

DRAGPLÅSTER.
Två vobbler från pålitliga gäddfångaren Nils Master i nya färger. Pris: 109 kronor.

RÄNDERNA GÅR ALDRIG UR.
Gäddspinnare som går att kasta långt – nya Blue Fox Piker i orange med rödluden krok, 49 kronor. Finska Rapala presenterar tre nyheter: vobblerspinnaren Minnow, 49 kronor, den bulliga Glass Fat Rap, 119 kronor, laddad med rasselkuler och täckt med glas som reflekterar ljus samt vobblern X-rap, 119 kronor, som går att kasta långt, svävar i vattnet och har Rapalas speciella gång.

INGEN FLUGA. Bios har gjort en kombination av rulle, spö och flytlina från världens ledande tillverkare och säljer den för 1 999 kronor.

KNIPER BYTET. Storm har flera nyheter på jiggfronten: en svart blodigelsimitation, 49 kronor för två, en tigerfärgad Shadjigg med inbyggt bly, 79 kronor för sex, en blyfyllad och saltimpregnerad krabba, 49 kronor för två, och en kopia av en regnbågsfisk, 49 kronor för två.

LYSANDE.
Ett nytt kompakt multiverktyg, inklusive en minificklampa, i rustik stål-design från Orvis. Pris: 299 kronor.

RETRO. Flamingo från Abu Garcia, 47 kronor, har lockat många gädda och abborre till hugg genom åren och nu gör skeddraget comeback tillsammans med kust- och laxdraget Hammer, i mitten, 44 kronor. Den klassiska vobblern Hi-Lo, 99 kronor, finns i fem nya färger, bland annat i grönorange.

...OCH RÖKER FÅNGSTEN SOM PROFFSEN

Har du drömt om att enkelt kunna röka fisk som ett proffs?
Nu är lösningen här.

DI DI Weekend har testat amerikanska rökskåpet Bradley Smoker, som fungerar både för varm- och kallrökning. Designen påminner om ett mindre kylskåp med rostfria galler och en termostatstyrd värmare. Röken kommer från briketter som ligger och pyr inne i skåpet på ett värmelement.

Tidigare försök med mindre spånroklådor och hemmabyggda skåp har avskräckt, men redan monteringen vittnade om att Bradley var rökskåpet för amatören med proffsdrömmar.

Sväljer mycket

I testet laddade vi röken med en stor laxsida, två rödingar och två makrillfileér. Det tog en tredjedel av

platsen i skåpet. Albriketterna stoppades in i värmaren, sladden sattes i väggen och två timmar senare var all fisk klar.

Ett blindtest visade att det var omöjligt att skilja på proffsrökt fisk och delikatesserna från amatörerna.

Även för rökning av kött

Det går även bra att röka kött i Bradleys rökskåp och eftersom det har sitt ursprung i USA finns det givetvis flera smaker att välja på, från hickory och pecan till äpple och körsbär, vid sidan av traditionell al.

Receptsamlingen som följer med rökskåpet är också mycket amerikansk med långa röktider och söta recept. Ett tips är att köpa boken *Rökning av kött och fisk* av **Bengt-Arne Schatz** (152 kronor på Adlibris.se).

Smart Fritid håller på att bygga upp ett nät av återförsäljare och säljer även Bradleys rökskåp på internet, www.smartfritid.se, för 4 295 kronor. ♣



SÅ HAR DU SOMMARFISKET PÅ DET TORRA

DI Blodiglar, gummikrabbor och en rulle som tål saltvatten. Propellerförsedda vobbler som ska locka gammelgäddor och andra praktiska hjälpmedel. Fantasin vet inga gränser när butikshyllorna fylls inför sommarens fiske. DI Weekend har botaniserat i nyhetsfloran, testat produkterna för att sortera ut skräpet och kan här presentera en samling heta kvalitetsprodukter. ♣

Fredrik Sjöshult (text)
Mats Samuelsson (foto)

fredrik.sjoshult@di.se

070-255 51 21