



JÄSENTIEDOTE 2023

Hyväkuntoinen Hulauden vesialue on yhteinen asiamme!

Kaislanniittoa ja vesikasvien juurien jyrintää tehdään taas syksyllä. Lempäälän kunnan omatoimirahan puitteissa avataan vesiliikenteelle kulkuväylää Sarkkılanjoelle. Myös rantakiinteistöjen omistajat voivat teettää omakustanteisesti vesikasvien raivausta. Kiinnostuneet ottakaa yhteyttä Tuomo Lumpeeseen 2.7.2023 mennessä! (tuomo.lumme@gmail.com puh. 050-5832275)

Levätilanne: Älypuhelimella voit ilmoittaa levähavainnoista Havaintolähetillä (<https://www.jarviwiki.fi/wiki/Havaintol%C3%A4hetti>, toimii verkkoselaimessa) tai voit tallentaa ne Järvi-meriwiki-verkkopalveluun (https://www.jarviwiki.fi/wiki/J%C3%A4rviwiki:Ohje/N%C3%A4in_tee_havainnot/Sinilev%C3%A4tilanne).

Säännöstely: Pirkanmaan ELY-keskus on jättänyt hakemuksen Pyhäjärven ja Näsijärven säännöstelylupaehtojen muuttamisesta siten, että kevätkuoppa poistuisi, jos se tulvasuojelun kannalta on mahdollista. Tältä osin tavoite on hyvä, mutta kunnostusyhdistys osallistui hakemuksesta tehtyyn muistutukseen, jonka tavoitteena on lupaehtojen päivittäminen. Muutoshakemus on edelleen käsittelyssä.

Kunnostushanke: Viime vuonna valmistui Pirkanmaan ELY-keskuksen myöntämän avustuksen ja kuntien tuella tehty kunnostushankkeen suunnitelmapäivitys. Maailmantilanne on nostanut maanrakennustyön ja erityisesti muovin hintoja merkittävästi ja toteutukseen tarvittavan rahoituksen hankkiminen edellyttää pitkäjänteistä työtä, joten nopeaa etenemistä ei ole odotettavissa. KVVY:n asiantuntijat vievät eteenpäin toimia valuma-alueella.

Heinälahden ilmastus: Ilmastuslaitte on talvisin hapettamassa Heinälahden syvänteessä. Kotisivuilta www.hulaus.fi löytyy lisätietoa ilmastimen toiminnasta.

Vuosikokouksessa kuultiin terveisiä Vanajanvesisäätiöstä ja saatiin uuteen hallitukseen myös osakaskuntien edustus. Meidät tavoitat sähköpostilla info@hulaus.fi. Hallitus vuodelle 2023:

- Mika Niemelä, pj
- Reijo Ajosmäki
- Markku Joensuu
- Minna Leppänen
- Tuomo Lumme
- Kalle Oinas
- Kimmo Pantti
- Markku Sivula
- Jommi Suoketo
- Jussi Vilo



HULAUDEN VESISTÖALUEEN
KUNNOSTUSHANKE

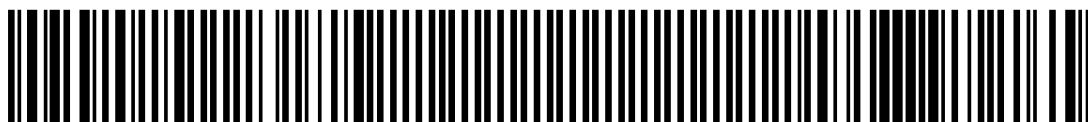
Jäsenmaksun maksaminen

Jäsenyydelläsi tuet Hulauden vesialueen kunnostustoimia!

Jäsenmaksu vuodelle 2023 on **20 €**. Eräpäivä on **30.7.2023**

Tilinumero: FI52 4252 0010 0673 92 Viite:20213

452425200100673920000200000000000000000000020213230730



KALAKOKKAUSVINKKEJÄ OMAN JÄRVEN ANTIMISTA

Kalaliemi (buljonki) Elviiran tapaan

1 kg tuoreita kalanperkeitä
Ripaus merisuolaa
5 kokonaista valkopippuria
1 valkosipulin kynsi
1 porkkana
Maun mukaan vähäarvoisia kasviksia, kuten tillin tai persiljan varsi

Näistä aineista saadaan noin yksi litra kalalientä, josta saadaan neljä annosta keittoa. Kalalientä voi saman tien valmistaa enemmän kerralla, kun käyttää isoa 10 litran kattilaa. Huom. vettä lisätään kuitenkin vain sen verran, että perkeet juuri peittyvät.

Liemeen käy kaikki kalalajit ja sekalainen pilkki- tai kaskasaalis on loistavaa raaka-ainetta. Kiiski, särki ja hauki ovat voimakkaan makuisia ja siksi parhaasta päästä. Mitä useampia kalalajeja, sitä maukkaampi liemi, joten sorvat, pasurit, suutarit, lahnat, ahvenet ym. kannattaa ottaa mukaan. Kalojen on oltava tuoreita, mieluiten vasta pyydettyjä ja joko hengissä tai kylmänä. Lämpimän veden aikaan pyydykseen kuolleita kaloja ei tule käyttää.

1. Otetaan sekalaista kalaa tai kalanperkeitä. Kaloista voidaan käyttää kaikki muut osat paitsi sisämykset ja kidukset. Loput osat huuhdellaan ja pannaan kolmen litran kattilaan.
2. Lisätään vettä vain sen verran, että perkeet juuri peittyvät.
3. Kiehautetaan niin, että pinnalle nousee vaahtoa. Kuoritaan vaahto pois. Jatketaan keittämistä, kunnes kaikki vaahto on kuorittu pois.
4. Lisätään mausteet: pieni määrä merisuolaa, viisi kokonaista valkopippuria, valkosipulin kynsi, yksi porkkana paloina, tillin tai persiljan varsi tai muita vähäarvoisia kasviksia.
5. Keitetään hiljaisesti poreillen, kunnes lihat irtoavat luista. Aikaa keittämiseen menee noin kaksi tuntia, mutta aika riippuu kalanpalojen koosta. Esim. iso hauen pää voi vaatia pitkän keittoajan.
6. Liemi on valmista, kun se on rasvaista ja kellertävää. Liemi siivilöidään perkeistä ja kaadetaan pakasterasiaan pakastettavaksi tai heti käytettäväksi.

Kalakeitto Elviiran tapaan

250 g lohta
200 g haukea
1 litra kalalientä (buljonkia)
2 dl tomaattimurskaa
150 g isoja, kypsiä katkarapuja säilykkeenä tai pakasteena
Tilkka oliiviöljyä
2 sipulia
1 purjo
1 yksikytinen valkosipuli
0,25 g saframia
1 - 1,5 dl valkoviiniä

1. Paloitellaan lohi ja hauki ja sulatetaan mahdolliset pakasteet (hauki, kalaliemi, tomaattimurska tai katkaravut). Katkaravut valutetaan kuiviksi.
2. Silputaan kaksi sipulia, keskikokoinen purjo ja yksi yksikytinen valkosipuli.
3. Kolmen litran kattilan pohja peitetään oliiviöljyllä ja pannaan tulille. Kasvikset kuullotetaan kuumassa öljyssä niin, että ne eivät ruskistu.
4. Lisätään kalaliemi, hauki, tomaattimurska ja saframi. Keitetään hiljaa 10 minuuttia.
5. Lisätään lohenpalat ja valkoviini (*Adobe Gewürzstraminer*). Keitetään viisi minuuttia.
6. Lisätään kuivaksi valutetut, sulat katkaravut ja keitto on valmis. Nautitaan valkoviinin ja vaalean leivän kera.

Ohjeessa ei ole suolaa eikä mausteita. Suolan tarve riippuu kalaliemen suolaisuudesta. Makua tulee kalaliemestä ja purjosta, joten muita mausteita ei välttämättä tarvita. Kalaliemi on voimakkaan makuista, jos siinä on käytetty paljon kalaa ja vähän vettä. Pippuria ja yrttimausteita (oreganoa) voi varovasti lisätä maun mukaan tarvittaessa.

