

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. Avcuların 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 apaşıda görebilirsiniz.

Sazan türünün beslenme beklileri de cinslerine göre deşipiklik 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.

Bulunduđu göl veya göletteki besin aylara ve suyun ısıısına göre gelişme göstermektedir. Göl içindeki zooplankton ve phyttoplanktonun gelişmesi verilmştir. Bu durum göldeki balığın üremesi ile çok yakından ilgilidir.

Apaşdaki pemalar mevsimlere göre o göldeki su ısıısı seviyelerini göstermektedir. Su ısıısı ve beslenme zinciri içindeki diğeri balığın gelişmesini de etkilemektedir.

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

0.35 - 0.40 misina

Deşipik boy ve aşırılıkta hassas gezer pamandıra (Tercihen fosfor takılabilecek türlerde olanlar)

Fırdöndü ve klipsler

Deşipik aşırılıkta gezer ve sıkıptırma kurpunlar

Kaliteli idneler deşipik boylarda uzun pala

Stoper (su derinliđinin ayarlanması için gereklidir)

Fosforlar (Gece avcılığı için)

Hamurlu yem atmada kullanılan aşırılıklı yay (Yedekleri olmalıdır)

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

Kamıp (Sopa)

Makine

Yemler

Fener (Yedek Pilleri)

Gaz lambası

Uyku tulumu ve çadıır (gece kalınacaksa)

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 kıyıya yakın bölgelerde bırakır. Yumurta zamanı yanlıp bir uygulama ile kendini balıkçı zanneden kípiller tarafından dirgen, tüfek kullanılarak avlanırlar. Yanlıp uygulama ise ađ 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 Ađust başlarında avlanmaya gitmek daha doğru olur. Bunun nedenini ise böyle izah edebiliriz. Ülkemizin coğrafı 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 eker

YAPILIBI

Bunlarý iđnenmiþ 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 iđneye 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 eker
ay bardađý süt

YAPILIBI:

Bu karýþýmý karýþtýrýp yođuruyoruz (fazla ince veya kalýn olmayacak şekilde) oltaya takmak istediđimiz ebatlar halinde misket yapýp kaynamakta olan pekmezli suda 3 dakika haþlýyoruz süzgeçle alarak 15 dakika dinlendirip kavanoza koyun.

D- TENDÝRDÝYOTLU HAMUR YEMÝ

Buđday unu
Mýsýr unu
Vanilya
Yumurta sarýsý
Tuz
Pamuk
Tendirdiyot

YAPILIBI:

Az buđday unu,az mýsýr unu,az vanilya,yumurta sarýsý,az tuz,az pamuk,az tendrtiyot bunlarý güzelce yođur 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 ehriyeyi bir kaba koyup kaynamýp su ilave edin hamur gibi yođurun sonra o hamurdan misket bykld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 karýþtırap su ilave ederek karýþtırayın (hamur kalýn kývamda olmalı) ve yayýn içine sýkýþtırayın.

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 sýkýþtırd 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

Bulunduđu Yerler

Akarsularda:

Akarsularda genel olarak akýntýya karþý durabileceði yerleri ve kýyya yakýn yerlerde bulunan tap atları veya sazlık araları ile akýntýnýn girdap (anafor) yapıp boþalttıđý alanları tercih eder. Bu konu ile ilgili çizimler abađýda 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 yaptıđý 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.