



HAVET OG MENNESKET

ELEV-ARK

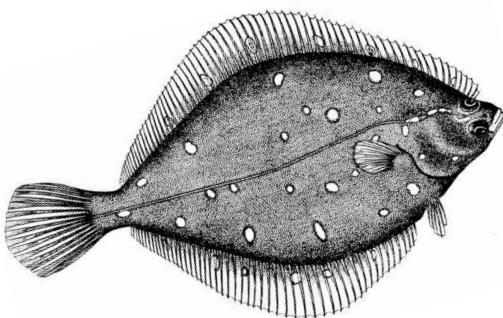
PLANKEFISK

Info: Rødspætten er en vigtig spise fisk og har betydet meget for fiskeriet i Aarhus Bugt. Den kendes bedst fra andre fladfisk på rækken af benknuder bag øjnene – og så selvfølgelig dens rustfarvede pletter. Som unge har den almindelig fiskeform og svømmer rundt i vandet. Med tid lægger den sig på bunden og venstre øje flytter over på højre side, og der sker samtidig ændringer i kraniet. Dette giver rødspætten "fladfiskeformen".

Rødspætten foretrækker bund bestående i sten, sand og grus og er mester i kamuflage. Ligger den på lyst materiale bliver den lys og mørkere, hvis bundlaget er mørkt. Dette sker ved at pigmentet, der findes midt i cellerne breder sig ud i hele cellen, når denne aktiveres. På denne måde kan fisken via nervesystemet "åbne og lukke" for pigmentcellerne og derved skifte farve. Signalet til farveskift kommer fra nervebaner, der er forbundet med synsnerven og derfor er fisken i stand til at efterligne sine omgivelser.

Dette skal du bruge:

- Hele rensede rødspætter/skrubber efter antallet af personer.
- Salt.
- Krydderurter kan bruges efter smag.
- Tørt træ til et bål, optænding og tændstikker.
- Dolk til at rense fisk.
- Dolk til at snitte nagler til at "sømme" fiskene.
- Økse til at til at flække træ.
- Gummihammer.
- Kævler - et stykke flækket træ (altså med en flad side og en rund side) pr. fisk i mindste "fiskestørrelse".



HAVET OG MENNESKET

ELEV-ARK



Sådan gør du:

- Byg et bål op på stranden og vent til, der er gode gløder.
- Snit dyvler – 3-5 pr. fisk. De skal være lidt ca. dobbelt så lange som labre laver (4-5 cm) og tilspidset i den ene ende.
- Kløv kævlerne og lav fordybninger med dolken til dyvlerne.
- Rens fiskene.
- Krydder fiskene med salt og krydderurter.
- "Søm" fisken fast på den flade side af kævlen med dyvlerne. Det er vigtigt, at fiskene sidder ordentligt fast, så dyvlerne skal bankes forsigtigt ind, hvor fiskene er solide og der er hold. Fiskene kan ikke bare hæftes i finnerne.
- Brændestykkerne (kævlerne) med fisk påmonteret stilles stabilt med den flade side mod bålet. De skal stå så tæt på glødebålet, at de kan blive gennemstegte af strålevarmen dog uden at blive svedne/sorte. I løbet af 10-15 minutter er fiskene færdige.

Tænk videre:

- Hvordan har stenalderfolket tilberedt deres fisk?
- Hvordan har vikingerne tilberedt deres fisk?
- Hvordan har man kunne gemme fisk i gamle dag?