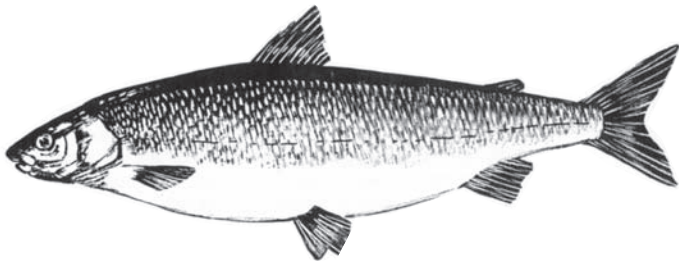


Sik



Siken är vanlig i sjöar och i rinnande vatten, inte i strömmande vatten, utan den finns där strömmen slutar och lugnvattnet tar vid. Den tar gärna på små mörka flugor men är svår att kroka pga den lösa munnen. Räkna med att tappa många fiskar. Siken är bland de bästa fiskarna att röka, även i en så kallad ABU-rök.

En mycket omtyckt fiskdressing till rökt sik (och all rökt fisk):
2 dl gräddfil, 1 dl majonnäs, 1/2 dl bostongurka,
citronpeppar, salt efter smak, frystorkad dill och ev. persilja.