

OVNSTEGT ØRRED/GEDDE
DU SKAL BRUGE EN ØRRED PÅ CA. 40-50 CM. ELLER GEDDE FRA KLARVANDET SØ
ELLER Å PÅ 60-70 CM.
FOLIE (GERNE DEN KRAFTIGE)
LØG, TOMAT, PERSILLE, SMØR/FLYDENDE MARGERINE OG SALT

START OVNEN PÅ 200 GRADER
SKRAB EVNT. FISKEN FØR DEN SALTES OVER DET HELE
(GEDDEN PLEJER JEG AT SKYLLE LIDT I VARMT VAND FOR DEREFTER AT SKRABE
SLIMEN AF)
LÆG 2 STK. FOLIE CA 10 CM. LÆNGERE END FISKEN OVENPÅ HINANDEN OG FOLD
DEM SAMMEN NOGLE GANGE I DEN ENE SIDE
FOLD FOLIEN UD OG SKÆR LØG I CA 1 CM. TYKKE SKIVER. TOMATER I CA. 0.5 CM.
TYKKE SKIVER
LÆG LØGRINGE PÅ MIDTEN AF DET ENE STYKKE FOLIE, **IKKE LIGE MIDT I SAMLIN-**
GEN FYLD OP MED HAKKET PERSILLE OG LUK MED EN TOMAT SKIVE
DER SKAL VÆRE SÅ MANGE AT FISKEN KAN BALANCERE DERPÅ.
TAG NOGLE AF DE MINDRE LØGRINGE/TOMAT OG LÆG DEM INDEN I FISKEN PÅ
SAMME MÅDE MED PERSILLE.
PROCESSEN GENTAGES OVENPÅ.
LÆG SMØRKLATTER/FLYDENDE MARGERINE VED/PÅ FISKEN OG LUK FOLIEN OM-
KRING. SAMLINGEN SKAL HELST VÆRE OPPE MIDT PÅ FOR AT SAFTEN IKKE LØBER
UD. ENDERNE TWISTES SÅ DET HELE ER TÆT.
LÆG I ET OVNFAST FAD FOR AT SAMLE EVNT. SAFT DER LØBER UD.
HELE HERLIGHEDEN DAMPES I OVNEN.
ØRRED PÅ 40-50 CM. CA 40 MINUTTER. MAN KAN EFTER TID ÅBNE DEN ENE ENDE
OG MÆRKE OM LØGENE ER MØRE. DETTE ER EN GOD INDIKATOR FOR DEN ER
FÆRDIG. ELLER LUK IGEN OG GIV MERE TID.
GEDDE PÅ 60-70 CM. CA. 60 MINUTTER IGEN TJEK LØGENE.
SAFTEN KAN BRUGES TIL AT LAVE OPBAGT SOVS ELLER SOM DEN ER SAMMEN MED
EVENTUELT NYE KARTOFLER.
VELBEKOMME.

 Aars Bogtryk & Offset	 Trend Kro . Viborgvej 605 . Trend 9640 Farsø . Tlf. 98 67 81 35 <i>Stedet hvor lystfiskere mødes</i>
--	---



TREND AA
LYSTFISKERIFORENING

Medlem af Danmarks
Sportsfiskerforbund



49. årgang - nr.2
September 2019

Fiskekrogen



Vandløbsrestaurering den 7. september.
Læs mere på side 6.

Formand:

Per Johannsen
 Tofteparken 95
 9600 Aars
 Tlf. 50498525
pj62@hotmail.dk

Kasserer:

Jan B. Larsen
 Kong Valdemars Vej 11,
 9600 Aars
 Tlf. 51280008
beirholm-larsen@mail.dk

Næstformand

Karsten Bjerg Jensen
 Schibstedsvej 11,
 9460 Brovst
 Tlf. 91230210
karstenbjerg@me.com

Sekretær:

Steen Brorsen
 Risgårdvej 19, Nyrup
 9600 Aars
 Tlf. 20685338
ls.brorsen@mail.dk

**Øvrige:**

Johannes Christensen, Aggersborgvej 14, 9670 Løgstør, tlf. 42361058 jcaggersund@gmail.com
 Carsten Pedersen, Haraldsvej 1, 9640 Farsø, tlf. 98632486 / 21374386 cpgitte@mail.dk
 Christian Anker Holm, Nørregade 53 Ast.th., 9640 Farsø, tlf. 28737081

Redaktør af FISKEKROGEN

Torben Urth
 Oustrupvej 37, 9600 Aars
 tlf. 30531121
torbenurth@tdcadsl.dk

FISKEKROGEN udkommer
 maj, september og december måned.
 Redaktionen slutter en uge
 før udgivelsesmåneden

Lodsejerudvalg:

Kontaktperson: Karsten Bjerg Jensen, tlf. 91230210

Vandplejeudvalg:

Kontaktperson: Johannes Christensen tlf. 42361058

PR- og arrangementsudvalg:

Kontaktperson: Steen Brorsen, tlf 20685338

Hytte- og Materieludvalg:

Kontaktperson: Carsten Pedersen, tlf 98632486 / 21374386

Juniorudvalg:

Kontaktperson: Orla Berthram-Nielsen, tlf. 98643864

Opsynsudvalg:

Kontaktperson: Peter Krogh Madsen, tlf 29247433

Fiskeribetjente: Find Kristensen, Niels-Chr. Rask, Tonny Pedersen.

Fiskerikontrollen: 72185600 / 72185609

Hjemmeside: <http://www.trendaa.dk>

Webmaster: Michael van der Graaf

Hjemmesideredaktør: Jonas Høholt

Ovenstegt ørred

Tekst til opskriften findes på bagsiden



Af Per Johannsen



Vandløbsrestaurering den 7. september kl 09.00

Vandplejeudvalget indbyder alle interesserede til at deltage i udlægning af gydegrus i Trend Aa lørdag den 7. september.

Vi skal udlægge gydegrus på en række lokationer nedstrøms Hornumbro.

Vi mødes ved P-pladsen ved Hornumbro kl 09.00 til rundstykker og kaffe inden arbejdet påbegyndes. Der serveres let frokost samt øl/vand efter endt arbejde.

Medbring gerne skridtstøvler/waders, arbejdshandsker og skovl.

Tilmelding til Johannes Christensen på icaggersund@gmail.com eller 42361058

Vel mødt

Vandplejeudvalget

Skal du KØBE eller SÆLGE?

Det er os du skal vælge!

Vi sælger LAND, BY & FRITID i hele Vesthimmerland og Jammerbugten!



MÆGLERFIRMA
ASGER LARSEN

Tlf.: **98 67 81 32**
www.maegleren.dk
mail@maegleren.dk

Vi bakker op

om de foreninger, der er med til at holde lokalsamfundet i gang.

Jutlander
Bank

Aars • Himmerlandsgade 74 • 9862 1700 • jutlander.dk



Julefrokost

Fredag den 22. november 2019 kl. 19.00 afholdes den årlige julefrokost for medlemmer og "påhæng" i Hytten på Ågårdvej i Hyllebjerg.

HUSK at medbringe en lille gave til det STORE pakkespil.

Tilmelding senest den 17. november til Lars 2462 2221 eller Leon 3068 2625.

Vel mødt til en rigtig hyggelig aften i godt selskab.

Formandens leder

Sæsonen 2019 går mod sidste fase og desværre må siges indtil nu at være under middel. Der er ikke mange indberetninger at se på hjemmesiden på stående fod. Håber det retter sig lidt her sidst på sæsonen.

Meldingerne er de samme i mange af de andre foreninger rundt omkring Limfjorden. Vi har i efterhånden en del år set og talt om hvordan skarv, sæl og måger fester på de ørreder der bliver lavet i åen, da der stort set ikke er andre byttedyr tilbage i Limfjorden. Derudover tager Garnene sin andel.

Bestanden af disse er efterhånden rigtig store og især Skarven kommer også på overvintring fra nord i stort tal. Vi ser så desværre også de fisker direkte i åen, med stor skade på vores ørredbestand til følge.

Derfor har vi også fra bestyrelsens side lagt op til der skal gøres en større indsats i Limfjorden, da vi efterhånden har rigtig godt fat i antallet af gydepladser, men desværre alt for få fisk til at bruge dem. Så her kan vi drosle lidt ned og "kun" lave vedligeholdende tiltag. Indsatsen i Limfjorden vil især komme igennem Limfjords rådet, hvor vi er repræsenteret. Her håber vi sammen med de andre foreninger at kunne præge dagsordenen, når der skal laves ny bekendtgørelse for Limfjorden.

Jeg afslutter denne lille leder med en egen beretning fra åen uden fisk, men som alligevel vil blive husket et stykke tid.

Fiskede sent en sommeraften nedstrøms Boltrup gården igennem det tætte stykke, hvor naturen har stået urørt i mange år. Flyttede position og kom fri af træerne/sivene og stod bogstaveligt ansigt til ansigt med en stor buk, som ikke havde opdaget jeg kom listende. Vi brølede af hinanden i forskrækkelse. Ja jeg tror faktisk der kom 2 brøl fra hver, inden bukken vendte og stormede ind i de høje siv/træer. Må sige de næste kast jeg foretog var lidt upræcise, sådan rystede jeg efter den seance.

Men det er lige præcis disse uforudsete oplevelser der gør turene ved åen gode.

Håber alle får nogle gode sensommer ture ved vores skønne fiskevand.

Knæk & Bræk

Per.J.



Sti for adgang til åen nedstrøms Boltrup gård



På ovenstående kort er afmærket den tilladte sti (langs markskellet vest for Boltrup gård) for adgang til åen nedstrøms Boltrup gård.

Det er hermed muligt at fiske ned af åen på strækket fra Boltrup gården til den nye sti og derefter gå tilbage langs marken. Således forstyrres man ikke fiskeriet for andre på dette stykke, fordi man undgår at skulle gå tilbage langs åen igen. Venligst husk at lukke led på hegn efter dig.

For spørgsmål henvendelse til formand Per Johannsen på 5049 8525