Ġ 5.3 IS-SAJD U L-AKKWAKULTURA

Ġ5.3.3

Is-Sajd tal-Lampuki

A. Imla l-vojt bil-kliem mogħti.

l-Istaġun	**komuni**	**tal-palm**
tal-luzzu	**tal-kannizzati**	**għad-dell**

F'Malta, minn Awwissu sa Diċembru, is-sajjieda joħorġu ħafna biex jistadu għal-lampuki. Fil-fatt dan iż-żmien huwa magħruf ħafna bħala ______________ tal-Lampuki. Is-sajd għal-lampuki jsir l-iktar permezz ______________ u l-iskuna.

F'dan iż-żmien is-sajjieda ma jaqbdux biss lampuki, imma ħafna drabi jaqbdu wkoll fanfri, vopi u sawrell. L-iktar ħuta ______________ imma hija l-lampuka.

Kif jinqabdu l-lampuki? L-iktar metodu popolari huwa dak ______________. Is-sajjieda jitfgħu ħafna weraq ______________ fil-wiċċ tal-baħar, il-lampuki jiġu taħtu ______________ biex imbagħad is-sajjied idawwarhom u jaqbadhom bix-xbieki tiegħu.

B. Aqra dwar il-kannizzati.

is-siġra tal-palm li minnha
jinqata' l-weraq
biex jintuża fil-kannizzati

1. Il-kannizzata hija ċattra kbira magħmula minn sufri, xkejjer, weraq tal-palm, qasab u ħwejjeġ oħra li jżommu f'wiċċ l-ilma.

2. Dawn jintrabtu flimkien u jagħmlu qisu saqaf f'wiċċ il-baħar ħalli l-lampuki jidħlu taħtu jistkennu mix-xemx.

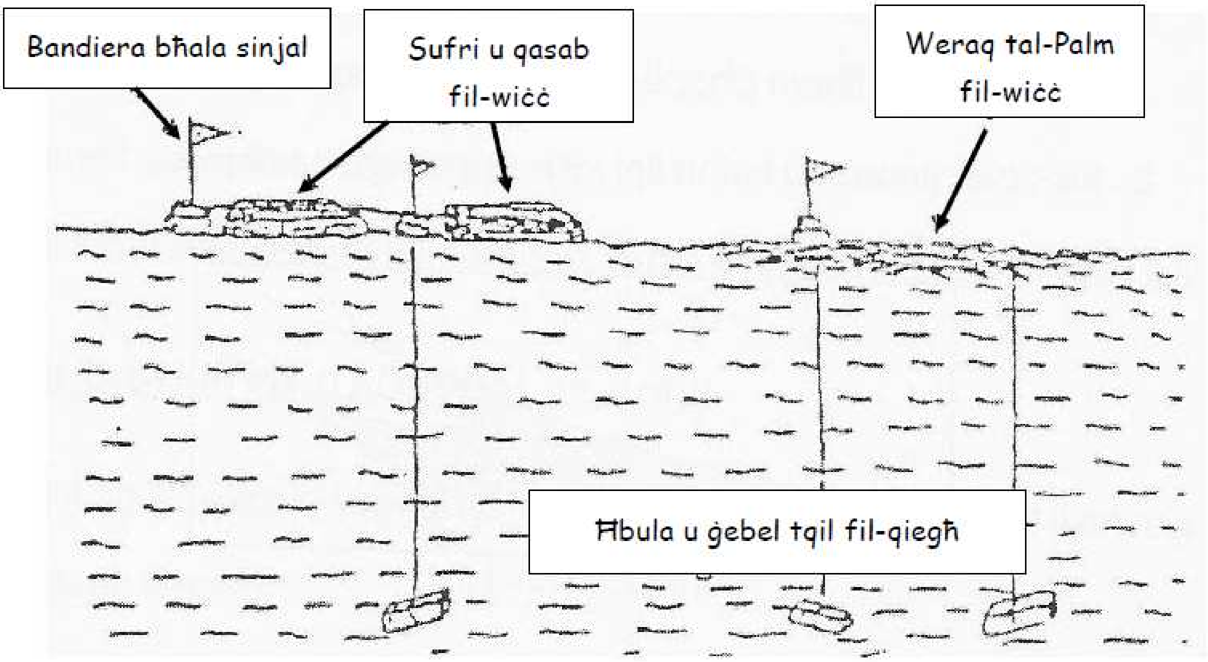
3. Biex il-kannizzata ma tinġarrx mill-kurrent, jorbtuha tajjeb bil-ħbula ma' xi ġebel li jkunu xeħtu f'qiegħ il-baħar.

il-luzzu armat bil-palm
ħiereġ jifrex il-kannizzata għas-sajd
tal-lampuki

4. Meta jasal l-istaġun tal-lampuki, is-sajjieda joħorġu bl-iskuni tagħhom, idawru l-kannizzata bix-xibka, iniżżlu r-rixa marbuta mal-ħarira u jekk jaraw li jkun hemm il-ħut, jagħlqu x-xibka u jtellgħuha.

5. Wara jistivaw il-ħut fil-kavetti (kaxex tal-injam fejn jistivaw il-ħut). Meta jidħlu lura x-xatt jieħdu l-ħut li jkunu qabdu il-pixkerija. Minn hemm jixtruh il-bejjiegħa u jmorru jbigħuh fis-swieq jew fit-toroq.

6. Tpinġija li turina kif tintrama l-kannizzata.



Ċ. It-Torta tal-Lampuki.

M'hemmx dubju li l-ħut għandu proteini li huma importanti mmens għal dieta bilanċjata. Titħajjar tiftiehem ma' xi adult u flimkien issajru t-torta tal-lampuki?

F'din il-ħolqa għandkom issibu r-riċetta biex tagħmlu dan.

http://rtk.org.mt/recipes.asp?cat=7&article1=376&article2=1189