

Eesti valdade talipäevade raames avalik talikalapüügi võistlus

## „Äntu Triibu 2010“

28.02.2010, pühapäeval kella 11.00-15.00

Talikalapüük on meeliterutav!

### Ahven on huvitav kala

Kui mujal maailmas meie laiuskraadidel on talikalastus vägagi levinud, siis meie maakonna rahvas elab kui vutlaris, ega oska endale avada seda mitmekesisest maailma meie ümber. Miks mitte teha selle põneva meelelahutuse ja osakese spordist algust just nüüd ning selle väljundiks olekski eelolevatel valdade talimängudel kalapüügi võistlus - „Äntu Triibu 2010“?!

Ah, et miks just Triibu, sellepärast, et on olemas selline põnev asjapulk või kala, nagu seda on ahven. Kuna aga ahvenal üle selja jooksevad triibud, siis rahvapärasem hellitusnimi olekski triibu. Samas ahven on maitsev kala ja ka tark. Viimase õnge otsa meelitamine nõuab kalamehelt (tegelikult on kõik asjaarmastajad, olgu siis mehed või naised - kõik kalamehed) tugevat närvi, kannatlikkust ja kindlasti kavalust. Kõigi nende kolme omaduse summa korrutada ajaga annab aga kogemuse. Kogemus on nagu jalgrattasõit, oled kord juba omandanud, elad sellega kogu elu. Kalapüügi kogemus aga on kahtlemata üks huvitavamaid ja meeli köitvamaid üleelamisi, see on nagu sport – tekitab adrenaliini ning annab rahuloleva tunde saavutatust. Kui siia lisada veel juurde pingelang, ilus loodus, värske õhk ja liikumine, siis saaksimegi kokku ühe tervislikke eluviise hõlmava tegevuse.

Ahven on Eestis levinum siseveekogude kala, ta suudab isegi väga happelistes soolaugastes elada. Sellises keskkonnas muutuvad nad süsimustadeks kuraditeks ning triipe seljal on praktiliselt võimatu eristada, kuid liha seevastu on helevälg ja väga maitsev.

### Tark ahven

See kala on juba loodud röövkalaks, kes sööb praktiliselt kõike mis liigub, seega kogemustega kalamees järgib sama põhimõtet – tuleb ületada barjäär huvitavuse ja apaatsuse vahel. Röövkala võib olla pilgeni end täis söönud, kuid kui kohtab atraktiivselt serveeritud just haiglaselt liikuvat saaki, ei ütle ta kunagi täiendavast magustoidust ära. Seevastu lepiskalale võib tundide viisi mingisugust rohelist adru endale sisse vedada sellise järjekindlusega, nagu oleks ta võlgu oma esiisadele.

Siit siis väike nõuanne ahvena püüdjatele: liigutage vahetpidamata sööta ja katsuge ta tema nina eest ära tõmmata. Ahven on uskumatult kiire ja täpse haaramisega ning jõuab söödale tahtmise korral väga kiiresti järele.

Vahel paneb mind imestama ahvena kavalus kasutada ära inimest oma toidu otsingutel. Seda saate ise vajadusel katsetada. Suvel liivase põhjaga ja selge läbipaistvusega rinnuni vees olles jääge seisma ning trampige jalgu vastu põhja. Viimasest tegevusest lähtudes ajate üles ilmatuma liivasodi ning loomulikult arvate, et ka kalad hirmutasite ära, aga oh ei, just vastupidi. Peagi, kui vesi on selginenud, avastate, et põhja peal istuvad kümned ahvenad ning ootavad ja ei karda mitte midagi. Aga miks nad peaksidki kartma, teie ise ju annate neile süüa, nimelt trampimisega lööte koos liivaga ülesse tuhandeid liivas peituvaid ussikesi ning mida rohkem te tambite, seda lähemale nad

tulevad. Siit ka seos, miks ahvenad kolkimist ja tuuraga toksimist ei karda, seevastu lepiskalad ujuvad kiiresti eemale.

Tihti luusivad ujulate vahetus läheduses tuhanded ahvenad, kuid ujujatele jäävad nad märkamatuks, küll aga imestab samas sillal püüdev kalamees oma saagi rohkuse üle.

### **Lähme ahvenat püüdma!**

Nüüd on siis võimalus seda kõike ise oma silmaga ja käega kogeda, nimelt toimub Rakvere Spordikeskuse ja Väike-maarja Vallavalitsuse toetusel valdade talvapäevade raames, 28-1 veebruaril 2010 kell 11.00, Äntu Valgejärvel ahvenate püügivõistlus „Äntu Triibu 2010“ (Väike-Maarjast 7 km Jõgeva poole). Sellest etendusest saab iga vald esitada oma koosseisu kõige kõvemad kalamehed võistlejateks ja ka muidu võivad kalamehed võistleva ja kaasaelajad uudistama loodusesse tulla. Praeguste külmadega on üsna korraliku jääkatte tekitanud ning seda väike sula enam ei löhu.

Peale selle on Rakvere Spordikeskus, Väike-Maarja vald ja Eestimaa Spordiliit Jõud välja pannud üllatusauhinnad, medalid ja kogu ettevalmistust nõu ja jõuga toetanud. Siinkohal tänaksin Väike-Maarja vallavanemat Urmas Tamme, kes minu uuest ideest kalapüügi võistlust korraldada, kahe käega kinni koheselt haaras.

### **Võistluste reeglitest siis lähemalt:**

#### **Võistlus on kõigile tasuta!**

- Registreerimine algab tund enne võistlust Äntu Valgejärve parklas (panen suunava sildi suurele maanteele 7 km Väike-Maarjast Jõgeva suunas).
- Parklast järveni on vahemaa sadakond meetrit.
- Püük toimub kogu järvealal, järv ise ei ole kuigi suur.
- Püüda võib ühe õngega korraga (taliõng ühe kirptirguga, mida söödastatakse sääsevastsega). Sikutiga ja eluskaladega on püük keelatud.
- Arvesse lähevad ainult ahvenad, ehk rahvakeeli triibud.
- Võidab see, kes saab suurima kaalu ahvenaid nelja tunni jooksul.
- Eriauhind Rakvere Spordikeskuse poolt suurimale ahvenale.
- Väga külma ilma korral teeme võistlusaja lühemaks.
- Olemas suurimatele abivajajatele tasuta kohapeal sääsevastsed ehk sööt ahvenale, samuti püügi jaoks tagavaraosasid ning jääpuur.
- Kõik võistlejad on jääl omal vastutusel ning soovitame tagada korralik riietus ning vettpidavad jalanõud.

Loosiauhinnad!

**Info: Allan Jaakus, tel. 5072182, 3278203**

Talipüügi võistlustel on enamasti varustuses talipüügiõng vajadusel rulliga, jõhv/nöör, mille otsas kirptirk. Viimane koosneb tinasulamitest ja konksust ning söödastatakse enamasti sääsevastsega, samas ei ole soovitatav lisada kirptirgule mittelooduslikke osasid v.a. tinaosa ise ja ka selle mõõdud ei tohiks ületata 15 mm, millele lisandub üks konks. Võib ka kasutada tina- konks eemal asetsevat

versiooni, kuid ahvena püügil ei taha selline rakendus efektiivne olla.

### **Äntu Valge järvest lähemalt:**

Järv on väga läbipaistva veega ja kohati 5-7 meetrit sügav. Põhiliseks kalaliigiks ahven. Mõned päevad tagasi tegime kontrollpüügi, kümnekonna minutiga kaheksa ilusates värvides ahvenat.

### **Ahven pannil.**

Eemaldada 100-300 grammistel ahvenatel pea ja sisikond, soomused võivad jääda ning lisada kergelt soola ja kõhtu peita tükike võid. Pannile rändavad viimased kõhud ülesse poole nii umbes 6-8 tükki ja kinnise kaane all võimalikult madalal temperatuuril küpsetada omas mahlas 50 minutit, tuleb jälgida, et minimaalne praadimise protsess ikka toimuks. Selle tulemusena peaks jääma ahvena liha väga mahlaseks ning eralduma kergelt luudelt. Kuna ahvenal on suhteliselt vähe luid, siis on võimalik üsna väikeseid isendeid luuvabalt süüa. Tavaliselt õnnestub see kahvliga suurepäraselt, tuleb ainult peale küpsetamist kõht sabani laiali lükata ning sama saab ka küljeluudega teha. Nüüd kahvliküljega kergelt kahele poole liigutades haarate kogu maitstva sisu kahvlile ja edasi loomulikult suhu – oi kui maitsev!

Tervislikku olemist! Allan Jaakus