



Του κόσμου τα δολώματα!

από το 1964

ΠΑΡΙΣ



ΛΟΓΙΑ ΑΛ ΜΥΡΑΣ...

Έχοντας ζήσει περισσότερα χρόνια της ζωής μου μέσα και γύρω από την θάλασσα, παρά έξω από αυτήν, έμαθα να την αγαπώ, να την σέβομαι αλλά κυρίως να την προστατεύω πλέον, με όποιο τρόπο τρόπο μπορώ.

Η θάλασσα είναι κοιτίδα ζωής και ίσως στο μέλλον να μας δώσει περισσότερα, από όσα εμείς με λάθος τρόπους τις περισσότερες φορές, παρνουμε από αυτήν.

Μετά από χρόνια αδιάκοπης παρατήρησης, εξακολουθώ μέχρι σήμερα να εκπλήσσομαι ευχάριστα μαθαίνοντας κάπι καινούριο, σε ό,τι αφορά την λειτουργία της τροφικής αλυσίδας και από την εξέλιξη της ίδιας της θαλάσσιας ζωής.

Η αξία όμως της γνώσης γεννιέται μέσα στην ιδιότητα της φυσικής περιέργιας που έχει κάθε άνθρωπος και γίνεται συνείδηση μέσα στην βιωματική εμπειρία της δοκιμής. **Είναι πιστεύω, καταγεγραμένη γονιδιακά η σχέση μας με όλες τις παραμέτρους, που αφορούν μια ...προϊστορική ασχολία επιβίωσης του ανθρώπου, το Φάρεμα.**

Ο πανάρχαιος ελληνικός αλλά και μεσογειακός πολιτισμός το αποδεικνύει με πλήθος ευρυμάτων, τεχνέργων τοιχογραφιών και παρέχει παγκόσμια τη γνώση για τις καθημερινές συνήθειες των ανθρώπων της εποχής ...χωρίς "πλαστικά εργα-



λεια" ...ψαρέματος!

Κανένας οργανισμός, λοιπόν δεν είναι περιττός, όσο μικρός, ή ασχημος, αργός ή γρήγορος και αν είναι, είτε ζει επιφανειακά στον βυθό ή αρκετά εκατοστά κάτω και μέσα σ' αυτόν. Τα πάντα έχουν αξία και παιζουν απαραίτητο ρόλο στις διατροφικές επιλογές των ψαριών. Γι' αυτό τον λόγο **η πρόταση σε όσους ψαρεύουν παράκτια ή όχι, ήταν, είναι και θα είναι** ... μακράν των υπολοίπων δολωμάτων, τα επονομαζόμενα **ζωντανά**.

Το έντυπο που εκδώσαμε, σκοπό έχει την απόκτηση βασικών γνώσεων γύρω από αυτά τα δολώματα, ως προς τον τρόπο χρήσης και συντήρησής τους, με γνώμονα την συγκίνηση που κρύβεται μέσα στο σπορ του ψαρέματος.

Κυρίως, όμως να νιώσουμε και εμείς μέρος αυτής της αλυσίδας, θηρευτή & θηράματος με όσο πιο φυσικό και άβλαπτο τρόπο, μπορούμε να το πετύχουμε αυτό.



Εύχομαι σε μικρούς και μεγάλους, καλές ψαριές με σεβασμό στο θαλάσσιο περιβάλλον και σύνεση στην διαχείρισή του για να μπορέσουμε να το παραδώσουμε, όσο πιό απείραχτο και αμόλυντο γίνεται, στα παιδιά μας.

Πάρις Μαρανίς



ΦΑΡΑΩ

Ένα πολύ καλό ακριβό δόλωμα, το οποίο αρχίζει να σπανίζει, δηλαδή σε **λίγα χρόνια θα λέμε "φαραώ" και θα λέμε μια ακραία ανάμνηση.....**

Είναι κατάλληλο δόλωμα για όλα σχεδόν τα Ψάρια. Ψαρεύει ημέρα αλλά και νύχτα. Εξαιρετική επιλογή ως επί το πλείστον για τσιπούρες, σαργούς, μυλοκόπια, αβλιάδες, λιθρίνια, φαγκρόπουλα, σκαθάρια, μελανούρια και σχεδόν τα πιο πολλά Ψάρια.

Δεν ψαρεύει σε αμμώδεις βυθούς. Το φαραώ δεν είναι κατάλληλο για κεφαλόπουλα, σάλπες, ούγαινες (χιόνες) και μουρμούρες.

Ψαρεύεται όλες τις εποχές του χρόνου. **Οι καλύτερες όμως εποχες, είναι όταν "γαλακτώνει", δηλαδή απ' τα μέσα Σεπτέμβρη έως τα τέλη του Νοέμβρη.**

Είναι ευάλωτο στο λιάνωμα, γι' αυτό συνιστάται για βραδινό Ψάρεμα καθώς έχει πολύ φώσφορο. Η συντήρησή του είναι πολύ απλή. Σε λεκανάκι τοποθετούμε προσεκτικά το δόλωμα χωρίς να του δημιουργήσουμε "σοκ" από την διαφορά θερμοκρασίας κατά την μεταφορά του. **Με προσοχή και ΜΟΝΟ με θαλασσινό νερό, σκεπάζουμε ίσα-ίσα το φαραώ, αφήνοντάς το σε σκιερό, χωρίς έντονα φώτα χώρο.** Η σωστή θερμοκρασία είναι 8-14 C°, γι' αυτό τους καλοκαιρινούς μήνες, χρειάζεται περισσότερη προσοχή στη σωστή θερμοκρασία.

Δολώνουμε κόβοντας απ' την ουρά και προχωρώντας προς το κεφάλι. Αυτό είναι και το μεγάλο πλεονέκτημα του δολώματος, ότι δηλαδή **διατηρείται ζωντανό, όταν είναι κομμένο** και έχει συντηρηθεί σωστά.





ΚΟΚΚΙΝΟ ΑΓΡΙΟ

Είναι ο βασιλιάς των δολωμάτων, αλλά δυστυχώς και αυτό υπό εξαφάνιση, λόγω υπεραλιείας. Ακριβό επίσης δόλωμα, λόγω της σπανιότητάς του, αλλά με μεγάλη αποτελεσματικότητα, αφού το προτιμούν (...τρελλά όμως) όλα τα ψάρια χωρίς καμιά εξαιρεση.

Ψαρεύεται όλες τις εποχές του χρόνου, ημέρα και νύχτα, **έχει πολύ φώσφορο αλλά και πολύ αίμα**. Έχει πολύ κινητικότητα κατά την διάρκεια που είναι δολωμένο, προκαλώντας και τα πιο διαστακτικά ψάρια.

Θεωρείται μαλακό δόλωμα και χρειάζεται πολύ προσοχή στην συντήρησή του. Η σωστή θερμοκρασία διατήρησής του είναι 8-14 C°, γι' αυτό τους θερινούς μήνες χρειάζεται περισσότερη φροντίδα κατά την συντήρησή του, πάντα με θαλασσινό νερό στην κατάλληλη θερμοκρασία, για ψάρεμα παράκτυι ή από το σκάφος.

Ψαρεύεται ακόμη και αλατισμένο (παστωμένο), όταν κάποιος ψαράς θέλει να το κρατήσει για περισσότερο χρονικό διάστημα, λόγω έλλειψης του από την αγορά.

Είναι σπάνιο δόλωμα, γι' αυτό και ο ψαράς **επιβάλλεται να μην το χαραμίσει για... μπαλαδάκια** αλλά μόνο για "σοβαρά" ψάρια.

Είναι κατάλληλο δόλωμα για όλους τους ελληνικούς βυθούς.





ΜΟΝΟΔΟΛΙ ΝΤΟΠΙΟ

Ένα δόλωμα ανθεκτικό που ψαρεύεται σχεδόν όλες τις εποχές του χρόνου, σε οποιοδήποτε βυθό, επί το πλείστον ημέρα.

Μπορούμε να ψαρέψουμε ακόμη και το βράδυ. **Την εποχή που το διαλέγουμε, εάν υπάρχει πολύ "λιάνωμα", είναι καταλληλότατο, λόγω της αντοχής του στις μικροτιμπιές.** Επίσης έχει πολύ φώσφορο. Είναι ένα ακριβό δόλωμα γι' αυτό και οι στόχοι μας **επιβάλλεται να είναι σκαθάρια, αβλιάδες και πολλά άλλα... "καθαρά"!**

Δολώνεται ολόκληρο και εγγυάται επιτυχίες σε μεγάλα ψάρια. Διατηρείται σε 10-14 C°, πάντοτε σε θαλασσινό νερό και **αντέχει στην μεταφορά αλλά και στο ψάρεμά του αρκετές ημέρες**, εφ' όσον διατηρηθεί σωστά.

Είναι κατάλληλο δόλωμα σχεδόν για όλους τους ελληνικούς βυθούς, καθώς ο υπομονετικός αλλά και προσεχτικός ψαράς είναι σίγουρο ότι θα έχει καλό αποτέλεσμα..





MANA

Ένα ένα δόλωμα, υπό εξαφάνιση και αυτό, το οποίο απευθύνεται κυρίως στους λάτρεις των παραγαδιών, λόγω ανθεκτικότητας, αλλά και για **λόγους οικονομίας.** Φθηνό μεν δόλωμα αλλά με αποτελεσματικότητα σε όλους σχεδόν τους βυθούς.

Μας δίνει την δυνατότητα να ψαρέψουμε την ημέρα ακόμη και τη νύχτα. Έχει κι αυτό πολύ φώσφορο. Είναι κατάλληλο για όλες τις εποχές του χρόνου. Έχει μεγάλη επιτυχία στα περισσότερα ψάρια, εκτός από τα αφρόψαρα.

Διατηρείται πάντοτε σε θαλασσινό νερό και είναι ανθεκτικό στη μεταφορά του. Για την σωστή συντήρησή του, αρκεί η θερμοκρασία να είναι 10-14 C°. Είναι ένα δόλωμα κατάλληλο και για κάθετη, εφ' όσον αντέχει στην "ταλαιπωρία" που δημιουργεί το λιάνωμα.

Είναι κατάλληλο δόλωμα για κάθε τύπο ελληνικού βυθού.





ΤΣΟΥΤΣΟΥΝΙ ΑΓΡΙΟ

Σπανιότατο πλέον δόλωμα, σχεδόν εξαφανισμένο από τους ελληνικούς βιοτόπους του είδους, από ανεγκέφαλους δυστηχώς, που λόγω προσωπικού κέρδους υπεραλίευσαν στο παρελθόν μεγάλες ποσότητες του είδους, καθιστώντας πλέον πάμφτωχο τον βυθό από ένα εξαιρετικής αποτελεσματικότητας δόλωμα.

Η αναπαραγωγή του δυστυχώς είναι πολύ δύσκολη, στο φυσικό του περιβάλλον, διότι ο κύκλος της είναι μακροχρόνιος.

Δόλωμα καθαρά παραγαδίσιο, πολύ ακριβό, αλλά με σίγουρα και καλά αποτελέσματα για τον ψαρά, που θα επιλέξει όμως σωστό ψαρότοπο. Ψαρεύει ημέρα κυρίως από το χάραμα και ύστερα, ακόμη και μέχρι και τη δύση του ήλιου.

Διατηρείται σε θαλασσινό πάντοτε νερό σε θερμοκρασία 10-14 °C και είναι αρκετά ανθεκτικό στην μεταφορά του. **Είναι σκληρό δόλωμα με μεγάλο βαθμό αντοχής στο λιάνωμα**, γι' αυτό είναι το πλέον κατάλληλο, για τον ψαρά που διαθέτει χρήματα για να απολαύσει το ψάρεμα της καθετής.

Το προτιμούν όλα τα “καθαρά” ψάρια, σχεδόν όλες τις εποχές του χρόνου όταν είναι διαθέσιμο στην αγορά.

Ενδύκνειται γιά όλους τους τύπους του βυθού.





ΙΩΔΙΟΥ

Είναι εξαιρετική επιλογή γιά ψάρεμα ημερήσιο αλλά ακόμη και νυχτερινό. Ένα πολύ αποτελεσματικό δόλωμα και το όνομα του προέρχεται απ' την μυρωδιά του. **Όταν κόβουμε, για να το δολώσουμε, τα υγρά που εκκρίνει είναι σκέτο ιώδιο.**

Είναι και αυτό πολύ σπάνιο δόλωμα. **Προσοχή, γιατί ψαρεύει απ' το κεφάλι και 6 εκατ. πιο κάτω,** επειδή το υπόλοιπο σώμα του είναι πολύ μαλακό. **Σε περίπτωση που την 2η ή 3η ημέρα εξακολουθούμε να ψαρεύουμε είναι απαραίτητο να αλατίσουμε τις ουρές με σκοπό να "σφίξουν"** και με αυτό τον τρόπο να είναι εφικτή η δολωσιά μας.

Ψαρεύει όλες τις εποχές του χρόνου. Χρειάζεται φροντίδα στην μεταφορά του επειδή είναι πολύ μαλακό δόλωμα. Για την συντήρησή του απαραίτητα θαλασσινό νερό, σκεπάζοντας τα δολώματά με αυτό και αφήνοντάς τα σε δροσερό, σκιερό χώρο. Η σωστή θερμοκρασία είναι 8-14 C°, γι' αυτό τους **καλοκαιρινούς μήνες, χρειάζεται περισσότερη προσοχή στη σωστή θερμοκρασία.**

Είναι κατάλληλο δόλωμα για ψάρεμα σε όλους τους τύπους του ελληνικού βυθού και δεν πρέπει να χαραμίζεται στο λιάνωμα.





ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΟ

Δόλωμα εισαγωγής με εξαιρετικές επιδόσεις. Κατά την δολωσιά του χρειάζεται προσοχή.

Έχει πάρα **πολύ αίμα και φώσφορο που το κάνει ακαταμάχητο**, γι' αυτό και δεν πρέπει να σπαταλιέται... στο λιάνωμα.

Είναι θαυμάσια επιλογή για ημερήσιο αλλά και για νυχτερινό δόλωμα. Είναι ακριβό δόλωμα και στοχεύει σε όλα τα ψάρια εκτός από αφρόψαρα. Καλό είναι να αποφύγουμε το λιάνωμα, γιατί η ποιότητα του **εγγυάται αποτελεσματικές ψαριές, κυρίως σε "καθαρά"**.

Ψαρεύει όλες τις εποχές του χρόνου και σε όλους τους ελληνικούς βυθούς. Η καλύτερη εποχή του για αποτελεσματικότερες ψαριές, είναι **τους πιο ζεστούς μήνες του χρόνου, δηλαδή από τέλη Μαΐου έως και τα τέλη Νοεμβρίου**.

Η συντήρηση του είναι απλή. Άλλοι ψαράδες το έχουν στο φύκι αλλά προτείνουμε για καλύτερα πάντοτε φρέσκο θαλασσινό νερό σε θερμοκρασία 10 - 14 C° **σε σκιερό μέρος με ψυγειάκι και παγοκύστη**.

Δολώνεται και σε κομμάτι, αλλά και ολόκληρο με βοήθεια βελόνας.





ΜΑΥΡΟ ΣΚΟΥΛΗΚΙ

Ακόμη ένα σχεδόν υπό εξαφάνιση δόλωμα. Είναι ένα δόλωμα που **προσφέρεται για μουρμούρες** και για όλα τα ψάρια. Δεν είναι ιδιαίτερα ακριβό, γι' αυτό και το προτιμούν άπαντες, επαγγελματίες και ερασιτέχνες, για όλους τους τύπους ψαρέματος.

Ψαρεύει ημέρα αλλά και νύχτα το ίδιο καλά, όλες τις εποχές του χρόνου. Έχει πολύ φώσφορο.

(Πρόταση δική μας)

Εάν το ψαρέψουμε ημέρα που έχει πολύ λιάνωμα, το δολώνουμε με το κέλυφος για να αντέξει στις «επιθέσεις» των μικρών ψαριών. Δυστυχώς είναι ένα δόλωμα το οποίο ... επιφυλάσσει εκπλήξεις, επειδή αγοράζεται μαζί με το κέλυφος του, οπότε κανείς δεν γνωρίζει τι αγοράζει. **Θα λέγαμε ότι ο ψαράς αγοράζει «γουρούνι στο σακί».**

Συντηρείται σε 10 – 14 C° μέσα στην συσκευασία του. Αντέχει περιπου 4 ημέρες εάν συντηρηθεί κατάλληλα.

Εύκολο στην μεταφορά του. Ψαρεύει όλες τις εποχές του χρόνου και είναι κατάλληλο για όλους τους ελληνικούς βυθούς.





ΑΚΡΟΒΑΤΗΣ

Ένα κοινό οικονομικό δόλωμα. Επιλογή ακόμη και των αρχάριων, δηλαδή **είναι ένα δόλωμα ευρείας «κατανάλωσης»** καθώς χρησιμοποιείται λόγω του χαμηλού κόστους ακόμη και στο ψάρεμα της καθετής.

Κυριολεκτικά **Ψαρεύει...** "όπι κάτσει" γιατί είναι "φτηνό".

Κατάλληλο όλες τις εποχές, εφ' όσον εισάγεται από την Kiva σε μεγάλες ποσότητες. Ενδείκνυται για όλους του τύπους των ελληνικών βυθών.

Έχει τεράστια κινητικότητα κατά το ψάρεμα του, γι' αυτό και δικαιολογεί το όνομα του, από τις σαν ακροβάτη κινήσεις του.

Ψαρεύει ημέρα και νύχτα, δολώνεται σε κομμάτια αλλά και ολόκληρο με βοήθεια της ειδικής βελόνας.

Ανθεντικό στην μεταφορά του και συντηρείται σε 10 - 14 C° μέσα στη συσκευασία του, σε σκιερό πάντα μέρος.





ΚΑΡΑΒΙΔΑ ΚΟΚΚΙΝΗ

Ένα πάρα πολύ καλό δόλωμα, κορυφαίο στην κατηγορία του, για καθαρά ψάρια. **Είναι ακριβό, διότι δυστυχώς και αυτό τείνει να εξαφανιστεί** από τους ελληνικούς βιότοπους. Ψαρεύει όλες τις εποχές του χρόνου, **αλλά δεν αλιεύεται όλες τις εποχές.** Οι καταλληλότεροι μήνες είναι από **Γενάρη μέχρι και μέσα Αυγούστου.** Από εκεί και πέρα το δόλωμα "αδειάζει", διότι γεννάει και κλείνει τον κύκλο της ζωής του.

Εμφανίζεται πάλι από μέσα Δεκέμβρη έως μέσα Γενάρη οπότε και είναι διαθέσιμο για τον τυχερό Ψαρά που θα το προμηθευτεί. **Ψαρεύει με απόλυτη επιτυχία στα κόκκινα ψάρια,** χωρίς να υστερεί και στα υπόλοιπα. **Καταπληκτικής κινητικότητας ολοζώντανο δόλωμα,** αρκεί να το συντηρήσουμε σωστά, σε θερμοκρασία 10 – 14 C° πάντοτε με θαλασσινό νερό σε ψυγείο φορητό.

Ο ψαράς για να το συντηρήσει καλύτερα όταν βρίσκεται στη θάλασσα το έχει σε κουβαδάκι με θαλασσόνερο το οποίο και ανανεώνει τακτικότατα και πάντα με προσοχή στην μεταβολή της θερμοκρασίας. **Όταν απομακρύνεται απ' τη θάλασσα το στραγγίζει απ' το νερό του και όσο πιο στεγνό γίνεται, σε χαρτί κουζίνας.** Επιτυγχάνει με αυτό τον τρόπο να έχει πάλι άριστες ιδιότητες το δόλωμα, όταν βρεθεί ξανά στη θάλασσα, οπότε ο ψαράς και το ξαναβάζει στο θαλασσινό νερό, συνεχίζοντας την απόλαυση του ψαρέματος.

Κατάλληλο για ημερήσιο αλλά και νυχτερινό ψάρεμα, σε όλους τους τύπους ελληνικού βυθού.





ΚΑΡΑΒΙΔΑ ΠΡΑΣΙΝΗ

Ένα φθηνό κοινότατο δόλωμα σε όλη την ελληνική επικράτεια, **πολύ οικονομικό λόγω εύκολης αλιείας του** γι' αυτό και το προτιμούν όλοι οι παραγαδιάρηδες και όχι μόνο.

Δουλεύει το ίδιο καλά απ' έξω, αλλά και στην βάρκα για καθετή.

Ψαρεύει όλες τις εποχές του χρόνου και σε όλους τους ελληνικούς βυθούς.

Διατηρείται στο πριονίδι συνήθως για 2 ημέρες το πολύ, **αλλά εμείς καταφέραμε και την διατηρούμε ζωντανή, όσο χρόνο εμείς θέλουμε.**

Κινητικότατο δόλωμα όσο παραμένει ζωντανό, γι' αυτό και δολώνουμε προσεχτικά απ' την ουρά και βγάζουμε την μύτη του αγκιστριού στα πρώτα πόδια του θώρακα.

Η θερμοκρασία συντήρησης είναι 10 – 14 C°. Ψαρεύεται περισσότερο την ημέρα.

Κατάλληλο για όλα τα ψάρια και επιτυχημένη επιλογή του ψαρά τόσο απ' έξω, όσο και μέσα από το σκάφος.

Ψαρεύει σε όλους του ελληνικούς βυθούς και +



ΠΟΡΦΥΡΑ

Μαλάκιο, που ζει σε όστρακο, το οποίο χρειάζεται να σπάσουμε, για δολώσουμε το σώμα του.



Εξαιρετικό δόλωμα, ανθεκτικό στο λιάνωμα, κυρίως για τοιπούρες, που είναι δύσκολα και γεμάτα καχυποψία ψάρια. Δουλεύει καλά την ημέρα αλλά και τη νύκτα. **Είναι κατά τους χειμερινούς μήνες, η επιλογή έμπειρων ψαράδων τοιπούρας, ιδιαίτερα όταν δεν υπάρχει άλλο ζωντανό για τοιπούρες, διαθέσιμο.**

Διατηρούνται σε δροσερό, σκιερό μέρος με θαλασσινό νερό. Το σημαντικότερο είναι να θυμηθούμε τα παιδικά μας χρόνια, οτι δηλαδή μπορούμε και μόνοι μας να τα πιάσουμε, σαν δόλωμα.



ΚΑΒΟΥΡΑΚΙ

Οστρακόδερμο, που ζει στα βραχάκια των ακτών. Θα προσπαθήσουμε να το κρατήσουμε ζωντανό στο αγκίστρι μας, με σκοπό να προσελκύσουμε κάποια μεγάλη τοιπούρα, “**τη βασίλισσα της θάλασσας**”, με τις φυσικές του κινήσεις.



Θα το καρφώσουμε, μπροστά, ανάμεσα από τα μάτια, θα το περάσουμε σχεδόν ολόκληρο και θα ξανακαρφώσουμε από κάτω προς τα επάνω, αυτή τη φορά στο πίσω μέρος, ώστε το αρπάδι να φανεί στην πάνω πλευρά και το μεγάλο αγκίστρι μας, να αγκαλιάζει όλο το σώμα του καβουριού.

Το δαγκανάρι,

από μεγάλα καβούρια της ανεμότρατας, που δυστυχώς αποψι-

λώνει τον βυθό, αφού το αποκόψουμε από το καβούρι, κόβουμε λίγο στο σημείο αυτό και μετά αφαιρούμε το κινητό μέρος της δαγκάνας, για να περάσουμε απ' εκείνο το σημείο, το αγκίστρι μας.



ΜΥΔΙ

Μαλάκιο, που προστατεύει το μαλακό σώμα του, από από ένα **απόρθητο για τα μικρόψαρα κέλυφος**. Τα συλλέγουμε με τα χέρια μας, καθώς είναι κολλημένα σε ρεμέντζα, κάβους, βράχια κτλ.



Δολώνουμε, χωρίς να το ανοίξουμε, καρφώνοντας χαμηλά στο τριχωτό του σημείο και βγάζοντας το αρπάδι στο σημείο, που σχηματίζεται καμπύλη στο όστρακο, το οποίο κλείνει το αγκίστρι μέσα του, φυσικά. Εκλεκτός μεζές για τις τοιπούρες, τα σαγόνια των οποίων δεν δυσκολεύονται διόλου, να το συνθλίψουν, χωρίς δισταγμό.



Αυτό ακριβώς το κρίσιμο σημείο πρέπει να εκμεταλευθούμε και να καρφώσουμε άμεσα, μην αφήνοντας χρόνο στο ψάρι να αφήσει το δόλωμα.

ΣΚΑΡΤΣΙΝΙ

Οστρακόδερμο, που ζει σε άλλα, κενά όστρακα, που τα χρησιμοποιεί σαν κατοικία, μέχρι συνεχίζοντας να βρεί μεγαλύτερο και πιό ταιριαστό... “**σπιτικό**”!



Αφού σπάσουμε το όστρακο προσεκτικά, αφαιρούμε τα δύο δαγκανάρια για να τα δολώσουμε μετά. Δολώνουμε ολοζώντανο το σκαρτοίνι, **περνώντας το αγκίστρι** κατά μήκος του σώματος, αρχίζοντας απ' την ουρά καταλήγοντας στον θώρακά του, όπου βγάζουμε το αρπάδι, όπως ακριβώς στο καραβιδάκι.



Μπορούμε, αφού κόψουμε τα δαγκανάρια να τα δολώσουμε και αυτά, με μεγάλο αγκίστρι που διαθέτει κούρμπα.



Τα αναζητούμε, σε λιμανάκια, όπου οι ψαράδες καθαρίζουν τα δίχτυα τους.





TRABUCCO

Form & Performance

AWA-SHIMA
The other world of sport-fishing

FISH FIGHTER

Luciapuma

ΧΟΝΔΡΙΚΗ ΠΩΛΗΣΗ: **ΜΠΑΡΟΥΣ ΠΑΡΙΣ**

Ζωντανά δολώματα

Αγ. Παντελεήμονος 38, 186 48 Δραπετσώνα,
τηλ.: 210 46 13 542, 210 40 82 559, fax.: 210 46 28 893
e-mail: info@trabucco.gr www.trabucco.gr

ΛΙΑΝΙΚΗ ΠΩΛΗΣΗ: **ΜΠΑΡΟΥ ΜΑΡΙΑ**

*Ζωντανά δολώματα
& είδη αλιείας*

Εθνικής Αντιστάσεως 15, 186 48 Δραπετσώνα,
τηλ.: 210 46 13 542, 210 40 82 559

ΧΟΝΔΡΙΚΗ ΠΩΛΗΣΗ: **ΜΠΑΡΟΥ ΜΑΡΙΑ & ΣΙΑ Ε.Ε.**

Είδη αλιείας

Αγ. Παντελεήμονος 38, 186 48 Δραπετσώνα,
τηλ.: 210 46 28 583, 210 40 82 559, fax.: 210 46 28 893
e-mail: info@trabucco.gr www.trabucco.gr