

# ВАРИМ-ПАРИМ

**В. НЕСТЕРОВ**

**г. Луховицы, Московская обл.**

**В** летние месяцы рыба предпочитает растительные насадки. Если ловить на пшеницу, перловку, горох, геркулес, кукурузу и т.д., то можно добиться хороших уловов, несмотря на изнуряющую жару, грозы и прочие прелести лета.

Самые распространенные растительные насадки, на мой взгляд, – это распаренные зерна пшеницы и перловки. Некоторые рыболовы считают, что между ними только единственное отличие – одно зерно желтое, другое белое.

Это не совсем так. Пшеница – это пшеница, а перловка – это очищенные зерна ячменя, поэтому и запах, и вкус, и консистенция этих насадок различны, и, естественно, по-разному их надо готовить и применять.

На мой взгляд, перловка является как бы переходной насадкой от зерно-

вой к кашеобразной. Ее консистенция, а значит, и способы приготовления, зависят от условий ловли.

Перловка, используемая для ловли в проводку, должна быть достаточно твердой, крепко сидящей на крючке.

На течении рыба сначала ориентируется по зрению, а затем уже по запаху и вкусу – увидела белый съедобный комочек, схватила его, на мгновение застыла, решая: «Проглотить – не проглотить?». И этого мгновения обычно хватает для того, чтобы окатиться на крючке у рыболова.

Для ловли в стоячей воде нужны в меру мягкие, аппетитные зерна, поскольку здесь рыба ищет еду в первую очередь по запаху и вкусу. Поэтому перловка должна быть мягкой и аппетитной, чтобы рыба, попробовав ее, не отказалась «откушать».

Для ловли на течении перловка готовится следующим образом. Необходимое количество зерен заливают водой с избытком и варят на медленном огне до тех пор, пока не удостоверитесь в том, что их можно раздавить пальцами. Затем перловку промываете холодной водой, чтобы зерна не слипались. По внешнему виду она в данном случае представляет собой отдельные гладкие зерна, относительно некрупные.

Для ловли в стоячей воде зерна надо залить определенным количеством воды, учитывая степень их разбухания.

Сначала варите перловку в течение получаса, и в это время воды над зерном должно остаться примерно 2 см. Затем укутываете кастрюлю в одеяло или ватную куртку и оставляете на 2-3 часа, чтобы зерна впитали в себя остатки влаги. Важно, чтобы воды оставалось

# М ПЕРЛОВКУ И ПШЕНИЦУ

немного – при ее избытке вы рискуете получить пахучую, аппетитную... кашу, которую невозможно насадить на крючок.

По окончании приготовления перловку промывать не надо, так как оставшиеся на зерне микрочастицы и слизь только дополнительно привлекут внимание рыбы. По внешнему виду зерна получаются крупные, довольно мягкие, "пушистые"

Если главное требование к приготовлению перловки – не перепарить, то с пшеницей все с точностью до наоборот. Рыба предпочитает распаренные зерна, с лопнувшей кожурой, и иногда совершенно игнорирует зерно достаточно мягкое, но целое.

Готовится пшеница следующим образом. Тщательно промытые зерна заливаются водой и варите на слабом огне около часа, затем укутываете емкость с ними на

3-4 часа. Можно их подержать в тепле и подольше, хуже от этого не будет. Пшеница менее подвержена набуханию, чем перловка, и в кастрюле может остаться вода, не впитавшаяся в зерна, – ее нужно слить. Зерна получаются крупными, мягкими, с приятным хлебным запахом. Кожура на большинстве из них лопнувшая.

Некоторые рыболовы в процессе приготовления зерен добавляют к ним мед, ванилин, корицу, подсолнечное масло, соль. Мне кажется, что они ориентируются на собственный вкус. Трудно представить в естественных условиях в водоеме соленую пшеницу с запахом корицы. Честно говоря, я большого эффекта от этих добавок не замечал.

Можно ли упростить и ускорить процессы приготовления перловки и пшеницы? Ведь довольно час-

то у рыболова нет времени стоять у плиты или ждать, когда насадка «дойдет» в тепле.

Сэкономить время поможет термос. Зерна в нем запариваются и по пути на место рыбалки, и в процессе подготовки снастей и лодки. А качество насадки получается не хуже. В течение трех сезонов активной ловли с дальним отпуском поплавка (см. «Рыболов-Elite» №№5-6/2001 г. – «Возвращаясь к дальнему отпуску поплавка») пшеницу я готовлю только в термосе.

Может показаться, что объем термоса ограничивает рыболова в количестве насадки и прикормки, но это не совсем так.

Во-первых, литрового термоса с лихвой хватает на всю рыбалку.

Во-вторых, если вы уже заранее чувствуете необходимость увеличить количество прикормки, то

вскипятить пол-литра воды и вновь "заправить" термос довольно просто.

Желательно использовать термос со стеклянной (а не с металлической) колбой – она легче отмывается и лучше держит тепло. Общим и для перловки, и для пшеницы является то, что зерно в термос засыпается сухое, предварительно не промытое, иначе может нарушиться тепловой режим.

Итак, вы готовите в термосе перловку. Процесс одинаков и для ловли в стоячей воде, и на течении, разнится только время запаривания. Термос засыпаете зерном на одну треть, заливаете крутым кипятком, плотно закрываете, затем несколько раз переворачиваете вверх дном, чтобы перловка перемешалась.

Выдерживание может продолжаться от получаса до часа в случае приготовления перловки для проводки. Разная выдержка зерна зависит и от качества зерна (одно быстрее набухает, другое медленнее), и от качества термоса. Поэтому не отчаивайтесь, если в первый раз вас постигнет неудача. Скоро вы будете готовить перловку, не особо контролируя время, – опыт придет.

А для начала можно порекомендовать такой прием: через полчаса откройте термос, аккуратно извлеките несколько зерен и проверьте их готовность. Если они недостаточно распарены, вновь закройте термос и выдержите еще полчаса. Вода еще горячая, а зерна перловки достаточно нежные, и беды от лишнего открывания термоса не будет.

По готовности сразу слейте перловку в любую емкость (полиэтиленовый мешок, полиэтиленовую бутылку с отрезанным горлышком, кастрюлю) и промойте холодной водой. Это необходимо не только для того, чтобы зерна не слипались, но и чтобы остановить процесс запаривания, иначе при сохранении тепла в массе зерен они через некоторое время перепарятся.

Если же вы готовите перловку для ловли в стоячей воде или на слабом течении, надо выдерживать ее в термосе полтора-два часа. За это время вода практически полностью впитается, и зерна максимально разбухнут. Но при этом высыпаятся они из термоса легко.

Готовые зерна нужно высыпать на ровную по-

верхность возможно тонким слоем, чтобы они охладились естественным образом. Хотя некоторые рыболовы промывают холодной водой и такие зерна, но я бы не рекомендовал этого делать по причинам, о которых уже упоминал.

Приготовление пшеницы в термосе меньше подвержено случайностям, опасность перепарить пшеницу ничтожна, поэтому желательно не контролировать чрезмерно процесс приготовления.

Термос засыпаете зерном до половины, все остальное делаете так же, как в случае с перловкой. Период выдержки пшеницы – не менее 4 часов. У меня бывали случаи, когда я высыпал пшеницу из термоса и через шесть, и даже через восемь часов – и ни разу продукт не оказался непригодным для рыбалки. Будет больше лопнувших зерен, некоторые уже не насадишь на крючок, но они великолепно подходят для прикормки, а в общей массе всегда найдется достаточно зерен для насадки.

Пшеница после приготовления промывать не надо – она используется в таком виде, в каком высыплется из термоса.