Rétt aflameðferð

Það er sífellt algengara að almenningur og ferðamenn leggi stund á ýmskonar sportveiði hér við land. Sérstaklega hafa sjóstangveiðar og handfæraveiðar aukist mikilvægt á síðustu misserum. Mikilvægt er að vanda til verka við meðferð þessa aðferð til að hármarka gæði afurðanna. Markmiðið með þessum einblöðungi er að sýna á einfaldan hátt rétt aflareðferð um bord í veðiskipum.

Blöðgun
Blöð er næring fyrir gerla og drecur úr geymslupoli afslans. Mikilvægt er að blöðga fiskinn eins fljótt og auðið er.

Gott er að leggja fiskinn á brik til að komast sem best að lifoddanum.

Rist er á lifoddann og um leið á slagæð. Mikilvægt er að skorið sé oraflega og að ekki sé skorið í eyruggabeinum (klumbu).

Rista þarf í gegnum hálsslagæðar sem liggja sitthvorum megin við hrygginn.

Slæging, þvottur og geymsla
Sé aflí slæðgur um bord skal gæta þess að skurðurinn nái aftur í gotraum, en ekki lengra. Fjarlægja þarf óll innýfl. Taka skal varlega á eyruggabeinum því algengt er að holdið þar í kring sé rifuð þegar verið er að slægja.

Til að ná hármarks árangri við blöð-
tæmingu þarf fiskinum að blæði í blöðgunarkeri í u.h. 15 minútur áður en hann er ísaður.

Að lokum er fiskurinn ísáður í ker, en góð kæling skiptir sköpunum við að tryggja gæði og geymslupoli afslans. Varast ber að líta fiskinn verða fyrir óparfa hnjaski þegar honum er raðað í kerin og gæta þarf þess að ísa vel.

Avallt skal hafa í huga að unnið er með matvæli og því er hreinþæti aft ef mikilvægt.
On board handling

Sea angling along the shores of Iceland using a rod or handline is becoming increasingly popular amongst the general public and tourists. Just as with any other catch, correct on board handling is imperative in order to secure the quality of the catch. The aim of this leaflet is to show, in a simple way, how to correctly handle catch on board small vessels.

Bleeding
Blood is a good nutritional source for microbes and its presence in the flesh of fish contributes towards shorter shelf life of the catch. It is therefore very important to drain blood from the flesh of the fish as soon as possible. Success of the bleeding depends largely on whether the heart is still beating when the artery is cut.

Gaffing
Be careful not to swing the gaff towards the hull of the vessel when gaffing catch. Otherwise there is danger of damaging the hull of the boat if you miss. Only gaff catch in the head, gaffing into a fillet damages its appearance and exposes the flesh to microbes.

Gutting, cleaning and chilling
On vessels at sea, bleeding is done immediately the fish are caught. If the fish bled on board, however, it is important to cut all the way down to the cloaca, without damaging the intestines. Remove all of the intestines and be careful not to pull on the flesh around the collarbones. The flesh around the collarbones can easily be damaged when the fish is being gutted.

To secure the best possible bleeding it is best to allow the fish to bleed in bleeding tubs/tanks for approximately 15 minutes. This needs to be done regardless of whether the fish is gutted or not.

Finally catch is placed into iced tubs. Adequate chilling is essential in order to ensure quality and shelf life of the fish. Be sure to minimise any unnecessary harsh treatment of the catch e.g. do not throw the fish into the tubs.

Do not forget that good hygiene is important when working with food.