



Module 6

Fish on! Et après?!?

Tu as une prise? Super! Maintenant, deux choix s'offrent à toi : la **remise à l'eau** ou la **conservation de ton poisson**.

Conservation

Pendant la pêche, l'idéal est de conserver le poisson mort sur la glace dans une glacière jusqu'au nettoyage, qui devra se faire dès que possible. Un panier à poisson avec des bouteilles d'eau gelées peut aussi être utilisé. Évite de placer ton contenant en plein soleil. Une fois tes prises nettoyées, il ne reste qu'à les emballer dans un sac hermétique, puis à les mettre au frais. Dès ton retour, dépose-les au congélateur. Si tes poissons ont encore leur peau, tu peux les congeler dans un sac rempli d'eau.



SAVAIS-TU QUE?

Fraîcheur = Saveur

Un poisson frais pêché est à son meilleur. En plus d'être délicieuse, ta prise est excellente pour la santé, riche en protéines, en vitamines et en acides gras (les fameux omégas!).



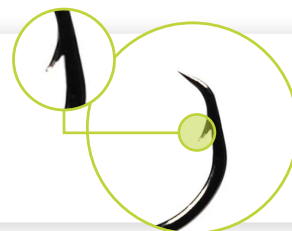
Cuisson

De la plus simple à la plus compliquée, il existe mille et une recettes. Amuse-toi!

Manipulation et remise à l'eau

01

Si tu pêches dans le but de relâcher le poisson, prends soin de préalablement casser, limer ou replier l'ardillon de tes hameçons. Ça va faciliter sa libération.



02

Appâte l'hameçon avec un leurre artificiel : les poissons les avalent moins profondément.

03

Manipule chaque poisson avec soin : assure-toi d'avoir les mains mouillées et d'utiliser un filet pour le sortir de l'eau. Évite de toucher ses branchies et ses yeux.

04

Essaie de maintenir le poisson dans l'eau tout au long des manipulations.

05

Si l'hameçon est profondément inséré dans le poisson et qu'il s'agit :

- d'une espèce que tu peux prélever, conserve-le pour le manger plutôt que de le remettre à l'eau blessé.
- d'une espèce que tu ne peux pas prélever, alors coupe le fil près de l'hameçon et remets-le à l'eau. Il est préférable de laisser un hameçon dans le poisson plutôt que de le blesser davantage.

06

Finalement, en le maintenant toujours dans l'eau à l'aide de ton filet, laisse au poisson le temps de récupérer. Lorsqu'il commence à se débattre, respire normalement et retrouve l'équilibre, relâche-le.

Liens pertinents

Conserver et cuisiner ses prises

<https://www.pecherpascomplique.com/conserver-son-poisson/>

Éviscération et conservation à la maison

https://www.sepaq.com/blogue/conserver-poisson-frais.dot?language_id=2