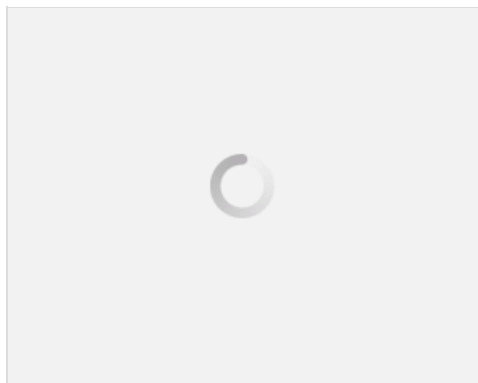


بهترین طعمه ماهیگیری جنوب قسمت ۷ : مشتقات مرغ (دل ، جگر و ...) (نسخه PDF)

خوب در ادامه معرفی انواع طعمه های ماهیگیری محبوب در دریای جنوب به مشتقات مرغ می رسیم . خوب این قسمت به مقدار عمومی تر هست چون مشتقات مرغ مثل دل ، جیگر ، سنگدون و روده و ... اساسا توی اکثر رودخانه ها و دریاچه های ایران جواب میده و یک طعمه عمومی و محبوب هست . اما توی جنوب معمولا روده مرغ رو به عنوان یکی از محبوب ترین ها میشناسن ، محلی ها معمولا اگر روده گیر بیان ازش نمیگذرن چون هم خوب به قلاب میشینه و هم بوی تند داره که توی آب سریع پخش میشه و ماهی رو جذب می کنه ، هر چند نوع ماهی هایی که به روده مرغ میزنن تا حدودی مشخص هست و معمولا ماهی هدف برای روده مرغ از انواع ماهی های شانک و ... هستن . خوب روده مرغ خیلی خوبه اما دل مرغ هم خوبه ، خوب به قلاب میشینه و میچسبه یه تیکه اما بوی چندانی زیادی نداره و در مقایسه با روده تاثیرش کمتره ، اما به نوبه خود همیشه رتبه یک طعمه های مرغی رو به جیگر مرغ میدم ! اما الان همتون احتمالا میگی آخه جیگر مرغ ؟ اونکه سه سوته از قلاب جدا میشه با اولین نوک ماهی ! کاملا حق با شماست !



ببینید جیگر مرغ چون خون آبه زیادی داره و خیلی نرم هست قطعا بوی خوبی توی آب میده و جذاب هست برای ماهی اما همون نوک اول اگه حواستون نباشه باید طعمه رو عوض کنید چون ول میشه ! حالا چاره چی هست ؟ چارش یه راهکار بامزه و البته خلاقانه به نام آرد هست ! یعنی ما جیگر مرغ رو میگیریم و له می کنیم تا جاییکه می تونیم و بعد آرد روش می زنیم و اونقدر با آرد ورزش می دیم که به جای آب خون آبه و گوشت جیگر نرمش کنه و تبدیلش بش به خمیر جیگر مرغ که این هم خوب به قلاب میشینه و هم سریع ول نمیشه ... هم بوی مرغ رو داره و هم بوی آرد و نون رو میده که دو نوع جذابیت داره برای ماهی ... این هم جزو طعمه های هست که می تونید موقع ماهیگیری درست کنید ، فقط حواستون باشه که ترجیحا اگه خمیر جیگر درست می کنید حداکثر بعد از ۳ روز ازش استفاده کنید چون بعدش شل میشه و سریع از قلاب رها میشه ، یه جور تاریخ مصرف براش در نظر بگیرید . در خصوص تهیه کردن این طعمه هم که دیگه لازم نیست بگم کجا برید درسته ؟ ایشالا که خیره ، اگر تجربه ای در این خصوص دارید خوشحال میشیم در ادامه مطرح کنید .

در ادامه در مطلب بعدی به معرفی طعمه معروف و محبوب اکثر ماهیگیرهای دنیا یعنی خمیر می پردازیم ...

نویسنده : محمد نصیری

منبع : جزیره ورزش وب سایت توسینسو

هرگونه نشر و کپی برداری بدون ذکر منبع و نام نویسنده دارای اشکال اخلاقی است

#تجربیات_ماهیگیری #آموزش_ماهیگیری #طعمه_مناسب_ماهیگیری_در_جنوب #طعمه_جیگر_مرغ
#ماهیگیری_در_خلیج_فارس #طعمه_های_ماهیگیری #طعمه_ماهیگیری #طعمه_روده_مرغ #خمیر_جیگر_مرغ
#ماهیگیری_با_طعمه_ماهی #بهترین_طعمه_های_ماهیگیری #طعمه_ماهی_جنوب #طعمه_دل_مرغ
#استفاده_از_مرغ_به_عنوان_طعمه #آموزش_ورزش_ماهیگیری

مطلب اصلی