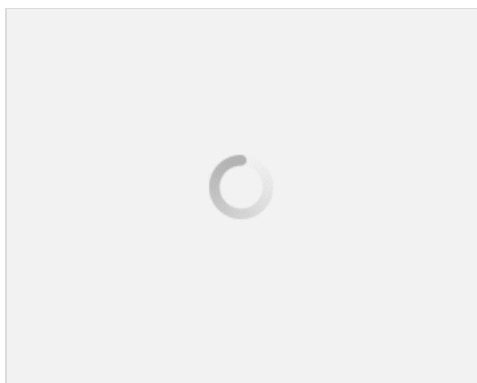


بهترین طعمه ماهیگیری جنوب قسمت ۵ : میگو (نسخه PDF)

خوب رسیدیم به لاکچری ترین طعمه روزگار ! بله البته ضمن لاکچری بودن (دیگه کیلویی زیر ۱۰۰ هزار تومن فکر نمی کنم باشه) یکی از بی نظیرترین طعمه های دریایی محسوب میشه چون دقیقا یکی از موجوداتی هست که زیر زنجیره غذایی ماهی ها قرار داره و به خوبی میشه ازش برای طعمه استفاده کرد . میگو رو هم می تونید بصورت زنده و هم بصورت تیکه تیکه و حتی بصورت کامل روی قلاب ماهیگیری استفاده کنید که در هر دو صورت هم جواب میده . فیله شدش بوی بهتری داره و اگر میگوی شما تازه باشه که باز هم طعمه بهتری محسوب میشه ، دقت کنید که پیشنهاد میشه موقعی که میخاین به قلاب بزیند ترجیحا به تیکه از پوسته سخت میگو رو هم روی قلاب داشته باشید که گوشت میگو رو روی قلاب نگه داره ، این طعمه رو شما می تونید بصورت تضمینی استفاده کنید . بسته به نوع و اندازه قلابی که استفاده می کنید نوع بستنش به قلاب هم متفاوت هست . اگر طعمه زنده میگو پیدا کردید یکی از بهترین طعمه های دریایی رو دارید ، می تونید قلاب رو به قسمت پشت کمر (جایی که حیوون رو نکشه) آویزون کنید و بندازیدش توی آب تا کار خودش رو انجام بده .



طرز تهیه میگو برای طعمه

خوب بدون شک یکی از سخت ترین چیزهایی که بتونم بگم اینه که چجوری بخایم میگوی زنده بگیریم ! برای اینکار بسته به اینکه توی چه منطقه ای از خلیج فارس باشید شما می تونید با یه چراغ شب توی جاهایی که معمولا سنگی هستن و جذر آب صورت گرفته یعنی هنوز آب پایین هست با یک توری راحت میگوهای ریز صید کنید که برای قلاب مناسب هستن . اگر اینطوری نمی تونید از بازار ماهی فروش ها هم می تونید تهیه کنید ، یه پیشنهاد می کنم که سعی نکنید شاه میگو یا میگوهای خیلی درشت خرید کنید ! اتفاقا هر چقدر میگوی شما کوچیکتر باشه و جمع و جورتر سر قلاب بتونید بزیند بیشتر بازدهی داره ، خارج از بحث شوخی معمولا می تونید با ۲۰ هزار تومن یه اندازه چند روز میگوی تازه کوچیک از بازار ماهی فروش ها تهیه کنید . من خودم هم میگو و هم خرچنگ رو اگر بخام برای طعمه انتخاب کنم شبها میرم ساحل نور میندازم یا زیر سنگ های مرطوب هم بعضا میشه کنار خرچنگ های ریز میگوهای ریز هم پیدا کرد . هر نظری در خصوص این طعمه دارید در ادامه همین مطلب می تونید قرار بدید (پیوست می کنم که در شمال کشور هم یه جور سخت پوست ریز میگو شکل وجود داره که اون هم برای ماهیگیری در دریای خزر مناسب هست ، اینجور سخت پوست ها چون توی زنجیره مستقیم غذایی قرار دارن خیلی محبوب ماهی های همون منطقه هستن) .

- پ . ن : دقت کنید که منظور ما از میگو در این مطلب میگوی معمولی خوراکی هست و مثلا میگوی آخوندک یا Mantis Shrimp و لابستر و این چیزها مد نظر نیست .

در ادامه در مطلب بعدی یک طعمه دیگه به نام خرچنگ رو با هم بررسی می کنیم که در ایران کمی ناشناخته هست ولی ...

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 #طعمه_مناسب_ماهیگیری_در_جنوب #طعمه_ماهیگیری_در_خلیج_فارس #میگو_چیست
#طعمه_های_ماهیگیری #طعمه_ماهیگیری #طعمه_میگو #ماهیگیری_با_طعمه_ماهی #ماهیگیری_در_کیش
#بهترین_طعمه_های_ماهیگیری #طعمه_ماهی_جنوب #آموزش_ورزش_ماهیگیری

مطلب اصلی