

ГОРОХ

Горох (белый, зеленый, серый) считается одной из лучших насадок для ловли язя, карпа, леща и крупной плотвы, как с берега, так и в проводку. Для приготовления гороха можно воспользоваться несколькими рецептами, предложенными рыболовами (рис.).

ВАРИАНТ 1. Предварительно горох размачивается в воде в течение нескольких часов. Затем варится в той же воде, в которой размачивался. Желательно добавить на каждый литр воды по два стакана молока и по половине чайной ложки соды. Можно распаривать горох в одном молоке с добавлением соды, сначала влив в кастрюлю полстакана воды и поставив ее на огонь. Подготовленную таким способом насадку некоторые рыболовы завертывают в чистую холстину, слабо смоченную льняным либо конопляным маслом или другим аттрактантом.

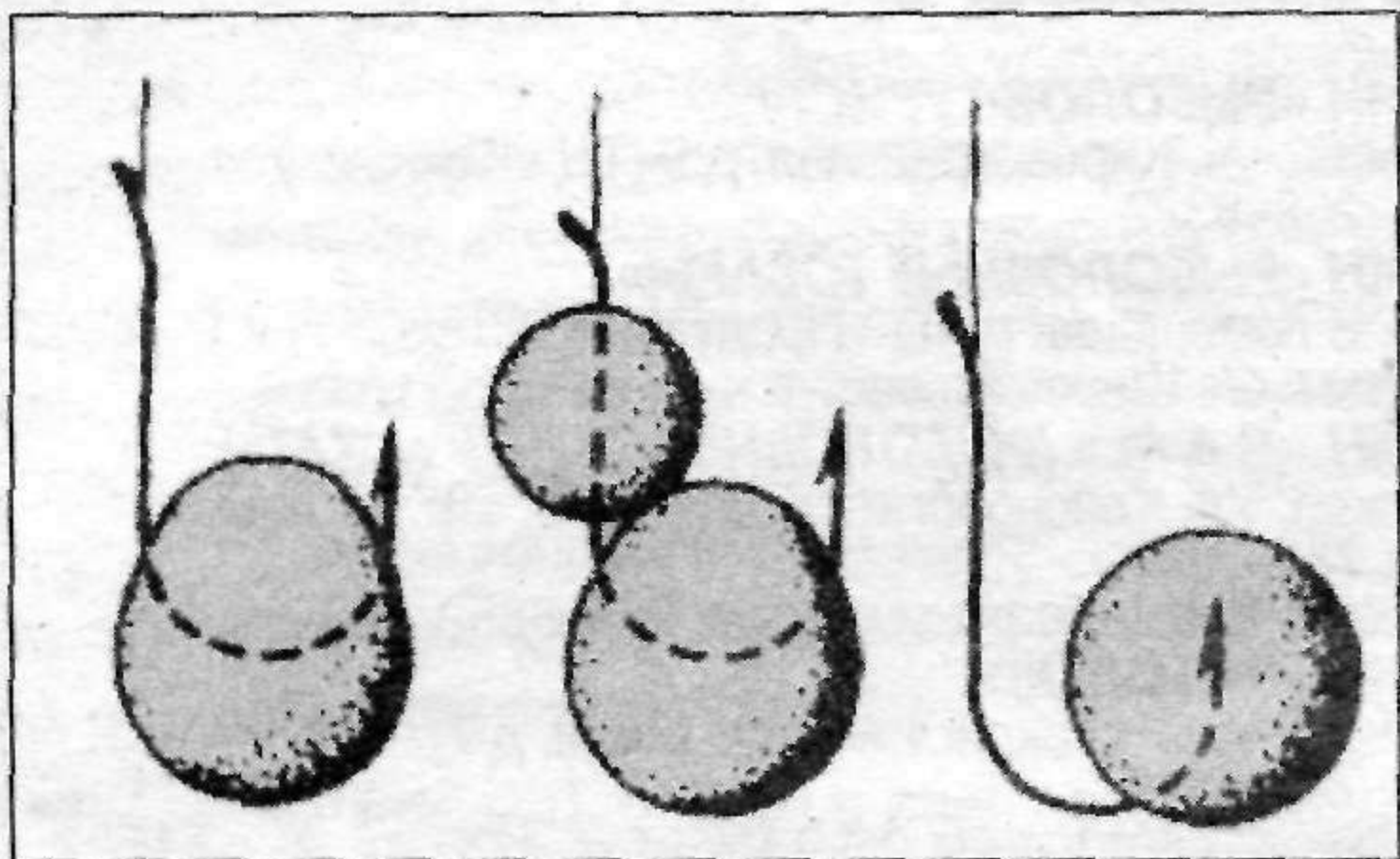
ВАРИАНТ 2. Горох, залив водой, размачивают в эмалированной или стеклянной посуде, добавляя на каждый литр воды чайную ложку соды. Хорошо набухший горох высыпают в чистый мешочек из плотной ткани, который туго завязывают и помещают в большую кастрюлю, подвешивая к ручкам, чтобы он не касался дна. В кастрюлю до половины наливают ту же воду, в которой горох размачивали. Затем, плотно закрыв кастрюлю крышкой, ставят ее на огонь. Через каждые 10 — 15 минут проверяют готовность гороха. Распаренный горох должен иметь целую оболочку и быть мягким. Как только горох готов, надо дать стечь воде. Затем рассыпать горох на газете, чтобы он остыл и подсох, для чего достаточно 20-ти мин.

ВАРИАНТ 3. Горох — лучше не гладкий, а морщинистый — предварительно размачивают, в зависимости от твердости, в течение 12 — 20 часов в подсоленной воде комнатной температуры. Размоченный горох перекладывают в небольшую кастрюлю, заливают свежей подсоленной водой так, чтобы она немного покрывала горошины, нагревают воду до кипения и переставляют кастрюлю с горохом в другую, большую посуду с горячей водой. Дальше варку продолжают на этой водяной бане около 1 — 1,5 часов. Распаренный горох должен быть мягким, в цельной оболочке и при слабом сжимании пальцами не раздавливаться. Для насадки используются только цельные горошины. Насаживают их на крючок № 4—7, пропуская жало под кожицу и выводя его снова немного наружу. Можно насаживать и 2 — 3 горошины, сдвигая их на цевье крючка.

При варке старого, очень высохшего гороха можно вместо соли положить в воду немного пищевой соды. В этом случае горох легче разваривается, но надо внимательно следить, чтобы в процессе варки не лопалась кожица на горошинах. Сохраняют приготовленный горох в банке с водой в прохладном месте. Молодой горох, консервированный горошек можно сразу насаживать на крючок.

ВАРИАНТ 4. Для приготовления гороха также годится и более простой способ.

Стакан гороха засыпают в литровый термос и, предварительно добавив в термос чайную ложку соды и немного конопляного или льняного масла, заливают крутым кипятком. Затем термос плотно закрывают и оставляют на 5 — 6 часов.



ШЕЛКОВИЦА (зелень)

Водоросль-нитчатка (рис.). Превосходная насадка для ловли многих карповых рыб, особенно плотвы, язя и подлещика. В самую жаркую летнюю погоду карповые рыбы клюют на эту насадку лучше, чем на другие. Собирают эту водоросль на сваях, камнях и других подводных предметах. На крючок цепляют небольшую прядь затяжной петлей, либо обматывая цевье и оставляя висящими кончики травки.

