

Опарыш

Подвесить (на дереве, чердаке) кусок мяса, печенку, легкое, рыбу, сделав несколько глубоких надрезов. Когда мухи отложат яйца, переложить в закрытый горшок с пшеничными отрубями, куда и вытряхивают выведшихся личинок. Хранить на холоде, лучше в глине. Для очистки и укрепления - в отрубях, а лучше - в испортившийся, но сухой сыр.

- вариант: маринованные в уксусе и пропеченные в печи.

- вариант: замороженные на зиму

Подкармливать лучше творогом, манной крупой.

В герметично закрытой таре "засыпают", можно долго хранить, но на холоде.

В кипящую воду засыпать отборные личинки, через 3 минуты опустившихся на дно личинок собирают в тряпицу, дают стечь воде, хранят в холодильнике.

Поместив в сухую стеклянную банку, пересыпать мукой, манной крупой и поставить в холодное место (0-2). Периодически вытряхивать и перебирать.

Пиявка

Сушеная (на солнце) и размоченная в горячей воде. С отрезанной присоской.

Мотыль

Хранят понемногу в сырой отжатой тряпочке (лучше толстой холщовой), сложенной плоско, конвертом. Очень хорошо класть в посуду с сырым песком, которую ставят на лед - до недели. В спитом чае, сыворотом мху, зелени, иле - гораздо дольше.

У крупных огурцов, кабачков, картофелин отрезать верхушку, выбрать середину и положить туда мотыля. Можно добавить спитого чая.

Заполнить стеклянную банку чистым снегом до половины, уложить слой мотыля, сверху добавить снега. Хранить в холодильнике, периодически сливая талую воду и добавляя снега - до месяца.

Заполнить емкость до половины речным илом, уложить мотыля, сверху снова слой ила. Засыпать снегом, залить водой. На литр объема - 4-5 спичечных коробков мотыля. Вода - талая, речная, пропущенная через фильтр.

Опустить на илистое дно завернутые в рединку куски рыбы, мясных отходов. На следующий день выбрать мотыля.

Перед рыбалкой пересыпать мотыля крахмалом.

Черви

- Нарвать мяты, растереть до появления сока, положить червей на 3-4 дня.
- Во влажный песок добавить спитый чай, 2-3 ложки осадка от подсолнечного масла, перемешать, положить червей.
- Поливать влажную землю 0,15% марганцовки - черви выйдут.
- В стеклянную банку положить пучок зеленой травы, влить 2-3 столовых ложки молока, положить червей для очистки.

Мормыш

Опустить в прорубь пересыпанный мукой пук соломы, мочала, через несколько часов набьется мормыш.

Пшенная каша

- пшено просеять, промыть. На стакан пшена (муки) налить два стакана воды и варить, пока полностью не разварится. Затем растереть, поставить в легкую духовку на 2-3 часа, несколько раз вынимая и вдавливая в кастрюльку. После вынуть и положить в прохладном сухом месте.

Горох

- горох мочить 6-8 часов, затем 1,5-2 часа варить на слабом огне.

Сыр

- вымачивать, варить, разминать в молоке и потом высушивать;
- распустить на медленном огне

Манка

Разваривают при помешивании 2-3 ложки крупы, остужают и мнут, добавляя сухую крупу.

В емкость наливают немного воды и засыпают столько манки, чтобы она впитала всю воду. Минут через 10-15 массу заворачивают в марлю, завязывают потуже и держат в кипятке 20 минут.

Довести до кипения четверть кружки воды, добавить сахар, крупу, чтобы впитала всю воду, остудить и размять с толокном.

Замочить в холодной воде крутое манное тесто, выдержать с 0,5 часа, положить в капроновый чулок и промывать под краном, пока не перестанет стекать "молочко". Затем достать и снова промыть.

"Геркулес"

Овсяные хлопья на тряпице положить в дуршлаг, раз-другой обдать кипятком, дать стечь воде и подсушить.

Тесто

- Круто замесить (можно добавить желток, мед), сделать горошины, варить до всплывания. Затем промыть холодной водой, обсушить часа 2 и смазать растительным маслом.
- Замешивать на ягодном соке.
- В четверти кружки воды растворить ложечку сахара, немного ванилина, замесить тесто и растереть с подсолнечным маслом.
- 100 г белого мякиша, две средних очищенных картофелины, пропустить через мясорубку несколько раз, добавить три зубчика чеснока, растертого на мелкой терке, несколько капель масла и перемешать.
- Муку грубого помола засыпать в холодное кипяченое молоко при помешивании. Образовавшуюся массу вымешивать на сковороде на слабом огне до нужной плотности. Затем добавить крутосваренный желток, немного вареного картофеля и перемешать.
- Рассыпчатый творог растереть с ложкой меда в небольшом количестве воды, медленно довести до кипения, добавляя столько муки, чтобы получилось густое тягучее тесто.
- Свежий белый мякиш, два вареных желтка, вареный картофель вымесить в небольшом количестве воды до необх. густоты.
- Любую кашу (пшеничную, пшеничную, ячневую, кукурузную, гречневую, овсяную и пр.) полностью разварить на медленном огне, довести до готовности на пару. Остудить, добавить размолотый жмых или поджаренные и истолченные семечки, манную крупу, муку, размять.

Каши

- пшенная: - стакан пшена залить тремя стаканами воды и ставят в кастрюле на огонь. как только вода закипит, огонь убавляют. При варке кашу тщательно мешают, варить лучше на бане, до полного загустевания. Затем влить 3-4 столовых ложки горячего молока, перемешать и поставить на 10-15 мин. в духовку. затем тщательно умять.
- кукурузная: - в кипящую воду всыпать, помешивая, кукурузную муку до получения вязкой массы. Кастрюлю закрыть, обернуть газетой и старым одеялом. Остывшую кашу размять с белым мякишем.
 - в два стакана кипятка насыпать стакан сахарного песка, медленно всыпать кукурузную муку до получения вязкой массы. Остудить, размять, добавить ванильный сахар и снова размять на доске.
- мамалыга: - в посуду с кипящей водой всыпать при помешивании на половину объема жидкости кукурузную муку. Затем снять с огня, выложить на тряпку и дать остыть.
- гречневые колобки: - в гречневую муку добавить размолотого жмыха, замесить крутое тесто, тщательно размять, сделать маленькие колобки и опустить в кипящую воду. Когда всплывут, сушить в тени.
- мастырка: - лущеный горох замочить на полсуток, дважды пропустить через мясорубку, смесь залить крутым кипятком и варить на медленном огне 2-3 часа. Затем увеличить огонь и, помешивая добавлять манную крупу.

Омлет

- В желток добавить кусочек сливочного масла, щепотку сахара и немного муки, растереть, положить в спичечный коробок. Коробок перевязать ниткой, опустить в кастрюлю с кипящей водой и варить на медленном огне 10 мин.

Окунь

- червь, слизни, кости с кусочками мяса;
- прозрачная бутылка с мальком;
- камфора, камфора с медом;
- кровь.

Карп

- творог, черви
- зерна :
 - мочить в течение суток, затем положить в горшок, долить немного воды и, закрыв крышкой и доведя до кипения, 1-2 часа в духовке. - стакан ржи (пшеницы) залить 5 стаканами воды, закрыть сложенной в 8 раз тряпкой и крышкой. когда вода закипит, держать 45 мин. на слабом огне. потом снять с плиты, через час открыть крышку и вывалить в холодную воду. - каши: пшенная - полбенная - гречневая

Карась

- хлеб
- гречневая и пшенная каша
- творог

Лещ

- пареный овес, ячмень, рожь
- тесто:
 - хорошо распаренные пшеничные зерна смешать с медом и сырыми белками, затем минут на 15 в легкую духовку, пока не сделается твердым. Хранить в леднике.

Голавль

- кровь: на дно емкости насыпать соли и потихоньку сбивать деревянной палочкой. затем спекшаяся кровь кладется под груз на 12-15 часов.

Сухой концентрат:

- 1кг. отрубей залить 1л. теплой кипяченой воды. Через 20 мин. разбухшую массу протереть через сито в кастрюлю и отстоять 15-20 часов. Слить воду, в массу добавить прожаренные и растертые конопляные семена, 2-3 капли анисового масла, 5г. пищевой соды, 10г. подсолнечного масла. Непрерывно помешивая, добавить муку, доведя до консистенции теста. Сделать шарики размером с теннисный и высушить в духовке с открытой дверцей.

Прикормка для глубины:

	течение	стояч. вода
Молотые сухари	5	4
Толокно (овсяная мука)	3	2
Молотый жмых	1	1
Молотая глина	1	1
Мотыль мелкий или		
молотые черви	5	5
Опарыш мелкий	3	2

Прикормка для поверхности.

Молотые сухари	3
Толокно	2
Молотый жмых	1
Дафнии сухие	1
Подсолнечное масло	0,2
Сухая кровь	0,2
Мотыль	5
Опарыш	2
