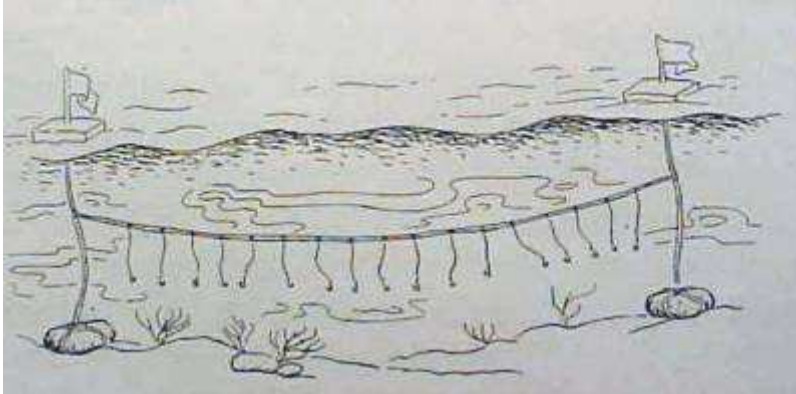


TIPUS DE PESCA

COM ES PESQUEN?

PALANGRE

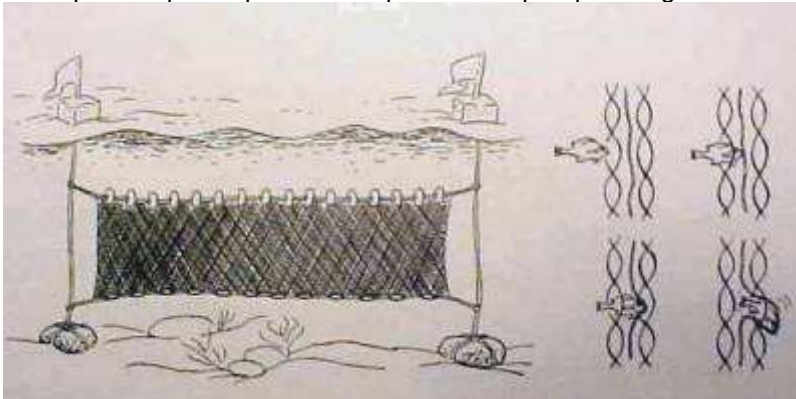
Està format per un cordill de fibra sintètica trenada o mare d'uns 200 metres de llarg. De la mare en pengen uns 40 bracolins, fils d'un o dos metres amb un ham a l'extrem. Estan separats perquè no es toquin els hams entre ells. A cada extrem de la mare hi ha lligada una corda, al sirga, que porta en un extrem un pedral o mort i en l'altre, el gall per localitzar el palangre. Cada palangre va plegat en una cofa. Hi ha diferents models de palangre segons el tipus de peix que es pretén agafar. Normalment es calen descansant els hams en el fons i es lleven l'endemà. Amb palangres de fons es pesca, entre altres, el lluç, conegut com el lluç de palangre. El peix pescat amb palangre no és tan masegat i és més apreciat.



EL TRESMALL O ARMELLADA

Està format per tres malles. Les dues exteriors són de malla ampla i es col·loquen més o menys tibants, mentre que la central, o lli és de malla més fina i aproximadament el doble. De cap a cap de la xarxa per la part superior, hi ha una corda amb flotadors de suro o de plàstic. I per la part inferior, una altra amb ploms que permetrà que les xarxes quedin verticals un cop calat. Quan el peix entra, forma una bossa i hi queda enganxat. A cada extrem de l'art s'hi lliga la sirga amb un pedral o mort a una banda i, a l'altre, un gall format de suros o d'un altre material

que suri. La unitat de tresmall té uns 70 metres de llargada per 2.5 metres d'alçada. Es calen a popa de l'embarcació, en tirs de diverses peces (de 15 a 20) en fer-se fosc, per llevar-les de matinada. Es fa a prop de la costa. Hi ha diferents varietats d'aquest art que tenen relació amb les espècies que es pretenen capturar. S'hi pesquen segons la temporada sèpies, llobarros...

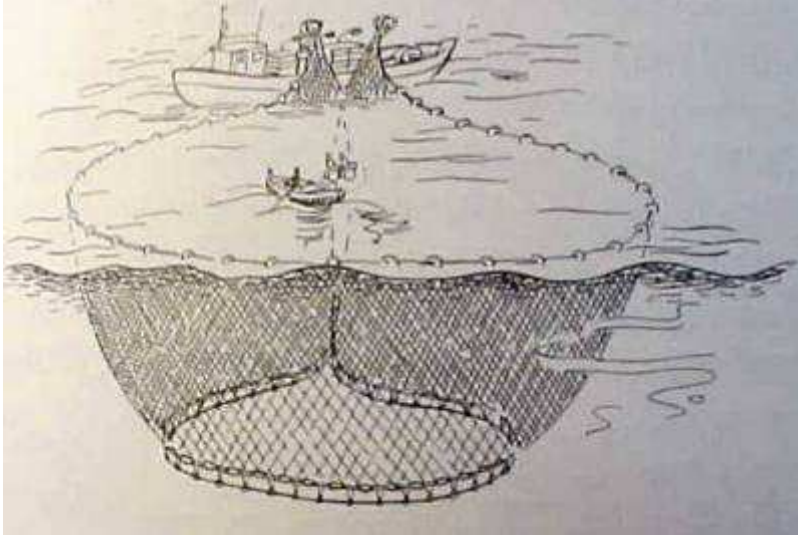


LA TERANYINA

Es dediquen a la pesca de l'encerclament. Format per diverses peces rectangulars de xarxa fina de 250 metres de llarg per 50 metres d'alçada que porta una corda amb flotadors a la part de dalt i, una altra, a la part inferior amb un llast de ploms; en aquesta corda de ploms hi ha lligades unes anelles per dins de les quals hi passa una corda, la sàgola, que permet tancar la xarxa per sota quan la mola ha estat encerclada. Es calen de nit. Surten a les 10 de la nit i tornen entre les sis i les vuit del matí. Es fan diverses cenyides abans de la sortida del sol. Es necessiten dues o tres embarcacions, una gran que porta l'art i la tripulació, uns deu a vint homes, i una o dues de petites, els **bots auxiliars** amb potents focus de llum. Quan el patró

localitza una mola de peix els bots encenen els llums per atraure-la. Quan el peix ha deixat el fons, es cala la xarxa encerclant la mola, després es tiba la sàgola i la xarxa queda tancada per sota. El peix queda agafat en una mena de bossa. Els bots surten fora del cercle i es procedeix a anar llevant el filat. Quan el peix és quasi a la superfície es va recollint amb un salabre i es fica en les caixes que duu la barca.

Es pesca peix blau, sobretot **anxoves** i **sardines**. També **sorells** i **verats**.



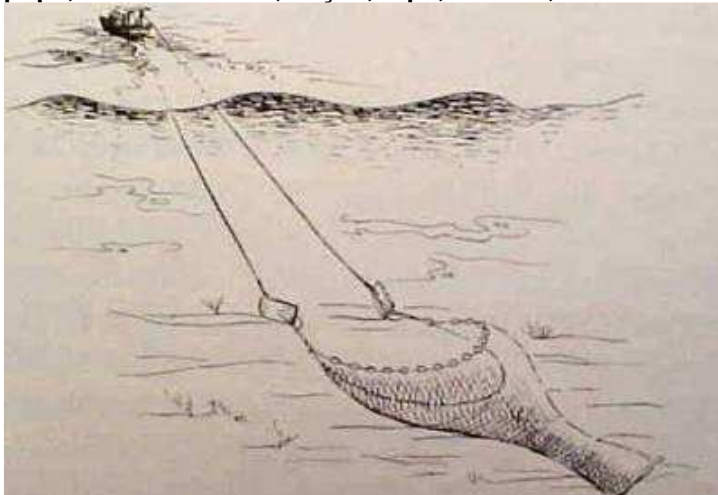
LES BARQUES D'ARROSSEGAMENT . L'ART DE BOU

L'art consisteix en dues peces de xarxa llargues, les **bandes**, que porten cordes amb flotadors a la part superior i ploms a la part inferior perquè l'art quedi obert verticalment. Les bandes van lligades per baix a la **boca o gola**, d'un sac de fons cec, el **cóp**. També és de xarxa. La corda superior de la boca és més curta que la inferior perquè així el peix no s'escapi per dalt. Pesquen a una profunditat de 50 m fins a 800 m.

Es calen durant el dia. Les barques amb cinc a nou homes cadascuna, surten a les 7 del matí i tornen abans de les 6 de la tarda. Quan arriben al calador (triat pel patró) deixen anar l'art, subjectats per dos cables molt llargs i resistents que pegen de la barca i van units a les **portes**, dues planxes, que fan que la xarxa s'obri horitzontalment perquè el peix pugui entrar. Van arrossegant aquesta xarxa pel fons marí, 1 parell o 3 hores, el cóp es va omplint, recollint, tot allò que ocupa la superfície bentònica; la pesca resulta poc selectiva i entren a la gola de la xarxa tota mena d'organismes.

Una vegada s'ha acabat el bol, es lleva l'art, es deixa el peix a coberta i els mariners el trien i el posen en caixes. Es desestimem una colla d'organismes sense valor comercial que es llencen per la borda, és la morralla. Solen fer dos o tres bols.

S'agafa tot tipus de peix i altres animals: **gambes** , **escamarlans**, **calamars** , **capellans**, **pops**, **lluces o maires**, **lluços**, **raps**, **bruixes**, **crancs de sopa...**



PESCADORS I PEIXATERS

La llotja és el local on es ven el peix en pública subhasta. Se'n fan dues diàries, una al matí per al peix de les teranyines i una altra a partir de les 4 de la tarda, quan arriben les barques d'arrossegament. En les subhastes cada comprador té un seient determinat, on hi ha un botó que prem quan el preu de la pantalla li resulta convenient. Els compradors són peixaters, majoristes o detallistes.

CONSERVACIÓ DEL PEIX

Els aliments, i sobretot el peix més que la carn -ja que conté més aigua-, si no se'ls aplica un sistema adequat de conservació, s'alteren, fan pudor i no es poden menjar. Els factors que produeixen l'alteració dels aliments són els microorganismes, la temperatura, la humitat, l'oxigen...

Formes de conservació del peix

Refrigeració	Congelació	Fumat	Salaó	Oli	Escabetx
---------------------	-------------------	--------------	--------------	------------	-----------------

Refrigeració.

Els peixos frescos o refrigerats són aquells que, conservats des de la seva captura amb gel, es mantenen a temperatures entre 0 i 6º C. La refrigeració retarda el creixement bacterià, no l'impedeix totalment. El període de temps de conservació és limitat.

Generalment es produeix a dalt del vaixell de pesca mitjançant el gel triturat procedent de l'aigua potable. Afecta poc el valor nutritiu de l'aliment.

Congelació

Consisteix en aconseguir que tota l'aigua del peix o aliment es glaci i que, en un temps màxim de 8 hores, s'aconsegueixin les temperatures a l'interior de :
El peix : -18º C .Els crustacis i els mol·luscs : -16º C. Els calamars i les sèpies : -15º C

En els aliments congelats no es poden desenvolupar els microbis de la putrefacció. Malgrat això, no tots els microorganismes moren, n'hi ha que sobreviuen i per tant cal tenir en compte el temps i les condicions de descongelació.

El procés de congelació del peix es pot realitzar en el propi vaixell o a terra, moltes vegades envasant-lo abans de la congelació.

La congelació industrial utilitza tècniques i mitjans adequats per congelar ràpidament i sotmetre'l a temperatures molt baixes (-60ºC). D'això se'n diu *ultracongelació*. És important realitzar una congelació ràpida per evitar la formació de cristalls de gel grans que causin mals a la fibra muscular. L'emmagatzematge de productes congelats és en cambres a una temperatura entre -25º C i -35 º C.

Fumat

El peix fumat ja el coneixien i utilitzaven els egipcis. Consisteix en sotmetre el peix a l'acció del fum de cremar fustes aromàtiques.

Pel que fa a la conservació, retarden les alteracions microbianes i oxidatives.

En el fumatge, a més de conservar, el peix canvia de textura i adquireix un color i una aroma propis a causa de l'acció de la sal i el fum. La combustió de fusta produeix més de 400 components volàtils que determinen el sabor, el color, l'aroma i la vida útil del producte.

En general existeixen dos tipus de fumat:

En fred: la temperatura del fum és inferior a 30°C. El procés és llarg. Se sol realitzar en un forn.

En calent: és el més fàcil de fer. La temperatura del fum pot arribar als 100 °C i el centre del peix als 60°C. Cal construir una caixa de metall amb una reixa i un prestatge i posar un grapat de serradures de roure, d'alzina o de vinya al fons de la caixa, després es tanca la caixa i es posa sobre un foc no massa gran per tal que les serradures deixin anar el fum i coquin el peix.

En el procés del fumat es poden distingir diverses fases:

Preparació de la matèria primera. Es renta i es treuen les vísceres, l'escata, el cap i les espines.

Salat. Amb sal seca o salmorra. El salmó adquireix fermesa, una certa aroma, s'inhibeix el desenvolupament de microorganismes i s'afavoreix que capti substàncies del fum.

Secat. Es deixa escórrer i assecar.

Fumat. El més habitual és el fumatge en fred a temperatures entre 18°C i 28°C entre unes hores i 2 ó 3 dies segons la temperatura que s'hi apliqui.

Per la producció de fum es prefereix en general , flocs o serradures de barreges al 50% de fustes dures (roure, alzina, noguera...) i de toves (til·ler, àlber...)

Posteriorment, es **pela**, es **refreda**, es **filateja** i s'**envasa**.

Salat

Consisteix en afegir sal en sec o submergir en un bany d'aigua i sal.

L'efecte conservador de la sal es deu a la disminució de la quantitat d'aigua i a l'elevada concentració de sal a l'interior del producte,. Això inhibeix tant el creixement dels microbis com de certes reaccions enzimàtiques.

Segons la quantitat de sal utilitzada hi ha tres tipus:

Forta: 25kg de sal per 100kg de peix.

Mitjana: 15-17kg de sal per 100kg de peix.

Lleugera: 8-10kg de sal per 100kg de peix.

Les sardines conservades en salmorra i premsades després són les anomenades sardines arengades o simplement arengades, perquè recorden als arengs fumats del nord.

Escabetx

L'efecte conservador de l'escabetxat està en l'acció combinada de la lleugera pèrdua d'aigua que es produeix durant el procés, el descens del pH degut a l'addició de l'àcid acètic i a l'acció de la sal i espècies afegides.

Amb el nom d'escabetx s'inclouen tres productes diferents:

Escabetxos freds: El peix es submergeix en el bany d'escabetx que conté vinagre (5-6% d'àcid acètic) i 7-8% de sal, a una temperatura de 10°C-15°C durant 4-6h, pH entre 4 - 4,5.

Escabetxos bullits: El peix se sotmet a una cocció (10-20 min.) en un bany de sal (6-8%) i vinagre (4%), pH 4,6.

Escabetxos fregits: El peix es fregeix i s'envasa en una solució que conté sal, vinagre i espècies

ACTIVITATS

1. Quin dels arts estudiats afecta més al ecosistema marí? Raona la resposta
2. Què és la morralla?
3. Per què creus que els peixos s'han de pescar d'una certa mida.
4. Explica com conserveu, a casa, el peix i el marisc al frigorífic.

5. Explica què és la congelació i la temperatura segons els aliments.
6. Explica el procés del fumat
7. Explica els tres tipus de salat
8. Què és l'escabetx.
9. Quins productes s'inclouen dins l'escabetx.
10. Indica quin tractament de conservació faríeu en aquests peixos : - lluç, tonyina, bacallà, salmó, arengades, truita, rap, musclos, escopinyes, pops, sardines, calamars, sèpies.