

Hovoríme s RNDr. KAROLOM HENSELOM, CSc. o hodnotení rybárskych trofejí



Od 1. januára 1980 zahajuje svoju činnosť samostatný orgán Ústredného výboru Slovenského rybárskeho zväzu KOMISIA PRE EVIDENCIU A HODNOTENIE RYBÁRSKÝCH TROFEJÍ. Táto komisia je ústredným orgánom evidencie a hodnotenia trofejí rýb ulovených vo vodách Slovenska.

Zásady pre evidenciu a hodnotenie rybárskych trofejí navrhol a vypracoval RNDr. Karol Hensel, CSc. z Prírodovedeckej fakulty Univerzity Komenského v Bratislave. Naša redakcia sa obrátila na menovaného so žiadosťou o zodpovedanie niekoľkých otázok:

● Čo je to rybárska trofej?

Rybárska trofej predstavuje mozgovú časť lebky, tzv. neurokranium a zubné kosti (dentalia) spodnej čeluste, resp., u kaprovitých rýb, obe spodné pažerákové kosti.

● Čo je súčasťou trofeje?

Súčasťou trofeje sú šupiny odobrané z boku ulovenej ryby, a to najmenej päť kusov šupín. Výnimkou sú sumec a sumček; tieto ryby nemajú šupiny.

● Aké údaje o úlovku treba poskytnúť?

V prvom rade treba udať dĺžku tela ulovenej ryby, jej hmotnosť a pohlavie. Ďalej treba uviesť miesto ulovenia (presné miesto, tok či nádrž, povodie a rybársky revír), techniku lovu, lovné náčinie a nástrahu. Konečne treba uviesť meno a adresu lovca.

● Aké sú kritériá hodnotenia trofeje?

Hodnotí sa veľkosť lebky. Meria sa dĺžka lebky alebo (u lososotvarých rýb) dĺžka parasfenoidu, a tiež šírka lebky. Súčet nameraných hodnôt oboch spomínaných rozmerov vyjadrený v milimetroch predstavuje bodovú hodnotu rybárskej trofeje.

● Ako sa trofej meria a čím sa meria?

Dĺžka lebky sa meria od stredu predného okraja čerlesa (praevomer), alebo (u sumcotvarých rýb) od stredu predného okraja čuchovej kosti (mesethoideum), až po stred spodnej hrany stavcovej plochy spodnej zátylnej kosti (basioccipitale). U parasfenoidu sa meria jeho celková dĺžka. Šírka lebky sa meria kolmo na pozdĺžnu os lebky, na jej najširšom mieste. Meria sa posuvným meradlom so zabrušenými hrotmi, s presnosťou na 0,1 mm.

● Hodnotia sa u všetkých druhov rýb tie isté rozmery?

Nie. U lososotvarých rýb sa meria a hodnotí dĺžka parasfenoidu a maximálna šírka lebky. U ostatných druhov rýb sa meria dĺžka lebky a maximálna šírka lebky.

● A ako sa meria ulovená ryba?

Meriame dĺžku tela ryby, bez chrbtovej plutvy. Teda nie tzv. rybársku mieru. Meriame od stredu najprednejšej časti hlavy (od špičky rypáka či čeluste) až po styk podchvostových (hupurálnych) kostí s lúčmi chvostovej plutvy. Kým neziskáme v tomto ohľade skúsenosti, budeme musieť zo základne chvostovej plutvy ulovenej ryby odrezať kožu so šupinami i svalstvo, aby sme sa presvedčili, či meriame správne. U mnohých druhov rýb je toto miesto však zreteľne vidieť ako malá preliačina. Môžeme si tiež pomôcť aj tak, že ohýbame chvostovú plutvu z boka na bok a pozorujeme koreň chvosta. Meriame vždy najkratšiu vzdialenosť medzi stanovenými bodmi, teda nikdy nie po obvode tela ryby. Dĺžku vždy udávame v milimetroch.

● Prečo treba k trofeji pridať šupiny ulovenej ryby?

Z jednoduchého dôvodu, aby sme mohli určiť jej vek a tiež jej rast v jednotlivých rokoch života.

● Ako odoberať šupiny z ulovenej ryby?

Šupiny odoberieme najlepšie silnejšou pinzetou, a to zo strednej časti

trupu ryby, v rade tesne nad alebo pod bočnou čiarou. U tzv. zrkadlových kaprov odoberáme šupiny pochopiteľne tam, kde sa to dá. Šupiny pozorne očistíme od zvyškov pokožky tak, aby sme nepoškodili ich krehké okraje. Očistené šupiny vložíme do papierového vrecúška. Je výhodné, ak šupiny, predovšetkým väčšie, predbežne prezrieme a vyradíme z nich tzv. regenerované šupiny. Tieto sa totiž nedajú použiť na určenie veku a rastu ryby. U rýb, ktoré majú veľmi drobné šupiny, si neporadíme ani s pinzetou. U takýchto druhov šupiny jednoducho zoškrabeme ostrým nožikom a neočistené, teda i so zvyškami kože a so slizom, ich vložíme do papierového vrecúška. Rybám, ktorých drobné šupiny väžia hlboko a pevne v koži (úhor, mieň), možno z boku tela vyrezať kúsok kože a priložiť ho k trofeji. Holé telo bez šupín majú z našich rýb iba dve — sumec a sumček.

● Ako treba vypreparovať trofej?

Ak ste doteraz omračovali svoje úlovky údermi do hlavy, budete musieť s takýmto nepekším zvykom definitívne prestať. Trofej musí byť nepoškodená: Potom budete veľkorysí: oddelíte hlavu ryby od jej trupu až za polovicou dozadu natiiahnutých prsných plutiev. O mieste správneho rezu sa môžete presvedčiť, ak sa pozriete do telesnej dutiny vyvrhutej ryby — koniec lebky a stavce sú tam zreteľne vidieť.

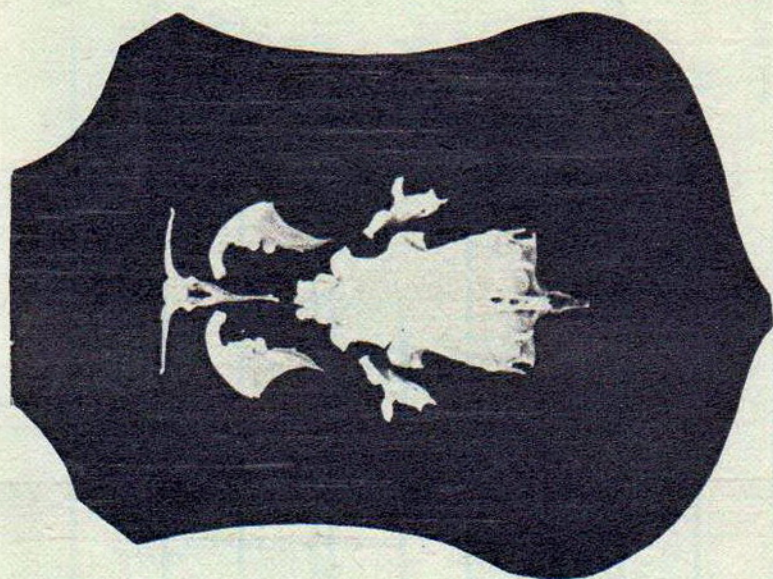
Rybiu hlavu vložíme do nádoby so studenou vodou a zahrievame až pokým voda nezovrie. Ak vyvážame väčšie hlavy, môžeme do vody pridať sodný alebo draselný lúh. Výsledná koncentrácia ale nesmie byť silnejšia ako 1 %. Vo vriacej vode nenecháme hlavu dlho; malé hlavy maximálne jednu-dve minúty. Je lepšie ak hlavu nedovaríme, než by sme ju mali prevariť. Nedovarenú hlavu môžeme totiž znovu povariť. Len nezabudnime, že pri opätovnom vyváraní vkladáme hlavu vždy do studenej vody a ohrievame odznovu. Ak hlavu prevaríme, ľahko sa nám môže rozpadnúť na jednotlivé kosti, a tých je u rýb neúrekom. Neobčajne opatrní musíme byť pri vývarke liebk lososotvarých rýb. Ich lebka má totiž najmä v čuchovej oblasti veľa chrupiek a kosti na nich nedržia dosť pevne. Vyvarenú lebku starostlivo očistíme jemnou pinzetou a necháme vyschnúť. Potom ju odmastíme — v liehu, benzíne, éteri alebo v tetrachlóre. Dôrazne však upozorňujeme na zachovávanie bezpečnostných predpisov: S týmito látkami sa nikdy nepracuje v uzatvorených miestnostiach, v blízkosti otvoreného ohňa a pod. Veľké kosti možno odmastiť tiež v 5 až 10 % roztoku sódy. Kostí bielime v 2 až 3 % peroxide vodíka (veľké kosti až v 10 % peroxide). Nezabudnime, že do peroxidu vkladáme vždy suché kosti. Rovnako opatrne postupujeme aj pri čistení čelusti a pažerákových kostí. Sú v nich jemné zuby, ktoré na nich musia i po preparácii zostať.

● Ako uchovávať vypreparovanú trofej?

Vypreparovanú, odmastenú a vybielenú trofej nikdy neuzatvárame do vzduchotesných, nepriedušných nádob alebo obalov. Je lepšie nechať ich voľne na vzduchu a chrániť ich pred prachom. Časom sa istotne prídre na spôsob, ako tieto trofeje vkusne a účelne montovať na podložku (a na akú podložku), aby sa stali estetickým doplnkom našich príbytkov.

● Z akých druhov rýb sa dajú robiť trofeje?

Zo všetkých druhov našich rýb, pravda s výnimkou tých, ktoré sú zákonom chránené. Preto sme do našich úvah nezahrnuli napríklad jesetery. Avšak z jeseterov by sme i tak nemohli robiť vyhotovíť. Majú totiž celú mozgovú časť lebky chrupkovitú, iba zvonku pokrytú krycimi kosťami. Ak sa teda náhodou uloví kapitálny exemplár jesetera, nezatajujte ho! Pošlite ho urýchlene do Slovenského národného múzea v Bratislave (Vajanského nábrežie 2). Keďže väčšina z vás nemá po ruke 4 % formaldehyd potrebný na fixáciu rýb, postačí, ak otvoríte jeseterovi telesnú dutinu (vnútornosti v ňom ale ponechajte) a riadne ho zvnútra i zvonka nasofte. Takto nasolená ryba sa zabalená do handričky dá bez ťažkosti poslať poštou. Komisia pre hodnotenie rybárskych trofejí bude hodnotiť i takéto úlovky.



HODNOTENIE RYBÁRSKEJ TROFEJE

1. Rybárska trofej je mozgová časť lebky, tzv. neurokranium, a zubné kosti /dentália/, spodnej čeluste; resp. spodné pažerákové zuby u kaprovitých rýb. K trofeji sa povinne prikladá najmenej päť šupín z ulovenej ryby; u sumcovatých rýb táto povinnosť odpadá. Trofej musí byť starostlivo očistená, odmastená, vybielená a nesmie byť poškodená.

2. Hodnotí a meria sa dĺžka lebky alebo /u lososotvarých rýb/ dĺžka parafenoidu, a tiež šírka lebky. Dĺžka lebky sa meria od stredu predného okraja čerlesa /prsevomer/, alebo, u sumcovitých rýb, od stredu predného okraja čuchovej kosti /mesethmoideum/, až po stred spodnej hrany stavcovej plochy spodnej zátylnej kosti /basio-occipitale/. U parafenoidu sa meria jeho celková dĺžka. Šírka lebky sa meria kolmo na pozdĺžnu osu lebky na najširšom mieste. Meria sa posuvným meradlom so zaobrubenými hrotmi, s presnosťou na 0.1 mm. Namierané hodnoty sa zrážajú a zaokrúhľajú na celé milimetre. Táto výsledná hodnota je bodovou hodnotou trofeje.

3. Meriame dĺžku tela bez chvostovej plutvy. Teda od najprednejšej časti hlavy /špička rypáka alebo čeluste/ až po styk hypurálnych kostí s lúčami chvostovej plutvy. Meria sa najkratšia vzdialenosť medzi týmito bodmi, teda nie po obvode tela ryby. D

4. Šupiny odoberáme silnou pinzetou zo strednej časti trupu ryby, v rade tesne nad alebo pod bočnou čiarou. Pozorne ich medzi prstami očistíme a vložíme do papierového vrecúška. U rýb, ktoré majú drobné šupiny, nepoužívame pinzetu. Šupiny zoškrabeme ostrým nožíkom a neočistené, teda aj so zvyškami kože a so slizom ich vložíme do papierového vrecúška. U druhov s drobnými a hlboko a pevne v koži väziacimi šupinami, možno k trofeji prikladať kusok kože, vyrezanej z boku trupu. Ku trofeji prikladáme najmenej päť šupín.

Druh ryby _____

Dĺžka tela v mm _____

Hmotnosť tela v g _____

Pohlavie _____

--	--	--	--	--	--	--	--

Miesto ulovenia _____

Tok /nádrž/ _____

Povodie _____

Rybársky revír _____

Dátum ulovenia _____

Lovec - meno _____

Adresa _____

Technika lovu, lovné náčinie, nástraha _____

--	--	--

Číslo trofeje: _____

--

Dĺžka lebky /parasfenoidu/	
Šírka lebky	

Bodová hodnota trofeje: _____

--

Trofej hodnotil _____

Miesto a dátum
hodnotenia

Trofej hodnotil

Odhadnutý vek ryby:

--