



Sydvestjysk
FISKERIFORENING



Sydvestjysk
FISKERIFORENING

LIVET SOM HESTEREJEFISKER

„Det er en gave at have tid til både fiskeri og familieliv.“

LÆKRE OPSKRIFTER MED HESTEREJER

Stegte rejer med grøntsagsdip
Hesterejesuppe med hesterejer på jordskokkeflan

FRIHED, FISKERI & FAMILIELIV

Det er ikke altid gældende at, der kan skabes en sammenhæng mellem fiskeri og familieliv. Men i Hvide Sande hvor vestkystens bølger bruser, har Per Christiansen formået at kombinere det frie liv på havet med et moderne familieliv, hvor der skal være plads til både forældremøder, lektiehjælp og nærvær.

Det frie liv

For Per er frihed mere end blot et ord - det er hans hverdag. Som hesterejefisker er han ikke bundet af en fast rutine eller en traditionel arbejdsdag. Han styrer sin egen arbejdsdag på havet som tilpasses alt efter vind, vejr og fangstrater. Per elsker følelsen af ikke at være bundet op på et 8-16 job. "Som fisker ved man aldrig, hvad dagen bringer" siger han og supplerer "Er det havvej, håber man altid på den store gevinst (mange rejer), er det ikke havvej, nyder man at være hjemme". Per fremhæver desuden miljøet omkring havnen, og det gode sammenhold blandt rejefiskerne og kan ikke skjule, at han er stolt af at være fisker.

Fisker og familiefar

En af de største fordele ved at være hesterejefisker er muligheden for at kombinere familielivet med fiskeriet. Per kan tilbringe kvalitetstid sammen med sin familie, mens han stadig dyrker sin passion. Det kystnære fiskeri, som hesterejefiskeriet er, gør det muligt at være mere hjemme. I lange perioder med fiskeri om natten, er han hjemme, når hans børn har brug for ham om dagen. "Jeg har mulighed for at være meget mere deltagende i mine børns hverdagsliv end tidligere. Generelt giver rejefiskeriet mig mulighed for at tilbringe meget mere tid med min familie" forklarer Per.

En Unik Tradition på Vestkysten

Hesterejefiskeriet er en gammel og traditionsrig praksis, der har dybe rødder på Vestkysten. Selvom der ikke længere benyttes heste, er Per stolt over at være en del af denne tradition og bevare kulturarven. I dag foregår fiskeriet langs kysten, og om sommeren helt tæt på land langs kysten, hvor man kan se bådene slæbe frem og tilbage, fiskeriet foregår her om natten.

Hesterejefiskeriet på den jyske vestkyst

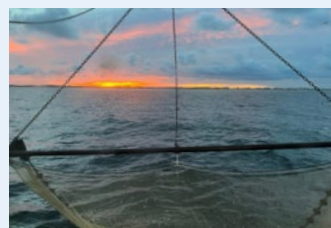
Hesterejefiskeriet foregår langs den jyske vestkyst fra Thyborøn i nord og helt ned til den hollandske grænse.

Den danske flåde af hesterejefiskere består af ca. 26 fartøjer, som primært fisker fra Rømø, Esbjerg og Hvide Sande. Størstedelen af alle fangede hesterejer ender i Holland til forarbejdning, mens nogle også ender lokalt omkring Rømø, Esbjerg og Hvide Sande, hvor hesterejen er en lokal delikatesse.

Hesterejefiskeriet er MSC-certificeret gennem Hamborg Universitet, så bestanden ikke overfiskes eller skades til fremtidig fiskeri. Fiskeriet efter hesterejer foregår langs vestkysten, og om sommeren forholdsvis tæt på land, hvor man kan se bådene slæbe frem og tilbage. Om sommeren foregår fiskeriet typisk om natten. I vinterhalvåret trækker hesterejerne ud på dybere vand, hvor fiskerne følger efter.

Der fiskes altid på sandbund, der er dynamisk og i bevægelse. På udliggerbommene er monteret små trawl, med små brede hjul, som fører trawlene let henover bunden, hvor rejerne så letter fra bunden og ender i trawlet. Efter fangsten er kommet ombord sorteres fangsten med det samme i størrelser, hvor efter de straks koges, pakkes i poser, og kommes i lasten på is.

Kilde: Bæredygtigt Fiskeri





STEGTE REJER MED GRØNTSAGSDIP

Du skal bruge

500 g hesterejer med skal
1 dl chili hvidløgsmarinade
75 g hvedemel
1 spsk salt
Rapsolie til stegning

Grøntsags dip

2 tomater
1 rød peberfrugt
1 løg
2 fed hvidløg
½ dl koldpresset rapsolie
Salt og peber

Fremgangsmåde

1. Læg hesterejerne i chili-hvidløgsmarinade i ca. 2 timer, evt. i en plasticpose.
2. Lad hesterejerne dryppe af i en sigte.
3. Bland mel og salt og vend hesterejerne i blandingen.
4. Steg hesterejerne i meget varm olie; ikke for mange af gangen.

Grøntsagsdip

1. Skær tomaterne i kvarte, fjern kernerne og hak dem fint.
2. Skær peberfrugten igennem, fjern kernerne og hak den fint.
3. Pil løget og hak det fint.
4. Bland det hele sammen i en skål.



HESTEREJESUPPE MED HESTEREJER PÅ JORDSKOKKEFLAN

Du skal bruge

1 l hønsefond
1 porre
1 persillerod
1/8 del selleri
1 kg hesterejeskaller
2 spsk olie
1 spsk tomatpuré
3 dl hvidvin
Lidt maizena
Salt og peber
250 g jordskokker
1 ½ dl fløde
¾ dl mælk
2 æg
150 g hesterejer
Dild til pynt

Tip:
Både suppe og flan kan tilberedes dagen før.

Fremgangsmåde

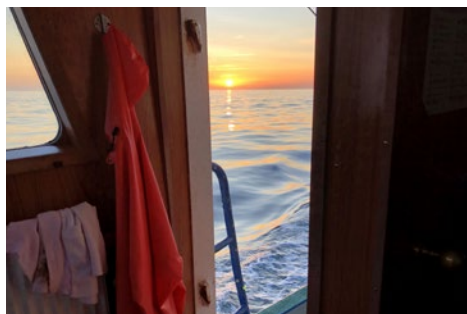
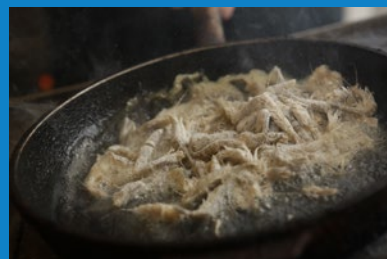
Hesterejesuppe

1. Rens porre, persillerod og selleri og skær dem i grove tern.
2. Sauter hesterejeskaller og grøntsager i olie indtil alt væden er væk og det begynder at syde.
3. Tilsæt tomatpure.
4. Tilsæt hvidvin og lad det koge næsten væk.
5. Tilsæt hønsefond og lad det simre i 30 minutter.
6. Sigtes, koges op jævnes med maizena.
7. Smages til med fløde, salt og peber.

Jordskokkeflan

1. Skræl jordskokkerne, skær dem i skiver og kog dem møre i mælk og ½ dl fløde, afkøles.
2. Blend jordskokker, mælk og fløde, tilsæt æg, smag til med salt og peber.
3. Hæld massen i fire smurte forme, bag dem i vandbad i 45 minutter ved 100 grader.

Anret jordskokkeflan i midten af dybe tallerkner, hæld den varme suppe i, læg hesterejer på jordskokkeflanen og pynt med dild.





Vi arbejder for et miljøvenligt og bæredygtigt fiskeri

Sydvestjysk Fiskeriforening arbejder for og med FN's Verdensmål, der sigter mod at tackle nogle af verdens største udfordringer. Gennem vores indsats og initiativer har foreningen fokuseret på mål 9, 12, 13 og 14 for at fremme bæredygtig udvikling og bevarelse af vores marine ressourcer.



Kontakt

Sydvestjysk Fiskeriforening
Havnegade 7
6960 Hvide Sande
Tlf. 97 31 19 35
ibf@svjfsk.dk

Formand

Thomas Rahbek Sloth
Mobil 40 36 01 19
trs@dkfisk.dk



Hvide Sande Isværk

**LEVERANDØR AF RØRIS
OG SKÆLIS TIL FISKERIET**

Havnen • 6960 Hvide Sande
Telefon 97 31 10 67 • Fax 97 31 24 09



PACK AND SEA



Udlejning af fiskekasser til danske fiskere

Fibigersgade 2 • 7730 Hanstholm

Tlf.: 96 18 60 70

susan@packandsea.dk • www.packandsea.dk

Velkommen
til et nyt bæredygtigt fiskericenter



ESBJERG HAVN

ESBJERG HAVN har et stort fokus på bæredygtighed, og vi arbejder hele tiden på at nedsætte vores CO2-forbrug og sigter mod at blive en klimaneutral havn. Derfor arbejder vi med en lang række grønne initiativer. Vi indgår løbende nationale og internationale samarbejder med fokus på bæredygtighed, og vi har fokus på genanvendelse af affald og øget brug af landstrøm.



Læs mere om vores bæredygtige tiltag på
www.portesbjerg.dk

INDKØBSFORENINGEN
AVANCE



Avance er en moderne og professionel indkøbsforening, der er erhvervsrettet fiskeriet og alle fagrelaterede service-virksomheder på havnen i Hvide Sande, samt til kunder i øvrigt der også fristes af Avances fordelagtige indkøb og bredde udvalg i de 2000 m² store butik- og lagerhaller. Varesortimentet spænder vidt, og vi sælger både til erhvervskunder og private kunder.

Eksperter indenfor
fiskeredskaber
og udstyr



Troldebjergvej 6 • 6960 Hvide Sande • Tlf.: 97 31 11 07 • Mail: avance@mail.dk • Se mere på www.avance-hvidesande.dk