrøde måne i nat?

Næh,- det har jeg sgu ikke det store behov for. Her på bryggen ser jeg til dagligt masser af måneformørkelser og de er allesammen blodrøde oveni.



Fiskerne byder Henning velkommen i fiskerklubben. Henning har brækket sine skulder og har derfor ikke fisket så meget. Nu er jollen til gengæld blevet shinet up. Så snart er Henning klar til kamp.

Velkommen Henning



Den gamle dame bebrejdede sin ældre bror:
- Skam dig, Oskar! At løbe efter piger i din alder!
- De er ikke i min alder!



sildefileter (ca 500 gram)

smør til stegning

rugmel

salt

peber

4 dl eddike

3 dl sukker

1 – 2 dl vand (valgfri)

10 sorte peberkorn

1 løg, skåret i skiver

Klip rygfinnen af sildefileterne, bland rugmel med salt og peber og vend herefter sildefileterne i det krydrede rugmel. Fold dem sammen på langs, og steg dem i smør i cirka fire minutter på hver side. Mens sildefileterne køler af, gives eddike, sukker, vand og peberkorn et kort opkog, så sukkeret smelter. Lad det herefter køle af en smule. Læg sildefileterne og løgringe lagvis i en beholder, hæld lagen over, dæk og stil på køl, indtil de skal spises.

For at få det bedste resultat, må sildefileterne gerne trække et par dage i lagen, inden de skal spises.

