

NR. 19 JULI

74

N

E

P

T

B

U

L

N

A

D

E

T



Medlemsblad for

Lystfiskerforeningen

NEPTUN

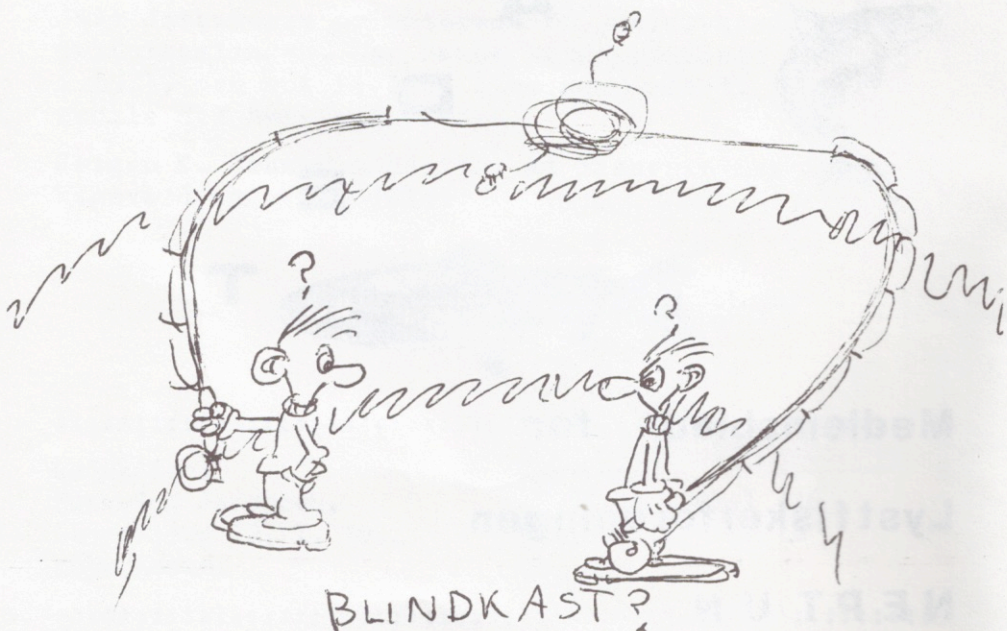
Agurketiden er over os. Det vil man blive hurtigt overbevist om, når man har læst dette nummer af NEPTUN BLADET igennem. Alting ligger mere eller mindre stille på denne årstid. De eneste der åbenbart stadig er i fuld vigør er vores gourmeer. De knobler tilsyneladende ufortrødet videre iført olietøj og kokkehue. Men glædeligt er det da, set ud fra det synspunkt, at vi får nogle glimrende opskrifter i bladets "ædespalte".

Nu må man jo så bare håbe, at den megen stilhed vil resultere i noget der kunne ligne en storm, når vi skal til at indlede den nye sæson. Det ville være glædeligt om også andre end den faste stab ville gøre brug af bladets spalter.

Her tænkes der især på små råd og vink. Har du en eller anden fidus, som du mener andre vil kunne have glæde af, så lad os høre et par ord. Vor udmærkede tegner Claus skal så nok være mand for at ramme den helt rigtige illustration.

På gensyn til den nye sæson!

NEP



KVIKSØLV

Jeg har foretaget en måling af kviksølv-indholdet i nogle torsk, som blev fanget på NEPTUN's havtur den 24. april 1974 syd for Hven.

I leveren fra en torsk på 7,5 kg fandt jeg 561 ng kviksølv/g torskelever. I nakkestykket fra en torsk på 1,5 kg fandt jeg 35 ng kviksølv/g fiskekød.

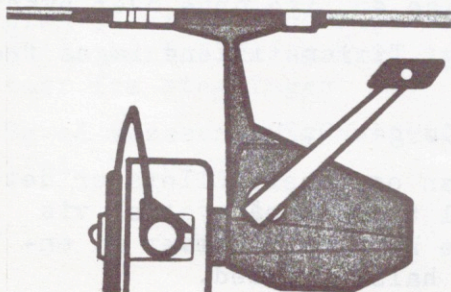
Disse tal må tages med al mulig forbehold (på grund af forsøgsbetingelserne), men til sammenligning kan jeg nævne, at der i tabeller fra sundhedsstyrelsen tidligere er offentliggjort kviksølvindhold i torsk fra Øresund liggende fra 312 ng/g til 1290 ng/g.

For at få en fornemmelse af disse talstørrelser kan jeg nævne, at Statens Institut för Folkhälsan i Sverige, på grundlag af tal fra Minamataulykken i Japan, har beregnet en faregrænse for indhold af kviksølv i fødevarer der udgør den daglige kost på 500 ng kviksølv/g føde, (denne er forøvrigt senere, da man faldt fisk i Vänern med et kviksølvindhold på omkring 1000 ng/g, blevet hævet til de 1000 ng/g af de svenske myndigheder).

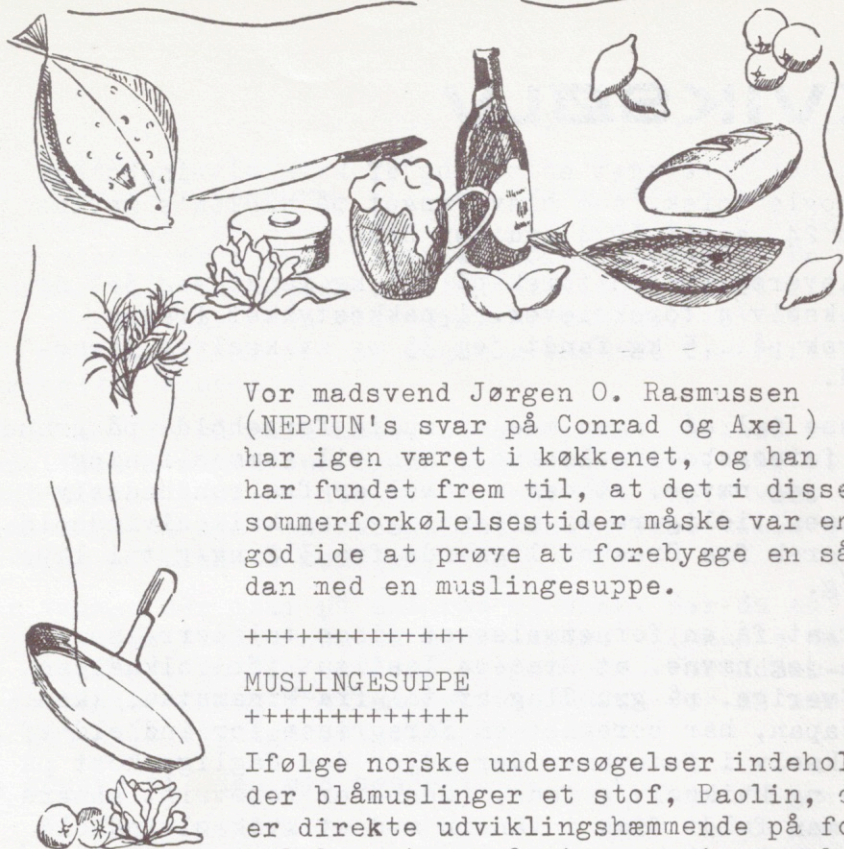
Så venner, hvis de tal jeg har fundet blot passer nogenlunde, kan vi roligt spise los. Det er altså ikke på grund af kviksølvet at I behøver at holde jer tilbage fra vores havture.

Og hvis det vi fanger på disse ture skulle udgøre vores daglige kost, blev den jo nok også lidt mager.

Jørgen K. Jensen



Stalling



Vor madsvend Jørgen O. Rasmussen (NEPTUN's svar på Conrad og Axel) har igen været i køkkenet, og han har fundet frem til, at det i disse sommerforkølelestider måske var en god ide at prøve at forebygge en sådan med en muslingesuppe.

+++++

MUSLINGESUPPE

+++++

Ifølge norske undersøgelser indeholder blåmuslinger et stof, Paolin, der er direkte udviklingshæmmende på forkølelsesvirus. Og ingen spiser vel flere blåmuslinger end nordmændene.

For at være fri for alt det skrubbearbejde og eventuelt sand mellem tænderne, kan vi klare os med dåsemuslinger:

1 ds. muslinger i suppe

1 laurbærblad

2-3 stilke timian

$\frac{1}{2}$ til 1 dl hvidvin

(gerne 2 dl hvis en forkølelse er lige "oppe over byen".)

1 hakket løg

Hakket persille, rigeligt

Peber og evt. salt

Det hele gives et kort opkog. Timianstilkene tages fra. Resten spises med ske!

Jørgen O. Rasmussen

P.S. Vær forsigtig med timian og peber. Ellers er det ikke utænkeligt, at den $\frac{1}{2}$ dl hvidvin på mystisk vis er blevet til $\frac{1}{2}$ ltr.! Stærke krydderier kræver nu en gang noget til at slukke en halsbrand med.

Det er muligt, at man pludselig føler snuen breder sig! Her hjælper kun ekstra hvidvin. Men det er jo en anden historie. Velbekomme og fortsat et godt helbred!

J.O.R.

++++
OVNSTEGT GEDDE MED TOMATER.
++++

Mange rynker på næsen af gedder som spisefisk, eller man bruger den "blot" til fiskefrikadeller, mens det virkelig er en delikatesse blandt delikatesserne.

Prøv denne lille opskrift og du vil være overbevist:

Tag en frisk gedde på ca. 2 kg.
2-3 flåede friske (godt modne) tomater.
Et bundt persille.
Et bundt purløg.
Nogle hele peber.
Æg og rasp, salt og peber.
Smør/margarine.

Gedden flås, drysses med salt og peber. Pensles med et sammenpisket æg og vendes i rasp. Den anbringes i en bradepande på et stykke staniol. Tomatskiver, hakket persille, purløg, de hele peber, og nogle skiver smør/margarine lægges ind i fisken, som derefter samles med tandstikkere.

Staniolen foldes op omkring fisken, så der dannes et lille fad. Rigeligt med smør/margarine lægges over fisken, som stilles i en 170^o varm ovn i ca. 45 min. Under stegningen dryppes fisken jævnlgt med sit eget fedt og det smeltede smør/margarine.

Fisken serveres pyntet med tomatskiver, purløg og det smeltede smør/margarine fra stegningen. Server grøn salat og løse majs til. Man kan også servere hvide kartofler og hvid sovs til plus det smeltede smør fra stegningen.

Og så vil en kølig hvidvin jo sætte prikken over i'et. Velbekomme!

Jørgen Jensen

6 Når fede fisk f.eks. stedbider skæres i skiver og steges, kan en sådan ret godt virke lidt vammel.

Men her er en lille fidus: Prøv at servere en kold skibsøl til.

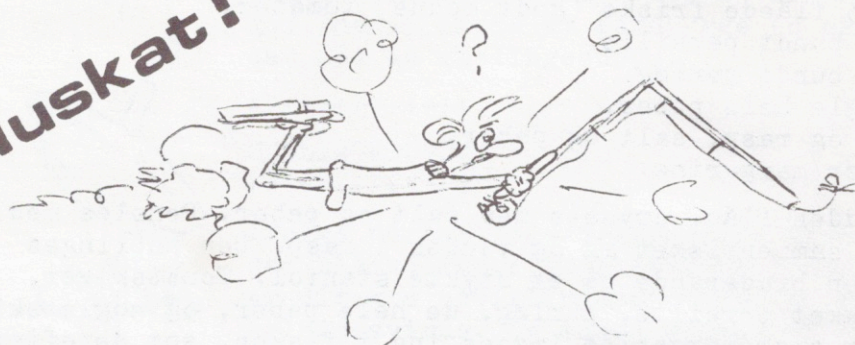
Den beske ølsmag virker på samme tid som krydderi og neutrelisationsmiddel på en lidt for fed spise.

Det er ganske givet ikke alle, der bryder sig om skibsøl! Men prøv nu at smage. Man kan lige som mærke bølgeskulp, duften af tang (rådden) og frisk tjæret garn! Velbekomme!

P.S. Husk at have søfartsbogen i orden når der serveres skibsøl.

Jørgen O. Rasmussen

Huskat!



Når du går fra fiskeplads til fiskeplads bær da altid stangen med spidsen bag-ud, det er både sikrere og nemmere, især hvis du færdes mellem buske og træer.

Hæng endvidere altid kroge op i et af stangøj-erne og stram linen op, det sparer dig for en masse besvær med at pille kroge ud af træer, buske, fiskekammerater og uskyldige forbipasserende.



TURPROGRAM

Følgende havture er fastlagt for resten af 1974:

Søndag den 15/9 kl. 7⁰⁰ - 12⁰⁰, SKJOLD.

Søndag den 13/10 kl. 7⁰⁰ - 12⁰⁰, SKJOLD.

Søndag den 10/11 kl. 7⁰⁰ - 12⁰⁰, SKJOLD.

Søndag den 8/12 kl. 7⁰⁰ - 12⁰⁰, SKJOLD.

MØDESTED FOR SAMTLIGE HAVTURE: VEDBÆK HAVN.

Foreningen håber gennem fuld belægning at kunne holde prisen på de 25 kr.!

Men det vil fremmødet jo vise.

Foreningens torskekonkurrence søges afviklet den 15/9. Lykkes det ikke denne dato, går konkurrencen videre på en af de følgende ture!

1973 var jo ikke just noget heldigt år med hensyn til konkurrenceafvikling. Præmierne ligger endnu klar hos kassereren. Men på et tidspunkt må det vel give bonus. Øresund er da ikke tømt for torsk endnu!

.....

Der vil i efteråret blive afholdt nogle KYSTTURE. Nærmere herom i næste nummer af NEPTUN BLADET.

.....

Tilmelding til samtlige ture skal ske på tlf.

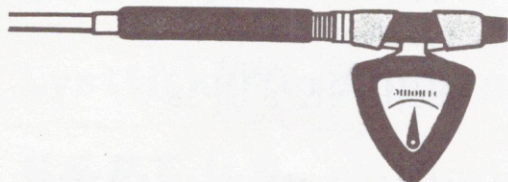
(01) 48 11 67

senest 8 dage før en tur!!!

Men lad det være sagt endnu en gang:

MELD JER TIL TURENE I GOD TID!

Sekretæren.





FRA

BESTYRELSEN

Mødet den 2. maj 1974.

Fra KSK var der modtaget orientering om kursus i fluekast. Tilmeldingsfristen var meget kort, hvilket bestyrelsen meget beklagede.

Fra Fritidsnævnet Lyngby-Taarbæk var der indbydelse til deltagelse i en forevisningstur den 7. maj. Formanden, kassereren og sekretæren deltager på NEPTUN's vegne.

Kassereren indstillede til generalforsamlingsbeslutning, at juniorkontingentet forhøjes til 35 kr, og at seniorkontingentet forhøjes til 75 kr. halvårligt, bl.a. på grund af Sportsfiskerens stigning til 30 kr. i abonnement.

Jens Johannesen orienterede om junior-kreds 6-generalforsamlingen. Der havde været planlagt så meget i 1973, men kun så lidt blev gennemført. I 1974 skulle det være anderledes.

Jørgen K. Jensen meddelte, at Fiskeringens båd i Fagsværd sø var stjålet.



.....

Redaktion:
Flemming Jacobsen,
Langebjerg 12, I, tv.,
2850 Nærum.

Telefon:
42 15 15 Lokal 316
Mellem kl. 8 og 16

.....