



Perkuujätteet Claes vie ruokintapaikkaan, joka on käynyt jo tutuksi merikotkille.

PATOJEN ÄÄREEN

Kysyn Claesilta ”kuinka nuori sinä oikeastaan olet”? Syy on yksinkertainen. Ravintola-alalla useita vuosia. Valmis erikoisopettaja ja toiminut myös siinä maailmassa monta vuotta. Ja nyt oma yritys, tv-hahmo toisessakin formaatissa ja omassa ohjelma-konseptissa ’Fiskefeber’ Ruotsin TV:ssä. Vastaus on filosofinen ja kieli kyvystä pysyä ajan hermolla.

Istuudumme, otamme kuvia ja kuuntelemme. Nyt Claes on patojen äärellä.

tä. Kuinka helppoa se on. Hän kalastaa harvoin kotimaisemissa Gävlessä. ”Siellä on liian ahdasta”. Siispä hän ottaa 445:n trailerille. Vaikuttaa tosi helpolta. Retki Vätternille raudun pyyntiin, toinen saaristoon haukia narraamaan.

”Se on niin helppoa. Voin panna veneen vesille aivan yksin, jos avopuoliso ei ole mukana”.

Evelinaa ja Claesia yhdistää se, että molemmat ovat valinneet Linder-veneen. Se ja kalastusharrastus. Aiemmin päivällä kävimme tutkailemassa Svartzonkerin venettä Arkip 460:tä. Kyljessä on

nimikin. En malta olla kysymättä ”misträ nimi Svartzonker”?

”Se on perhomalli. Sidoin nuorempana perhoja ja kalastin paljon juuri sillä mallilla. Niinpä kaikki alkoivat kutsua minua Svartzonkeriksi”.

Kotimatka. Toiset seitsemän tuntia. On nollakeli, tähtikirkas taivas ja kuivat tiet. Muutaman kymmenen kilometrin jälkeen tuntuu jotenkin epätodelliselta, että kävimme kalastamassa. Joulukuussa. Veneestä. Mutta niin se vain on näiden kalamiesten ja -naisten kanssa. Ja vaikka vedet olisivat jäässä, onhan kaira ja pilkki■



Mausteita todella runsaasti. Osa voimakaita ja tulisia. Kookosta. Uteliaisuus kasvaa. Sauvasekoitin, parmesaania ja aiolia. Lisää mausteita. Tästä ei tule perinteistä haukea kastikkeella. Fantastista.

Maagista. Uutta ja odottamatonta.

Innostun niin, että haluaisin pian kalastaa oman hauen. Saan oppia siitä, miten eri maut voivat riippua vuodenajasta ja erityisesti pohjan miljööstä. Ja sen, että smoolan-tilainen järvi eroaa Itämeren murtovesistä.

TEITÄ, VESISTÖJÄ JA VENEITÄ

Pian on kotimatkan aika. Uudet kahvit ja juttelua. Evelina kertoo kalastusretkis-

RESEPTI

Svartzonkerin aasialaisittain valmistetun hauen reseptin löydät osoitteesta www.linder.se/recept

