



У КАЖДОГО СВОЙ РЕЦЕПТ

Перефразируя известную поговорку, можно сказать: “Сколько рыболовов – столько и насадок”. Расскажу о своих любимых, эффективность которых была доказана многими удачными рыбалками.

КРУТОЕ МАННОЕ ТЕСТО

Насыпать полстакана манки, добавить туда чайную ложку сахара и размешать. Довести до кипения полстакана воды и всыпать в нее манку, одновременно ее помешивая. Когда вода выкипит так, что и ложку нельзя будет “провернуть”, а случится это через несколько секунд, можно считать, что тесто готово.

Выложить его на бумагу, дать остыть, а затем размять руками. Если все сделано правильно, оно не прилипнет к рукам и на

крючке будет отлично держаться. Клев на него отличный.

МАННАЯ КАША В МАРЛЕ

Вечером накануне рыбалки полстакана манки залить водой. Утром набухшую крупу из стакана переложить на кусок марли и завязать нетугим узлом. Опустить мешочек в кипящую воду и варить не более 5-7 минут. Сваренную манку выложить на бумагу, чтобы немного остыла, затем размять ее руками, как обыкновенное тесто.

ТЕСТО С МЕДОМ

За час-два до рыбалки налить в посуду две столовые ложки молока (только не кислого!) и две столовые ложки свежей воды, добавить четверть чайной ложки (для запаха) меда, всыпать две столовые ложки манки, перемешать все это и варить на очень малом огне до загустения. Затем массу охладить.

После того, как каша остынет, взять столько же мякиша черного свежего хлеба и перемешать с кашей, чтобы получилась од-

народная масса. Получится шар величиной с небольшое яблоко.

Чтобы тесто не сохло, можно положить его в целлофановый мешочек.

СУХАРИ

Их я использую только для прикормки.

Беру полбуханки черного хлеба, нарезаю его кусочками и сушу в духовке при температуре около 250°C в течение 15-20 минут. Готовность сухарей определяю по цвету: они имеют "розовый", румяный цвет, главное, чтоб не подгорели.

Затем сухари вместе со свежайшим жмыхом пропускаю через мясорубку. Добавляю к этой смеси манку, а можно и просто речного песка (для балласта). Еще надо добавить подсолнечного масла для вязкости и запаха, все это тщательно перемешать и... идти на рыбалку.

ПШЕНИЦА, ПЕРЛОВКА, ОВЕС

Зерна заливают водой и варят на слабом огне. Перловку и пшеницу готовят около двух часов, овес – 10-15 минут, но требование к ним единое: зерна должны быть хорошо распаренными, пухлыми, но при насадке на крючок не разваливаться. В конце приготовления в варево добавляют

щепотку салициловой кислоты: она препятствует брожению, приманка долго не закисает.

ГОРОХ – ВАРЕНый ИЛИ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ?

Запах гороха хорошо привлекает мирных рыб. Свежая горошинка, тихомирно катящаяся по дну, очень соблазнительна на вид и прямо-таки взывает к вегетарианцам схватить ее.

Для ловли выбирают свежие горошины – из последнего урожая.

Горох надо замочить, чтобы он набух (в воду надо добавить щепотку пищевой соды). Затем варить его на слабом огне.

Сколько варить – зависит от сухости, давности урожая, сорта гороха. Обычно после первых 20 минут необходимо проверять готовность гороха "на зуб". Горох не должен разваливаться в руках, шкурка не должна сразу сосккивать, горошинка должна быть в меру мягкой.

А можно попросту пойти в ближайший гастроном и купить консервированный горошек. Он ничуть не хуже вареного.

ГОРОХОВАЯ ПЫШКА

Полстакана нелущеного гороха высыпать в глубокую чашу и залить теплой водой, чтобы он разбух. Как только вся вода

впитается, долить столько воды, чтобы она скрыла горошины.

Потом поставить на огонь, дать закипеть и сразу уменьшить огонь до минимума, – так варить два часа, помешивая, чтобы не пригорела (запах гари будет отпугивать рыбу).

В конце варки горох похож на однообразную, хлюпающую и дымящуюся массу. Пока она горячая, добавить в нее столовую ложку сахара и пакетик ванилина. Перемешивая, сыпать в нее манку до тех пор, пока она не превратится в комок, не прилипающий к рукам.

Пропустить пышку через мясорубку, чтобы не было комочков. Если все сделано правильно, она не пересушится, а будет вкусно пахнуть, получится сладкой и в меру мягкой.

На ночь ее обязательно надо накрыть ватником или полшубком. Получается такая лакомая пышка, мимо которой ни один сазан (а также лещ, карась, плотва) не в силах проплыть равнодушно.

А самый главный секрет приготовления гороховых насадок состоит в том, что когда рыболлов варит пищу для рыбы, он не должен думать о собственной еде...