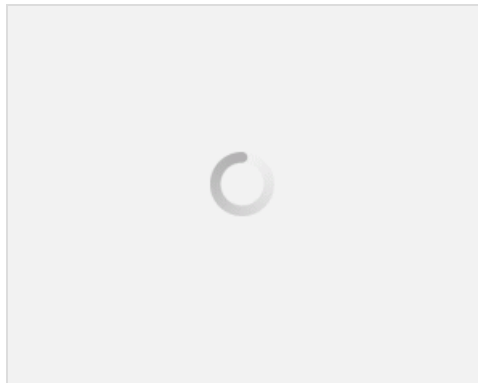


# بهترین طعمه ماهیگیری جنوب قسمت ۱ : طلال ، کرفه ، سیمک ، حشینه (نسخه PDF)

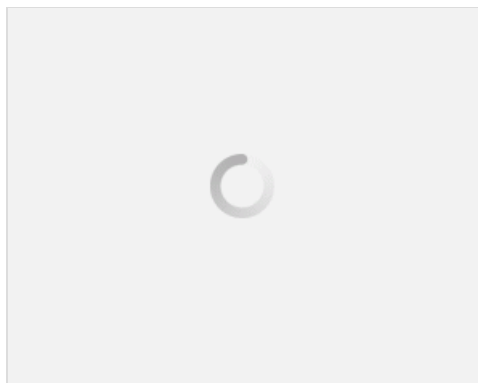
من یک معتاد هستم ! به شدت هم این اعتیاد آزارم میدهد و اون اعتیاد چیزی نیست جز اعتیاد به ماهیگیری ! یعنی هر موقع میرم ماهیگیری با قلاب و بر میگردد یک ماه که میگذره دیگه میرم تو خماری و همش به جای تفریح ویدیوهای آموزشی ماهیگیری رو دانلود می کنم و نگاه می کنم ، از اینها بگذریم بر اساس هم تجربه و هم جستجو هایی که انجام دادم امروز میخوام بهترین طعمه های ماهیگیری در دریای آزاد ( خلیج فارس و دریای عمان ) رو به شما معرفی کنم که امیدوارم مورد توجه شما قرار بگیره پس با ما باشید تا معرفی کردن دونه دونه هر کدوم از این طعمه ها .

## طعمه اول : ماهی کرفه یا ماهی طلال ( سیمک ، حشینه )

خوب این نوع ماهی ها تقریبا می تونم بگم هم خانواده هستن ، شباهت زیادی به همدیگه دارن و مخصوصا طلال و کرفه که خیلی شبیه هستن اما خوب شما خودتون باید موقع خرید یا صید طعمه با توجه به منطقه ای که هستید ازشون استفاده کنید ، من به شخصه توی کیش از کرفه استفاده کردم و بسیار عالی بود و توی قشم هم از طلال استفاده کردم و بسیار خوب بود . اسامی دیگه ای هم دارن که تقریبا هم شکل هستن اما جزو دسته بندی ماهی های سردین هستن مثلا حشینه یه جور سردین ریز هست که توی منطقه بوشهر و قشم خیلی زیاد هست و براحتی پیدا میشه .



این نوع طعمه ها دو نوع استفاده دارن ، یا بصورت زنده ازشون استفاده میشه که معمولا برای صید ماهی های مهاجمی مثل باراکودا ، شیر و هامور و جش استفاده میشه یا بصورت تیکه تیکه شده و فیله استفاده میشه که باز هم بیشتر برای ماهی های مثل هامور ، تک خال ، جهرو ( صبیتی ) و .... میشه ازشون استفاده کرد و اساسا چون طعمه لذیذی هست برای ماهی های جنوب قطعا شماره یک ما در این لیست هست هر چند الزامی به شماره بندی نیست هر کدوم از این طعمه ها زمان خودش بهترین جواب رو میدهد باید ببینید کدومشون براتون راحت تره استفاده کردنش . اگه جایی شنیدید ماهی پشت سبز هم احتمالا یا در مورد طلال صحبت شده یا کرفه ... رنگ پشت ماهی این شکلی هست .



## نحوه تهیه طعمه ماهی طلال ، کرفه ، سیمک ، حشینه

خوب برای تهیه کردن این ماهی می تونید به بازار ماهی فروش های جاییکه برای ماهیگیری میخواین برین برید و خرید کنید ، البته ترجیحا صبح زود برید چون تازه بودن طعمه خیلی تاثیر داره توی موفقیت ماهیگیری شما ، در عین حال توی بازار شما ماهی زنده پیدا نمیکنید معمولا بازارانکه بخاستن تازه بگنید این طعمه ها رو میتونید چه از ساحل و چه از قلایه که بازار ماهیگیره گفتن از طبقه

سی سید معمولاً برای اینکه بسازند بپایند این سلسله را رو می نویسند چه از ساس و چه از جایی که برای سببگیری برحسب از طریق ریشه های قلاب شش پر یا همون Sabiki Rig این نوع ماهی رو بگیرد و ازش بصورت زنده استفاده کنید که تاثیرش در موفقیت ماهیگیری چند برابر هست ، به سطل آب هم برای نگهداری ماهی داشته باشید که زنده بمونن اگه میخاین زنده استفاده کنید . شما می تونید برای گرفتن اینجور ماهی های ریز از گرگور یا همون تله توری هم استفاده کنید ولی خوب معمولاً باید داخلش به جای خمیر تیکه های ماهی یا گوشت بزارید که این نوع طعمه رو جذب کنه ، اگر نظر در خصوص این نوع طعمه دارید یا موردی وجود داره که مطلب رو کامل تر می کنه حتما بگید زیر همین مطلب ، چون مثلاً خیلی جاها اسامی این ماهی ها متفاوت هست یا مثلاً این ماهی رو با ماهی ماکارل اشتباه می گیرن با تشکر .

در ادامه به معرفی طعمه محبوب ماهی بالیهو یا ثلث 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

#آموزش\_ماهیگیری #ماهی\_حشینه #طعمه\_مناسب\_ماهیگیری\_در\_جنوب #ماهیگیری\_در\_جزیره\_کیش  
#ماهیگیری\_در\_خلیج\_فارس #طعمه\_های\_ماهیگیری #ماهی\_کرفه #طعمه\_ماهیگیری #ماهی\_طلال  
#ماهیگیری\_با\_طعمه\_ماهی #ماهیگیری\_در\_کیش #بهترین\_طعمه\_های\_ماهیگیری #ماهی\_سیمک  
#آموزش\_ورزش\_ماهیگیری

مطلب اصلی