



kalatalo.fi



ProAgria Pirkanmaa ry:n Pirkanmaan kalatalouskeskus



Kalamarkkinoiden teemana on kalan terveellisyys

Kalaa ja markkinahuveja Tampereen Kalamarkkinoilla

Kun Tampereen Kalamarkkinat aloittivat 16 vuotta sitten, oli tapahtuma alkuun pienimuotoisempi. Ensimmäisten Kalamarkkinoiden suosio yllätti jopa järjestäjät. - Ensimmäisenä vuotena kalaa oli liian vähän tarjolla, ja rouvat kinastelivat kaloista käsilaukut heiluen, muistelee Pirkanmaan kalatalouskeskuksen toiminnanjohtaja Pekka Vuorinen.

Tapahtuman laajentaminen koko perheen ruokatahtumaksi oli onnistunut päätös. Muuttunut maailma näkyy Kalamarkkinoiden valikoimissa siten, että 80-luvun lopussa hiteiksi tulleet paellapannut, rasvassa kääritetyt muikut ja loimukalat ovat saaneet kilpailijoita. - Uusista tuotteista esimerkiksi saaristolaisuotteet ovat olleet suosittuja, Vuorinen kertoo.

Tämän vuoden teemaksi Kalamarkkinoille on valittu kalan terveellisyys.

Kalan terveellisyttä ei Vuorisen mukaan voi liikaa korostaa. Kun painotetaan terveellistä ruokavaliota, ei kalaa sovi unohtaa. - Kala on terveystuotetta, Vuorinen vakuuttaa.

Uutta Kalamarkkinoilla on entisestään laajentunut markkina-alue, joka jatkuu Laukontorilta rannan myötäisesti kohti Ratinan siltaa. Kalamarkkinat ovat pienistä uudistuksista huolimatta edelleen koko perheen ruoka- ja viihdetapahtuma, josta saa myös ajankohtaista kala- ja ravitsemustietoutta. Tampereen Kalamarkkinoilla ei tänäkään vuonna ole oluttelttaa, eivätkä ihmiset sitä kaipaakaan.

Kalamarkkinoille on palkattu tänä vuonna kolme ammattimaista juontajaa. **Heikki Rönni, Seppo Soittila ja Lasse Toiva** pitävät huolen siitä, että markkinavieraat viihtyvät. Markkinoilta ihmiset odottavat haitarinhoitoa ja ohjelmaa, ja niitä on tänäkin keväänä luvassa. Perinteiseen tapaan Kalamarkkinoilla on kalankäsittelynäytöksiä, tietoiskuja ja muuta iloista ohjelmaa.

TAMPEREEN KALAMARKKINAT Laukontorilla pe 20.4. 10-18 • la 21.4. 9-17 • su 22.4. 10-17

Kala on superterveellistä, kunhan kermassa säästetään

Suomalainen syö kalaa noin 14 kiloa vuosittain. Enemmänkin saisi syödä, sillä varsin monet syövät kalaa vain kerran viikossa. Virallinen suositus on, että kalaa pitäisi nauttia kalalajeja vaihdellen kaksi kertaa viikossa. Kalan on aina tiedetty olevan hyväksi ihmisen terveydelle. Nykyään tiedetään, että kalassa erityisen hyvää ovat paitsi D-vitamiini, mutta myös kalan rasvahapot, EPA ja DHA.

- Rasvaisissa kaloissa kuten lohessa, on eniten hyviä rasvahappoja. Esimerkiksi seissä on vähän rasvaa, mutta myös vähän hyviä rasvahappoja, kiteyttää Nutrifilia-nimisen yrityksen ravitsemusterapeutti Hanna Partanen.

Televisio-ohjelmassa Olet mitä syöt Hanna Partanen opastaa sohvaperunoita löytämään ravitsemuksen kultaisen keskitien. Monipuolisen lihansyöjän ruokalautaselle kalaa pitäisi Hannankin mukaan saada pari kertaa viikossa, mutta jo kerta viikossa auttaisi elimistöä tankkaamaan rasvahappo-avarantoja. Kalan säännöllinen syöminen vähentää sydän- ja verisuonitautiriskiä. Niukalla kalan syönnillä on yhteys miesten eturauhassyöpään ja naisten ennenaikaisiin synnytyksiin.

- Kalan elohopeapitoisuudet tai dioksiini ovat suhteellisen pienet nykyään. En tunne ketään, joka söisi kilokaupalla Itämeren silakkaa – päivittäin! Silloin voisi ympäristömyrkyjä kertyä jo liikaakin, epäilee Hanna Partanen. Kalan terveysvaikutukset ovat aina kuitenkin suuremmat kuin haittavaikutukset, vaikka ympäristömyrkyjä kaloissa onkin, Partanen lisää.

SYÖ KALAA kansalainen!



Veli-Pekka Rätty/www.kolmekuvaa.fi

Kalalajien vaihtelevuus voi olla nykyihmiselle haastavaa, varsinkin jos lähikaupan kalat ovat pääosin pakastealtaan perukoilla.

- Joskus voisi ostaa ahvenfilettä tiskistä, eikä purkkikalakalaa ihan huono vaihtoehto ole, Hanna rohkaisee.

Kalaa valmistettaessa monet tahtovat lorautella kermalla antaumuksella paistosten joukkoon, eikä voissakaan säästellä. Se on ravitsemusterapeutti Hanna Partasen mielestä sääli.

- Kermaisessa kala-ateriassa D-vitamiini tuki säilyy, mutta rasvahappokoostumus menee päälaelleen.

Kalastusopas vie kohti kalaparatiisia

Kalastusmatkalla opetetaan asiakkaita vaalimaan luontoa

Vilppulan syvät ja kalaiset vedet ovat monen yritysvieraan, poliitikon ja urheiluelämän julkisuuden valinta, silloin kun toiveena on kunnan kalaretki Pirkanmaalla. Kalastusopas Juha Happonen on vuosien varrella eskorteerannut satoja merkittäviä kalaseureita kohti Vilppulan parhaita kalapaikkoja.

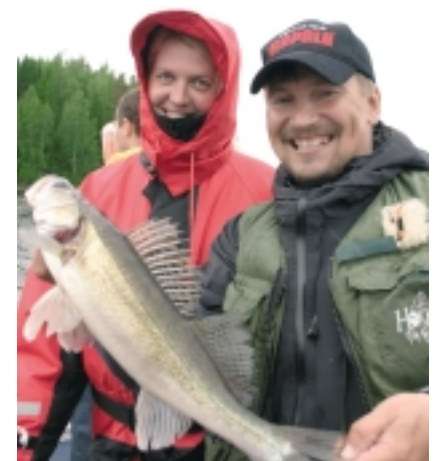
- Ilman kalastusopasta jäisi moni elämys kokematta. Kunnallinen kalastusopas löytää oikeat kalavedet, tuntee sään, vuorokauden- ja vuodenajan vaikutuksen kalaan, tietää Juha Happonen. Maan parhaimmiston kuuluvaksi kalaoppaaksi tituleerattu Happonen ei joudu miettimään pitkään, kun hän luettelee syitä valita kalastusopas.

- Mistä sitä tavallinen ihminen tietäisi, minne kannattaa aluksen kanssa suunnata. Kun oppaaksi valitaan ammattilainen, säästyy kalaporukka monelta vaivalta ja stressiltä, Happonen selvittää.

Kalastusmatkoilla Happonen painottaa asiakkailleen luonnon arvoja ja niiden kunnioittamista. Suuret vonkaleet ja pienet sinit voi kiinnioton jälkeen hyvillä mielin päästää takaisin luonnonvesiin polskimaan. Näin runsaat kalavedet eivät pääse köyhtymään.

Huomio palvelun laadussa

Happonen on opastanut niin suomalaisia kärkipoliitikkoja kuin NHL-kiekkoilijoitakin kalastuksen saloihin, mutta sydäntä lähinnä kuuluvat olevan erityisryhmät ja liikuntarajoitteiset, joiden kalastusopastuksessa Happonen on kunnostautunut. Ensimmäi-

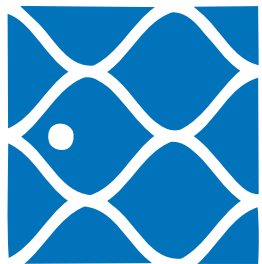


Vuoden 2000 kalastusoppaaksi valittu Juha Happonen on kalastusoppaan ammattitutkinnon suorittanut kalastusopas, joka toimii matkailukalastuskouluttajana eri puolilla Suomea. Happonen on voittanut matkailukalastustuotekilpailun kahdesti: vuonna 1999 Varjalan tilan kanssa, vuonna 2006 voitto tuli erityisryhmien veto- ja heittouisteluretki Vilpunreitillä -tuotteella

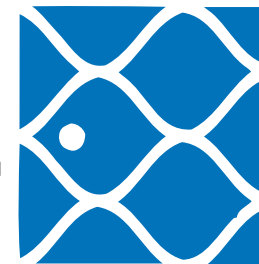
seltä ammatiltaan mies on kuntohoitaja, joten ajatus erityisryhmien kalastusnautinnosta tuli ihan luonnostaan.

Kun kalastusretkelle lähteekin joukko liikuntarajoitteisia tai kehitysvammaisia ihmisiä, on paitsi veneiden, mutta myös laiturialueiden turvallisuuteen kiinnitettävä erityishuomio. Erityistarpeiset asiakkaat tulevat Happonelle tehokkaasti puskaradin kautta. Yhteistyötä ottavat niin vanhusten palvelukodit, kehitysvammaisten hoitokodit kuin omaisetkin.

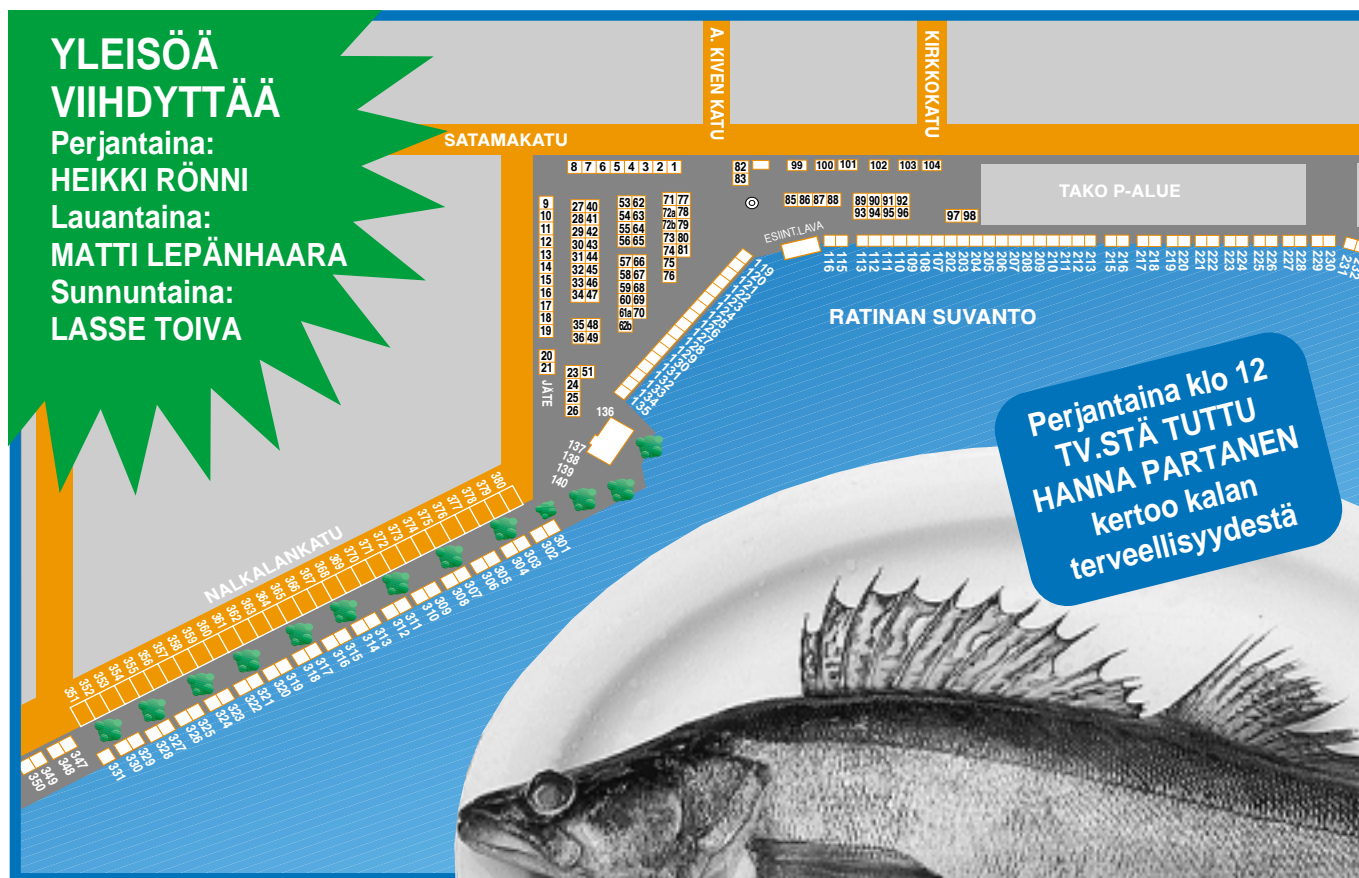
... jatkuu takasivulla



TAMPEREEN KALAMARKKINAT



LAUKONTORILLA PE 20.4. 10-18 • LA 21.4. 9-17 • SU 22.4. 10-17



PERJANTAI 10-18

- 10:00 MARKKINOIDEN AVAUS
Pekka Vuorinen
10:15 HEIKKI RÖNNI viihdyttää
10:30 KALANKÄSITT.NÄYTÖS
Hannu Puttonen
11:00 HEIKKI RÖNNI viihdyttää
11:30 KUOROLAULUA
Pellervon koulun 3 B
12:00 KALAN TERVEELLISYYS
Hanna Partanen
12:40 KUOROLAULUA
Pellervon koulun 3 B
13:00 KALANKÄSITT.NÄYTÖS
Hannu Puttonen
13:30 KUOROLAULUA
Pellervon koulun 3 B
14:00 Kevään katiskamallit
15:00- 16:30 Heikki Rönni

LAUANTAI 9-17

- 09:00 Päivän avaus
09:15 SEPPÖ SOITTILA
musiikkia & jutustelua
11:00 Kalankäsittelynäytös
11:30 SEPPÖ SOITTILA
musiikkia & jutustelua
12:00 Kevyttä & maukasta kalasta
Maa- ja kotitalousnaiset
12:30 SEPPÖ SOITTILA
musiikkia & jutustelua
14:00- 16:00 Vesistö rakentamisen
ongelmat, DI Hannu Wirola
(Tammerkoski-laiva)
14:00 Kalankäsittelynäytös
Hannu Puttonen
14:30 ja 16:00 S. SOITTILA

Avajaispäivänä
perjantaina 20.4.
TARJOAMME
ROVEEN

NÄPPIMUIKKUJA
alle 12-vuotiaalle
(Jaossa 100 annosta)
Annoksen saa noutaa
Meriruokakeittiön
osastolta
paikka n:o 15-17

SUNNUNTAI 10-17

- 10:00 Päivän avaus
10:15 LASSE TOIVA viihdyttää
11:00 Haitarimusiikkia
Juha-Matti Hirvonen
12:00 Kevyttä & maukasta kalasta
Maa- ja kotitalousnaiset
12:30 LASSE TOIVA viihdyttää
13:00 Tampereen kiäliset uutiset
HÖNTTÄ ja TOIPPARI
13:30 Haitarimusiikkia
Juha-Matti Hirvonen
14:00 Tampereen kiäliset uutiset
HÖNTTÄ ja TOIPPARI
14:30- 16:00 Vesistö rakentamisen
ongelmat, DI Hannu Wirola
(Tammerkoski-laiva)
14:30 / 17:00 LASSE TOIVA &
JUHA-MATTI HIRVONEN

**SYKSYN
KALAMARKKINAT
ON 28.-30.9.2007**

SAVUKALAA • LOIMUKALAA • MAUSTEKALAA • SÄILYKEKALAA • KALARUOKIA

• 110 TYRNIPENSAAT & TUOTTEET p. 040 584 0971 • 124 TYRNITUOTTEET KOIVUN TYRNITILA • 375 A. KUUSISTO LUONNONMARJAT tyrni, karpalo...
• 60-61 T:mi TARJA AHO KALARUOKA-ANNOKSIA • HEIKKI ESKELINEN TUOREKALAPAIKAT 77-78

1, 231 Aamulehti • 2-5 Kauppahuone Peltonen Oy: kalaruokia • 6-8 Kalaherkut Nygren Oy: kalajalosteita, loimutus • 9-11 Finnjani Ky: kalaruoka-annokset, letut • 12-14 Ravintola Raita Oy: muikku, lohi • 15-17 Suomen Meriruokakeittiö Oy: lämpimiä kalaruokia • 18-19 T:mi M Lähdesmäki: kalaruokia • 20-21 Laitilan leipä: leipomotuotteet • 27 Vento Aalto: silakkajalosteita lohta ym. ym. • 28-30 AL-TEM: paistettut muikut, letut • 31-33 North Position Oy: friteerattu lohi, muikku, loimulohi • 35 Silvennoinen & Falck: lörtsy • 36 Etumies Oy: kylmäsavulohi • 26, 232-233 Marrent Oy: makeiset • 40 Tauno Aalto: silakkamarinadit, tuore- savukala • 41-43 Lanopa Oy: paistettut muikut, lohilautanen • 44-46 T:mi Mikko Helistö: muikku, lohi, silakka • 34-47 Kahvio Laukon Mokka: kahviotuotteet • 48-49 T:mi Toni Määttä: kalaruokia • 23-51 Kalakoski: loimu- ja savukala • 24-25 Lohja Savustus-mestarit: konjakkikiehitetty loimulohi • 53 Liisa Vainio: kalamunkit suoraan grillistä • 54-56 Ruokapalvelu Pollet: kalaruokia • 57-59 Muikkupojat: muikut ja lohi • 60-61a T:mi Tarja Aho: silakka lohi muikku • 62 Salonen Pirjo ja Reima: silakkajalosteet, kalaleipomotuotteet • 63-64 T:mi Team Arffe: kalaruokia • 65 Sata-Hämeen HMP Erätuote: kala- ja lihasäilykkeitä

• 66-67 Rinjala Oy: kalaruokia • 68-70 Fin Kalapartti Oy/Toriherkku: muikut, loimulohi, savuaura-juustolohi • 71 Lentuan laatu kala/Erkki Tyni: muikku, särki, ahven, siika, kalakakut • 73-74 T:mi Jenni Helistö: kalaruokia • 75-76 Ramin torikeidas: kalaruokia • 77-78, 72a Heikki Eskelinen: tuore kala ja kalajalosteet, savustus • 79-80, 72b Nikmik: kalaruokia • 81 Sepen tuurivaaput: vaaput • 82-83 Kalatalouskeskus Pirkanmaan kalatalouden neuvonta • 85-88 Petri Vänskä: kalaruokia • 89-90 Venemarkkinointi Pälviranta: Buster-veneet • 91 Ensio Rönnkvist: puutuotteet • 93-95 Juhani Tamminen: tuore kala ja -jalosteet • 96 Jouni Kopra: puutarhatuotteita • 97-98 Kartano Ravintola Maisa: kalaruokia • 99 Laukontorin musta: mustamakkara • 100 T:mi kesämansikka: kahvio • 103 T:mi Eliisa Tavinen: kahvila • 107 Vanha-Heikkilän majatalo: ruiskakko, saaristolaisleivät, ja liimput • 108 Jouko Salonen: leipomotuotteita • 109 Ruokapohjola: säilykkeitä • 110 Hjulforsin tyrniviljely: tyrniä • 111 Oy Eagles Fish Ltd: kalajalosteita • 112 Marjajaloste Meritalo: mehut • 113 J & J Komulainen: Partasen kalakukot • 114 Ålands Smak: Ahvenanmaan herkut • 115 Keuruun Perinneleipurit: kalakukot • 116 Tauno Burman: leipomotuotteita • 119 Mätitalo: kylmä ja

lämminsavukala • 120 Sotkamon kala- ja riista: kala- ja lihasäilykkeet • 121 Asunta Raija: leipomotuotteet, mehut • 122 Kotileipomo Kalli: leipomotuotteet • 123 Lahjan kotileivonnaiset: leipomotuotteet • 124 Koivun tyrnitalo: tyrnituotteet • 125 Nopperlan Nuottaleipä: saaristolaisleipä palster-nakkakakku • 126 Jukka Porkka: kalajalosteet • 127 Jouni Rokosa: tyrni • 128-129 Sahlgren Vesa-Pekka: silakkamarinadit tyrnihyttelö • 130-131 T:mi Katri Villa: muikku-lohi-ahvenkukko, rinkelit • 132-133, 305-308 Ruoveden herkku Oy: valkosipuliherkut • 134-135 Saari Seppo: silakka, siika, kirjolohi • 136 Ruukin Kastike: salaattinkastike • 137-138 Lappi Hunaja: hunaja • 140 Kosto-uistin: uistimet vieheet

NALKALANKADULLA: • 380 Paavo Broström: merimiestuotteet • 379-378 Vilu-vex: vaatteet • 377 Jorma Parikka: metalliyöt • 376 Heikki Lehtola: puutuot • 375 Aimo Kuusisto: puutarhatuotteet • 374 Irma Kanninen: nahkatavara • 373-372 Kuitulinja: köydet pussit • 371-370 Markkinointi-trio: veitset • 369 Oy Kreo Trading: viirit • 368 Valo-Koru Marketing: koruja • 367 Ahontuvan tarhat: hunajavalmisteet • 366 - 364 Koppa Korhonen: korit • 301-302 Rauno Mäkinen: puutyöt

• 303-304 Markku Hujanen: leipomotuotteet, kalatuotteet ja -jalosteet • 305-308 Ruoveden herkku: mausteet • 309-310 TOPE: siivoustarvikkeet • 311 Kielorinteen Hunaja ja Mamsellin Puoti: hunajaa, hilloja, kalasäilykkeitä • 327-328 Luis Ota-valo Öb: vaatteita

Kävelykatu Laukontorilta Koskikeskukseen:
• 202 Mettälän mesitarhat: hunaja • 203 Pentti Ahola: kalanperkausvälineitä • 204-205 Anneli Tamminen: käsitöitä • 206 Syrjälä Heikki: pellava • 207-208 Mahevi: siemenjauheet • 210-211 Kallio-Mannilan tila: säilykkeet • 212 Tuotepalvelu Teira: hillot mausteet • 213 Silva Nömmik: leipomotuotteet • 214 EH myynti ja palvelu Oy: lahjaesineet • 215-216 Navakka ky: nahka- puutuotteet • 217-218 Älyväläys Oy/Turunen: Kalastusvälineet, vieheet • 219-221 Suomishop: vaatteita, Suomi paidat • 222-223 T-sock: sukkaa • 224 Sakari Mäkelä: puutyöt • 225 Ivar Ankertau: lasiveitset • 226 T:mi Anniina Suvilampi: asusteet keramiikka • 227-228 Poutapäivä Oy: keittiökaluista

Tori: Papin Puoti, Suo-Yrjö: ilmapallot

KEVÄÄN KALAVESILLE



NIPPONIN KALAVEHKEILLÄ

Merkitse pyydykset kunnolla!

Lippumerkit alk. 8 € kpl
kohoja, naruja ym. ym.

Laadukkaat KATISKAT 2-nieluiset

65€

WEKET alk. 95€

VERKKOTARJOUKSIJA:

Pituus 30 m, korkeus 1,8 m silmäkoot 35 mm - 55 mm

HARMAITA JA PUNAISIA

VAIN 1950 kpl

Pituus 30 m, korkeus 3,0 m silmäkoot 45 mm - 55 mm

VIHREÄ

VAIN 2900 kpl

... JA PALJON PALJON MUITA!

VIEHEKALASTUKSEN

UUTUDET SAAPUNEET!

KELAT • VAVAT • JIGIT
JERKIT • LIPAT
VAAPUT • YM. YM.

KALASTAJAN ERIKOISLIIKE

NIPPON VERKKO OY

Hallituskatu 27 p. 03-3664230 av. ma-pe 9-17, la 10-14
KATSO LISÄÄ: www.nipponverkkko.fi

KYRÖSJÄRVI ON
PIRKANMAAN PARHAIMPIA KUHAJÄRVIÄ

Kalastusluvan voit hankkia Kalapassilla tai paikallisilta luvanmyyjiltä, joita ovat mm. Sport'in Poukka, Kyrön Pyörä, Is-tarvike, Urheiluliike Nurmi, Ikaalisten Neste, Ikaalisten Säästöpankki, Ikaalisten ja Hämeenkyrön Osuuspankit sekä poliisin lupatoimistot Ikaalissa ja Hämeenkyrössä.

Lisätietoja ja kalastussäädökset: www.kalatalo.fi tai kalastusalueen isännöitsijä Jarmo Kalli p. 0400 237 305
kyrosjarven@luukku.com

SAMALLA LUVALLA VOIT
KALASTAA MILTEI KOKO KYRÖSJÄRVELLÄ.

KALASTAMAAN
KAIVANNON KANAVALLE!

ALUEELLE ON ISTUTETTU
PYYNTIKOKOISTA JÄRVITAIMENTA



LUPA SALLII HEITOKALASTUKSEN
RANNALTA (oranssi alue)

• Vuosilupa 50 € (kalenterivuosi)
• Viikkolupa 10 € • 1 vrk:n lupa 5 €



Kalamarkkinoilla

Maisan kuulua
loimutettua lohta
ja siikaa

Muista myös
Vappu Brunssi
vappupäivänä 1.5. 12-17

Pöytävaraukset 03-378 9700
www.restaurantmaisafi

Upea ulkonäkö.
Helpompi hoito.

Huoleton valinta

Buster[®]
BY FISKARS

Venemarkkinointi
J Pälviranta

Suonsivunkatu 10 Tampere
P. 010 548 3900

TAMPEREELLA
ELOKUUSSA:

ALTAKUNNALLINEN
KALASTUSPÄIVÄ

29.8.2007

Laukontorilla ohjelmaa
kalastuksesta ja
kalataloudesta.

Parhaat merkit
asiantuntevalla
opastuksella



Pirkanmaan
ainoasta

kalastuksen
ja

retkeilyn

erikoisliikkeestä!

Tervetuloa liikkeeseemme
Nokialle, Nuijamiestentie 3!

21.-22.4. löydät meidät myös
Perhomessuilla,
Tesoman jäähallilta, os. 23-24.

KARISMAX
Kalastus ja Retkeily

HAAPASAAREN LOMAKYLÄ
p. 044 0800 290/Mervi Ruolahti

KALAPASSISSA
PIRKANMAAN TÄRKEIMMÄT
KALASTUSKOHTEET

KALAPASSI
2006 • 2007



KALA-
PASSIN LUVAT
osoitteesta:
www.kalatalo.fi

Tervetuloa LOIMULOHI-kaupoille
Kalaherkut Oy Nygrenin paikalle
Laukontorille 20.-22.4.2007
ja tietenkin loimulohen seuraksi...

Elävällä puutulella savustetut:

- Sinappihunajalohifile
- Konjakilla tai Aurajuustolla maustettu savulohirulla
- Omena- ja leppäpuulla kylmäsavustettu lohifile

Eineskeittiön tuotteet:

- Paistetut kalamurekepihvit ym. ym.



Kalaherkut à la
NYGREN

KAUPPAHALLI
PUH. 212 4721



RAVINTOLA ALARANTA



NYGRENIN KALAHERKUT
NOUTOPÖYDÄSTÄ 9 €

Graavi-, lämminsavu- ja kylmäsavulohi,
erilaisia maustesilakoita ja sillejä.
Keitetyt perunat, leipä, voi ja jäävesi.

SYÖ NIIN PALJON KUIN JAKSAT!

Ravintolamme avataan MARKKINAPÄIVINÄ klo 9.00

KERMAINEN
LOHIKEITTO 4 €

KAHVIA & UUNITUORETTA PULLAA
JÄÄTELÖÄ • MAKEISIA • VIRVOITUSJUOMIA
OLUTTA • SIIDERIÄ

A-OIKEUDET



MEILLÄ KÄY
LOUNASSETELIT

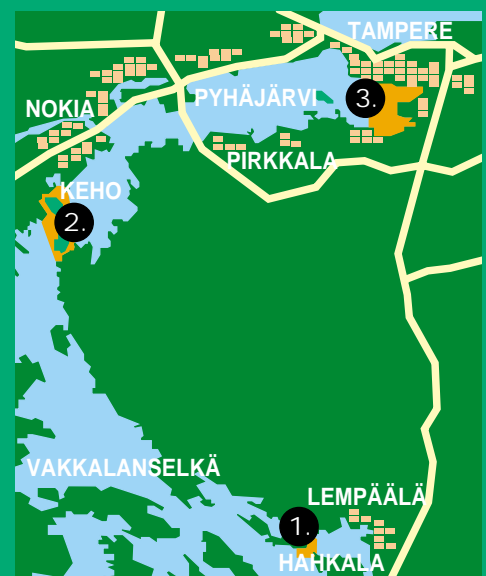
TULE TUTUSTUMAAN UUSITULLE, AURINKOISELLE TERASSILLEMME!

Pirkkalan
kalastusalueella on
kolme rauhoituspiiriä.

Lempäälän
Hahkalanvuolteessa ja
Nokian Luodonsaarella
kalastus on kielletty 1.5.-
15.6. välisenä aikana.

Tampereen Viinikan-
lahdessa kalastuskielto
on toukokuun ajan,

1. HAHKALAN VUOLLE
2. LUODONSAARI
3. VIINIKANLAHTI



Lisätietoja: www.pirkkalankalastusalue.net

... jatkoa etusivulta

- Palveleminen on kunnia-asiani, eikä täällä kukaan saa parempaa tai huonompaa kohtelua kuin toinen. Etenkin kehitysvammaisten kanssa olen kuitenkin hyvin tarkkana, että kohtelen heitä ihmisarvoisesti ja kunnioittavasti, Happonen lupaa.

Venäläisissä on tulevaisuus

Kalastusmatkailusta eivät ole kiinnostuneet vain suomalaiset, vaan painopiste siirtyy vähitellen ulkomaille. Innokkaita kalastusvieraita Pohjois-Pirkanmaalle saapuu kaikkialta Euroopasta ja jopa Japanista asti. Eniten kalastajia tulee Venäjältä ja Keski-Euroopasta.

Venäläisturismien kasvaessa vuosi vuodelta on Juha Happonen vaimo Mirva alkanut opiskella venäjää. Happonen itse osaa sanoa erilaisia fraaseja venäjäksi, samoin kalan nimet luonnistuvat jo. Vaikka venä-



läiset ovat jo hyvin ihastuneita vähäisestäkin venäjän taidosta, he eivät tyydy ihan vähään, mitä tulee palvelussa ja kalastusmatkustuksessa.

- He tahtovat luksusta ja odottavat sataprosenttista palvelua ja jämäptiä, Happonen kertoo.

KALASTUKSEN LUPAJÄRJESTELY

	Alle 18 v. ja 65 v. täyttäneet	18-64 vuotiaat
Onkiminen ja pilkkiminen 1. 2.	maksuton yleiskalastusoikeus	maksuton yleiskalastusoikeus
Viehekalastus heittokalastus tai uistelusta 1. 3.	ei valtion kalastushoitomaksua, ei viehekalastusmaksua	valtion kalastushoitomaksun lisäksi joko viehekalastusmaksu tai vesialueenomistajan lupa
Muu kalastus uistelusta useammalla kuin yhdellä vavalla muu kalastus ja ravustus	ei valtion kalastushoitomaksua vesialueen omistajan lupa	valtion kalastushoitomaksun lisäksi vesialueenomistajan lupa

- Kalastusta rajoitetaan kuitenkin siten, että kalastus on kielletty mm. siika- ja lohiväestöjen jokien koski- ja virtapaikoissa sekä vesialueilla, joissa kalastus on kielletty muun sääntöjen tai päätösten nojalla.
- Vavassa saa olla heittokalastukseen soveltumaton kela.
- Läänikohtainen viehekalastus on joillain vesialueilla kielletty erilaisilla päätöksellä.



Kalastushoitomaksu

Kalan tai ravun pyyntiä harjoittavan henkilön tulee suorittaa valtiolle kalastushoitomaksu. **Maksu on suuruudeltaan 20 € kalenterivuodelta tai 6 € seitsemän vuorokauden kalastusjaksolta.** Kalastushoitomaksua ei kuitenkaan tarvitse maksaa alle 18-vuotiaan eikä 65 vuotta täyttäneen eikä henkilön, joka harjoittaa vain onkimista tai pilkkimistä. Maksu suoritetaan maa- ja metsätalousministeriön tilille **166030-101496**. Maksukuitti tai sen kopio on pidettävä mukana kalastettaessa.

Läänikohtainen viehekalastuslupa

Jokaisella on oikeus onkia ja pilkkiä pääsääntöisesti ilman maksuja. Maksamalla läänikohtaisen viehekalastusmaksun saa harjoittaa viehekalastusta yhdellä vavalla, kelalla ja vieheellä. Vetouistelussa saa edellisten lisäksi

käyttää yhtä painoviehettä tai syväjää. Alle 18-vuotiaiden ja 65 vuotta täyttäneiden ei tarvitse tätä maksua maksaa. Viehekalastusluvalla ei saa kalastaa a) Lohi- ja siikapitoisten vesistöjen koski- ja virtapaikoissa ja b) milloin se on kielletty muun sääntöjen nojalla.

Viehekalastusmaksu on 27 € kalenterivuodelta tai 6 € seitsemän vuorokauden ajalta maksupäivästä tai muusta maksukuittiin merkitystä päivästä alkaen. Maksu maksetaan mihin tahansa rahalaitokseen, millä tahansa maksutavalla. Läänikohtainen viehekalastusmaksu maksetaan seuraaville maa- ja metsätalousministeriön tileille:

Etelä-Suomen lääni 166030-106594;
Länsi-Suomen lääni 166030-106602;
Itä-Suomen lääni 166030-106610;
Oulun lääni 166030-106628;
Lapin lääni 166030-106636.
Läänien rajat ja kuntaluettelot löydät osoitteesta: www.3intermin.fi/Aluejaot/Aluejaot

Viehekalastus on toki edelleen mahdollista myös kalaveden omistajan luvalla, usein viehekalastusmaksua halvemmalla ja ilman vapa- tai vieherajoituksia. Ikään perustuvan kalastusoikeuden todistamiseksi on suositeltavaa pitää kalastettaessa mukana henkilölisyyss todistusta, ajokorttia yms. asiakirjaa. Kalastushoitomaksu koskee kalastusta koko manner-Suomen alueella, myös kolmessa pohjoisimmassa kunnassa.

Alamitat:

Lakisääteiset alamitat järviolohelle ja -taimenelle ovat 40 cm, kuhalle 37 cm ja harjukselle 30 cm. Kalastusalueet voivat nostaa alamittaa.

Kalastusalueet voivat nostaa alamittaa.

Poikkeavat alamitat:

-kuhan alamitta on 400 mm Pyhäjärvellä ja Vamman seudun kalastusalueen toimialueella (mm. KuloRauta-vesi).

- rapu ja täplärapu alamitta 100 mm Pirkkalan kalastusalueen toimialueella, ei koske täplärapua Pyhäjärvenä.

- järviolohi -/taimen alamitta on 450 mm Näsijärvellä.

Lisätietoa alamitoista osoitteista:

www.pirkkalankalastusalue.net
www.nasijarvenkalastusalue.fi
www.vammalanseudunkalastusalue.net

Rauhoitusajat:

Järviolohi, järvitaimen, purotaimen:

Rauhoitusaika: Joessa, purossa, koskessa ja virtapaikassa syys-, loka- ja marraskuun ajan, kuitenkin siten, että niiden pyynti vavalla ja uistelemalla on näissäkin vesissä sallittu syyskuun kymmenenä ensimmäisenä päivänä ja marraskuun 15 päivän jälkeen.

Harjus: huhti- ja toukokuun ajan (lukuunottamatta Enontekiön, Inarin ja Utsjoen kuntia) kuitenkin siten, että pyynti vavalla ja uistelemalla on sallittu.

Rapu / täplärapu: 1.11.-21.7. klo 12.00

Rauhoituspiirit Pyhäjärvi:

Tampereen Viinikanlahdella on kalastuskielto voimassa 1.5.-31.5. välisenä aikana, tarkoituksena turvata kalaisuuksien leviäminen vesistöön.

Nokian Luodonsaaren ja Lempäälän Hahkalanvuolteen kalastuskielto on 1.5.-15.6. välisenä aikana, tarkoituksena turvata kuhan kutu.

Kartat ja lisätietoja saa osoitteesta www.pirkkalankalastusalue.net.

Uusi toimintakulttuuri kalatalouden järjestötoiminnassa

Kalatalouden järjestötoiminnassa on muodostumassa uusi toimintakulttuuri. Tämä tarkoittaa sitä, että maa- ja metsätalousministeriö mittaa rahoittamansa toiminnan tulokset. Hyvä niin.

Kunpa vain muistettaisiin, että alan järjestöt hankkivat pääosan tuloistaan kaupallisella toiminnalla. Tästä seuraa, että kalatalouden järjestöjen on tarjottava palveluita, joista asiakkaat ovat valmiit maksamaan. Pirkanmaalla me olemme olleet suunnannäyttäjiä palveluiden tuotteistamisessa, toimitusmaksutulot ovat tärkeä osa toimintaa.

Kalamarkkinat ovat Pirkanmaan kalatalouskeskuksen kärkituote, jonka avulla tuomme esille kalaa ja kalastusta sen eri muodoissa. Kalastuslupien myyntijärjestelmä eli Kalapassin luvat, on toinen kärkituote. Kalapassi-järjestelmää on kehitetty asiakkaiden tarpeisiin, sillä maakunnan keskeiset luvat voi lunastaa vaivattomasti samasta myyntipisteestä. Olemme vuosien kuluessa huomanneet, että luvanmyynti kasvaa keskitetyssä, vaivattomassa myyntijärjestelmässä.

Pirkanmaalla myös ammatillisen osaamisen palveluita on tuoteistettu, jolloin valvontapalvelu ja osakaskunnan sääntömuutos on tavoittanut asiakkaat. Edunvalvonta ympäristölupa-asioissa tuottaa kaivattuja tuloksia. Vesialueen rakentamisesta on luonnollisesti maksettava korvauksia niin maa- kuin vesialueen omistajille. Lupaviranomaisia ei kuormiteta toisarvoisilla hankkeilla, kun pienemmissä rakentamishankkeissa voidaan sopia käyvät korvaukset ilman viranomaisen valvontaa.

Uutta potkua toimintaamme saisimme kalatalouden perusjärjestöjen osakaskuntien (entisten kalastuskuntien) yhdistämisellä. Katson, että yhdistäminen on niin osakkaiden kuin kalastajienkin etu. Juuri nyt yhdistymiselle olisi vielä niin sanottu sosiaalinen tilaus. Ilman asianmukaista rahoitusta yhdistyminen ei liiku eteenpäin!



ProAgria Pirkanmaa ry:n
Pirkanmaan kalatalouskeskus
Pekka Vuorinen toiminnanjohtaja

PS. Kotisivumme Kalatalo.fi tavoittaa kymmenet tuhannet asiakkaat sekä Suomessa että ulkomailakin. Tämä Kalatalo.fi-lehti tavoittaa kaikki maakunnan kalastajat!

Julkaisija:

ProAgria Pirkanmaa ry:n
Pirkanmaan kalatalouskeskus
PL 97 • 33101 Tampere
p. 020 747 2800
sähköposti:
etunimi.sukunimi@proagria.fi

Päätoimittaja:

Pekka Vuorinen

Työryhmä:

Pekka Vuorinen
Päivi Pyyvaara
Ismo Kolari
Edith Ahola toimittaja
Masa Leppänen (taitto)

Kuvat:

Kolari, Pyyvaara, Vuorinen

Painos:

n. 138 000 + 1000 kpl

Jakelualue:

Tampere ja lähikunnat

Paino:

Aamulehden lehtipaino
puh. (03) 266 6111

Jakelu:

Aamujakelu Oy
puh. (03) 266 6111