



Taulanga Senē

ko e sipoti taumāta'u' mo e fakakona 'a e tai'okisini

Kuo 'asi' i he ngaahi ola 'o e sivi kimui ni mai 'a e ma'olunga ange 'o e levolo tai'okisini 'i he ika' pea mo e ngaahi me'akai tahi hangē ko e paka' mo e 'uo' 'i he Taulanga' 'o kau ai 'a e Vaitafe Parramatta mo e ngaahi tafenga vai 'oku fetu'utaki mo e vaitafe ni. Kuo ta'ofi 'a e fāngota mo e taumāta'u fakakomēsiale ai' ko ha faka'ehi'ehi pe telia na'a hoko ha faingata'a.

'Oku te'eki ai ke ta'ofi 'a e sipoti taumāta'u 'i he Taulanga', ka 'oku 'oatu ha fakatokanga mamafa ki he kau taumata'u' ke nau tauhi 'a e ngaahi fale'i fekau'aki mo e ma'u me'a tokoni 'o e me'akai tahi mei he Taulanga'.

'Oku lava ke hoko atu pe 'a hono taumata'u 'o e ika' pea toe tukuange atu.

Kuo fokotu'u 'e ha penolo 'o ha kau taukei ke 'oua 'e kai 'a e ika mo e paka, pe 'uo mo e ngaahi me'akai tahi pehē 'o ka ma'u 'i he tafa'aki fakahihifo 'o e Hala Fakakavakava Taulanga Senē.

Ko e ika ko ē 'oku ma'u 'i he tafa'aki fakahahake 'o e Hala Fakakavakava Taulanga Senē, 'oku 'ikai totonu ke laka hake 'i he kalami 'e 150 ki he mahina 'a ho'o kai ia'. 'Oku 'i ai 'a e fa'ahinga ika mo e fa'ahinga me'atahi 'e ni'ihī 'oku lelei pe ke lahi ange ho'o kai ia'. 'Oku mahino ange 'a e ngaahi fale'i ki hono kai 'a e fa'ahinga me'atahi 'oku manako' koe'uhi ko e ngaahi sivi kuo fai'. 'Oku ha 'i he tepile 'i lalo' ha ngaahi fale'i fekau'aki mo e fakafuofua 'o e lahi hono kai 'o e fa'ahinga me'atahi kehekehe.

Ko e tu'unga fakafiemalie ki hono kai 'a e me'atahi 'oku fangota' i he tafa'aki fakahahake 'o e Hala Fakakavakava Taulanga Senē

Fa'ahinga Me'atahi	Ko e fua kalami 'e 150 ki he mahina	Lahi ki he mahina	Fa'ahinga Me'atahi	Ko e fua kalami 'e 150 ki he mahina	Lahi ki he mahina
Prawns (Prawns)	4	600 gr	Uaitingi 'One'one (Sand whiting)	8	1200 gr
Paka (Crab)	5	750 gr	'Atalava (Squid)	4	600 gr
Matu (Bream)	1	150 gr	Tailor (Tailor)	1	150 gr
Ali (Flounder)	12	1800 gr	Uaitingi Trumpeter (Trumpeter whiting)	12	1800 gr
Uaitingi (Kingfish)	12	1800 gr	Scad iku engeenga (Yellow scad)	8	1200 gr
Manini (Luderick)	12	1800 gr	Lupo siliva (Silver trevally)	5	750 gr
Kanahe tahi (Sea mullet)	1 'i he mahina 'e 3	50 gr	Biddie siliva (Silver biddie)	1	150 gr
Lokua lalahi (Dusky flathead)	12	1800 gr	Ika hangē ha 'umē (Fanbellied leatherjacket)	24	3600 gr

Fakamatala mahu'inga: 'Oku 'oatu 'a e na'ina'i kapau 'oku kai ha kalasi 'o ha me'atahi 'e taha, hange ko ha 150g 'o e matu pea mo ha 600g 'o e prawns 'i he mahina 'e taha 'oku laka hake ia 'i he tu'unga fakafiemalie 'oku totonu ke ke kai'. Ko e tu'unga 'oku fakafiemalie ko hono kai ha kalami 300 'o e prawns, kalami 'e 300 'o e uaitingi 'one'one mo ha kalami 'e 300 'o e scad iku engeenga 'i he mahina.

Ko e hā 'a e tai'okisini pea ko e hā 'ene kāunga ki he fa'ahinga 'o e tangata?'

Ko e tai'okisini' ko ha fa'ahinga kemikale ia kuo fa'u mei he fio 'o e kolōlini kuo tukuange mai 'e he ngaahi ngāue'anga lalahi', 'o kau ai 'a e ngaahi ngāue fakaenatula foki hangē ko e vela 'o e vao'.

'Oku ma'u 'a e tai'okisini si'isi'i pe 'i he me'atokoni faka'aho 'o e kakai 'o 'Aositelelia ni'. Kuo ha 'i ha savea fakafonua 'oku si'isi'i ange 'a hono ma'u 'a e tai'okisini' 'i he me'atokoni 'oku ma'u 'i 'Aositelelia fakatatau ki he ngaahi fonua kehe'

Kuo fokotu'u 'e he kau ma'u mafai ki he Mo'ui 'a 'Aositelelia' ha tu'unga 'oku 'malu' 'a hono ma'u 'a e tai'okisini'. Kuo fokotu'u 'a e levolo ko 'eni' koe'uhi ke malu'i 'a e kakai taautaha mei he ngaahi hoha'a ki he mo'ui' 'o kau ai 'a e kanisaa.

Ko e toetoenga tai'okisini 'i he me'akai tahi 'oku ma'u 'i he Taulanga Senē/Vaitafe Parramatta' 'oku hangehangē na'e tupu 'a hono fakakonahi' mei he efuefu'i makamaka 'i Homebush Bay pe ofi ki ai.

Ngalingali ko e 'uhinga 'o e kona ko 'eni' ko e lauta'u 'o e ngaahi ngāue'anga koloa na'e fokotu'u 'i he tafatafa'aki 'o e ngaahi 'alunga vai'.

'Oku lau miliona 'a e pa'anga 'oku fakamole ke fakama'a 'a e efuefu'i makamaka 'i he 'u feitu'u 'oku 'asi ai 'a e kona ko 'eni'.

'ELIA TAULANGA SENĒ (SYDNEY HARBOUR AREA)

