

SAZAN HAKKINDA HERPEY

Gönderen : mku - 05/03/2008 19:50

<http://cilginbalikci.com/images/sazan/saz2.jpg>

<http://cilginbalikci.com/images/sazan/saz1.jpg>

Ülkemizdeki genel olarak Sazan ve diğeri bir tür olan Aynalı sazan olarak bilinir. Ancak bu cinslerin haricinde uzun sazan olarak ta bilinen pullu sazan da mevcuttur. Baraj göllerinin balıklandırılmasında kullanılan balık Aynalı Sazan olmakla birlikte gölete su yolları ile gelen pullu sazanda o gölde yerleşir. Avcıların gözdesi ise aynalı sazan olmakta bu da bir süre sonra aynalı sazanın azalması pullu sazanın baskın çıkmasına sebep olmaktadır. Çaprazlama dölleme neticesinde ortaya çıkan sazan türleri apağında görülebilir.

Sazan türünün beslenme beklentileri de cinslerine göre değişiklik göstermektedir. Pullu sazan göl dibinden yem ararken karnı yüze paralel olarak durmakta Aynalı sazan ise dip bir pozisyonda yemlenmektedir. Çok obur olan bu balık devamlı olarak yem aramaktadır.

Bulunduğu göl veya göletteki besin aylara ve suyun ıssızlığına göre gelişme göstermektedir. Göl içindeki zooplankton ve phytoplanktonun gelişmesi verimlidir. Bu durum göldeki balığın üremesi ile çok yakından ilgilidir.

Apağdaki pemalar mevsimlere göre o göldeki su ıssız seviyelerini göstermektedir. Su ıssızlığı ve beslenme zinciri içindeki diğer etkenlerin gelişmesini de etkilemektedir.

Sazan balığı tüm balıklar gibi alınacak olursa yükü ve malzemesi en çok olan balıktır. Sazan avına gidecek olan Olta Balıkçıları malzemeleri yanına alması iyi olur;

0.35 - 0.40 misina

Değişik boy ve ağırlıkta hassas gezer pamandıra (Tercihen fosfor takılabilecek türlerde olanlar)

Fırdöndü ve klipsler

Değişik ağırlıkta gezer ve sıkıştırma kurbanlar

Kaliteli iğneler değişik boylarda uzun pala

Stoper (su derinliğinin ayarlanması için gereklidir)

Fosforlar (Gece avcılığı için)

Hamurlu yem atmada kullanılan ağırlıklı yay (Yedekleri olmalıdır)

Dip olta atacak olanlar için zil, misinayı bağlamak için sopa.

Kamış (Sopa)

Makine

Yemler

Fener (Yedek Pilleri)

Gaz lambası

Uyku tulumu ve çadır (gece kalıncaksa)

SAZAN AVLAMA ZAMANLARI

Gönderen : mku - 05/03/2008 19:51

ÜREME ZAMANI

Sazan balığı Mayıs ve Haziran aylarında ortam sıcaklığına göre üreme yapar. Sazan yumurtalarını genelde kıyaya yakın bölgelerde bırakır. Yumurta zamanı yanlış bir uygulama ile kendini balıkçı zanneden kişiler tarafından dirgen, tüfek kullanılarak avlanırlar. Yanlış uygulama ise ağ ve serpmedir. Göl ve göletlerde tamamen yasaklanmış olan bu yöntem balık neslinin yok olmasına neden olmaktadır

AVLANMA ZAMANI

Sazan balığının avlanma zamanı Arpa hasadının başlaması ile birlikte (Sirkülerde 1 Temmuz) başlar denmekle birlikte Ağustos başlarında avlanmaya gitmek daha doğru olur. Bunun nedenini ise şöyle izah edebiliriz. Ülkemizin coğrafi yapısı güney bölgesinde yumurtasının döken balık iç Anadolu bölgesinde daha dökmemiş durumdadır bu durum kuzeye gidilince daha da uzar. Yumurta döken zamanı yorgun ve aç kalan balık bu zamanlarda oldukça sıkı bir beslenme rejimine girer. Daha sonra bu durum azalarak yok olur. Eylül ve Ekim aylarında kıpa hazırlık yapmak için sıkı bir beslenme rejimine girer. Bu zamanlarda yakalanan balıklar daha lezzetli olur. Bu hususta unutulmamalıdır. Kumlu bölgelerin balığı daha lezzetli olur. Dibi çamurlu olan bölgelerde yakalanan balıkların etleri biraz kokar.

SAZAN HAMURLARI

Gönderen : mku - 05/03/2008 19:58

A- BASÝT HAMUR

http://cilginbalikci.com/images/yem/sazan_hamuru.jpg

1 ay bardađý mýsýr unu
3 ay bardađý beyaz un
3 paket vanilya
1 Yumurta tamamý
1 ay bardađý kaynamýp nane suyu
1 avuç toz þeker

YAPILIBI

Bunlarý iðnenmiþ sakýz kývamýna gelinceye kadar karýþtýr ufak toplar haline getirip kullanabilirsiniz.

B- PEKMEZLÝ PATATES

Patates haþlandýktan sonra kapalı bir kabýn içine pekmezi ve patatesi koyup 1 gün bekletildikten sonra iðneye yem olabilecek büyüklükte kesin sazan bu yemin kokusuna bayýlýr.

C- PEKMEZLÝ HAMUR YEMÝ

Pekmez
250gr un
50gr mýsýr unu
1 paket vanilya
5 yumurta sarýsý
Yarým ay bardađý þeker
ay bardađý süt

YAPILIBI:

Bu karýþmý karýþtýrýp yoðuruyoruz (fazla ince veya kalýn olmayacak þekilde) oltaya takmak istediðimiz ebatlar halinde misket yapýp kaynamakta olan pekmezli suda 3 dakika haþlýyoruz süzgeçle alarak 15 dakika dinlendirip kavanoza koyun.

D- TENDÝRDÝYOTLU HAMUR YEMÝ

Buðday unu
Mýsýr unu
Vanilya
Yumurta sarýsý
Tuz
Pamuk
Tendirdiyot

YAPILIBI:

Az buðday unu,az mýsýr unu,az vanilya,yumurta sarýsý,az tuz,az pamuk,az tendrtiyot bunlarý güzelce yoður misket gibi yap kaynar suda 2 dakika haþlayýp bir süzgeçle alarak gölgede kurumaya býrakýn 20 dakika sonra kullanmaya hazýrdýr.

E- SEHRÝYEDEN YEM YAPILMASI

Bir paket Þehriyeyi bir kaba koyup kaynamýp su ilave edin hamur gibi yoðurun sonra o hamurdan misket byklðnde koparýn

sonra hepsini yeniden kaynar suya atýn ardýndan bekletmeden sođuk suya atýn sudan ykardýktan sonra mýsýr unu ve vanilya bulayýp kapalý bir kaba koyun (kurumamasý için) kullanýma hazýrdýr

F- BAKLÝYATLI YEM

Kuru fasülye
Nohut
Kuru bakla
Bulgur
Pirinç
Mýsýr
Mercimek
Makarna veya behriye
Un
Vanilya
Ýrmik
Yumurta
Az pamuk

Not : epitleri evdeki bakliyat stođuna göre artýrabilirsiniz.

YAPILIMI

Yukarıdaki kuru bakliyatların hepsinden az miktarda bir tencereye koyup kaynat sonra iyice kaynatılan bu karýþýmý iyice ezip püre haline getirip büyük bir kaba un,vanilya,irmik, miktara göre 1-2 yumurta ile hamur yap azda pamuk karýþtırarak (dađýlmam için) ufak misketler haline getirerek kullanýn.

G- ANASONLU MISIR YEMÝ

Süt mýsýrý
Anason yađý
1 adet küçük kavanoz veya þipe

YAPILIMI

Taze süt mýsýrýný alýp tanelerini hazýrladýđýnýz kapalý kaba doldurun anason yađýný üzerine döküp kapađýný sýkýca kapatýp yere koyun.Avlađýnýza gittiđinizde bu yemi yemlediđiniz bölgede þamandıralý takýmda kullanabilirsiniz.

H- SAZAN YAYI ÝÇÝN YEM HAZIRLAMA

http://cilginbalikci.com/images/yem/sazan_hamuru.jpg http://cilginbalikci.com/images/yem/sazan_yayi.jpg

Civciv yemi
Mýsýr unu
Un
Koku için vanilya
Yumurta.
Anason yađý
Su

YAPILIMI

Bunların hepsini az su ile karýþtırýn (hamur kalýn kıvamda olmalı) elde ettiđiniz hamuru yayın içine sýkýptýrýn yumruk büyük hamur topu haline getirin yaya bađladýđýnýz iđneleri de hamura saplayın.

I- KUZU YEMÝNDEN SAZAN YAYI ÝÇÝN KÜSPE YAPIMI

<http://cilginbalikci.com/images/yem/kuspe.jpg>

4-5 kg kadar kuzu yemi
1-2 kg kadar mýsýr kúspesi
2 kg bildiðimiz buðday unu
Sazan için kullanýlan yay

YAPILIPI

Önce kullanacađýnýz kadar kuzu yemini ýslatýp dađýlmasýný bekleyin yemler dađýlýnca bir miktar un ve mýsýr kúspesini karýþtıp su ilave ederek karýþtıryn (hamur kalýn kývamda olmalý) ve yayýn içine sýkýþtıryn.

J- EKMEK ÝÇÝ

http://cilginbalikci.com/images/yem/ekmek_ici.jpg

Ekmek içi kullanmak sazan avýnda özellikle kara sazanda etkili bir yöntemdir.Ekmek içini iðneye takarken sýkýþđ hamur yapman gerekir.

Ekmek içi sýkýlmadan çýkarýlýr

Ýðneye sadece sap kýsýmýnda sýkarak baðlanýr

Alt kýsýmýnýn püsküllü olup su yedikçe püskül haline gelmesi avantaj saðlar..

SAZAN AVLAKLARI

Gönderen : mku - 05/03/2008 19:59

Bulunduğu Yerler

Akarsularda:

Akarsularda genel olarak akýntýya karþý durabileceði yerleri ve kýyya yakýn yerlerde bulunan taþ altlarý veya sazlık aralarý ile akýntýnýn girdap (anafor) yapýp boþaltýđý alanlarý tercih eder. Bu konu ile ilgili çizimler aþađýda verilmiþtir.

Göl ve Göletlerde:

Göl veya göletlerde tercih ettiði yerler ise göle akan dere ađzý, sel sularýnýn

göle aktýđý yerleri, sazlık önleri, kayalýklarýn suda girinti yaptýđý bölgeleri, aðaç kalýntýlarýnýn olduđu yerleri ve aðaçlýklarýn s bölgeleri tercih eder. Bu bölgeler genel olarak genç balýklarýn tercihi olur yaplý ve büyük balýklar derinlerde bulunur.