

# SAVETI ZA PRIRUČNU UPOTREBU 1

## SAVETI ZA PECAROŠE ili kako uloviti ribu

Ribe se najlakše love na klasičan način, tj. mrežom. S tim što bi se mreža razapela preko ulice, a one samo da uleću. Posle vam još preostaje da otrebite koje su loše i pustite ih kućama, a dobre da čuvate u kadi ne bi li se do upotrebe održale u svežem stanju.

Kod nas s proizvodnjom tih mreža još nije uređeno kako treba, pa pošto se do istih teško dolazi, ribe se najčešće pecaju individualno, što će reći jedna po jedna.

Mamac ima raznih: ribu možete uhvatiti na glistu, na crva, na hleb, na mehanički mamac, na mušicu ili na sačmu.

Na glistu se ribe hvataju na opšte poznat i široj sveti priznat način. Bolje reći načine: neki kažu da ih ima devedeset dva, a neki opet poznaju jedva desetak. Tu, kao što znate, sve zavisi od same gliste. Ako vam ista nije u najboljoj kondiciji, možete pokušati sa crvom.

Kao crv vam nagriza dušu, kao proganjaju vas, kao patite, kao potonule vam lađe, kao čovečanstvo vam se svalilo na pleća, a riba je ta koja će da se pobrine za vas, grleći vas materinski perajima.

Ako nemate pametnija posla i ako za vas vreme ne predstavlja novac, možete probati da hvatate na hleb. Ovaj se metod u načelu ne preporučuje i ja lično poznajem mnoge veselike koji su se silnih ručkova i naročito večera naplaćali, pa ipak su im druge badže, skidale ribe ispred nosa.

Daleko je bolje s mehaničkim mamcima: oni se ne troše tako lako i na jedan isti mamac možete nahvatati teoretski neograničen broj riba. Ima ih raznih i sa opštim prosperitetom zemlje, i naglim porastom standarda određenih grupacija građana, mamci vam postaju dostupni u sve većem izboru.

Samo što su se i ribe izbezobrazile: ne tako davno, dovoljno je bilo imati mašinicu za seckanje noktiju, prošvercovanu tajnim kanalima iz Beča, a malim japanskim tranzistorom mogli ste zbariti i po desetak riba na dan — na masovnim izletima u prirodu prilikom prvomajskih praznika ili, na primer, na plaži.

A danas ima i takvih riba koje ne trzaju na »audi«, »saab« ili i sam »pežo sensankat« sa krovom na dugme. Neke neće da se uhvate ni na vikendicu kraj rukovodilačkog letovališta u Brelama!

Znam jednu koja nije htela na jahtu!! Zaintačila se ko magare na mostu, samo što ne reve.

E, sa takvim nenormalnim ribama na psičkoj bazi treba ići na mušicu: kao malo ste zvrknuti, kao fali vam daska, kao udareni ste, pa joj kupujete cveće... A ako ste приметili da se redovno pere, moj vam je savet da stegnute zube, zažmurite, pa je poljubite u ruku: čovek i ne sluti kolike su ribe spremne da padnu na takvu perversiju.

Na kraju — sačma. Lov sačmom zakonom je zabranjen, jer se tako riba ubija na mestu i uopšte nije u prilici da se brani. Sačmu stoga poseduje samo mali broj srećnika. Njima je dovoljno da pogledaju ribu, a ona već prevrće očima i, što je još važnije, prevrće se na leđa. Ako im se baš trudi, onda se još i nasmeše, sa istim rezultatom. Kad se reše da otvore usta, dovoljno im je da ribi dunu u uvo... Priča se o nekim sačmarima koji jednim duvom u uvo obore i po desetak riba. Srećom, takvih ribolovaca nema mnogo. Sačmari se ili rađaju, ili to postaju po položaju. (Vidi detaljnije u biografijama slavnih).

Još da vas podsetim na tri zlatna pravila ribolovstva koja uvek morate imati na umu:

1. Između dobre ribe bez gajbe i nešto lošije ribe sa gajbom, uvek se opredeljujete za drugu: na kraju vam sve dođe na isto, a što biste trackali svoje čaršave.

2. Čuvati se riba koje vas pecaju, jer to i nisu ribe u pravom smislu reči, a u narodu su poznate pod imenom »sitna riba pljuckavica«.

3. Posle upotrebe ribu ni u kom slučaju ne ostavljati u kući, već je zaviti u novine od juče i strpati u kantu, pa istresti u otvor za smeće. Ako imate nekog dobrog prijatelja koji je u nuždi i voljan je da je prihvatiti slobodno mu možete svoju upotrebljenu ribu dostaviti na dalje rabljenje. Ako vam je smeće sneruke, ribu zavijenu u hartiju zavežite kanapom i zafrljačite kroz prozor. Ovo učinite samo ako ste u stanju da dobacite daleko. U protivnom riba može pasti na terasu komšiji ispod vas, a ako se tako što već desi, ta vam neće čutati: sve će ispričati njegovoj ženi, a ova opet vašoj, čim joj se za to ukaže prilika.

## SAVETI ZA KUVANJE ili kako obariti dasu

**BARENJE NAČISTO** — Odstraniti odeću sa dase, očistiti ga od parazita i prljavštine i spustiti u lonac sa vrijućom vodom kojoj ste prethodno dodali na vrh noža sode bikarbone. Kuvati na tihoj vatri dok sasvim ne omekne.

**BARENJE NA BRZINU** — Ako ste zaposleni, rastrzani obavezama u domu i na radnom mestu, na putu ili izletu, za vreme vikenda ili prilikom kratke šetnje, ne-

ćete imati dovoljno vremena da dasu obarite načisto. U takvim situacijama preporučuje se barenje na brzini: nepripremljenog dasu preliti vrelom vodom iz termos koji za tu svrhu uvek nosite sa sobom u torbici.

Napomena: Ovako zbaren dasa ne može se ni u kom slučaju tretirati kao skuvan. Stoga ga treba konzumirati samo u vidu sneka, uz slani bađem i žestoka pića.

**DASA PRIPREMLJEN ZA ZIMNICU** — Svaka dobra domaćica zna da je neophodno na vreme se obezbediti zimnicom. U tom cilju treba među dasama koje ste tokom leta obarili načisto odabrati takvog koji najviše odgovara vašem ukusu, vodeći pritom računa o praktičnim svrhama u koje ćete ga tokom zime upotrebljavati.

Nikako se ne povoditi za romantičnim impulsima. Izbegavati: alamunje, ajgire, antihriste, alkoholičare, anemične; vetropire, luftiguze, ludije, spadala, protuve, pomerene, čaknute, zvrknute, zevzeke, jebivetre, udarene mokrom čarapom, šarmere i švalere po opredeljenju.

Za zimnicu su naročito pogodni: solidnjaci, ziheraši, niskočelci, mutavci, budale i karijeristi; daveži, drvendekke, uštogljeni; odmereni, odgojeni, šlifovani. Tupadžije. Tikve. Lupetala i lukavci, kao i deca iz boljih kuća.

Pošto ste ga obarili načisto, dasu za zimnicu treba staviti u dobro prokuvanu staklenu teglu, dovoljno veliku da se po njoj može slobodno kretati. Zasebno pripremiti preliv od jednakih delova vode i šećera. Ovim slatkim sirupom zaliti dasu da potpuno ogreze i odzgo posuti salcilom. Na kraju teglu zatvoriti celofan-papirrom i čvrsto vezati kanapom, da dasa ne pobegne. Držati na skrovitom mestu do zime, kada će vam poslužiti za donošenje uglja iz podruma, menjanje gumica na slavinama, brisanje sudova i obavljanje malog miliona korisnih poslova.

**DASE ZA RAZONODU** — Kao melšpajz, za vreme letnjih ferija, ili o novogodišnjim i drugim praznicima možete sebe počastiti tzv. tipičnim dasom (za rasonodu). Prilažemo nekoliko uputa:

**Dasa a la parizjen:** Mršavijeg crnomanjastog dasu okupati, izbrijati, podšišati i obući, da sve na njemu bude svilenosti i mirišljavo. Potom iseckati na sitno i bariti u kolonjskoj vodi. Servira se u mlakom stanju.

**Maće:** Bitna odlika tzv. maćica je da su mlađi od dvadeset pet godina i prijatni za oko i pod rukom. Boja, rasa ili stil odevanja variraju od slučaja do slučaja i ne igraju presudnu ulogu. Maćici se konzumiraju kao ostrige, u jednom zalogaju i bez žvakanja, pošto su prethodno bili podvrgnuti barenju na brzini. Ne ostavljati za zimnicu, jer ne mogu duže da stoje.

**Dasa na balkanski način:** Odarati što većeg dasu, tzv. grmalja (ručerde, nožurde, glavudža itd). Ako nemate pri ruci odgovarajuću veličinu, uzmite manjeg, pa ga naduvajte. Nalepiti mu brkove i ordenje, pa ga ispeći nad ognjištem, obešenog o verige.

Balkanca treba peći na sedam vatri, potom nataći na glogov kolac i držati u vitrini ili na televizoru, isključivo kao ukrasni predmet.