



В летне-осенний период рыбы, в основном семейства карповых, отдают предпочтение растительным насадкам. Рыболову следует применять только свежие насадки, приготовленные накануне выхода на водоем, а еще лучше непосредственно на водоеме. Прокисшие – только отпугивают рыбу. Сохранить насадку в свежем виде будет легче, если при приготовлении каш или распаренных зерен добавить в воду аспирин из расчета: одна таблетка на литр воды.

Раст
ИИ С



Фото: архив РЕН ТВ

Фото: архив РЕН ТВ

● Тесто является хорошей насадкой для всех карповых рыб. В процессе приготовления в тесто добавляют подсолнечное масло, которое предохраняет его от высыхания и быстрого размокания, мед, сок "красных" ягод (малина, клубника, смородина), ванилин, корицу, сухой ак-

вариумный корм, имеющий специфический запах ракообразных, из расчета две-три столовые ложки на стакан муки, семена подсолнечника и конопли, поджаренные и тонко размолотые в ступке или кофемолке, зубную пасту с мятными добавками, укроп, чеснок...

Вот несколько рецептов приготовления теста:

● Смесь из двух столовых ложек муки, одной столовой ложки молотых семян подсолнечника или жмыха замешивают с пятью ложками воды и опускают на одну минуту в кипяток.

● Из дрожжевого теста делают шарики размером с горох и опускают в кипящее подсолнечное масло до образования светло-коричневого цвета. На эту насадку очень хорошо берут лещ и карп.

● Столовую ложку муки замешивают на молоке до сметанообразной массы. Добавляют немного сахара, по щепотке

ванилина и пищевой соды. На горячую сковороду, смазанную растительным маслом, наливают столовую ложку теста, сверху укладывают тонкий слой распушенной ваты и заливают ложкой теста. Готовые "лавы" разрезают ножницами на кусочки нужного размера. Насадка очень прочно держится на крючке, а при ужении донкой не тонет в иле.

● Непосредственно на рыбалке ложку пшеничной муки высшего сорта смешивают с водой из водоема и доводят до нужной консистенции. Больше ничего не добавляют, так как рыба, особенно карась, чувствуя запах родного водоема, берет насадку смелее.

● Хлебный мякиш не менее популярен у рыб семейства карповых. Чаще используют черный хлеб, но иногда применяют мякиш свежего белого батона с добавлением сока чеснока.

Надо помнить, что насадка, приготовленная из свежего хлеба, в воде становится скользкой и легко вы-

скальзывает изо рта рыбы при подсечке. Поэтому ее лучше готовить из черствого хлеба, смоченного в воде и пропущенного пару раз через мясорубку. Затем хлеб с сырым яичным желтком разминают руками до однородной тягучей массы. Из хлебного мякиша, как и из теста, готовят множество насадок.

ительные

Владимир
Стрижков

САДКИ

НАСАДКИ

● Хлебный мякиш смешивают с горячим рассыпчатым картофелем в пропорции 1:1 с добавлением подсолнечного масла.

● Хлебный мякиш смешивают с измельченным поджаренным конопляным семенем и для мягкости и рыхлости добавляют жидкое тесто, приготовленное на водоеме. Нужно помнить, что рыба охотнее берет мягкую и пушистую насадку, чем твердую и гладкую.

● Для ловли карася хлебный мякиш смешивают с душистым ванилином или с чесноком, или с мятной зубной пастой типа "Экстрадент", или с раздавленными червями, мясом ракушек, а на некоторых водоемах даже с керосином...

● **Овсяные хлопья "Геркулес"** применяют как насадку для крупной рыбы. Горсть хлопьев в дуршлаге опускают на 2-3 секунды в кастрюлю с кипящим молоком. Когда молоко стечет, их выкладывают на сковороду, смазанную подсолнечным маслом, и поджаривают в течение 3-4 минут. Хлопья становятся упругими, не так быстро размокают в воде и крепко держатся на крючке.

● **Картофель** варят неочищенным в крутопосоленной воде, а потом перекладывают в холодную воду. Очищают



от кожуры и нарезают кубиками, каждая грань которых равна примерно 1 см. Можно варить очень мелкий картофель, который насаживают на крючок целиком. Для насадки больше подходит картофель малоразваривающийся, молодой, желтоватого цвета, но не белый или розовый. Перед забросом насаженный на крючок кусочек картофеля обмазывают в прогорклом льняном или подсолнечном масле. На сдобренный маслом картофель карп клюет охотней.

но чаще применяют в качестве насадки подсолнечный. Жмых обязательно должен быть свежим. Пролежавший полгода, годится только для прикормки. Жмых разваривают в воде на слабом огне. Потом снимают в густое плотное тесто, добавляя муку, и сделав шарики величиной с лесной орех, насаживают на крючок.

● **Жмых.** Лучшим считается льняной или соевый,

● **Каши** являются любимыми насадками курских ры-



Фото: М. Егоров



Манная каша. В кастрюлю наливают стакан молока, наполовину разбавленного водой. Добавляют чайную ложку подсолнечного масла и ванилин на кончике ножа. Доводят до кипения и постепенно высыпаяют четверть стакана манной крупы, непрерывно помешивая. Готовят кашу на слабом огне до загустения. После остывания смешивают с сухой манной крупой и разминают до образования вязкого, не прилипающего к рукам, теста. Такая насадка является одновременно и прикормкой, так как отделяющиеся от нее крупинки манки издалека привлекают рыбу. Эту насадку можно окрасить с помощью губной помады, пищевого красителя или свекольным отваром.

боловов.

При приготовлении любой каши в качестве рыболовной насадки в воду или молоко, на которых она готовится, нужно высыпать половину чайной ложки соли, а в конце варки добавить половину чайной ложки меда или сахара. Рыба, прежде чем взять насадку, пробует ее на вкус и соленую или подслащенную кашу берет гораздо охотнее, чем пресную. Кашу лучше готовить в эмалированной кастрюле, но не в алюминиевой и уж тем более не в оцинкованной.

Пшеничная каша. На стакан вымытого пшена берут два стакана воды. Варят на слабом огне, постоянно помешивая, чтобы каша не пригорела. Когда крупа сварится, в нее вливают три столовые ложки молока и ложку подсолнечного масла и продолжают варить до загустения. Затем кашу разминают в кастрюле и ставят в духовку примерно на час. Вынув из духовки и остудив, кашу разминают до вязкой густой массы и делают из нее шарики нужных размеров, в зависимости от величины

крючка. Если на рыбалке эти шарики обваливать в сухом аквариумном корме, то насадка будет привлекать рыбу не только запахом, но и частицами корма, отделяющимися от нее.

Гороховая каша готовится в смеси с манной крупой. Полстакана гороха заливают двумя-тремя стаканами воды и оставляют для набухания на 3-4 часа. Варят на слабом огне до сметанообразной консистенции. При необходимости можно добавлять кипяток. Затем массу протирают через мелкоячеистое сито, чтобы не осталось недоваренных крупинки и кожицы от гороха. Полученное жидкое пюре ставят на огонь и, когда оно начнет "пылеть", постепенно засыпают манную крупу, энергично перемешивая ложкой до состояния крутого теста. Соотношение протертого гороха и манки приблизительно 1:1.

Смесь выкладывают на чистый стол и размешивают до однородной массы. Здесь важно соблюсти дозировку манки. Если крупу пересыпать, то каша после остывания станет твердой и малопригодной для рыбы. Если недосыпать – жидкой, а такая насадка нередко слетает с крючка уже при забросе.

Эти недостатки можно исправить следующим образом. В жидкую кашу добавляют сухую манную крупу и разминают до консистенции мягкого пластилина. Если каша слишком твердая, ее разминают в воде из того водоема, где собираются ловить рыбу. Добавлять пахучие вещества нет необходимости, так как они "забьют" запах гороха, хорошо улавливаемый рыбой.

Кукурузная каша готовится так же, как и гороховая, в со-

НАСАДКИ

четании с манной крупой. Только вместо гороха варят кукурузную крупу, и протирать ее через сито не нужно. Но надо разваривать до конца, иначе в момент подсечки рыба может не подсечься, потому что жало крючка вонзилось в не разваренную крупинку. Если каша немного подгорит – не беда. Как показала практика, рыба берет и слегка подгоревшую кашу.

Ячневая каша. В кастрюлю наливают два стакана воды, размешивают ложку сахара, добавляют соль и доводят до кипения. Затем для получения клейкости бросают пару щепоток манной крупы и непрерывно помешивают в течение 5-10 минут. После этого засыпают стакан ячневой крупы и варят на слабом огне до готовности. После остывания кашу разминают до однородной массы. Можно добавить немного размельченного жмыха или подсолнечного масла.

“Фирменная каша”. В кукурузную кашу с легким запахом меда добавляют измельченное печенье “Земляничное” или “Юбилейное” в пропорции 1:1. Вместо кукурузной каши можно использовать ячневую. В Курчатовском водохранилище и в других водоемах Курской области на эту насадку весьма успешно ловятся карп, карась, лещ, крупная густера и красноперка. Подобных “фирменных” блюд можно изобрести великое множество.

Перловка. Стакан крупы засыпают в кастрюлю с водой и варят на медленном огне, периодически помешивая. Нужно следить, чтобы крупа не пригорела. Готовность проверяют так. Берут несколько крупинок и раздавливают, внутри не должно оставаться сухой, не разваренной массы. Затем крупу промывают, подсушивают и посыпают панировочными сухарями. После этого перемешивают. Сухари прилипают к крупе, образуя мохнатые крупинки. От крупы, приготовленной таким способом, в воде отваливаются кусочки сухарей, привлекая рыбу и вызывая более интенсивный клев. Можно приготовить перловку еще проще. Вечером горсть крупы высыпать в термос, залить кипятком и закрыть пробкой. Утром перловка будет готова. Ее встряхивают из термоса, промывают и слегка подсушивают. Можно добавлять панировочные сухари или две-три капли льняного масла. ■