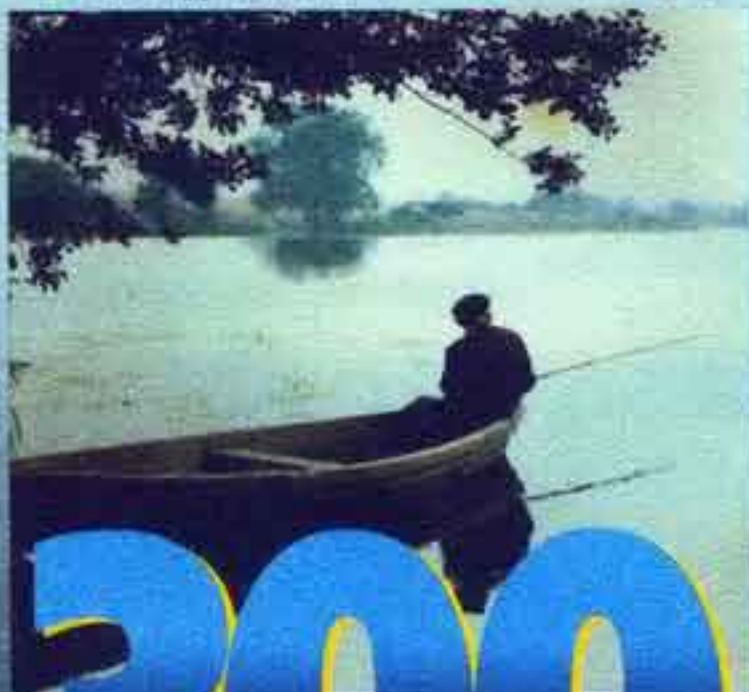


В Л А Д И М И Р **М** А К Е Е В



3000

С О В Е Т О В

2000

Р Е Ц Е П Т О В



Р Ы Б О Л О В У

ВЛАДИМИР МАКЕЕВ

300

СОВЕТОВ

и 200

РЕЦЕПТОВ

РЫБОЛОВУ



Т Е Р Р А  С П О Р Т

Москва 1999

УДК 639.2.081+[641.55:637.56](083.12)
ББК 36.992+47.2
М15

Часть первая

Оформление *Е. С. Пермякова*

М15 **Макеев В. Ф.**
300 советов и 200 рецептов рыболову. — М.: Терра-Спорт, 1999. — 160 с.: ил.

ISBN 5-93127-014-0

В книге собраны советы опытного рыболова по разным видам летней и зимней рыбалки. По характеру книга является справочником, содержащим емкие советы: как выбрать и оснастить удилище, приготовить насадку и подкормку, где найти естественную наживку и как ее сохранить, где искать и ловить рыбу.

В книге содержится более трехсот советов по рыбалке и оборудованию снастей, необходимых и начинающему, и опытному рыболову.

Во второй части приведены рецепты приготовления рыбных блюд в домашних и походных условиях.

УДК 639.2.081+[641.55:637.56](083.12)
ББК 36.992+47.2

С УДОЧКОЙ И СПИННИНГОМ



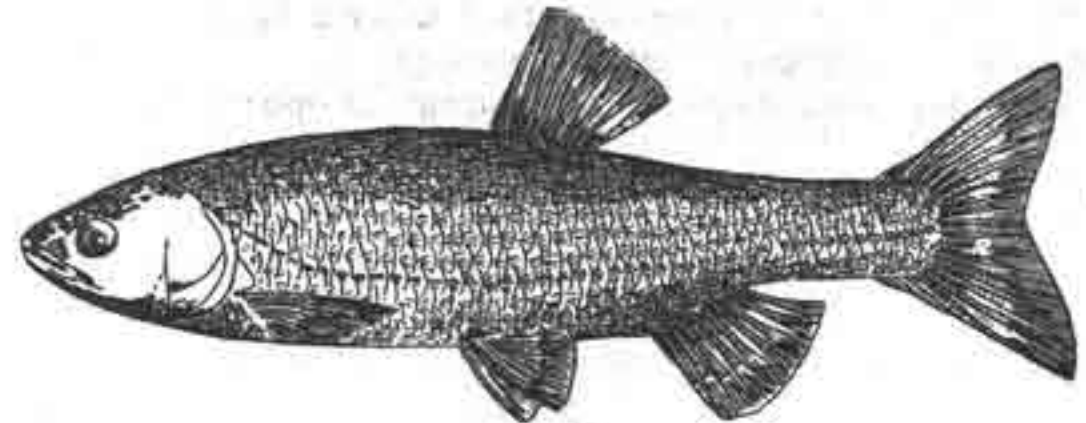
ISBN 5-93127-014-0

© Макеев В. Ф., текст, 1999
© «Терра-Спорт», оформление, 1999

Сидеть и ждать, с терпеньем страстным
Закинув удочки мои
В зеленоватые струи
В глубь Вори тихой и неясной.
Глаз не спуская с наплавка,
Хоть он лежит без изменения;
Но вдруг — чуть видное движение,
И вздрогнет сердце рыбака.

С. Т. Аксаков

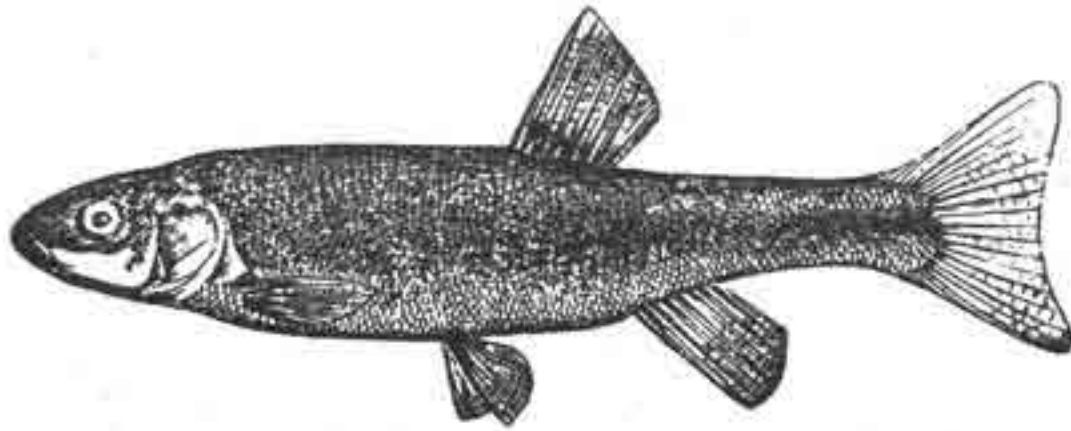
Голавль



Живет в реках, водохранилищах и озерах западной части России. Достигает в длину 80 см и веса более 4 кг. Спинка темно-зеленая, почти черная, бока — серебристо-желтоватые, грудные плавники оранжевые. Чешуя довольно крупная.

Летом в хорошую погоду держится у поверхности. Любит быструю чистую воду. Активно клюет в июне-сентябре. Лучшая насадка — пиявка, крапивная гусеница, кузнечики. Может взять на червя, на тесто, на малька. «Все ест, да редко попадается», — говорят о нем рыболовы. Зимой прячется в омутах и ямах и клюет крайне редко.

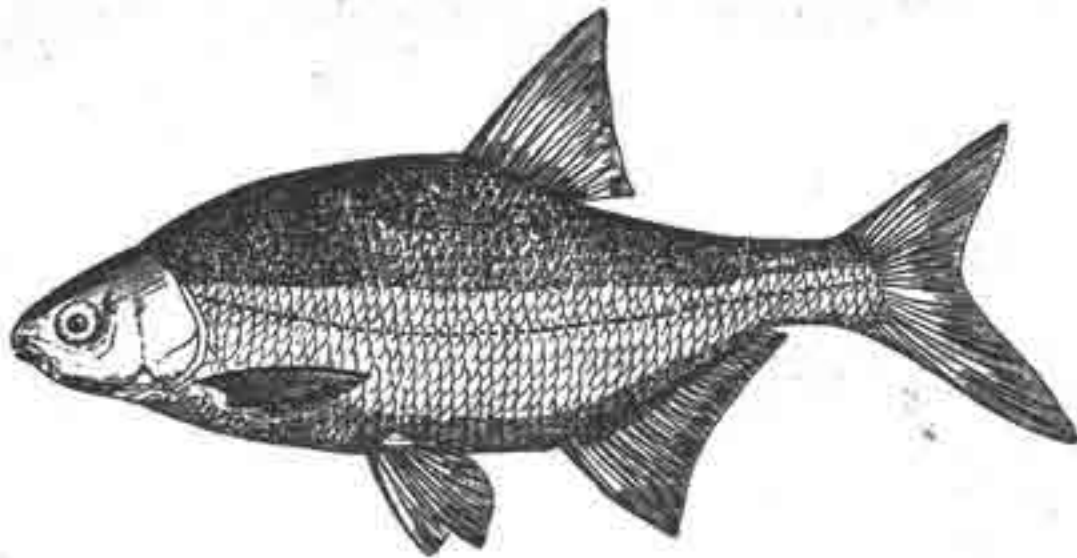
Гольян



Иногда называют эту рыбу «пеструха», «пеструша». Распространена довольно широко. На ее серо-зеленоватом теле выделяются частые пятнышки. Брюшко голое, чешуи на нем нет. Гольян не вырастает более 12 см. Кормится личинками насекомых, водорослями.

Озерный гольян имеет зеленоватый цвет.

Густера

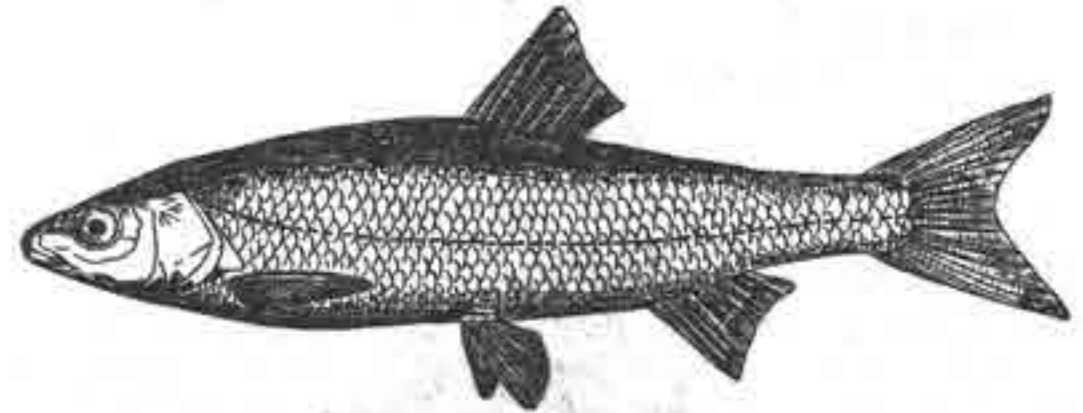


Как и у леща, у нее плоское высокое тело. Плавники красноватые. В нижнем плавнике 8 лучей. Достигает 400 г при длине 30 см.

6

Подвижна, держится в глинистых приямках. Клюет на червя, мотыля, на каши, тесто, на распаренный геркулес и даже на малька. Но ее рот маленький, крючок нужен небольшой. Самое удачное время для ловли густеры — с июня по сентябрь.

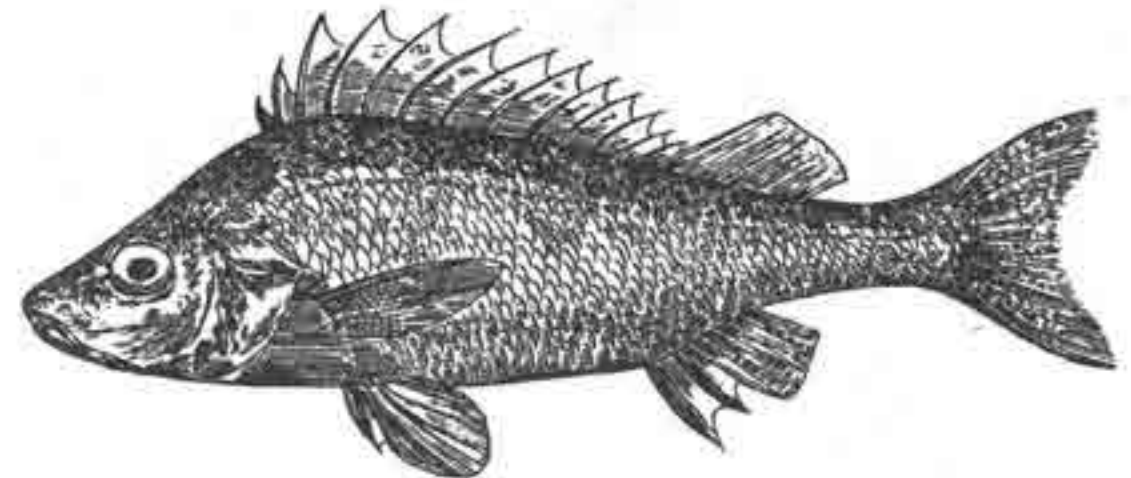
Елец



Светлая рыба. Спинка со стальным отливом. Бока сероватые, брюшко серебристо-белое. Плавники серые. Тело слегка сжато с боков. Вырастает до 20 см при весе до 200 г.

Елец любит чистую воду, маленькие реки. Клюет с весны до поздней осени. Готов схватить мотыля, ручейника, короеда, червя. Может взять и на растительные насадки.

Ерш

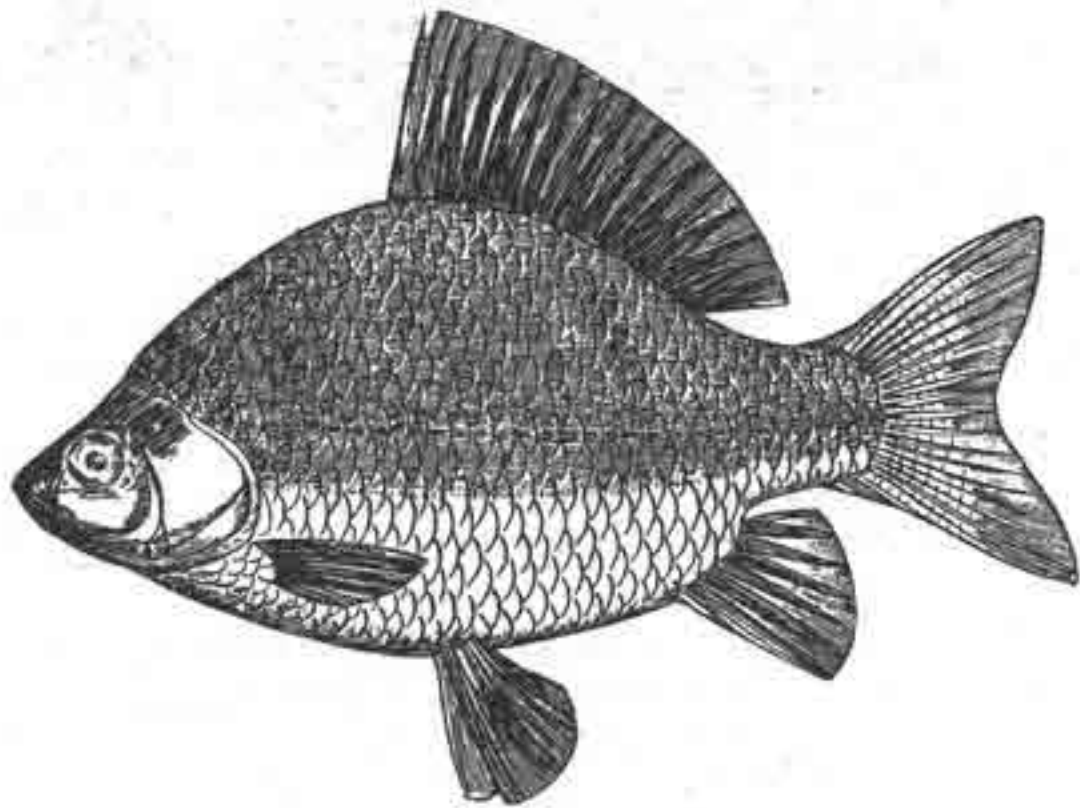


7

Обитает практически повсеместно. Однако предпочитает глубокие места, стоячую или слегка проточную воду. Если вода нагревается, может уйти в тень, под нависшие над водой берега. Часто собирается в большие стаи.

У ерша спинка серо-зеленая, пестрая, пятнышки по всему телу. Длина не превышает 15—20 см. Ловится круглый год. Весьма прожорлив. На грамм веса потребляет мотыля в несколько раз больше, чем даже лещ. Излюбленные «закуски» — мотыль и червь. Но может взять и другую животную наживку.

Карась

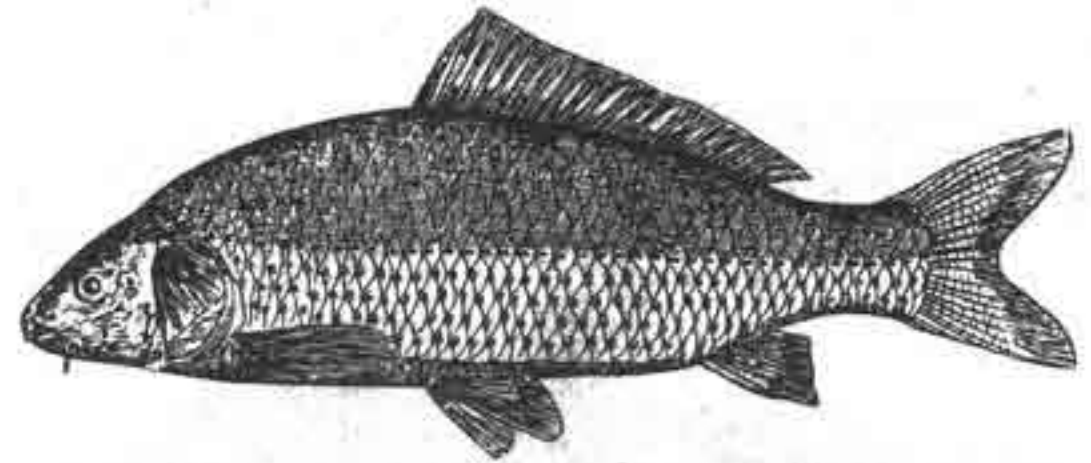


Очень широко распространен. Живет даже в условиях, когда другая рыба погибает. Встречаются караси весом до 2 кг. На Камчатке мне приходилось видеть экземпляры, превышавшие и 3 кг. Караси бывают золотистые и серебристые. Неплохо клюют с мая по сентябрь. Любят пруды и озера с заросшим илистым дном. Встречаются и в водохранилищах.

Во время кормежки карась роется в иле. Увидите, что понимаются со дна пузырьки воздуха, бросайте туда снасть. Однако карась привередлив. Утром может клевать на червя, днем на кашу, вечером на тесто. Бывают дни, когда карась не берет никакую приманку.

В окнах растительности его можно не без успеха ловить на мормышку. На зиму, как правило, закапывается в ил.

Карп



Эта рыба — культурная форма сазана. Может достигать в длину метра и пудового веса. Карп широк, толст, покрыт крупной золотистой чешуей. Правда, выведен и зеркальный, бесчешуйчатый карп. Рыба всеядная. В ее рацион входят червь и мотыль, каши и тесто, распаренные зерна и геркулес, вареный картофель и зеленый горошек.

Ловится на летние удочки и закидушки в мае, в летние месяцы и в сентябре. Зимой уходит в глубокие ямы.

Колюшка

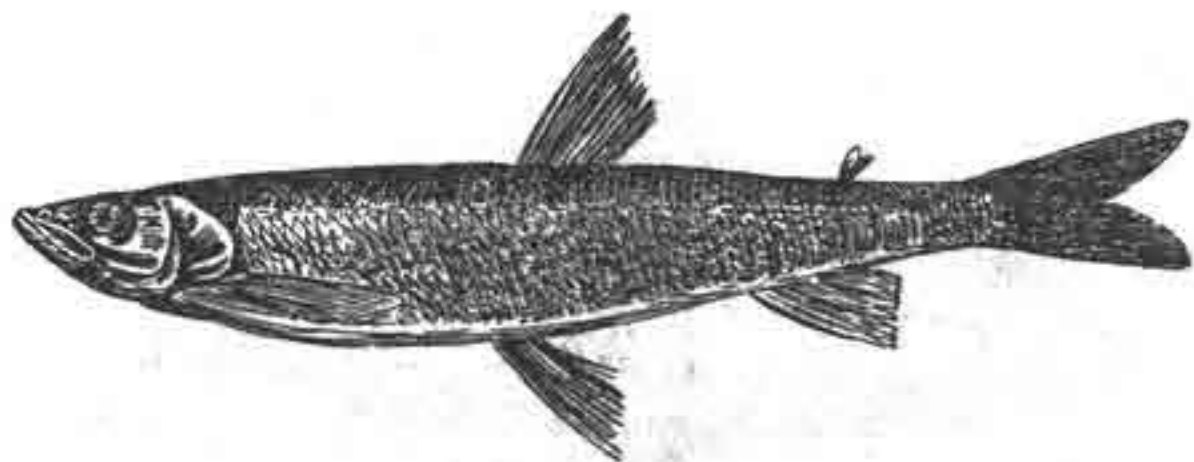


Мелкая темно-серая рыбка, редко достигающая 10 см. Имеет от трех до 11 шипов. Распространена в Финском за-

ливе, Ладожском, Онежском и других озерах, поднимается по впадающим в них рекам достаточно высоко. Вьет гнезда для икры, которые самец охраняет.

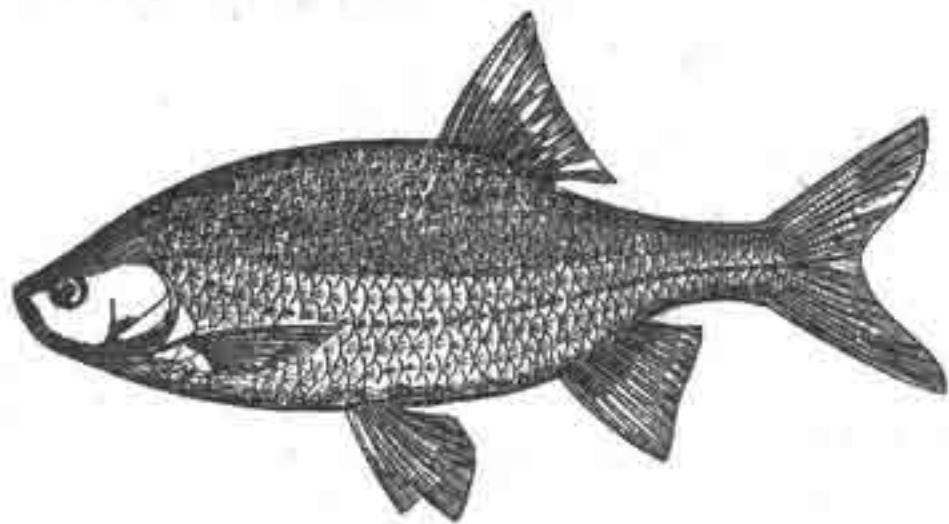
Ее, непрерывно клюющую, любят ловить мальчишки. В пищу употребляется редко. Во время блокады Ленинграда, когда был голод, из колюшки делали котлеты.

К о р ю ш к а



Небольшая, до 25 см размером, рыбка. Серебристая с темной, почти черной спинкой. Наибольший вес — 40 г. Ее много в Балтийском море, попадает и в Неве, и в Ладожском озере. Ее можно встретить и в некоторых подмосковных водохранилищах. Клюет на мотыль, мясо свежей рыбы, на червя. Рыба приятно пахнет свежим огурцом.

К р а с н о п е р к а (к р а с н о к р ы л)

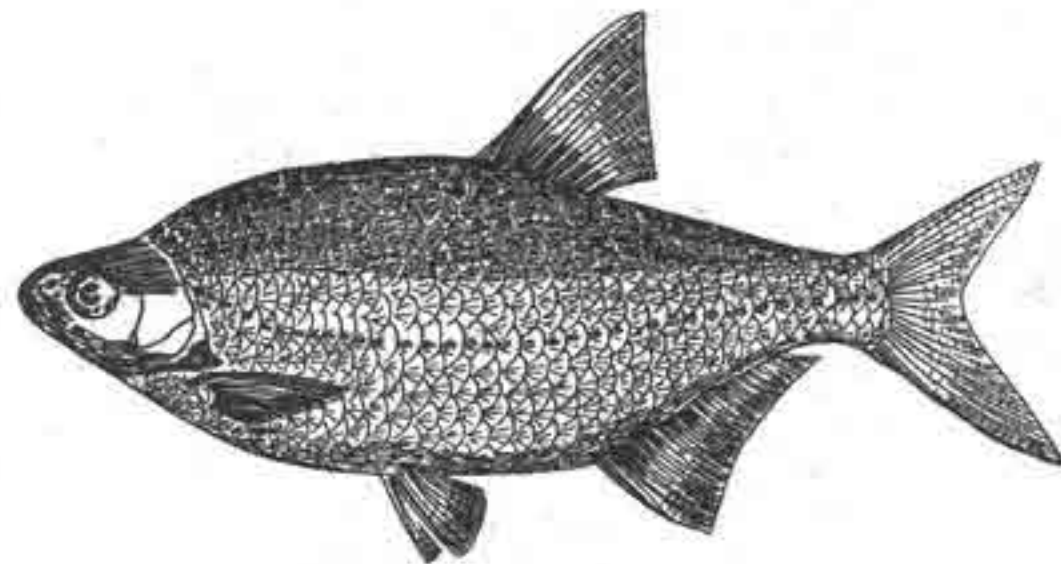


10

Рыба с темно-золотистыми боками и ярко-красными плавниками. Наибольший вес — 1,5—2 кг (в улове обычно попадаются 200—300-граммовые рыбы). Любит тихую воду, заросли камышей в заливах, старицах. Кормится молодыми побегами водной растительности. Ранней весной и осенью предпочитает червя и мотыля. Летом клюет на тесто, каши, пареные зерна, горох. Крупная красноперка может схватить и малька. Ловят ее на поплавочные удочки и донки.

Клюет уверенно, часто топит поплавок. По вкусу мясо такое же, как у плотвы.

Л е щ



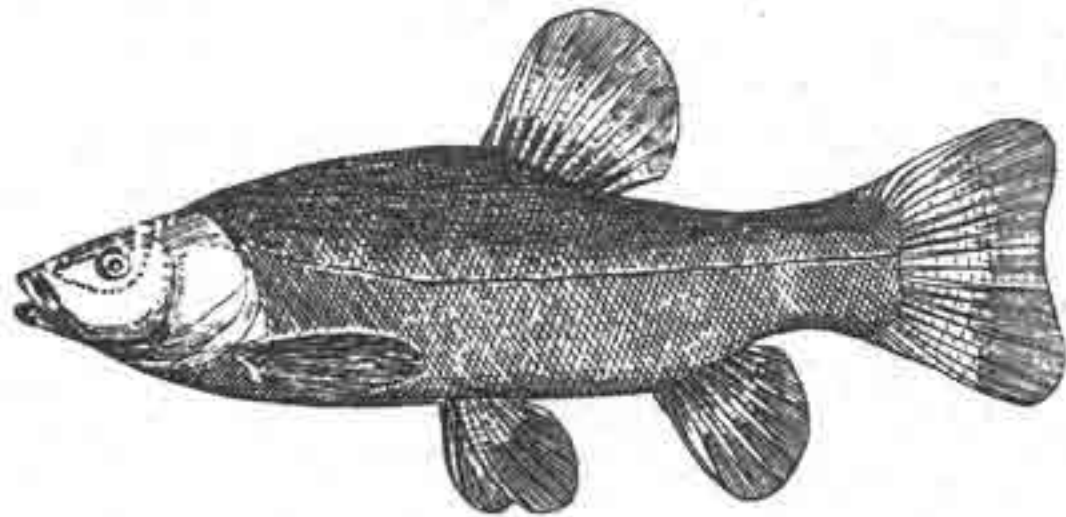
Плоская серебристая широкая рыба, достигающая 5—6 кг, но в уловах попадаются 1—3-килограммовые лещи. Рыба менее 700 г называется подлещиком. Ловится почти весь год, исключая время нереста и некоторого периода после него. Лучше всего клюет в июле-августе.

Любит глубокие места водоемов, но кормиться идет в зеленые заросли тростника и травы, предпочитая илистый грунт. Место корма можно определить по пузырькам, поднимающимся со дна.

Орудия лова: летняя и зимняя удочки, донки. Клюет на мотыля, червя, опарыша, короеда, ручейника, тесто, каши, геркулес. Может взять и на корочку хлеба.

11

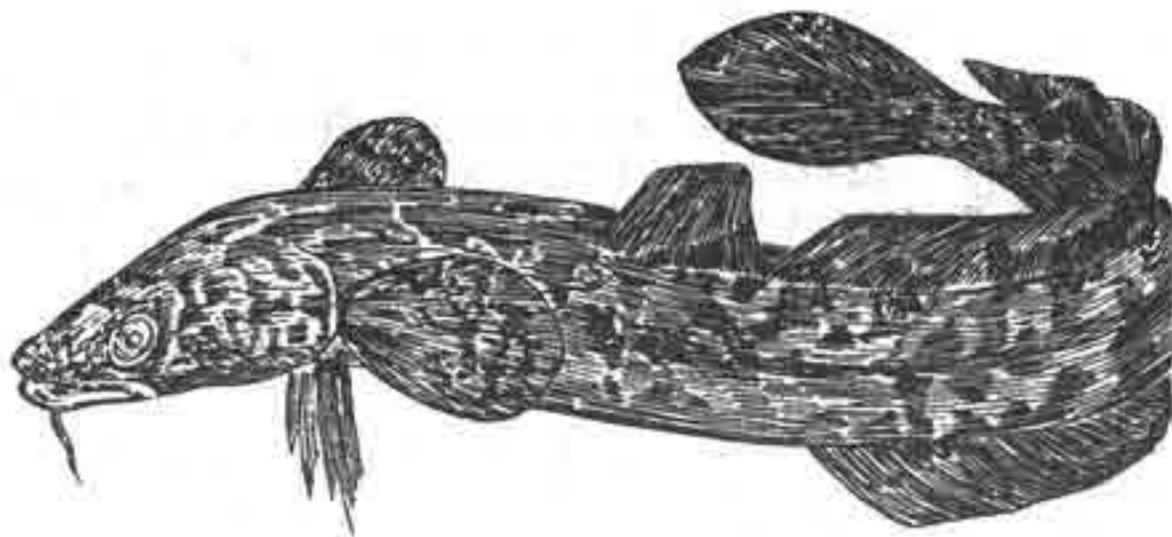
Л и н ь



Спинка темно-зеленого цвета, бока зеленоватые с матовым золотистым блеском. Плавники темно-фиолетовые. Чем светлее вода, тем светлее окраска рыбы. Любит тихие, заросшие травой мелководные участки заливов, прудов и озер. Достигает 60 см при весе до 7 кг.

Клюет линь в конце весны и начале лета со дна. Зимой не клюет. Насадка: червь, мотыль, опарыш, короед, поденка. Линь привередлив. Угадать заранее, на что он будет клевать, пожалуй, невозможно.

Н а л и м



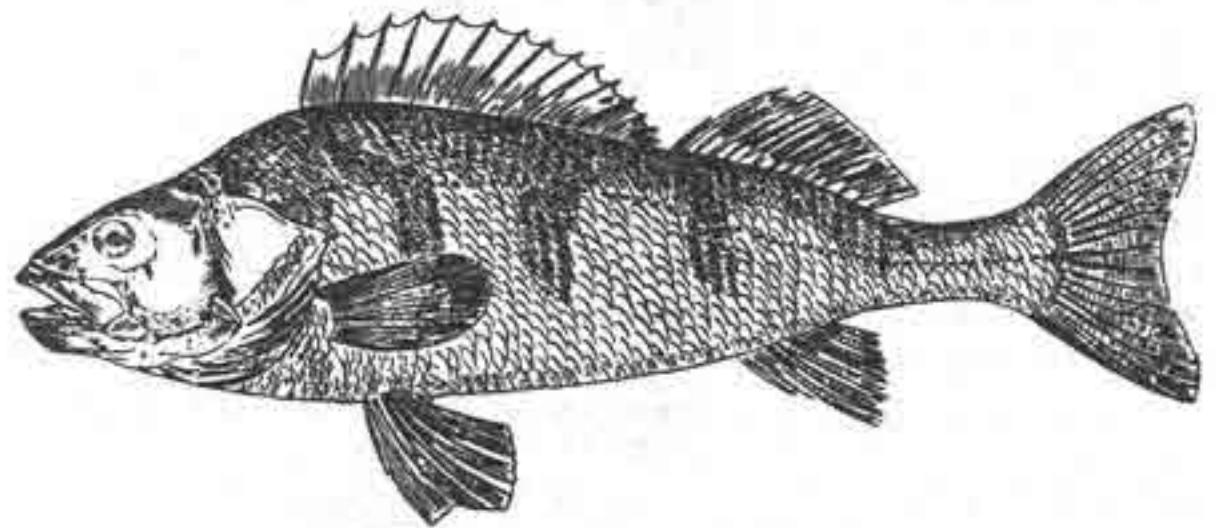
Этот представитель тресковых рыб в наших краях имеет черно-бурый или темно-зеленый цвет. На боках и плавниках есть светлые пятна. Наибольшая длина 1 м при весе до двух пудов. Но попадаются 1—3-килограммовые налимы. Обильно покрыт слизью.

Любит холодное время года и глубину. Время лова — ноябрь-апрель. Снасти: донка, жерлицы, блесна, изредка ловят и на удочку.

Клюет на мелкую рыбу, предпочитая ерша, куриные кишки, выползков, червя, несвежее мясо, лягушек, блесну.

Если температура больше 15°, забивается в нору, под корягу, камень, где дремлет почти все лето, выходя на охоту лишь в пасмурные дни и ночью.

О к у н ь

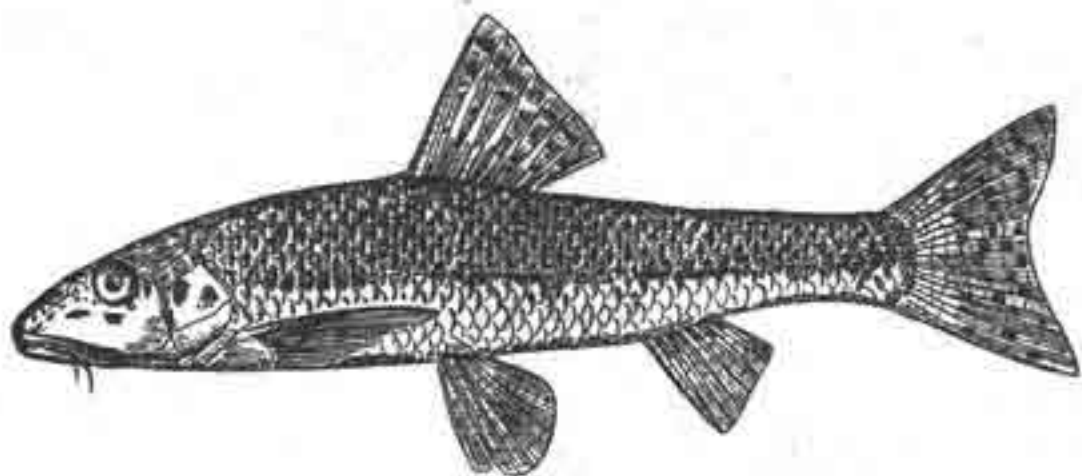


Красивая рыба с красновато-оранжевыми и желто-зелеными полосами поперек туловища (6—9 полос). Окунь иногда растут до полуметра и достигают полутора килограммов веса. Обычны же в уловах 70—300-граммовые окушки.

Клюет круглый год и на удочки, и на закидушки, и на спиннинг, и на жерлицы. Клев ослабевает лишь в период нереста. Насаживают в качестве приманки червя, мотыль, малька. Крупный окунь предпочитает живца. Берет и блесну.

Искать окуня следует у затонувших деревьев и кустов, коряг, среди водной растительности, а также ниже плотин, где окуни подбирают падающих рыбок. Клюет резко, подсекать его следует немедленно.

Пескарь



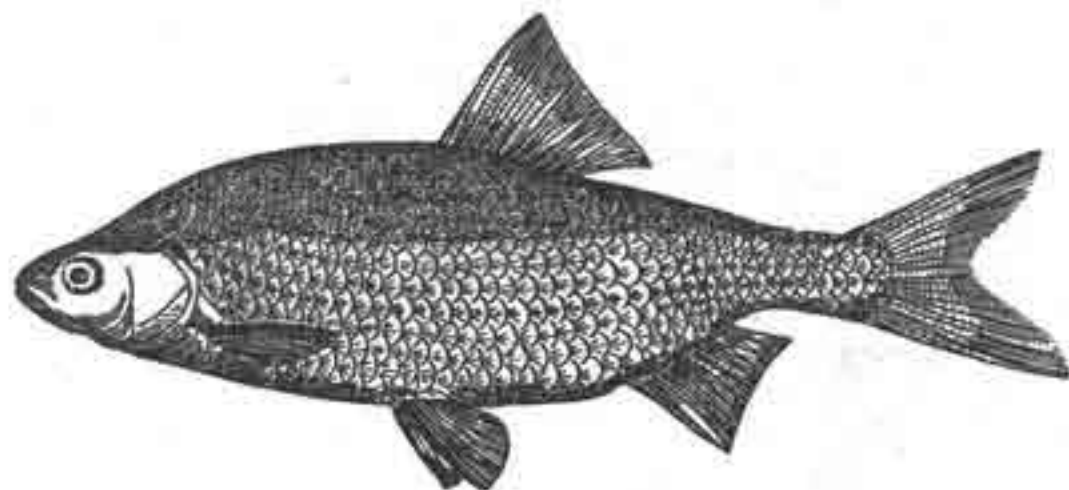
Это небольшая серенькая рыбка с зеленоватой спинкой и темно-серебристыми бочками. Растет до 15—20 см и достигает веса до 80 г. Водится в чистой, проточной, но не быстрой воде. Ищите пескаря там, где песчаное и песчано-галечное дно.

Ловят пескарей на поплавочную удочку с крючком или мормышкой. Насадка — мотыль или небольшой кусочек червя. Интересно, что эта рыба даже лучше берет обглоданного, помятого червя. Насадку следует пускать по самому дну. Если взять рыбку в руки, она издает писк.

Ужение станет успешнее, если перед собой замутить воду. Никаких прикормок обычно не производят.

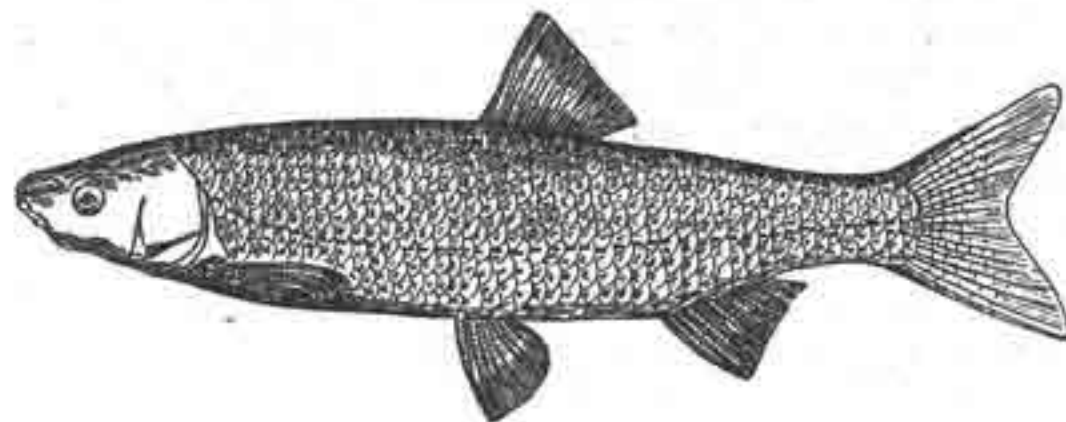
Плотва

Очень красива. Брюшко и бочки светло-серебристые, спинка темная. Плавники и глаза — красные. С годами расцветка становится ярче, оригинальнее. Растут плотвицы на килограмм и более, размером до 40 см, но такие ловятся редко.



Плотва обитает в реках, озерах, прудах, старицах, много ее в водохранилищах. Ищите ее среди травы, не любит открытых мест. Крупная плотва держится ближе ко дну. Ловится плотва круглый год на летние и зимние удочки и закидушки. Клюет на червя, мотыля, опарыш, ручейник, кузнечика, каши, геркулес и зелень.

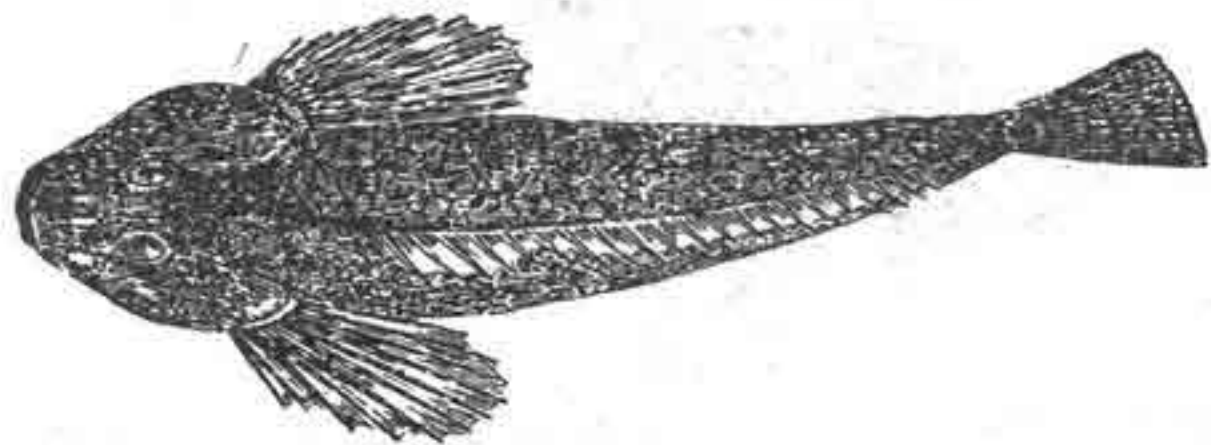
Подуст



Имеет форму валика. Спина темно-зеленая, бока светло-серебристые. Плавники, кроме темно-серого хвостового, красноватые. Рот расположен снизу головы: В длину достигает 40 см, вес — до полутора килограммов.

Питается в основном мелкими водорослями. Держится на средней глубине. Клюет на насекомых (особенно хорошо на поденку), на червя и мотыля. Кормится преимущественно дном.

Ротан (бычок, головешка)



Появившиеся в наших широтах в 50-е годы (некоторые авторы называют и более ранние сроки) ротаны стремительно размножились и расселились по прудам и карьерам, болотам и даже речкам. Они пожрали многих рыб и их икру. Особенно досталось нешустрому карасю.

У ротана спина темно-зеленая или черная, бока желтые, пятнистые. Окраска зависит от цвета воды. Вырастает до 25 см и может весить до полукилограмма.

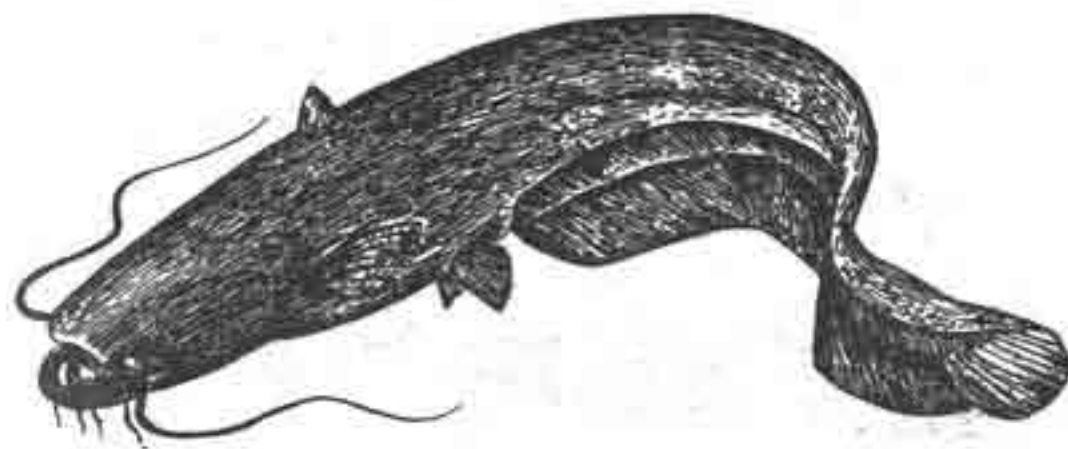
Ротан чрезвычайно живуч. Он вмерзает в лед и остается живым. Может жить в болотах, где перевелся даже карась. Но мясо довольно вкусное.

Ловить следует у зарослей подводной растительности и в окнах. Насадка: червь, мотыль, опарыш, кусочек мяса, малек, блесна. Случается, бычок берет и на тесто, и на кашу.

Сом

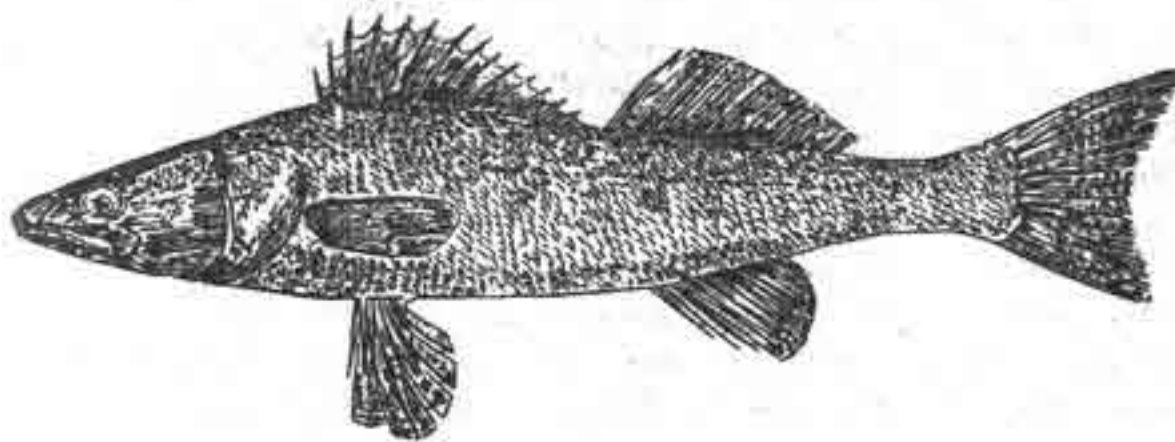
Это самая крупная рыба наших водоемов. Его спина и бока зелено-оливковые, брюхо белое, огромный рот с усами. Добрую половину размера рыбы занимает хвост. Вес может достигать 200 кг и более. Но это редкость. В низовьях Волги ловятся пудовые сомы, в других местах поменьше. Сомы живут в глубоких озерах, больших реках. Любят коряги, топляки, камни.

Питается сом рыбой, лягушками — всем, что может попасться в водоеме. Возьмет и кусочек мяса, и пучок чер-



вей, и выползка. Более активный клев ночью в период с мая по ноябрь. Ловят на закидушки, блесны, на удочки же — мелких сомят.

Судак

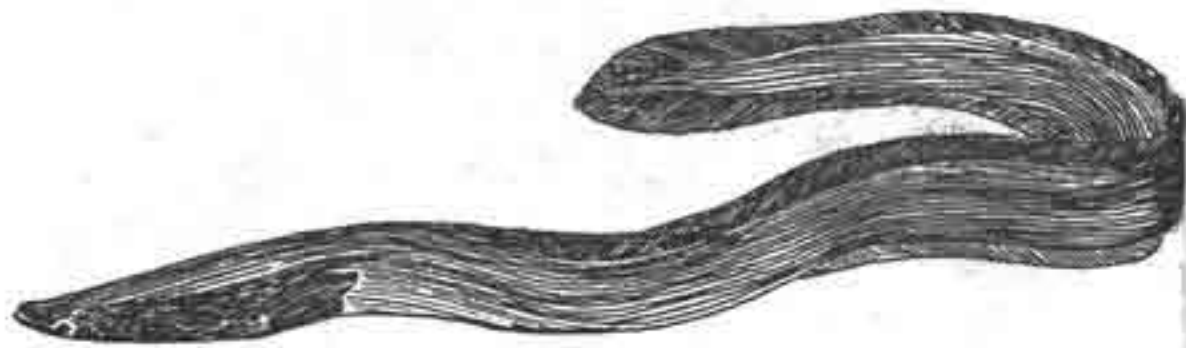


Это житель широких и чистых озер, водохранилищ, больших и средних рек. Рыба черновато-серебристого цвета с 8—12 темными полосами по бокам. Тело удлинненное, сжато с боков, рот большой. Вырастает до 130 см и достигает 20 кг веса.

Для обитания судак выбирает глубокие, коряжистые места и песчаное или галечное дно. Ловится весь год, особенно с мая до заморозков, и обычно с ранней зари и до восхода солнца.

Клюет на выползка, живца, иногда червя. Ловят его дорожкой, донкой, блесной. Подсекать следует энергично.

Угорь

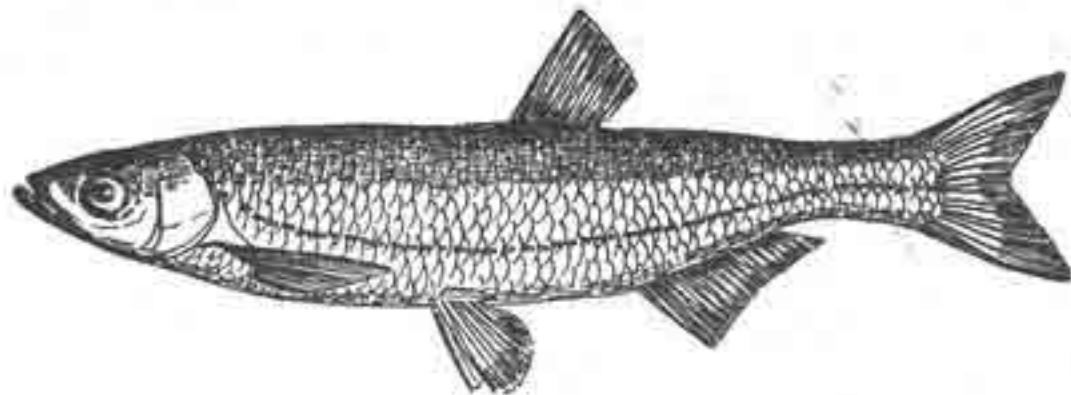


У угря темная спинка, брюхо светло-желтое. Тело вытянутое, словно змеиное. Чешуя мелкая. Вырастает до 1,5 м и набирает до 6 кг веса. Водится в бассейне Балтийского моря в Калининградской и Ленинградской областях, Прибалтике.

Угри, выпущенные в подмосковные водохранилища, акклиматизировались. Они довольно быстро растут, питаются мелкой рыбой и лягушками. Угорь — это ночной хищник. Кормясь, может оставаться у берега до утра.

Считалось, что в Подмоскowie угри не могут достигать особенно больших размеров. Но недавно мне довелось видеть сброшенного потоком воды с плотины Рузского водохранилища угря размером более метра и толщиной с некрупного удава. Видимо, оглушенного его несло по течению Рузы. Жаль, что с собой не было большого подсачека, а руками скользкого, змеевидного угря нехватишь.

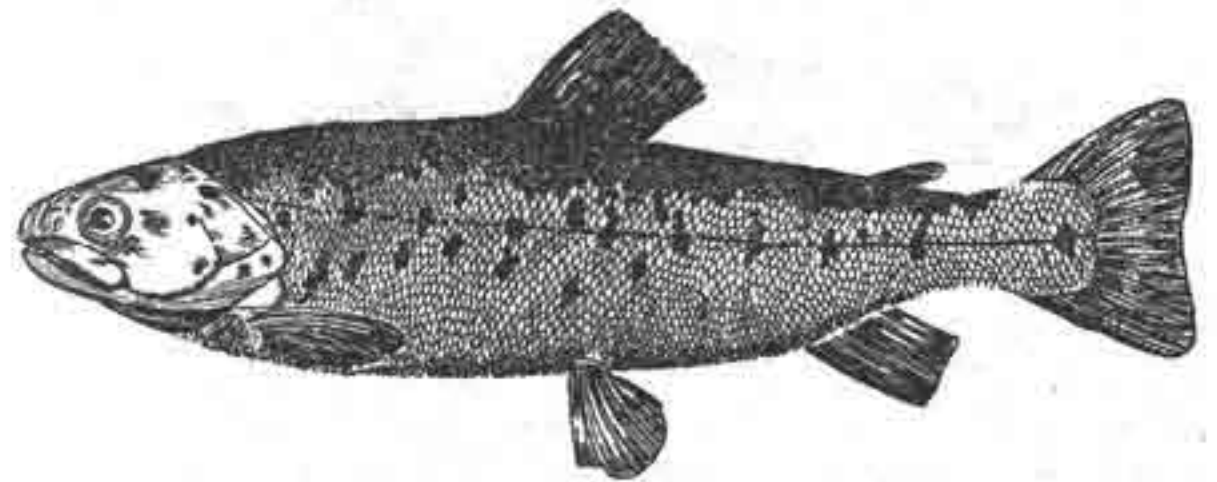
Уклейка



У уклейки темная спинка и белые серебристые бока. Длина 15 см, вес примерно 35 г, но встречаются и более крупные особи. Уклейкой охотно питаются многие хищники. Однако рыбка плодовита, нерестится со второго года жизни. Любит места со слабым течением и достаточно чистой водой.

Кормится весь день (в первую очередь зоопланктоном, мелкими водорослями). Держится у поверхности воды. Удят уклейку на муху, кусочек червя, катышек хлеба. Нужны тонкая леска и маленький крючок. Лучший клев летом.

Форель

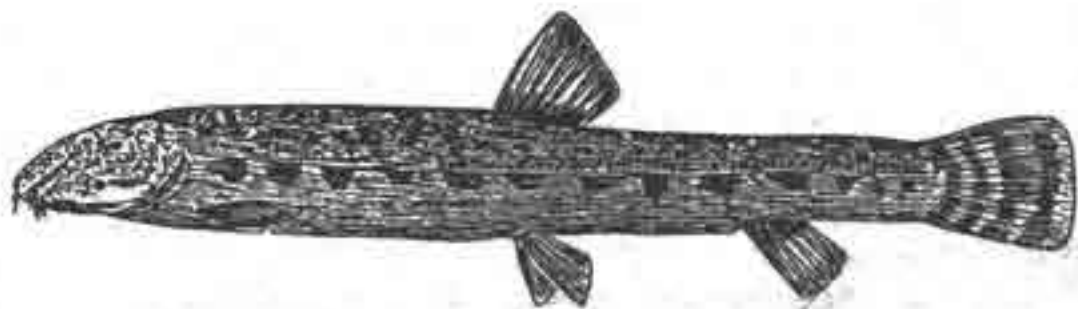


У нее темная спинка, светлое брюшко. На боках и плавниках красные, черные и оранжевые пятнышки. Вес 300—500 г при длине 25—35 см. Питается насекомыми, рачками; подросшая форель поедает мелкую рыбу, лягушат. Клюет на ручейника, червя, короеда, кусочки мяса, кузнечиков. Активнее клюет с июля по сентябрь.

Щиповка

По форме эта рыбка похожа на цилиндр, немного сплюснутый с боков ближе к голове. Вдоль туловища идут темные и бурые пятнышки. Чешуя мелкая. Длина примерно 10 см.

Попадается случайно на кусочки червя. Но трудно решить, что с ней делать. Разве использовать, как барометр.



Перед дождем рыбка быстро плавает, суетится, изгибается. Тогда лучше на рыбалку не ходить.

Щука



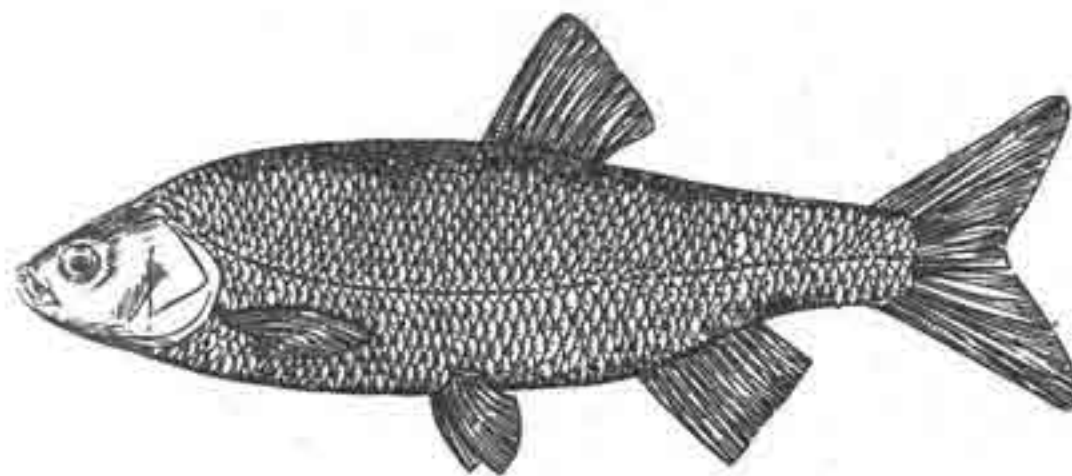
Считается, что щука живет до ста лет. Может достигать 1,5 м в длину и 30 кг веса. Распространена повсеместно и ловится почти круглый год. Живет в реках, озерах, прудах, водохранилищах, даже карьерах. Любит слабое течение и спокойные заводи.

Щука считается санитаром вод, поедает, прежде всего, больную и раненую рыбу. Жор начинается вскоре после нереста (март). Щуки бывают двух видов: донные и травянки. Донные короче, толще, крупнее. Травянки светлее, стремительнее. Если донка на крючке ведет себя спокойно, то травянка дергает леску, свечой выскакивает из воды.

Ловят щук спиннингом, дорожкой, жерлицами, кружками, донками и удочками. Наживка — рыбы, малек, выползок, червь.

Язь

Это довольно крупная и сильная рыба. Достигает 70 см и 8 кг веса. Язь любит озера, водохранилища, старицы



Предпочитает глинистое дно и держится около него. Осторожен.

При ловле язей лодку желательно поставить на место ужения до рассвета. Поклевки быстрые, поплавок тонет. Клюет на удочки, донки, спиннинг. Поедает червей, малька, пареный горох, кузнечиков, геркулес. Требует прикормки.

При ужении язей необходимо маскироваться. Может клонуть и зимой, и летом.

Готовимся к рыбалке

В последний момент перед выходом из дома спросите себя: «Удочки взял?», «Насадку взял?». Значит, главное с собой. Как же готовиться к рыбалке?

Чем ловить?

Неплохо иметь телескопическое удилище. Оно может быть достаточно длинным, удобно в перевозке, легкое. Но есть у этого удилища изъяны: недостаточная прочность, трудности в ремонте, дороговизна. И еще — большая электропроводность. В грозу никогда не ловите на углепластиковые удочки и спиннинги. Опасно.

Пожалуй, большая часть рыболовов пользуется бамбуковыми удилищами. Подберите себе ровное, без изгибов и трещин. Проверьте надежность соединительных трубок и их крепление с бамбуком.

За удочкой — в лес

Многие не имеют возможности купить удилище в магазине или не хотят этого делать, так как приехали «на природу» на короткое время.

Запомните, что самое надежное удилище из березы. Места хлыста, где срезаны сучки, отшлифуйте напильником. Удилище желательно высушить и покрыть темной краской. Не обязательно иметь очень длинное уди-

ще. Оно тяжелое, утомляет, им неудобно и вываживать рыбу.

Для удилища могут также использоваться рябина и орешник.

Бамбук — наш друг

При правильном обращении и уходе бамбуковые удилища служат многие годы.

Покройте все удилище двумя-тремя слоями горячей олифы или нитролаком. На большую глубину в дерево проникает смесь из одной части клея БФ-2 и 8—10 частей ацетона. Это для первого покрытия. Второй раствор сделайте гуще. Вдвое уменьшите дозу ацетона. Работайте на улице. Держите удочку за соединительные трубки. Сутки сушите.

Для укрепления вершинки удочки ровно обмотайте его шелковыми или капроновыми нитками. Дважды покройте раствором БФ в ацетоне. Перед началом нового сезона операцию желательно повторить.

Леска и поводок

Оснащая удочку леской, помните, что тонкая жилка менее заметна, на нее скорее клюнет крупная рыба. Толстая заметнее, но больше гарантии, что трофей станет вашим. Выход такой: к более толстой леске привяжите поводок меньшего диаметра (длиной 30 см и больше), а также крючок и грузило. При зацепе вы не потеряете основную леску и поплавков.

Мягкую или жесткую?

Многие рыболовы знают, что лески бывают мягкими и жесткими. Какую из них предпочесть? Удочки, донки и сружки предпочтительно оснащать упругой, жесткой леской. Она не так быстро путается, меньше вытягивается. К таким лескам относятся большинство немецких, американских и французских лесок. Японские, а также наши клинские жилки, обладают средней жесткостью.

А вот для спиннинга лучше мягкая леска. Это английские и многие американские изделия.

Лучше бесцветная

Говоря о цвете лески, обычно имеют в виду ее незаметность для рыбы, умение «маскироваться» под водную растительность и грунт. Для прозрачной воды лучше светлоголубая жилка, среди растительности — зеленая, при увядающей же растительности — коричневая.

Окраска лески повышает ее прочность и срок службы, уменьшает воздействие солнечного света. И все же... На удочке многие предпочитают бесцветную леску, на спиннинге — окрашенную.

50 или 100?

Некоторые рыболовы считают, что на катушку удочки надо наматывать все 100 м купленной лески. Это не так. Если ваш заброс не очень далек, достаточно половины. Ведь нижние слои лески не трудятся, а также деформируются под давлением, и даже «не работающая» жилка становится менее эластичной и надежной.

100 + X

Другое дело спиннинг. Если у вас большая катушка, то и 100 м лески может не хватить. Сначала на катушку намотайте толстые нитки, изоленту, резину. Это на треть емкости катушки. Леска должна быть намотана в 2—3 мм от края катушки.

Начало и конец

Когда на катушку удочки, спиннинга наматывают 100 м жилки, в активной работе практически участвует только ее забрасываемая часть. Поэтому в середине сезона перематывайте леску, с делав ее конец началом. Удочке будут под силу большие нагрузки.

Окраска лески

Чтобы удлинить время службы и увеличить прочность лески, нужно обработать ее таннидами чая. 100 м лески намотайте на стакан и разделите моток примерно на четыре равные части. Свяжите части ниткой (не разрезая!). Снимаем леску со стакана и кладем в чай. Ставим кастрюлю на огонь, кипятим 12 с леску 0,15—0,25 и 13—14 с более толстую жилку. Снимите с огня кастрюлю на 1 мин. Сделайте это трижды. Леску оставляем в чае на сутки. Более тонкую леску кипятить 10 с. Расход чая — 15—20 г.

Покрасить леску можно также в луковой шелухе или марганцовом растворе. Давайте раствору и леске остыть вместе.

Зеленой леска получается при окраске сначала в коричневый, затем синий цвет. Окрасить леску в голубой цвет можно, подержав ее в растворе чернил для авторучки или синьке. После окраски леску следует промыть теплой водой. Осторожного карася лучше ловить на зеленую — под цвет водорослей — или, осенью, — на коричневую леску.

Что имеем — сбережем

Леску можно хранить в холодильнике или другом темном прохладном месте. Она не должна быть туго намотана, иначе вытянется, ослабнет. Особенно следите за узлами, местами привязки крючков и связок лески. При связывании узлы полезно смачивать, причем толстые жилки — горячей водой.

«Бензиновая прикормка»

Время от времени делайте леске «бензиновую прикормку». Смочите вату бензином и, крепко держа вату, протрите жилку по всей длине 2—3 раза. Леска заскользит по кольцам, перестанет перекручиваться. Также обработайте все трущиеся части удильника.

Крючки и их номера

Раньше, чем выше был номер крючка, тем в действительности он меньше. В связи с таким противоречием в стране была введена обратная шкала номеров крючков — от 2,5 до 16. Определить номер крючка довольно просто. Достаточно измерить расстояние между жалом и цевьем (№ 9 — 9 мм). Крючки больше, чем № 16, не нумеруются.

В западных странах система нумерации крючков осталась прежней, самый большой — № 1.

И второй крючок

Рыба не обязательно берет наживку со дна. Учитывая это, некоторые рыбаки ставят дополнительный крючок, пропуская его колечко сверху вниз, и обвивают цевье леской 2—4 раза. Затем снова пропускают леску в колечко и затягивают. Такой крючок, ослабив жилку, можно по ней передвигать. Расстояние от основного крючка — 30 см и более в зависимости от глубины места лова.

О цветных крючках

В некоторых странах цветные крючки вытесняют привычные черные и белые. Темно-красный крючок хорош для мотыля. Вы можете покрасить свои крючки в желтый, оранжевый, зеленый цвета. Эти цвета не отпугивают, а даже привлекают рыбу. Но вообще у нас принято пользоваться зимой крючками темного цвета, летом белого, золотистого. Светлые крючки можно подтемнить, подержав над слабым пламенем спички.

Чтобы нравился не вам, а рыбе

На рынках продаются излишне яркие, разрисованные поплавки. Яркой пусть будет та часть, которая видна из воды. При хорошей освещенности водоема важное значение имеет и окраска антенны поплавок. Наиболее заметной она будет при окраске верхней части (2—3 см) в яркий

оранжевый или красный цвет. Его сменяет белая полоса такой же ширины. Остальное — зеленое, черное, но не белое.

Не гонитесь за размерами поплавок. Огромный, он только отпугивает рыбу и объективно не показывает момента поклевки.

Ловить можно и без поплавок. Желательно делать это на чистом от водорослей месте, либо ловить на укороченную леску.

Главное для грузила

Можно купить дробинки, а еще лучше сделать грузило самому из свинцовой пластинки. Располагайте его на расстоянии 4—5 см от крючка при ловле лещей, подлещиков, и подальше — при ужении хищных рыб. Грузило должно топить поплавок не менее, чем на две трети.

Чья катушка лучше?

Из отечественных катушек наибольшей популярностью среди рыболовов пользуются «Орион 0,01» и «Орион-102». Их технические характеристики выше, чем у других безынерционных катушек. При их изготовлении используются легкие сплавы, обладающие антикоррозийными свойствами. Имеется быстросъемный барабан. Удобно и то, что рукоятку легко переставить справа налево и обратно.

Инерционные катушки проще, надежнее, но ими труднее забрасывать, особенно на большое расстояние.

Улов с дробью

Регулирование поплавок одним тяжелым грузилом — все же не лучшее решение. Целесообразнее иметь на леске три дробинки в 10—15 см одна от другой. При поклевке рыба поднимает нижнюю дробинку и поплавок всплывает. Можно подсекать. Такая снасть более чувствительна.

А если вы один?

В последние годы немало писалось о способе ловли, когда два рыбака, находясь на разных берегах речки, идут со связанными лесками спиннингов и ловят на середине головлей. А если вы один? Поставьте на конце лески тяжелый поплавок с грузилом, а крючок с наживкой крепите ближе к удилицу. Забросы станут дальними. Это вы увидите по тяжелому поплавку.

Работайте удилицем

При забросе, особенно дальнем, используйте упругость удилицы, а после того, как заброс выполнен, спокойно левой рукой закройте дужку лесоукладывателя. Большинство из нас делает это поворотом ручки, а зря. Щелчки пружины приведут к ее износу. Да и лишний шум на рыбалке не нужен.

Не пугайте рыбу

Не кладите удилице на воду. Оно набухает, тяжелеет, быстрее выходит из строя. А главное — отпугивает солидную рыбу.

О числе удочек

Опыт показывает, что на рыбалке целесообразно иметь две удочки: одну наживлять животной наживкой, другую растительной насадкой. При отличном клеве переходите на одну удочку.

Лов без удочек

Если водоем мелководен, крупную рыбу следует ловить на закидушки. К примеру, лещ в светлое время суток и на малых глубинах не подойдет к насадке, побоится. Тем более язь. Чем дальше от берега ваша наживка, тем сильнее делайте подсечку.

Сигнализатором поклевки может быть колокольчик, бельевая прищепка, небольшая веточка, зацепленная за

леску. А слышали о таком сигнализаторе поклевки? Перед катушкой ослабьте леску. Поставьте под нее, взятую для уха кастрюлю, а сверху положите узкую досочку. На досочку — монеты. Когда рыба клюет, монеты падают в кастрюлю, сигнализируя о поклевке.

Донка с прикормом

Во время сильного ветра забросить удочку трудно, да и поплавок все время сносит. Лучше перейти на донку. Сделайте глиняные шары размером с кулак, в них скройте поводки с червями или опарышами. В глину намешивается прикорм — геркулес, каша, мелкий мотыль или кусочки червей. Забрасывайте вместе с грузом рукой.

Ходовая донка

Можно с успехом ловить на ослабленную леску, особенно при сильном ветре или течении. Грузило лежит на дне, поплавок — на воде. При поклевке солидная рыба поставит, а то и утопит поплавок.

Между крючком и грузилом

Лещ чаще всего обитает в местах с илистым дном. А вот лежащая в иле насадка рыбе не видна. Чтобы этого избежать, между крючком и грузилом на леске прикрепите кусочки пробки или окрашенного под ил пенопласта.

Крепче будет

В ушко крючка вставьте двухмиллиметровый кусочек красного кембрика. Через него и продевайте леску. Рыба не сможет оторвать крючок. Кембрик также привлекает к себе.

Ближе к воде

Наверное, каждый из нас знает, что леска во время рыбалки должна быть натянутой. Но не все учитывают, что

при ее подмотке желательно держать конец удилица ближе к воде. Ваш поплавок будет идти под водой и леска быстрее натянется.

Где искать рыбу?

Прежде всего на границе обогащенной кислородом воды и дискомфортной, и там, где корм. Это — среди водной растительности, в спокойной воде за перекатами, возле банок и островов, в местах впадений ручейков и речушек. В прохладную погоду там, где вода прогревается лучше, а при ярком солнце — в тени деревьев, водорослей, травы.

Крупная рыба все же держится на глубине. Хорошо, если вы знаете расположение подводных гряд, затопленных деревьев, бровок на дне, подводных оврагов.

Если тростник у берега толстый, дно хорошее для его роста, илистое, то тут могут кормиться лещ, карп, карась, красноперка.

Они не тронут на рыбалке

Они — это комары. Самое элементарное средство защиты от них — смесь нерафинированного подсолнечного масла с одеколоном. Слегка смажьте шею, виски, побольше — кисти рук.

Насадки и наживки

«А какая разница? — подумает иной читатель. — Все равно на крючок насаживается». Разница есть. Для наживки используются живые организмы, для насадок — растительные продукты. Как и что приготовить или добыть к рыбалке?

Прочно держится на крючке

Карась, карп и другие рыбы хорошо берут на тесто из гороха и пшеничной муки. Половину стакана сваренного гороха растолките, добейтесь, чтобы образовалась вязкая масса. Добавьте четверть стакана вареных хлопьев геркулеса и по необходимости добавляйте пшеничную муку.

На сковородку налейте подсолнечного масла, положите тесто и поджаривайте блин 2—3 мин. Затем блин разомните в руках. Трижды поджарьте. Тесто прекрасно держится на крючке и не требует сдабривания пахучими веществами.

Вместе лучше

Сваренную перловую крупу насаживайте на тонкий крючок вместе с пластинками геркулеса, чередуя их. Рыба легко сдергивает хлопья овсянки и смелее берет крупу.

Самоделный жмых

Как известно, после прессования подсолнуха, льна, конопля остается выжимка — жмых. В средней полосе России достать его трудно. Купите зерна подсолнуха или конопля, поджарьте на слабом огне, перемелите в мясорубке или кофемолке. Вот и готов размельченный жмых, который добавляйте к насадкам и прикормке.

На основе манной крупы

В стакан воды добавьте полстакана манной крупы. Когда каша станет вязкой, добавьте еще полстакана крупы. Перемешайте, охладите. Разминайте на тарелке, добавив чайную ложку подсолнечного масла.

Или: полстакана манной крупы смачивают подсахаренной теплой водой, туго завязывают в чистую тряпочку и варят полчаса. Добавить масло и столовую ложку картофельного крахмала. Хорошо мешать.

Отлично держится на крючке насадка, сваренная на водяной бане. В большую кастрюлю с водой поставьте маленькую. В ней варите манную кашу на молоке. При загустевании добавьте манной крупы. Варите до твердости крутого теста.

Насадку можно приготовить и прямо на рыбалке. Насыпьте манную крупу в капроновый носок, промывайте полчаса, удаляя крахмал. Разомните, добавьте еще крупы до получения нужной твердости и вязкости.

Каша готова для насадки, если она не прилипает к рукам.

«Клевая» смесь

Пожалуй, более универсальной (для леща, карася, карпа, уклейки) является каша, сваренная из смеси манной крупы и геркулеса. В кастрюлю наливают стакан воды. Кладут туда полстакана геркулеса и варят. Когда геркулес хорошо разварится, добавляют полстакана манной крупы и ложку нерафинированного подсолнечного масла. Тщательно перемешивают, остужают и разминают на тарелке или доске.

Геркулес

Выберите целые хлопья. Обдайте их в ситечке крутым кипятком, разложите на чистой бумаге и подсушите. Но важно не пересушить, иначе хлопья станут ломкими. Насаживают их по несколько штук, учитывая размеры крючка. Не сушите хлопья на газете. Химические краски отпугивают рыбу, особенно крупную.

Растяните капроновый чулок до получения крупной сетки. Положите туда овсяные хлопья и опустите на 2—3 с в кипящую воду. Разложите хлопья на чистой бумаге, подсушите. Заверните в чистую тряпку или бумагу.

Можно везти хлопья на рыбалку сухими. Размочить там, в местной воде, и подсушить.

Пшеничные галушки

Насыпьте в чайную чашку столовую ложку пшеничной муки. Влейте в нее 2 ст. л. воды, 5—6 капель нерафинированного подсолнечного масла, 2 капли мятных или анисовых капель. Хорошо перемешайте. Из теста сделайте шарики того размера, какая насадка понадобится вам на рыбалке. Опустите шарики в кипящую воду на 2 мин. Остудите, разложив на чистой бумаге. Шарики по одному или два насаживайте на крючок.

На кукурузной муке

Половину стакана кукурузной муки смешайте с четвертью стакана пшеничной. Эту смесь тонкой струйкой засыпьте в полтора стакана кипящей воды. Варите смесь на слабом огне, пока масса не станет клейкой. В этот момент в кастрюльку добавьте немного желатина и несколько капель нерафинированного подсолнечного масла. Чтобы масса лучше держалась на крючке, ее следует старательно размять.

На звездочки

Их продают готовыми для бульонов и супов. Заварите ложку в крутом кипятке. Подсушите на чистой бумаге.

Можно завернуть в марлю или бумагу. Насаживать на закидушку на весь крючок.

Хлеб с гречкой

Л. П. Сабанеев рекомендовал для ужения черный, хорошо мятый хлеб или хлеб с гречневой кашей. Хлеб с кашей пухлее, легче, не вязнет в иле. Для ловли лещей писатель — певец рыбалки — черный хлеб ставил на первое место.

Перловка

Во многих местностях плотва лучше всего берет именно на перловую крупу. Замочите зерна на 2 ч. 5—7 мин подержите в кипящей воде. Затем сосуд заверните в газеты и тряпки. После того, как крупа остынет, просушите ее на чистой бумаге.

Тесто

Стакан белой муки мешайте в трех четвертях стакана воды до образования однородной массы. Важно, чтобы она тянулась, не рвалась. Добавьте нерафинированного подсолнечного масла. Размер насадки (от маленькой крупинки до ореха) зависит от того, какую рыбу вы собираетесь ловить.

Не навреди

Есть поговорка: «Кашу маслом не испортишь». Это относится и к тесту. Только всегда ли верна поговорка? Излишнее сдабривание насадки отпугивает рыбу. Иногда вместо подсолнечного масла лучше положить размельченный укроп. Бывает, что в тесто добавляют ванилин, репейник, гематоген, анисовое масло. Но не перестарайтесь!

Тесто из рожков

На полчаса запарьте (варить не надо) рожки или макароны горячей водой. Слейте воду и хорошенько замесите

тесто. Обязательно добейтесь, чтобы масса стала однородной и не было комков. Добавьте несколько капель подсолнечного масла.

Затируха

Замечено, что рыба лучше клюет на тесто, приготовленное на основе местной воды. Муку (манную крупу) кладут в воду и перемешивают гладкой палочкой, пока затируха не станет тягучей, вязкой. Болтушку накручивают палочкой на жало или весь крючок. Комочки могут получаться довольно большими.

Подойдет и толокно

Для карася попробуйте пахучую насадку на толоконной основе. Одну-две чайные ложки толокна заварите крутым кипятком. В жидком толокне замесите пшеничную кашу или крутой геркулес. Хорошо разомните насадку.

«Армированные» оладьи

Их используют редко — много возни. Но как все-таки их готовить? Две столовые ложки муки размешивают в молоке, пока не добьются сметанообразного состояния. Добавьте сахару, немного ванилина и чайной соды. Налейте на сковородку подсолнечного масла и положите ложку теста. На него — тоненький слой распущенной ваты. Залейте блин сверху остатками теста.

Остудите оладью. Разрежьте ножницами на небольшие квадратики. Насадка очень хорошо держится на крючке и привлекает мирные рыбы запахом.

Зерна

Зерна овса, пшеницы, ржи варят 2—3 часа. Добавляют жмых или очищенные семечки подсолнуха. Кастрию укутывают, чтобы зерна упрели. Насаживают по несколько штук «елочкой».

В кастрюлю засыпают 250 г кукурузы и ставят на огонь. Когда вода в кастрюле испаряется, следует доливать. Через 10—12 ч зерна становятся мягкими как губка. На крючок насаживают целые, не растрескавшиеся зерна — они не так быстро твердеют.

Горох

Старый горох замачивают на трое суток, затем варят полтора-два часа на медленном огне. Добавляют немного пищевой соды. Такой горох можно наживлять на крючок. Если же поварить его дольше и размять, добавить манной крупы, подсолнечного масла и меда, получится привлекательнейшая «закуска».

Часто спрашивают: как добиться, чтобы горох, кубики молодого картофеля, кукуруза лучше держались на крючке? Насадка прокалывается у края. Затем надо крючок протащить до лопаточки, развернуть на 180° и уже развернутый крючок зацеплять за насадку.

Доступно всем

На севере Московской области рыбаки ловят окуня и плотву на картофельные ростки. При случае проверьте эффективность этой насадки.

Бутерброды

На крючок насадите крест-накрест двух опарышей. На жало крючка — мотыля. Редкая рыба не соблазнится на такой бутерброд. Или: на крючок — червя, на жало — катышек теста, хлебный мякиш. Результат превзойдет ожидания.

Можно насадить на крючок хлопья геркулеса, на его жало — кусочек манки или теста.

Когда как...

Летом лещ ночью лучше клюет на животные наживки, днем — на растительные.

На «зеленку»

Очень редко рыболовы ловят на зелень. А вы попробуйте! Когда она появится, сорвите на сваях или камнях ярко-зеленые водоросли, намотайте их на крючок и закрепите петлей. Иногда рыба на зелень берет даже лучше, чем на другие насадки. Свежая зелень обычно пахнет огурцом.

Учитывайте цвет насадки

Желательно, чтобы крючки были такого же цвета, как и насадка. В пасмурную погоду применяются более светлые насадки. Однако замечено, что рыб больше всего привлекают желтый, коричневый и красный цвет. Видимо, потому, что такой цвет имеют черви, личинки. Поэтому в насадку можно подмешивать сурик, пищевые концентраты, губную помаду, свеклу.

Рыба, как это заметил еще Сабанеев, отзывчива на соль. Ей нравится и мед.

Не играйте растительными насадками, как червем и мотылем. Пусть они спокойно падают в воду и лежат на дне.

Уважайте рыбу

Рыба не поросенок. Ни в коем случае не бросайте даже чуть прокисшие продукты в воду. Этим вы не привлекаете, а отпугиваете рыбу.

Универсальная наживка

Это, конечно, о червях. На них могут брать практически все рыбы. Их легко добывать, хранить, нет проблем при их перевозке и на дальнейшее расстояние.

Чаще всего встречается светлый земляной червь, обитающий в пахотном слое земли. Красно-желтого навозного червя можно найти в перепрелом навозе, на свалках, в мусорных кучах. Подлистника ищут под прелыми ветками и листьями, досками, кирпичами. Это особи красного с

радужным отливом цвета. В глинистом грунте живет дымчатый железняк.

Оберегайте наживку

При копке червей не кладите в банку перерезанных, даже слегка поврежденных червей. Они погибнут и погубят других. Червей не обязательно копать. В жаркую погоду вылейте на солнечном пригорке на траву 5—6 ведер воды, укройте толем или тряпками. Через день вы наберете здесь сильных, подвижных червей.

Как их сохранить?

На полудохлого червя не соблазнится ни одна рыба. Для сохранения червей их следует поместить в деревянный ящик (глиняный горшок) с влажным песком или мхом. Больших червей — выползков — желательно посадить в ящик с той же землей, на которой они были пойманы.

Навозный червь дольше живет в ящике, где грунт перемешан с перепрелым навозом. Подкармливайте наживку несоленым бульоном или творогом. Регулярно увлажняйте землю.

Глина — тоже почва

Особенно трудно найти червей во время засухи и вообще в жаркое лето. Поройтесь в глине. Там могут быть светлые черви. Они лежат свернувшись, словно в гнездышке. Их преимущество заключается в том, что они отлично держатся на крючке и достаточно живучи.

У хорошего хозяина

Он заботится о наживке с осени. В саду какой-то участок на зиму прикрывается от глубокого промерзания пленкой. Весной червей и выползков здесь будет больше. На это же место хозяин-рыболов выливает кофейную гущу, остатки супа, воду, остающуюся после мытья посуды (без химии!).

Трудно, но нужно

Если червям плохо, они собираются в комок. Следите, чтобы такого не происходило, ибо в этом случае они быстро погибают. Оживляюще действуют на червей спитый чай и свекла. Во время рыбалки отварную свеклу можно подкладывать в отдельную коробочку с червями, они станут бойкими на крючке. Не бросайте обратно в коробку побывавших в воде червей. Лучше используйте их на прикорм или держите отдельно от остальных. Это относится и к мотылю.

Только вилами

Червей копайте только вилами — меньше будут повреждаться. Ящик для хранения червей делайте из дерева лиственных пород. Землю берите ту, что нарыл крот. В ней червей привлекает запах выделяемого им муксуна.

Не пожалейте полотенца

Если у вас нет холщовой тряпки, сшейте мешочек для червей, который берете на рыбалку, из махрового полотенца. Важно, чтобы мешочек был влажным. Земли можно класть немного.

Можно и так

Перед рыбалкой неплохо на несколько часов поместить червей в песок или мох, сдобренный подсолнечным маслом или жмыхом. Годятся мох, трава, кусочки красной губки, лоскутки бумаги. Можно добавить кирпичной пыли. Черви очистятся от шлаков, станут более шустрými и живучими на крючке.

Когда вода мутная, лучше ловить на красного (темного) червя — навозника или подлистника.

С точки зрения леща

Крупную рыбу следует ловить на нескольких червей. Крючком их протыкают рядом с головкой и посередине.

Сплетаясь хвостиками, они образуют вкусный, аппетитный комочек (особенно для леща).

Как насадить червя

Не стремитесь надевать червя только чулком. Большой успех порой может принести способ насаживания за головку или середину. Видимо, в этом случае поведение червя более естественно.

Рубиновый волшебник

Мотыль — прекрасная наживка в любое время года и на любую удочку (кроме закидушки). Его можно добыть, зачерпнув ил черпаком на длинной ручке и промыв в решете. Но наиболее простой способ добычи мотыля таков. Приготовьте мешок из крупной марли. Положите в него небольшие куски рыбы или мяса. Прикрепите камень и забросьте на илистое дно. Через сутки в мешке должен собраться мотыль.

Ближе к природе

Лучший способ сохранить мотыля: держать его в условиях, близких к природным. В ноябре накопайте много мотыля. Положите в ведро ил из того же водоема. Слой — 5—6 см. Ведро на одну четверть наполните растениями из водоема и на три четверти водой.

До начала морозов ведро хранят на улице, при морозе — в теплом помещении. Если палочкой помутить ил, мотыль всплывает. Так на несколько месяцев вы обеспечите себя прекрасной наживкой.

Протыкая второе коленце

Если вы покупаете мотыля, смотрите, чтобы вас не обманули, не выдали мелкого за крупного. Длина крупного — 2—2,5 см, мелкий в два раза меньше.

Разложите мотылей на чистой влажной тряпочке. Сверните ее в пакетик, оберните в бумагу и храните в прохлад-

ном месте. Мотыльницу также можно положить в низ холодильника. Иногда личинки хранят в капроновом чулке в сливном бачке туалета, разрезанных пополам картофелине или огурце, а то и в нашинкованной капусте.

На рыбалке насаживайте мотыль, протыкая у второго коленца. И не стоит каждый раз, чтобы достать личинку, лазить в мотыльницу. Отложите несколько мотылей в спичечный коробок. Он будет, что называется, под рукой.

Тонкий крючок

Для мотыля необходим тонкий острый крючок. Проколите личинку на втором суставе от головы, пропустите далее цевье крючка и спрячьте острие в хвостике. При насадке нескольких мотылей: первых протыкайте во втором суставчике, последнего зацепите за хвостик.

Опустите на дно мормышку. Медленно поднимайте с частыми мелкими подергиваниями. Но здесь опыт приходит со временем. Многие рыбаки считают: чем энергичнее вы играете мормышкой, тем меньше рыба чувствует искусственность приманки и лучше берет.

Активизируйте клев

Активизировать клев можно, намазав мормышку раздавленной слизью мотыля или репейника, ручейника. Рыба скорее почувствует наживку и подойдет к ней.

Случается, что вдруг среди лета рыба перестает клевать на растительные насадки. Это на водоеме рыболовы закармливали ее тестом и кашами. Предложите ей мотыля или опарыша. Дело снова пойдет...

Оторвалась мормышка

Легче всего и достаточно надежно ее можно привязать так. Пропустите леску через отверстие мормышки и начните делать простой узел. Затем несколько раз оберните леской петелку. Наденьте петелку на крючок, протяните до его основания. Затяните узел, протягивая к себе основную леску. Отрежьте лишнюю леску у узла.

Следите, чтобы края отверстия мормышки были гладкими и не подрезали леску.

Какого цвета лучше?

Чем светлее вода и ярче солнце, тем уловистее будет темная мормышка. И наоборот. В солнечную погоду ловите на мормышку с тусклой (или матовой) поверхностью. Нет такой мормышки с собой? Подожгите кусок бересты и подкоптите свою приманку.

Летом по-зимнему

Большинство рыболовов, уходя с лодки летними удочками, имеют в запасе и зимнюю. Неплохо зарекомендовала себя ловля на мормышку с поплавком. Можно прикрепить мормышку и маленький поплавок к летней удочке. Мормышка круглая или каплеобразная. Леска бледно-зеленая или голубая.

Сторожок (кивок)

Приходилось слышать много споров о необходимости и устройстве сторожка на удище.

Хорош спиральный сторожок из тонкой балалаечной струны. На концы спирали наденьте резиновые или хлорвиниловые трубочки. Другие рыболовы, однако, считают самыми лучшими сторожки из кабаньей щетины. Делают их также из лески, из пластмассы и иных материалов.

Свинец или камень

Прикрепите к сетке подсачека кусочек свинца (камень), сетка не будет всплывать, что облегчит подсачивание рыбы.

Донная проводка

Вы пробовали так ловить? Попробуйте. Забросьте мормышку с насадкой подальше. Приподнимайте ее над дном

и опускайте, катушкой выбирая слабинку на леске. Повторите движение. Мормышка «скачет» по дну. Ее может схватить и окунь, и ерш, и плотва.

Теплеет

Зимой рыба лучше ловится на мормышку с мотылем, ручейником, на живца. А вот когда потеплеет, появляются разные насекомые. Они все больше входят в рацион рыбы. Удить можно на любую наживку от майского жука до поденки.

Лучшие результаты дает ловля на медленно погружающуюся приманку. В этом случае пользуются небольшим поплавком, а то и ловят вообще без поплавка. Кузнечика лучше насаживать на тройничок. На один из его крючков. Для придания насадке плавучести можно надеть кусочек пробки.

Личинка стрекозы

Ее, наверное, легче всего добыть на рыбалке. Зачерпните ил с водорослями и выбросьте на берег. Ил словно оживет. Это из него выбирают личинки — хорошая наживка, знакомая рыбам.

Ловите кузнечиков

Их надо ловить рано утром по росистой траве. Солнце еще не подсушило ножки кузнечиков, они не способны к прыжкам. Храните наживку в посуде с узким горлышком.

На зеленую гусеницу

В стеблях камыша можно найти гусеницу зеленоватого цвета. Ее охотно берет любая рыба.

Камышовая личинка

Мало известна, хотя и широко распространена, камышовая личинка. Белая, длиной 2,5 см, она живет в созрев-

шем камыше. Срежьте его, разрежьте вдоль. Большинство личинок находится в нижней части растения.

Ручейник, или шитик

Это личинка крупной луговой бабочки. Достигает 2,5 см. Живут у берегов ручьев, рек, чистых прудов. Сама личинка находится в чехольчике. Собирают руками, продвигаясь против течения.

Хранить в стеклянной посуде в холодильнике, завернутой во влажную тряпку. Личинку наживляют с брюшка, выводя жало крючка около головки. Жало может быть открытым.

Плодожорка

Ее много в яблоках, грушах, сливе. Это широко известно. Обратим внимание на желуди. Наберите их весной под дубом. Не вскрывая, положите в стеклянную банку. Личинки обычно выползают сами. Отберите их и положите в банку с речным песком, смешанным с дроблеными желудями. Наживка хранится долго — до июля.

Короед

Под корой деревьев часто можно увидеть белых или желтых червей — короеда. Рыба предпочитает березового короеда — туловище светло-зеленое, головка коричневого цвета. Ловить на короеда следует у свалившихся в воду деревьев, плотов, прибрежного сухостоя.

Опарыш

Внешне опарыш похож на короеда. Не всем рыбакам приятно на него ловить. Но тут, как говорится, слово за рыбой. Выращивать его лучше самому на кусках портящейся рыбы, завернутой в лист бумаги. С бумаги опарышей собирают. Подкармливают творогом. Перед рыбалкой пересыпать мукой. Для затвердения их опускают на несколько минут в уксус.

С головы

Самая добычливая ловля уклеи — на муху. Их наловите заранее и оторвите крылья. Насаживайте обязательно со стороны головы, так муха крепче держится на крючке.

На майского жука

Около лиственных деревьев в конце весны — начале лета несложно найти майских жуков. Их можно набрать и при перекапывании огорода. Надевать надежнее на тонкий крючок с длинным цевьем. Наживку следует пускать по верху воды по течению. На жука может взять практически любая рыба.

В земле можно найти личинок майского жука. Перед насаживанием выдавите из личинки темную массу. Крючок пропустите через туловище и головку.

Трутень

Самое главное в рыбалке на трутней — добыть самих трутней. Достать их можно летом у пчеловодов. Трутень — насекомое черного цвета длиной 15—17 мм. Можно использовать и его куколку. Их пчеловоды выбрасывают из медовых сот. На трутня берут нехищные рыбы и окунь.

Эта наживка всегда рядом

Ельцы, головли, красноперки, плотва, язи, не говоря уже об уклее, охотно хватают мух. Распотрошите любую рыбу, положите на солнце. На нее набросятся и серые, и зеленые мухи. Свернутой газетой набейте их столько, сколько потребуется.

Их двадцать видов

Речь идет о вислокрылке. У нас особенно распространена буроватая, длиной до 12 мм и размахом крыльев до 34 мм. Насекомое легко поймать, оно малоподвижно. Вислокрылки селятся у ручьев, небольших рек, озер. Их ли-

чинки и развиваются в воде, держатся около камней. Любят они также иловато-песчаные пруды и старые карьеры. Вылетают весной или в начале лета.

Насаживают вислоккрылку на тонкий крючок, обычно ловят нахлыстом, ее можно использовать и для донных удочек.

На поденку

Ловят ее в дни массовых вылетов. Надевают на небольшие крючки, пропуская жало через грудку.

Целиком или куском

Порой мы равнодушно проходим мимо ракушек у берега. А зря. Ножом вскройте ракушку. У беззубки отрежьте темную мантию и часть твердой кожи. Мясо насаживайте целиком или куском, оставляя жало открытым. Сваренное мясо прочнее держится на крючке. Им могут соблазниться окуни, плотва, головли, налимы.

Спешите с подсечкой

На листьях и стеблях прудовой растительности также можно найти небольшие ракушки. Разбейте ракушку. Вынутую массу несколько раз проколите крючком и закрепите ножкой этой наживки. Она лучше держится на крючке, если предварительно подсушить на солнце. Все равно спешите с подсечкой.

Придя на водоем

Посмотрите внимательнее, что летает, ползает, плавает рядом с вами. Почти все это может послужить насадкой.

Удочка и заброс

При ловле среди водной растительности очень важна точность заброса, ведь может произойти зацеп. Точнее

будет заброс, если длина лески примерно равна длине удилища. При таком методе рыбалки удилище надо держать в руке, иначе рыба быстро заведет снасть в траву.

Если место ужения покрыто ряской, свяжите треугольник из палок и протолкните на место лова. Опускайте наживку в центр треугольника.

В густых зарослях водорослей, где сложно забросить поплавочную удочку, ловят на мормышку и преимущественно на мотыля.

Помоги, ветер

Клев леща, карася, да и некоторых других рыб усиливается, когда по водоему идут волны. В пасмурную погоду клев может продолжаться целый день.

Рекордсмен карась

Как-то рыбаки заспорили: на какую глубину в холод может зарываться карась, и как глубоко он идет в ил за кормом. В научной литературе мне удалось прочитать, что на зиму эта рыба зарывается в ил на глубину до 70 см. В поисках корма уходит до полуметра. Видите на пруду пузырьки — ищет пищу карась. Он неплохо клюет до нереста и примерно через неделю после нереста. Хорошо берет мотыля и навозного червя. Интересно, что покусанный, растрепанный червь для него даже привлекательнее.

Может снова зарыться в ил при северном ветре и в бурю.

Вредителя — окуню

Во многих прудах средней полосы водится мелкая рыбка, иногда ошибочно называемая уклейкой. Это верховка. Она наносит вред, так как поедает икру карася. Может служить наживкой для окуня, но поскольку она быстро усыпает, — в соленом виде. Опускайте только что пойманных верховок в крепкий раствор соли. Через день-два можете отправляться за окунями.

Бросьте хлебную корочку...

Перед ужением на малька прикрепите к крючку хлебную корочку. Забросьте насадку в предполагаемое место лова. К приманке соберется мелочь. Это не останется без внимания хищной рыбы. Мелочь разбежится, а ваш малек останется.

И горсточку сухарей

В месте, где собираетесь ставить жерлицу, бросьте горсточку истолченных ржаных сухарей или жмыха. Сюда подойдет мелкая рыба, за ней, смотришь, и щука.

Не прикормишь — не клюнет

Чтобы рыбы собирались и подольше не уходили от места лова, их целесообразно прикармливать. Можно бросать прикормку на дно с глиной и песком или помещать в кормушках.

Хорошо держится прикорм в глиняных шарах. Да и поднимающаяся муть также привлекает рыбу. Для прикармливания используются каши с размельченным жмыхом, семечками подсолнуха, мелкие черви, мотыль, нарезанное мясо моллюсков.

Наибольшей должна быть первая порция прикормки. Затем ее подбрасывают понемногу по мере ухудшения клева. Но не перекармите рыбу: сытая, она уйдет.

Дерн прикормит тоже

В последнее время получила распространение прикормка с помощью дерна. Вырежьте дерн с травой, на нее набросайте мелких червей, другую живность, которая вскоре уйдет в землю. Дерн надо опустить на месте лова в сетку или на веревке. У берега дернину положите на колышки.

Уж не бойтесь искупаться.

Луна поможет...

Окунь и щука лучше клюют в полнолуние. Рыба часто отлично клюет в грозу.

Жареный песок

В старую сковородку вылейте отстой подсолнечного масла. Насыпьте стакан песка, жарьте и помешивайте. На рыбалке подбрасывайте такой своеобразный прикорм к поплавку.

Телевизор

Трехлитровую стеклянную банку завяжите полиэтиленовой пленкой с отверстиями или наденьте на нее воронку. На веревке опустите банку среди водной растительности, бросьте туда каши, хлебных крошек. На прикорм или к своим товарищам непременно приплывут мальки. Вскоре у вас будет прекрасная наживка для хищников.

Заметили место боя окуня

Подойдите к нему и бросайте спиннинг в середину боя или чуть дальше места охоты окуня.

Рыхлители

Пористой, как бы воздушной прикормку делают пищевая сода в смеси с лимонной кислотой (1% объема) и сухой квас (до 20% состава). При попадании их в воду происходит быстрое выделение углекислого газа, что способствует быстрому разрушению прикормки. Ее мелкие частички тоже всплывают вместе с пузырьками. Рыба устремляется к прикормке из разных «этажей» воды.

Панировочные сухари

Эти сухари могут составлять до половины объема прикормки. Их можно купить, а можно приготовить и самому, прокрутив через мясорубку высушенные остатки хлеба.

Мельче лучше

Чем сильнее вы измельчите прикорм, тем на большее расстояние будет его действие, и вы сможете собрать рыбу «со всей округи».

Варите отдельно

Жмых для прикормки готовится отдельно. Его заваривают кипятком, плотно закрывают в кастрюле, завертывают в газету или тряпку.

10 процентов

Сухое молоко, жареный арахис сильно возбуждают аппетит у рыбы. Их должно быть 10% от веса прикормки.

Чтобы каша оставалась свежей

Положите при варке в кашу таблетку аспирина. Значительно дольше каша сохранится свежей. Аспирин можно класть и в другие растительные насадки.

Сделано специально

Если на пруду, на озере у вас есть постоянное место для ловли карася, попытайтесь его туда приваживать. Выкопайте среди водной растительности несколько небольших окон. Ежедневно бросайте в них приваду: каши, мелкий мотыль, кусочки теста, крошки жмыха и хлеб. В приваду можете добавить ароматические вещества. Карась идет даже на запах керосина.

Ловите в темноте

Как рыба чувствует наживку боковой линией? Главный канал боковой линии идет вдоль туловища рыбы с отводами — отверстиями в чешуйках, отводами на голове — в челюстях, у глаз и жаберных крышек. С помощью боковой линии рыба чувствует добычу и другие предметы. Достаточно развито у рыб и обоняние.

У вас зацеп

Если вы почувствовали зацеп, не дергайте леску. Попробуйте легонько потащить с разных стороны. Удилище держите так, чтобы оно было на одной линии с леской. Если снова не получается и не хочется купаться, возьмите палку покрепче, намотайте на нее часть лески и тяните. Вы оторвете крючок или вытащите корягу, но сохраните удочку и основную снасть.

Где хищник?

Весной или после непогоды нижний слой воды прогревается значительно медленнее, чем верхний. В нижнем слое меньше кислорода. Пустите живца без грузила. Он пойдет в тот слой, где больше кислорода. Его больше у впадений рек и речушек, у водозаборных сооружений, сливных плотин или известных вам подземных ключей.

Забросьте снова

Самый легкий способ заброса спиннинга — через голову. Старайтесь, чтобы при полете блесны спиннинг был вытянут по направлению ее движения. Не клюнула? Это еще не значит, что в этом месте нет рыбы. Даже сытая щука может соблазниться приманкой при повторном забросе.

Меняйте блесны. Поставьте блесну поменьше, другого цвета, иной формы. Медную блесну можно почистить школьным ластиком, а закоптить на костре, бросив в него сырой травы.

Поищите щуку у обрывистых берегов на глубине 3—4 м, у зарослей водной растительности. Леска 0,4—0,5.

Рыбка-то металлическая!

Будь у вас блесна даже из серебра, сделанная великим мастером, абсолютного сходства с рыбой не добиться. Важнее, пожалуй, и другое: при плохом клеве надевать мелкую блесну, при хорошем — крупную. Присмотритесь сами к движениям своей блесны, не спешите ее вести.

Берет окунь

Окунь любит закоряженные места, выходы из протоков, речушек. Он может быть и на мели, и на глубине. В свежий ветер малек собирается у подветренного берега. Туда устремляется и окунь.

При ловле, чем меньше малек, тем дальше от него должно находиться грузило — живец получает большую свободу и выглядит более естественно. На блесну окунь клюет лучше, если вы на один из ее крючков насадите мотыля, кусочек червя или окуневый глаз.

Опыт — дело наживное

Жор щуки и окуня начинается, когда пожелтеют листочки березы. Успешному ужению способствует западный и юго-западный ветер. Количество поклевков возрастет, если дать блесне лечь на дно и вести ее вдоль него с переменной скоростью. Любой тип блесны требует своей скорости проводки. Это каждый определяет своим опытом.

Двойной поводок

Металлический поводок надежен, но может и отпугивать хищника. Щука редко перекусывает поводок в 0,5 мм. Но можно сделать поводок 0,3 — двойной. На конце лески сделайте петелку и другой петелкой прикрепляйте блесну или живца.

Тайны блесен

Какими бы прекрасными и заграничными ни были ваши спиннинг и катушки, рыба берет не их, а блесну. Наиболее тщательно выбирайте блесны, воблеры, твистеры и т. д. Их видит рыба и оценивает своим отношением. Знайте, что некачественные блесны чаще встречаются среди колеблющихся, чем среди вращающихся. Особенно неудачны некоторые тяжелые. Выбирайте колеблющуюся блесну, имеющую два изгиба, или несимметричную.

Блесна двухцветная

Блесны из красной меди или латунные сделайте более привлекательными для хищников. Отполируйте блесну. Одну ее сторону обезжирьте и натрите зубным порошком. Опустите в фиксаж на 5—6 часов. Обезжиренная сторона блесны из красной меди становится серебряной, другая — золотистой. Латунная блесна — желтой.

Поплавок — груз с блесенкой

Сразу оговорюсь, что на такой поплавок сам не ловил, не изготавливал его, но хорошо знаю о нем от отличных рыбаков. Суть в том, чтобы при ловле спиннингом на мелком месте использовать в снасти не грузило, а плавнее погружающийся поплавок. Изготавливают поплавок веретенообразной формы из пенопласта длиной 10—12 см. В его середине делается выемка для прямоугольного или цилиндрического кусочка свинца. Выемка заклеивается пенопластом. По продольной оси в поплавок вставляется проволока, на концах которой делаются колечки. Места выхода проволоки обмотайте нитками и обработайте клеем. Просушите.

Покрасьте поплавок серой (шаровой) или черной краской, он станет менее заметен для рыбы. Прикрепите поплавок к леске. На петелку с другой стороны ставится поводок. Диаметр его лески — 0,3—0,4 мм, длина — 1 м и более. К поводку привязывается маленькая вращающаяся блесенка. Вести ее медленно.

Главная забота

При ловле на жерлицы и кружки главная забота — чтобы подольше жил живец. Можно, не протыкая рыбешку, окрутить ее от брюшка до спинки мягкой проволокой, к которой прикрепить крючок или вывести поводок с крючком из рта через жаберную крышку.

У окушка, ерша можно подрезать кожицу у начала и конца верхнего плавника и продеть поводок от хвоста к голове. Пусть цевье двойника уйдет под кожу.

Добавьте кусочек пленки

Живец ходит под водой, дергается на крючке — увеличивается отверстие от крючка в губе или под плавником. Чтобы рыбка не сошла, наденьте на крючок кусочек пластмассы, ленты от фотопленки. Лучше прозрачной.

До десяти сантиметров

Малоопытные рыболовы полагают, что чем больше живца посадишь на закидушку, жерлицу, кружок, тем большая рыба клюнет. Это заблуждение исходит из того, что, скажем, щука может заглотить рыбу размером в половину своей длины. Но обычно питается она рыбой до 10 см. Так что рыбка в 8—10 см — оптимальная наживка.

Не спешите

Щука хватает живца поперек туловища. Поплавок пляшет, но это не значит, что крючок во рту у хищницы. Лишь через несколько секунд после того, как рыба и поплавок остановятся (щука глотает живца с головы), должна следовать подсечка. Особенно, если живец на тройнике и крючки большие.

Костяное нёбо

У щуки, особенно у крупной, нёбо крепкое, как говорят рыбаки, костное. Если быстро утонул поплавок с живцом, резко подсекайте, чтобы впилась крючки тройника. Не надо торопиться, если стоит «заглотыш».

Активный живец

Усилить игру живца можно так. Пусть поводок на леске на жерлице ходит вверх-вниз, при ограничении снизу бусинкой в 20—30 см от грузила. Вверху ограничение стоит так, чтобы ход поводка составлял примерно метр. На поводке — поплавок, тянущий живца к поверхности.

Живец старается уйти вниз, это ему удастся, но устает, поплавок заставляет его подниматься. Отдохнув, рыба снова устремляется вниз. Активно играя, живец скорее привлечет зубастых хищников.

Как тащить рыбу

Подсеченную крупную рыбу следует подтаскивать к себе удилицем, а не подмоткой катушки. Ставьте удилице вертикально, затем наклоните удочку на 45° и постепенно подматывайте леску. Так продолжайте, пока не подведете рыбу к подсачеку.

Не нужно тревоги и страха

Раненная рыба выделяет вещества, вызывающие у других рыб тревогу и страх. Стайка может уйти. Не бросайте перед собой и мелочь, не нужную вам. Она выделяет в воду те же вещества. Старайтесь не допускать схода рыбы.

Берег — не парикмахерская

Существует поверье, что, если у ерша отрезать колючки, на него клюет гораздо лучше. Вы в природе видели когда-нибудь стриженного ерша? Вот судаки и щуки тоже не видели. Такая стрижка на берегу их только насторожит.

Он ест все

Налим — рыба ночная, но может клюнуть и на вечерней, и на утренней зорьке. Не бойтесь грубой снасти — 0,6—0,7 мм. Поводок — 0,4—0,5 и большой крючок на донке. Длина поводка не менее 30 см. Налим всеяден, отлично клюет на кишки. Если леска у вас то натянулась, то провисает, подсекайте — клюнул налим.

На плавники

Обычно на плавники ловят, когда кончились другие насадки. Обычно — не как правило, поэтому пробуйте. От-

режьте у окуня, плотвы или густеры грудные плавники и насаживайте их на небольшие блесны, мормышки или просто на крючок.

Некоторые рыболовы ловят и на жабры. Чем они ярче, тем успешнее будет рыбалка.

Вывернутая пиявка

Хотите, чтобы у вас отлично клевали окуни? Тогда повозитесь с пиявкой. Сперва отрежьте у нее хвостик. Разрежьте пиявку на дольки. Струганой палочкой выверните каждую частичку наизнанку. Конечно, это все лучше делать на берегу водоема.

Оживите живца

Живец уснул, плавает брюхом вверх. Других рыбок у вас нет. Как быть? Проткните шилом, проволокой плавательный пузырь рыбы и выдавите воздух. Крючок зацепите за спинку живца. Она станет похожа на... живца. А можно в брюшко рыбки заправить кусочек свинца.

Чтобы по одному...

Насекомых на рыбалке следует держать в посуде с узким горлышком. Их легко брать по одному, не разбегутся.

Перед забросом

Если перед тем, как забросить снасть с червем, вы слегка зацепите червя головку, он будет активнее «работать» на крючке.

Не ждите зря...

Ранней осенью густера хорошо берет почти любую насадку и наживку, но берет слабо, нерешительно. Не надо ждать, когда рыба уведет поплавок под воду или же резко в сторону. подсекайте сразу, как только поплавок вздрогнет, чуть приподнимется или едва заметно поплывет в сторону.

Если клюнул сом

Сом любит затягивать схваченную наживку под коряги, камни, водоросли. Если он там залег и вытащить его не удастся, шумите. Важно испугать, поднять его. Стучите по удилице, бросайте камни, бейте по воде. Делайте это, пока не сгоните рыбу с места.

Когда рыба на глубине

Осенью вода остывает, рыба уходит на глубину. Нужна лодка и умение искать зимовальные ямы. При ужении с берега забрасывайте наживку подальше. Забросы надо делать спиннингом. Можно использовать закидушки. Осенняя наживка — червь, опарыш, малек, лягушонок.

После успешной рыбалки

Многие рыбаки отрезают 20—30 см лески у крючка. Есть люди, которые делают это, подняв и подтянув на леске каждую щуку.

За хвостик

Как известно, живца обычно насаживают за губу, под жабры, за верхний плавник. А надежнее прикреплять его за хвостик, к тому же он будет лучше имитировать умирающую рыбку. На конец крючка наденьте кусочек твердой резины.

К чаю

Находясь на рыбалке, соберите листья душицы, лапчатки двувильчатой, лабазника. Полезен иван-чай (кипрей узколистный). Измельчите листья. Кипятите пять минут. Вот и готов чай. Его можно также сварить с липовым цветом, зверобоем.

Без труда рыбу не вытаскишь

Были сборы недолги?

Пусть и долги, не в этом дело. О чем не забудьте в последний момент.

Перевозите удочки в чехлах или специальных футлярах. Это предохранит их от повреждений в автобусе, поезде при ходьбе по лесным дорогам и плутании по узким тропинкам. Крючок на удилице, если нет мотовилец, прикрепляйте медицинской резинкой или привязывайте плотной материей. А еще лучше лески и катушки перевозите отдельно от удилиц.

И вот вы на берегу реки или озера, пруда или водохранилища, выбираете место, где ловить.

Лучше у крутого берега

Замечено: если берег крутой и обрывистый, тут большие глубины ближе к берегу, а если отлогий, дальше от берега.

Со спадом воды рыба уходит на более глубокие места. В этом случае на водохранилище ловите подальше от берега.

На границе

Старайтесь найти участок дна, где песок сходится с илом или чистое место примыкает к заросшему, а также

склоны берега затопленных рек, овражков, ямы. На границах и старайтесь ловить.

Раба и давление

При понижении давления рыба лучше клюет со дна и на глубине. При его повышении — на расстоянии метра от дна, а то и вполводы.

15—20 метров

На зимней рыбалке на незнакомом водоеме делайте лунки в 15—20 м друг от друга, ищите возвышенность, спад дна. Рыба не так пуглива и осторожна, когда лунки расположены подальше друг от друга.

Не следует сверлить лунки рядом с теми, у кого хорошо клюет. испортите рыбалку и другим, и себе.

Не шумите

От поверхности воды отражается 99,9% звуковой энергии и 0,1% ее попадает под воду. Поэтому тихая речь не очень пугает рыбу. Но громкие крики, свист, удары по воде, стук (даже скрип уключин) рыбу пугают. Помните, что у нее в воде хороший слух.

Ловите у прибойного берега

Почувствовав ветер, вы стремитесь занять место для ловли там, где потише, откуда можно легче и дальше забросить снасть. А верно ли так действовать? Нельзя забывать, что основной продукт питания рыбы — планктон. Его гонит ветром и волной к прибойному берегу. А куда плывет корм, туда и рыба. Выходит, что клев лучше у прибойного берега. Забрасывать леску, конечно, против ветра труднее, но можно поставить побольше поплавок и потяжелее грузило.

Кто и как клюет?

По поплавку можно обычно определить, какая клюет рыба.

Поплавок задрожал, приподнялся, лег на воду — лещ. Поплавок вздрогнул, покачался, замер. Насадку карася пробует, смакует.

Поплавок качнулся, притопился, под воду ушел — клюет окунь или крупный ерш.

Поплавок задрожал, нырнул, остановился — щука взяла живца и глотает рыбешку.

Поплавок уходит под воду, леска на удочке дорожит — судак постепенно живца глотает.

Поплавок повело в сторону, ушел под воду, гнется конец удилица — взял карп.

Мелкая плотва подергивает, приподнимает поплавок, крупная — кладет, ведет в сторону, топит.

Сбережешь минуту, потеряешь час

Вы встали на берегу. Клев плохой или его вообще нет. Смените место, посмотрите, где ловят другие рыбаки. Не поленитесь, пусть даже немного предстоит пройти, собрать удилица. Не несите их в руках или на плече. Это предохранит крючки от зацепов на берегу, а удочки от поломок.

Чтобы соединительные трубки удилица легче было собирать и разбирать, натрите их парафином.

Не торопите события

Помните основное правило рыбалки: как бы вам ни хотелось быстрее вытащить рыбу, не торопитесь. Не делайте резких подсечек, подергиваний, спокойно подводите рыбу к берегу, к подсачеку. Не дергайте, можно порвать не только леску, но и губу рыбы.

Охотясь с подсачеком или без него, дайте рыбе подалее походить по поверхности, пусть глотнет воздуха, когда она ляжет на воду, ведите к себе, к подсачеку.

Подсачивать рыбу лучше подалее от берега. Поменьше движений на берегу, рыба их пугается, начинает сильнее биться. Какова длина ручки вашего подсачека? У профессионалов она достигает 3,5 м. Если нет подсачека, а на крючке крупная рыба, замутите воду перед собой. Не видя вас, рыба у берега не будет биться так сильно.

Укорачивайте удочку

Нередко рыболов испытывает трудности при вываживании крупной рыбы длинным телескопическим удилицем. А проблем нет. Укорачивайте удочку, последовательно вдвигая колена, и ведите улов к подсачеку (а не наоборот).

Лучше потерять крючок

Никогда не пытайтесь отцепить крючок при зацепе, наматывая леску на удочку. Это кончается поломкой конца удилица. Лучше потерять самую прекрасную мормышку, чем сломать более дорогое удилице.

Свис с удилица

У меня большинство сходов крупной рыбы происходило в тот момент, когда одной рукой держишь удочку, другой тянешься за подсачеком. Далеко не сразу усвоил и сумел добиться того, чтобы в этом случае катушкой сделать свис лески равный длине удилица. Длинной леской трудно завести рыбу в подсачек, при короткой — часты обрывы и сходы. Леска при всех условиях должна быть натянутой. Не берите леску в руку, если не хотите потерять рыбу.

В лодке

Если вы вываживаете рыбу с лодки, не перегибайтесь через борт, не пытайтесь завести трофей через борт, наклонив лодку.

При забросе спиннинга сидите или становитесь лицом к носу, к корме. Это более устойчивое, безопасное положение.

В случае усиления ветра, держитесь носом лодки к нему. Уходить следует в подветренную сторону.

Во время грозы ложитесь или садитесь на дно своего суденышка. На берегу безопаснее находиться под кустами, подалее от высоких деревьев.

Если лодка перевернулась, даже не пытайтесь забраться на нее, потеряете силы и время. Держитесь за нос или корму и плывите к берегу.

У вас углепласт

Никогда не кладите телескопическое удилище на песок или землю. Соринки попадают на колена, заклинивают их движение при разборке и сборке удочки, что нередко приводит к поломкам. Попавшая в «телескоп» вода значительно утяжеляет его, не испаряется, вызывает ржавчину на пропускных кольцах, меняет строй удилища.

Испарение и охлаждение

В теплое время года уснувших мальков храните в мокрой тряпке. Испарение способствует охлаждению наживки в пути. Золотистый карась в сыром мху сохранится лучше, чем в воде.

Оторвался крючок

Для того, чтобы леска лучше держала крючок, концы лески оплавьте спичкой — получится крохотный шарик.

Мелкий или крупный

Поздней осенью солидного окуня привлекает более крупная блесна. На червя, как правило, клюет мелкий окунь.

Что легче?

Если наживка (червь, опарыш) сползла на поводок, легче надеть новую, чем вернуть на место старую.

И вот вы поймали рыбу

Чтобы дольше сохранить улов, опускайте садок на глубину в воду. В корзине, сумке рыбу следует обкладывать крапивой, черемухой или чесноком.

В мороз не надо оставлять улов на льду. Уберите его в ящик. Промерзшая рыба теряет свои вкусовые качества.

Воды у воды

В садке рыбам должно быть свободно, в нем должна циркулировать вода. Лучше, если он нитяной, а не из стальной проволоки.

А что делать?

Если рыба погибает или вы готовитесь уезжать и путь не близок, проколите ножом или шилом позвоночник рыбы за головой. Пусть стечет кровь. Это способствует улучшению вкусовых качеств рыбы — мясо ее будет белым и крепким.

Для воблера

Как правило, воблер бывает довольно легким, поэтому используется с грузилом. Ставьте его далеко (до полуметра) от воблера, чтобы не мешать правильному движению искусственной рыбки.

Вместо поплавка

Вместо поплавка на леске укрепите с помощью кембрика большое раскрашенное перо. Леска с насадкой забрасывается, как закидушка, а перо втыкается в мягкий береговой грунт.

Когда рыба возьмет насадку и потянет снасть на себя или в сторону, перо выдергивается из грунта, можно подсекать. Такой способ ужения удобен, когда на воде плохая видимость или дует сильный ветер.

Кружки есть, лодки нет

В этом случае можно приспособить кружки под донки. Наденьте кружок на деревянный штырь. К нему под круж-

ком укрепите пластинку с колокольчиком. Снизу в кружок вверните шуруп, пусть он едва касается пластины с колокольчиком. При поклевке леска сматывается, вращает кружок, который шурупом касается пластинки на штыре, и колокольчик звенит.

Изменить положение крючка

На леске удочки крючок висит вертикально. Многие же рыболовы считают, что лучше, если он располагается горизонтально: реже становятся пустые поклевки. Отогните колечко на 90° в сторону острия, с этой же стороны пропустите леску. Чтобы колечко во время изгиба не поломалось, нагрейте его на угольке от костра.

Выбросить никогда не поздно

Прокисший, даже с горчинкой, творог не выбрасывайте. Многие рыбы охотно клюют на него. Кусочки такого творога скатывайте в небольшие шарики вместе с ватой. Они довольно прочно держатся на крючке.

Натяните леску

Блесна зацепилась за дно. Сильно натяните леску, резко опустите. Спружинив, блесна должна отцепиться.

Первая помощь себе

Берите рыбу за глазницы или за жабры. Этим избежите уколов плавниками. Однако помните, что у окуня острые жаберные крышки.

Если в кожу вонзился крючок, не пытайтесь тащить его обратно. Откусите лопаточку или колечко. Вы не получите рваной раны от бородки крючка. Смажьте рану йодом.

Кончилась наживка

У вас кончилась наживка. Что делать? Поискать ее на месте. Не нашли? Имейте с запасе шарики из черной по-

ристой резины, красные нитки, кусочки хлорвинилового провода. Насаживайте их на мормышку и продолжайте рыбалку.

Если неподалеку от вас щука гоняет мелочь, а у вас нет ни жерлицы, ни кружков, используйте пластмассовую бутылку из-под напитков, их немало валяется на берегу. К бутылке прикрепите поводок с живцом. Поводок — 2—3 м. Ветер или течение гонит бутылку, за ней следует живец. Сама бутылка на крепкой леске или шпагате. Поклевку замечайте по бутылке.

Как сохранить рыбу

Не храните снулую рыбу вместе с живой. Не храните ее и в целлофановых мешочках — быстро испортится. Дольше хранится рыба, у которой удалены внутренности и жабры. Если вся рыба в вашем садке погибла, почистите ее, поглубже закопайте отходы. При любых условиях держите улов в тени деревьев, кустов, высокой травы. Рыбу можно и присолить.

Хорошо сохраняется рыба, пересыпанная горчичным порошком.

Заготовьте веник

Наломайте летом и принесите с собой на зимнюю рыбалку березовый веник. Крепко привяжите его на толстую леску и опустите через лунку на дно. Разлохмачивающиеся листочки привлекают, подманят к себе мелкую рыбу. За ней придет крупная — ваш улов.

Лучше ползком

Даже в раннюю весеннюю пору при наступлении теплых дней лед тает и сверху, и снизу. Особенно на отмелях, течении, в зарослях тростника и рогоза, у коряг, кустов. Здесь он довольно хрупок — проваливается внезапно, ломается без «оповещательного» потрескивания. Выбираться с такого льда приходится ползком.

Этого нельзя не учитывать

В домах рыболова ряда подмосковных хозяйств висят объявления: «Рыба поражена солитерами. Однако они не представляют опасности для людей и животных». Солитеры в рыбе погибают при температуре до плюс 60°. Рыбу следует варить и жарить не менее 30 мин. В морозильнике солитеры гибнут через 10 часов (и до суток) в зависимости от размера рыбы, ее толщины. Так что не надо излишне бояться солитеров. А гигиена необходима при потреблении любых продуктов.

У вас в руках спиннинг

На спиннинг взяла крупная рыба. Ваши действия:

— При поклевке сделайте резкий взмах удилищем вверх и вправо на 40—60°. Чем дальше от берега клюнула рыба, тем энергичнее должна быть подсечка.

— Держите удилище ближе к вертикали, рыбу подтягивайте удилищем, катушкой трудно развить требуемое усилие. Техника такова — удилищем подтягивают рыбу, опускают его, производя подмотку лески.

— Не форсируйте вываживание крупной рыбы, ждите, когда она утомится.

— Следите за перемещением лески, не спешите выводить рыбу к поверхности.

— Если рыба схватила приманку близко от вас, дайте ей уйти подальше. С ней легче вести борьбу на расстоянии.

— Если утомленная рыба нашла силы для последнего рывка, не удерживайте ее силой, пусть еще «погуляет».

— Удерживайте рыбу силой лишь тогда, когда она заводит снасть в заросли, под камни, бревна и т. д.

— Будьте особенно внимательным, если к вам спокойно идет неутомленная крупная рыба.

— При приближении рыбы к берегу, к лодке, действуйте без спешки, не делайте резких движений.

— Подсачек опустите в воду заранее, поднимайте его в тот момент, когда рыба над ним. Не пытайтесь ловить им рыбу.

Как вести блесну?

— Если вы хотите вести блесну у дна, то через 3—5 с после падения ее на воду, когда леска провисает, начинайте подмотку. Если же водоем мелкий, или вы решили вести блесну по поверхности, в конце полета металлической рыбки пальцем прижмите леску на барабане, затормозите блесну и начинайте подмотку.

— Желательна возможно меньшая скорость движения блесны (лишь бы играла). Помните правило: скорость движения блесны возрастает при подъеме удилища и наоборот.

— Вершина спиннинга выше — блесна идет ближе к поверхности, ниже — более глубоко погружается в воду.

— Попробуйте держать спиннинг вертикально, а по мере приближения блесны — опускать.

Вы поймали рыбу

С пылу с жару

Рыбу можно поджарить еще до возвращения домой, прямо на берегу водоема. Причем без сковородки. Нагрейте холмик песка и разложите на нем костер. Почистите рыбу, хорошо промойте и посолите. Положите внутрь тушки лавровый лист и немного лука. Заверните рыбу в мокрую бумагу (три слоя) и заройте в горячий песок.

На новом бугорке устройте еще один костерок — над рыбой. Она поджарится минут через 15—20. Если до дома ехать далеко, таким способом можно сохранять улов.

Можно сделать разваренную рыбу. Ее чистят, потрошат, подсаливают. В брюшко кладут лук, лавровый лист, душистый перец. Затем рыбин обвязывают шпагатом, кладут в кастрюлю и варят на небольшом огне. Замечено, чем меньше в котелке воды, тем вкуснее рыба. На гарнир пойдут зеленый лук, свежие огурцы и помидоры.

Чтобы было вкуснее

Вернувшись в рыбалки, не кладите свежую рыбу в морозильник, не вытаскивайте внутренности, жабры, глаза. Улов лучше сохранится, и рыба будет вкуснее. Если вы хотите заморозить трофеи для хранения, солить рыбу не следует.

Промойте щуку, карася, линя крепким раствором соли, они не будут пахнуть тиной, болотом.

Из пресной в соленую

«Сопливый, его и чистить противно», — говорят о ерше. Положите ершей на четверть часа в теплую соленую воду, и слизь исчезнет. А чтобы с ершей и окуней легче снималась чешуя, окуните их перед чисткой в крутой кипяток. Окуня перед чисткой можно также «растянуть», держа за голову и хвост. Это облегчит его разделку.

Инструмент для чистки рыбы

Удобно чистить рыбу теркой. На рыбалке ее можно быстро сделать из любой консервной банки, пробив отверстие в ее дне. Или к круглой палке прибейте пробку от бутылки пива, воды, пепси. Получится вполне сносная рыбочистка. Двигать терку надо наискосок — от хвоста к голове.

Только для чистюль

Есть люди, которым не нравится, что при чистке рыбы чешуя летит в стороны, кровь может брызнуть на стол, на одежду. Таким посоветуем чистить рыбу внутри полиэтиленового мешка. Затем его можно помыть или проще выбросить...

Вяление рыбы

При сравнительно длительной рыбалке улов лучше завялить или закоптить. Рыбу кладут в воду с солью в деревянную или эмалированную посуду. Концентрация соли должна быть такой, чтобы не тонуло сырое яйцо. Если на улице прохладно, рыбу держат в рассоле (под деревянной крышкой с гнетом) трое суток. Если погода жаркая, то мелкую держат двое суток, крупную — четверо. Рыба должна находиться в прохладном месте.

Есть и другой способ засола рыбы для вяления — сухой. Рыбу надо выпотрошить, повалить в соли и положить рядами в эмалированное ведро. На ведро уходит килограмм соли. Сверху кладут фанеру, груз. Мелкую рыбу вынима-

ют через двое суток, крупную — через трое. Затем рыбу промывают в холодной воде, через глазницы нанизывают на шнур или проволоку. Чтобы тушки не перемещались по шнуру, проденьте его через глаза дважды.

Связки сушат в тени между деревьями. Чтобы уберечь рыбу от мух, смазывают ее уксусом или отгораживают марлей, пропитанной подсолнечным маслом. Рыба будет готова через неделю. Вяленая рыба рыбой не пахнет. Спинка бывает сухой, даже просвечивает. Хранится долго.

Если у вас мало времени, быстрее будет закоптить улов.

Копчение рыбы

При копчении рыба пропитывается дымом, который образуется при неполном сгорании древесины. Но сгорающая смола придает копчености неприятный запах, поэтому нужны несмолистые породы: ольха, осина, дуб, бук и другие.

Во время копчения происходит подсушивание и консервация продукта. При холодном копчении влага удаляется равномерно, рыба получается более стойкой для хранения. При горячем копчении влага удаляется хуже, продукт долго сохранять труднее.

Не составляет большого труда изготовить простейшую коптилку. Самое главное — дымоход. Чем он длиннее, тем ниже температура дыма в самой коптильне. Когда топка в двух метрах от коптильни, получается рыба горячего копчения, а если дымоход 6—7 м, — холодного копчения.

Чтобы сделать коптильню, нужно обрезать железную бочку с обоих торцов (коптильней может быть и плотный деревянный ящик). Сверху закрыть куском брезента или плотной мешковиной. Под бочку можно положить фундамент из кирпича, камня. Дымоход — канавка, обложенная дерном, кирпичом.

Рыба может крепиться сверху к жерди, железному пруту. Можно уложить ее на сделанную самим решетку (или две) из проволоки, или подвесить крючками за глаза, за

хвост. Крупная рыба обвязывается веревкой, чтобы она не развалилась и не вытек жир. Рыбу на решетке переворачивать с боку на бок.

Топка устраивается на нужном вам расстоянии в зависимости от предполагаемого способа копчения добычи.

Обычно в земле выкапывается яма и делается каменная или кирпичная кладка. Конечно, нужна и дверца. Не давайте в топке разгореться большому огню.

Ядовитая икра

Навсегда запомните, что в период нереста икра и щуки, и окуня ядовита. Ловите этих рыб после нереста.

Это сделать просто

Коротко расскажем о самых элементарных орудиях лова рыбы и других вещах, необходимых рыболову. Сделать их не составит большого труда.

Изготовим мормышку

На гвоздь небольшого диаметра навить плотную спираль из предварительно зачищенной медной проволоки диаметром 0,6 мм. Снятую с гвоздя спираль, разрезать на колечки по два витка в каждом. Между колец вставить облуженную часть цевья крючка с головкой. Внутреннюю часть образовавшегося колечка заполнить оловом. Отверстие для лески делать тупой иглой в незастывшем олове. Слегка сжав кольцо, придать мормышке чуть продолговатую форму.

На крючки № 6 и 7 с длинным цевьем наплавьте у головок небольшие блестящие шарики из олова. На такую мормышку рыба может взять даже тогда, когда она с приманкой лежит на дне неподвижно.

Весенняя радость

Зеленая мормышка весной более уловиста. Рыба знает зелень, весной ждет ее появления. То же осенью. Зелень отмирает, но она привычна рыбе, входит в рацион плотвы, карася и других рыб. Так что не обязательный серебро

вольфрам, подкрашенный зеленый свинец окажется для вас не хуже.

Мохнатая мормышка

Настригите цветных меховых волосков (можно искусственного меха). Покройте мормышку нитролаком и извляйте в волосках. Просушите. Подстригите самые длинные волоски. Прочистите отверстие в дробинке.

И еще

Привязывая крючок, сделайте 8—9 витков на цевье, получится что-то напоминающее головку животного.

Мормышку можно изготовить, вставив в прорезь дробинки крючок.

Из двух сплавов

Если у вас или вашего друга есть охотничьи патроны, выберите из них стреляные капсюли, почистите их. Пропилите один бортик для крючка с колечком. Тоненьким гвоздиком через ушко крючка и капсюль прибейте к доске.

Припаяйте крючок и свободное пространство заполните припоем. Обработайте заготовку напильником. Вы получили биметаллическую мормышку.

А какая лучше?

Мормышка-капелька подходит для любой рыбы. Дробинка — для мелкого и среднего окуня. Для плотвы — муравей. Уральская — для леща. Мормышка может стать уловистее, если на ее крючок надеть кембрик. Причем, если мормышка светлая — красный, если черная — белый.

Не нож точите...

Казалось бы, нехитрая штука заточить перед рыбалкой крючок мормышки или какой-то другой, чтобы стал он зацепистее. Только не все это хорошо умеют. Толковый спо-

соб один: вести брусочек от острия к бородке. Точить надо мелкозернистым камнем.

Улучшите «чертика»

Если вы вместо мормышки привязываете «чертика», наденьте на леску две бисеринки — желтого, зеленого или черного цвета.

Последнее или первое...

Из какого бы материала ни были сделаны пропускные кольца на вашем удилице или спиннинге (пластмасса, сталь, алюминий), на вершинке удилица поставьте фарфоровое или керамическое кольцо. Это позволит сохранить дольше леску и вернее вываживать рыбу — на таком кольце меньше обрывов. На спиннинге желательно иметь фарфоровое или керамическое первое от катушки кольцо. Причем, широкое. Заброс будет значительно дальше.

Поролоновая рыбка

Возьмите кусок поролона толщиной 1—2 см. Вырежьте из него заготовку длиной 6—10 см. Ширина рыбки-поролон по вашему усмотрению.

Сделайте в поролоне продольный разрез, вставьте в него проволоку (можно использовать канцелярскую скрепку). К одному концу проволоки прикрепите двойник так, чтобы он выходил из материала в середине рыбки. Другой конец проволоки присоедините к заводному кольцу. Передним поставьте шаровидное грузило с петелкой для лески или кусочка струны, другого материала.

Опыт показывает, что рыбка в особой обработке, придании иной формы, раскраске не нуждается. Для щуки, судака, окуня поролоновая рыбка порой привлекательнее, чем блесна.

Сделайте рогатку

Да, вспомните детство. Рогатка нужна для того, чтобы попасть комом прикормки в достаточно удаленное от бе-

рега место лова, куда рукой вы точно прикормку не забросите, а снасть бросаете.

Временная мормышка

Бывает, что рыба берет только на мормышку, полностью игнорируя крючок с насадкой. Если вы окажетесь без мормышки, сдвиньте узел на цевье к его середине. Небольшой свинцовой пластинкой обвейте лопаточку крючка и часть лески. А можно просто сдвинуть грузило к самой лопаточке или колечку крючка. Чем не временная мормышка!

Пошумите...

Из желтой проволоки свейте на тоненьком гвозде цепочку. «Откусите» 3—4 витка. Наденьте на крючок мормышки. Закрепите с помощью цветного (черного, красного, желтого) кембрика. Полагают, что рыбу приманивает не только движение самой цепочки с мормышкой, но и шум, который они станут создавать.

Стайка мальков

На снасти выше мормышки поместите три блестящие бусинки диаметром 2 мм, на расстоянии 2—3 см одна от другой. Эта связка в движении напоминает испуганных мальков.

Рыбий глаз

Число поклевков на мормышку возрастет, если снизу мормышки отверстие, через которое продела леска, раззенковать на пару миллиметров, края зенковки покрасить темно-красным или черным лаком. Вы получите мормышку, имитирующую рыбий глаз.

Из пластмассы

Вы никогда не делали пластмассовые мормышки? А это просто. Из ручки старой зубной щетки выточите шарик или

«капельку». Нагрейте цевье у крючка и воткните в мор-мышку. Отверстие для лески можно прожечь иголкой.

А медь лучше

У магазинных конических грузил петля для лески стальная. Металл ржавеет, портит леску, которая в любой момент может оторваться. Чтобы этого не было, сделайте грузило сами.

Из толстого картона или молочного пакета сделайте конический колпачок. Поставьте во влажный песок. Изготовьте из медной проволоки петлю для продевания лески и залейте колпачок свинцом. Вы получите вечное грузило.

Мал золотник...

Рыболовы-профессионалы делают магазинные крючки тоньше, погружая их в раствор азотной кислоты, пока не доведут нижнюю часть крючка до 0,3—0,35 мм. Верхняя часть остается прежней — удобнее держать крючок при насаживании наживки.

Обратите внимание на норвежские крючки «Мустад». Они тонкие, прочные, достаточно остры, — значит, зацеписты. Однако помните, что на мелкие крючки больше поклевок, но с них больше и сходов крупной рыбы.

Так их хранить

Идеальный способ хранения крючков — в поролоне, несильно смоченном машинным маслом. Вырежьте кусок поролона равный дну вашей коробочки для хранения крючков. Можно приклеить лейкопластырь с номерами. Удобно хранить крючки, вставляя в пористую резину.

Леску храните в туго завязанных полиэтиленовых мешочках, создающих определенный микроклимат.

Волшебные коробки

Пенопластовые коробки значительно легче любого деревянного ящика для червей. Изготовить их не сложно.

Пенопласт, являясь прекрасным изолирующим материалом, поможет дольше сохранить червей и в жару, и в холод. Не забудьте сделать в крышке отверстия для воздуха.

Все большее место пенопластовые ящики занимают и как тара для транспортировки рыбы. Их тоже не трудно мастерить. Рыба «доедет» с рыбалки в хорошем состоянии. Положите в коробку водорослей и крапивы. К следующей рыбалке хорошо помойте коробку.

Экстрактор

Глубоко заглотанный крючок из пасти ротана, ерша можно легко извлечь экстрактором, изготовленным вами. Сделайте на вязальной (велосипедной) спице один-два витка. При зацепе рыбы наденьте леску на экстрактор, поворачивайте. Крючок отцепится.

Гори, гори ясно

Недавно в магазинах появились рыбацкие фонарики с кронштейном и резинкой, которые прикрепляются на лоб и в темноте высвечивают поплавок. Руки свободны. Но резинка неудобна, замените ее кусочком бинта.

Для ночной ловли можно также прикрепить лампочку на конце удилица, отведя тоненькие провода к батарее на берегу.

На все случаи жизни

Сколько у вас поплавков? У профессионалов их не менее пятидесяти для различных условий ловли. подбирайте и изготавливайте поплавки для быстрой и стоячей воды, для различной освещенности, видимости, в зависимости от дальности заброса, с антеннами и без них, всплывающие и с грузом внутри.

Вот примеры. Для ловли на течении изготовьте и используйте поплавок с длинным килем и низко расположенным колечком. Такой поплавок струя кладет меньше, и он значительно быстрее возвращается в устойчивое положение. Для стоячей воды делается поплавок широкий в верх-

ней части. Он гораздо реже захлестывается леской. Заметнее и поклевки.

Воблер

В штиль блесна часто не привлекает, а отпугивает рыбу. Воспользуйтесь воблером. Из ясеня, груши или тальника сделайте округлую рыбку. Сердцевина тальниковой ветки пустая, поэтому в нее можно пропустить леску и поставить на колечке тройник. Второй можно поставить снизу воблера. Окраска приманки по вашему вкусу. Главное, чтобы нравилось рыбе.

Тюбик для теста

Не выбрасывайте пустой тюбик из-под пасты или крема. Обрежьте его снизу, помойте. Забейте тестом и закройте. Кусочки теста для насадки выдавливать, как зубную пасту. Тесто — это главное — долго остается вязким.

Экономьте время

На мотовильца, на которых вы храните лески, прикрепите полоски бумаги, укажите на ней диаметр лески, год выпуска, грузоподъемность. При подготовке к рыбалке у вас все на виду.

Зонтик-малявочник

Со старого зонтика снимите материю. Вместо нее натяните мелкую сетку. В центре прикрепите груз. На берегу зонт раскрывают, на сетку кладут крошки хлеба, крупу. К ним подходит малек и «дело в зонтике». Такой малявочник удобен в транспортировке.

Отцеп

Не так уж трудно самому изготовить простейший отцеп. Отлейте свинцовую круглую болванку весом 30—60 г. В центре оставьте при отливке или просверлите отверстие

до него от края пропилите прорезь, через которую свободно проходила бы леска.

В случае зацепа надеть отцеп на леску, на нее медицинскую резинку и опустить груз в воду. Под тяжестью свинца крючок (мормышка) должны отцепиться.

После пайки

Рыбу отпугивают запахи горюче-смазочных материалов. После пайки и других работ прокипятите блесны, мормышки, крючки в соде, свекольном или картофельном отваре.

Вместо колец

Многие телескопические удилища выпускаются без пропускных колец. Как проще всего выйти из положения? На толстом конце удилища около катушки просверлите отверстие для лески (примерно миллиметровое). Выведите леску к тонкому концу удочки. Здесь также нужно просверлить отверстие и сделать петелку для лески. А можно надеть на удилище резиновую трубочку. При ловле на мормышку или на крючок без поплавок она будет выполнять роль сторожка.

Поможет краска

Наверное, самый большой недостаток телескопических удилищ состоит в том, что при некотором их износе начинают вываливаться колена. С торца удилища снимите пробку. Конец выскакивающего колена намажьте краской. Просушите. Сделайте это несколько раз. Не спешите закрывать пробку на торце удочки. Краска должна хорошо затвердеть.

Из щетины или из волоса?

В литературе рекомендуют делать сторожки из щетины кабана, но ее не всегда удается достать. Можно использовать и конский волос. Сплетенные волоски проденьте в

нипельную резинку. Чтобы она не соскальзывала, сделайте несколько узлов. Сторожок — 7 см, он должен прогибаться под тяжестью мормышки под углом 30—40°.

На гвоздь

Десятисантиметровый гвоздь согните под углом 40°. Шляпку расплющите, сделайте в ней отверстие и хорошо заточите. Ото рта до хвоста проткните живца шляпкой, чтобы она вышла из тела рыбы. Проденьте в отверстие пропускное кольцо и грузило.

Превосходная снасточка для налима. Грубый гвоздь для него не послужит препятствием.

Когда липа хороша

Пенопластовые поплавки нередко ломаются при перевозке, забросах, переходе с места на место. Куда надежнее липа, причем прочнее молодое дерево. Высушите кусочек его и... липа снова зацветет тем цветом, каким вы покрасите новый прочный поплавок.

Где уголь враг?

Вы выкопали и оборудовали компостную яму для выращивания червей. Кладите туда траву, стружки, мусор, остатки еды, старые тряпки, но не сыпьте золу и уголь, не приживутся рядом с ними столь нужные вам черви.

А соль — помощница

Вы изготовили новые сторожки из кабаньей щетины. Не спешите прикреплять их на удочки, положите минут на 12—15 в теплую подсоленную воду. Сторожки станут более упругими.

Перед чисткой скользкой рыбы обмакните пальцы в соль, вам легче будет удерживать рыбу. Если же на кусочке рыбы попала желчь, протрите ее солью, хорошо промойте рыбу в холодной воде, запаха желчи не будет.

Мелочи, но полезные

* * *

На водохранилище в весенне-летний период рыбу ищите у водной растительности. Леща и язя — у кувшинок, на небольшой глубине — плотву и красноперок. Окунь и щука здесь же охотятся за мальками. На клев влияют прибыль и убыль воды, ветер, давление. Все это важно учитывать перед рыбалкой и при выборе места лова на берегу.

* * *

Для ловли крупной рыбы лучше иметь два-три расположенных один над другим крючка. Привязывайте их так, чтобы жала были направлены в разные стороны. На два крючка можно надеть одного крупного червя, на три — выползка.

* * *

Удачу может принести спаривание крючков на леске. У двух небольших крючков колечки сгибают в сторону жала. Через них пропускается леска. Ушки свободно ходят по леске, так как «сидят» в петле размером 1,5—2 см. Петля привязывается к леске любым узлом.

Перед забросом крючки сводятся и насаживаются катышком хлеба или теста. Когда рыба берет насадку, и мы ее подсекаем, жала расходятся, зацепляют добычу.

* * *

Нарезать кусочки белого поролона. Они похожи на опарыша. Кусочки смочить подсолнечным маслом или сдобрить белком яйца, сварить.

* * *

Чтобы леска не тонула, ее следует смазать салом предпочтительно гусиным.

* * *

Простейшую снасточку легко сделать, прикрепив малька к одному из крючков блесны.

* * *

Значительно активизирует клев добавка в тесто, манки смеси како с ванилином.

* * *

Многие рыболовы добавляют в насадки только нерафинированное подсолнечное масло, совершенно игнорируя другие. А ведь не меньший эффект дают кукурузное, соевое, репейное, рапсовое, лавандовое масла, а также фруктовые эссенции.

* * *

Приготовленные для рыбалки тесто, каши, а также прикормку храните в закрытой посуде и подальше от источников различных запахов — газа, бензина, керосина, масла и т. д. А вот в полиэтиленовых мешочках насадка становится влажной. Лучше всего хранить насадки в чистой, слегка смоченной маслом тряпочке и в плотно закрывающейся кастрюле.

* * *

Не каждый, наверно, знает, что в состав прикормки может входить и мелкий гравий. Он способствует разрушению и разрыхлению шарика прикормки.

* * *

Если прикормка делается не на растительной, а на животной основе, перед тем, как класть в нее мотыль, хорошо промочите его водой.

* * *

Опытные рыболовы считают, что с темным грузилом они ловят успешнее, чем с «новеньким», блестящим. Затемните свинец и олово.

* * *

Пока еще не удалось создать легкий и глубоко проникающий при зацепе рыбы прочный крючок. Но при покупке их имейте в виду, что крючки с круглым цевьем слабее, чем с плоским.

* * *

Если у вас жесткая и достаточно толстая леска, трудно завязать прочный узел. Размягчите конец лески в горячей воде. Между леской и стальным поводком обязательно ставьте карабин. Поводок не перережет леску и не будет закручиваться.

* * *

Дробинки, сдавливающие леску, ослабляют ее, поэтому не зажимайте их сильно плоскогубцами, дайте возможность этим грузила перемещать по леске.

* * *

Самая заманчивая наживка для хищных рыб — пескарь и вьюн.

* * *

При перевозке живца кладите в садок лед. То же в мох, в котором перевозятся караси. Рыба дольше останется живой.

* * *

Окунь надежнее подсекается, если малек насажен за губу.

* * *

Чем крупнее живец, тем больше должен быть и крючок, но не стоит ставить крупнее, чем № 12.

* * *

При ловле на короткой леске не поднимайте рыбу в воздух, ведите ее по воде. Главное — не ослаблять леску.

* * *

Во время ужения леща следите, чтобы поплавок находился в наклонном положении. Это будет означать, что насадка лежит на дне. Добиться этого следует, потянув удочку к себе.

* * *

Если вы хотите поймать крупного карася, тоже следите, чтобы насадка лежала на дне.

* * *

Постоянно маскируйтесь в кустах или заходите в воду. Рыбу меньше пугают предметы, находящиеся в воде.

* * *

В большинстве случаев клюет при подъеме мормышки. Для лучшей зацепистости жало крючка отгибают вверх, за основание мормышки.

* * *

Обработку шестика или колена стеклопластиковой или углекомпозитовой удочки ведите в воде. Пыль вредна для человека, а мелкие кусочки могут попасть в другие колена.

* * *

Больше всего хлопот рыболов испытывает, насаживая на крючок мотыля. То он вытечет, то проткнешь не то колечко, а то в холод и не попадешь в личинку. На жало крючка наденьте кусочек резинки от детского шарика. Положите в нее два-три мотыля и еще раз наденьте полосочку шарика. Неплохо, если шарик красный.

* * *

Узел, покрытый капелькой водоупорного клея, значительно надежнее и долговечнее.

* * *

100 м лески намотайте на стакан. Разделите на четыре части. Сняв части со стакана (не разрезая) свяжите их по окружности в трех-четырёх местах. Возьмите банку с притертой пробкой или закрывающейся крышкой, положите туда леску и залейте растительным маслом. Храните банку в темном месте.

* * *

Комбинируйте! На крючке червь, насадите на жало опарыша или горошину. Хорошим может оказаться любой вариант.

* * *

Не выбрасывайте старый веник. Из толстых стеблей можно сделать легкий поплавок любых размеров. На стебель отлично ложится краска, в нем прочно держится булавка с колечком.

* * *

Выезжая на рыбалку, помните, что «мирных» рыб не следует держать в одном ведерочке с ершами и окунями. Живцы вскоре погибнут.

* * *

Попробуйте подбрасывать к наживке белые и красные камешки. Случается, это улучшает клев.

Заточить крючок можно и на рыбалке, используя любой голыш или даже спичечный коробок.

* * *

Вода мутна — лови рыбу со дна.

* * *

Какого цвета должны быть ваши удочки? Мастера московского предприятия «Сенеж» считают, что светлыми — под цвет облаков, которые постоянно видит рыба и к которым привыкла. Чтобы покрасить удочки, в белую нитрокраску добавьте алюминиевой пудры. Удочки станут менее заметны для рыбы, что особенно важно в тихую погоду и при ужении на мелководье.

* * *

Рассыпьте мотыль на блюде тонким слоем. Залейте его водой. Заморозьте в морозильнике. Кусочки льда сложите в полиэтиленовый мешочек. Хранить ледышку можно в холодильнике два-три месяца. При необходимости достаньте льдину, положите в холодную воду, мотыль оживет.

* * *

Если вам не жалко пойманного окуня, нажмите за жабрами, ближе к брюшку на его тело. Выступят капли крови. Обмакните в них мормышку. Окунь кровь чувствует, количество поклевков возрастет.

* * *

Утром и вечером на поплавке лучше видна светлая антенна, днем темная (красная, оранжевая, черная), для окуня — лучше короткая, для леща — длинная. А можно ли все это совместить на одном поплавке? Можно. Вклейте в поплавок кембрик, в него и вставляйте нужную антенну.

* * *

Заржавевшие крючки воткните в мыло. Через 3—4 ч они очистятся от ржавчины.

* * *

Берите на рыбалку воду и еду в пластиковой упаковке.

* * *

Не пейте сырую воду из водоема. У вас мало с собой воды? Подсолите ее. Она значительно быстрее утолит жажду.

* * *

Чем бойчее малек, тем больше вероятность клева на него. Не доводите до того, чтобы рыбы всплывали глотать воздух. Чаще меняйте воду.

* * *

Поводок с основной леской надежнее соединять с помощью двух петелок, а не глухого узла.

* * *

Продеть крючок легче, если проколоть им белую бумагу и оставить наверху колечко. В него теперь быстрее и удобнее продевать леску.

* * *

Если у вас сошла крупная рыба, клев обычно затихает. Получившие тревожный сигнал рыбы должны успокоиться. Временно смените место ловли.

* * *

Чтобы лещ долго не погибал в снегу или на льду в холодной воде, положите ему в рот кусочек хлеба, смоченный водкой.

* * *

Старую пластмассовую авторучку срежьте наискосок и наденьте на нее кусочки велосипедного ниппеля. В отверстие ручки закладывается мотыль. Резинкой скрепляется несколько личинок. Пучок насаживается легко и крепко держится на крючке.

* * *

Голавль ест, конечно, все, но лучше берет на пиявку или же крапивную гусеницу — червячка черного цвета с желтоватым, пестрым рисунком на боках и спине. Сложите гусениц в стеклянную банку с крышкой с дырочками. Бросьте туда несколько листочков крапивы и можете отправляться на рыбалку.

* * *

Если при забросе блесна цепляется за леску, прикрепите около нее грузило.

* * *

Рыболовы-профессионалы чаще всего пользуются крючками с длинным цевьем. Они зацепистее, удобнее при насаживании наживки и при снятии рыбы с крючка.

* * *

Крючок с колечком удобнее для прикрепления к леске, надежнее держится узел, чем на крючке с лопаткой. Но удобнее пользоваться крючком; если колечко (опустив металл на горячей спичке) повернуть на 90°. На колечко или лопаточку иногда надевают кусочек цветной изоляции провода.

* * *

Чтобы успешнее ловить малявочницей, привяжите к ее середине пучок травы, собранной прямо на берегу. При подъеме малявочницы из воды мальки попытаются урваться в траве — будут вашими.

Вырванные водоросли не бросайте обратно в воду. Они будут гнить и отравлять рыбу.

* * *

Рыба брезглива, она может не взять насадки, пахнувшей табаком, бензином. Мойте руки хозяйственным мылом. Запах туалетного не всегда приятен водным обитателям.

* * *

Многие рыболовы — люди в возрасте, пользуются очками. Чтобы в холодную погоду стекла не запотевали, протрите их изнутри мылом.

* * *

Удобным якорем для надувной лодки может служить мешочек из плотной ткани, наполненный речным песком. Кладут 5—6 кг груза.

* * *

Запасные крючки не будут тупиться в коробочке, если их держать не навалом, а сложить один к одному, со стороны лопаточек надеть резиновое колечко.

* * *

В немецком журнале «Аспекты» сообщалось о расчете: полиэтиленовый мешочек может полностью сгнить только за 25000 лет. Не бросайте их ни на берегу, ни в воде.

* * *

Если крючок разгибается, недостаточно закален, нагрейте его до синевы и быстро бросьте в любое растительное масло.

* * *

Тройник можно удлинить. В его ушко проденьте скрученную медную проволоку. Всю проволоку и новое ушко следует хорошо пропаять.

* * *

Скользкий поплавок особенно необходим при ловле хищников на живцов. Масса рыбки, грузила и поплавок сосредоточиваются в одном месте, что способствует дальнему забросу. Кроме того, для ловли хищника обычно не требуется точно фиксированная глубина.

* * *

Если у вас сорвалась крупная красноперка, продолжать ловлю на этом месте бесполезно. Красноперка — рыба весьма пугливая.

* * *

При клеве щуки сбросьте с катушки сразу 3—4 м лески. Пусть у рыбы будет время заглотить живца.

* * *

Если во время зимней рыбалки вам мешают соседи-рыболовы или ветер относит леску, с той стороны укрепите ледобур или пешню. Ловить будет спокойнее.

* * *

На рыбалке вы можете проверить, как сохранилась рыба. Самый простой способ такой. Если опущенная в воду мертвая рыба держится на поверхности, она свежая. Рыба, которая тут же тонет, испорчена, для питания не годится.

Степень мутности глаз рыбы отражает степень порчи. У портящейся рыбы мясо легко отделяется от костей, белеют и нехорошо припахивают жабры. Такая рыба в пищу не годится.

* * *

Карася разумно ловить на две-три удочки. Эта осторожная рыба обычно долго раскачивает поплавок, пробуя насадку. Можно успеть и увидеть, и подсечь, и вытащить.

* * *

Заводное кольцо, которым крючок крепится к блесне, замените леской чуть более тонкой, чем основная. При зацепе потеряете только тройник.

* * *

Каши, хлебный мякиш, творог не собьются с крючка, если приготовленная насадка смешана с ватой. Важно хорошо размять насадку и вату.

* * *

Оставшуюся после чистки рыбы требуху положите в кастрюлю, в которую насыпан речной песок. Пусть около нее покружатся мухи. Закройте крышку и держите кастрюлю в тени. Через несколько дней в ней появятся опарыши.

* * *

Перед тем, как накачать резиновую лодку, поднимите ее за надувные вентили примерно на 40 см. Лодка почти наполовину наполнится воздухом. Меньше придется качать.

* * *

От высушенной елочки отрежьте часть ствола с сучком. Очистите от коры и прибейте к дому, к окну (в тени). К дождю, пасмурной погоде сучок поднимается вверх, при ясной сухой — отклоняется вниз. Чем длиннее сучок, тем точнее «барометр».

* * *

В некоторых семьях сохранились старые финские сани — стульчик с полозьями. Их можно и сделать, даже поставить на лыжи. На них удобно не только перевозить рыбацкое имущество, но и сидеть у лунки.

* * *

Если мороз зацепит нос или щеки, растирайте их рукой или ватой в спирте. Снегом можно поранить лицо и занести инфекцию.

* * *
Чтобы снять усталость, мойте ноги в теплой воде. Не плохо походить босиком по траве.

Сапоги скорее высохнут, если набить их сеном или клочками бумаги.

* * *
Промойте руки пищевой содой или простоквашей — болезненные ощущения кожи пройдут.

* * *
Кожаную обувь следует готовить специально, тогда она не будет пропускать воду. Нагрейте на огне 200 г олифы и растворите в ней 50 г парафина. Не давая остыть смеси, добавьте 100 г резинового клея. Непромокаемые сапоги есть!

* * *
Человек может не дышать минуты полторы. А сколько на воздухе может быть рыба? Мне как-то попались такие данные ихтиологов. Лещ — 3—5 ч. Щука — 7—12. Карп — 12—15. Сом и линь — 24—30. Карась — 30—40 ч. А вот сундук — всего 2 ч. Зато минога — до 300 ч!

* * *
**И вот вместо заключения
о самом главном на рыбалке:**

**рыбалка должна приносить удовольствие,
не делайте из нее каторги
себе и другим!**

Советы писателя С. Т. Аксакова молодым удильщикам

Первое. Важнейшее дело в умении удить — умение хорошо устроить удочки...

Второе. Не менее важно уметь пользоваться благоприятною погодю и временем дня...

Третье. Весьма важно знать, в каких местах, в какое время года и в какую погоду держится рыба.

Четвертое. Охотник должен соблюдать возможную тишину и стараться, чтобы рыба его не видела, особенно если вода светла, место неглубоко и удочки закидываются недалеко от берега...

Пятое. Удочку должно закидывать, не шлепая по воде удилицем.

Шестое. Без надобности не должно часто вынимать удочки, особенно при ужении крупной рыбы.

Седьмое. Никогда не должно употреблять много удочек...

Восьмое. Знание времени, поры для подсечки, без сомнения, всего важнее в умении удить...

Девятое. Как можно, надобно стараться, чтобы не класть удилица на воду и не погружать их концов в воду...

Десятое. Леса от удилица до наплавка, особенно если она длинная, не должна слишком погружаться в воду...

Одиннадцатое. Не должно вытаскивать рыбу с одного приема, из всей силы...

Двенадцатое. Если возьмет очень большая рыба... то бросьте сейчас удилище в воду... рыба утомится... вы можете удобно взять ее...

Тринадцатое. При вытаскивании большой рыбы никогда не должно брать руками за лесу...

Четырнадцатое. Если рыба на удочке запутается в траве, то никак ее не тащить; напротив, ослабить лесу и дать рыбе выпутаться самой из травы, что она почти всегда сделает: нужно только терпение...

Пятнадцатое. Никогда не должно уходить с места, не попробовав удить на удочки разной величины и разной глубины и на все роды насадок, какие у вас есть...

Часть вторая

ОТ МЯСА СТАРЕЮТ,
ОТ РЫБЫ
МОЛОДЕЮТ



Наталья Николаевна Пушкина — красавица, царица балов — не чуждалась кухни и готовки. Она завела специальную тетрадь, куда записывала рецепты разных блюд.

Богатейший вельможа С. Г. Строганов придумал кушанье, которое ныне носит его имя — бефстроганов (мясо по-строгановски).

Ученый с мировым именем, которое каждому из нас известно с детства, Д. И. Менделеев, автор многих статей по химии в справочниках и словарях, написал и несколько материалов по кулинарии.

И все эти, во многом необыкновенные, люди любили рыбу...

Приготовление холодных закусок

Масло рыбное. Размельчить 250 г отварной рыбы, предварительно очищенной от костей и кожи. Положить 100 г сыра. Посолить по вкусу, поперчить черным перцем. Хорошо перемешать с 200 г сливочного масла.

Масло из соленой рыбы. 200 г сельди или кильки (мякоти) пропустить через мясорубку, смешать с тем же количеством сливочного масла. Есть с черным хлебом.

Заливное из рыбы. Рыбу почистить, отрезать голову, вытащить жабры. Голову, плавники, хвост положить в кастрюлю, залить холодной водой. Добавить репчатый лук, лавровый лист, соль. Варить полчаса. Положить в кастрюлю порезанную остальную рыбу. Варить 20 мин. Сложить остывшую рыбу целой тушкой. В рыбный отвар добавить желатин (на килограмм рыбы 10 г желатина). Отвар прокипятите и процедите. Украсьте рыбу дольками лимона, моркови, зеленью петрушки, залейте небольшим количеством отвара. Когда он застынет, залейте отваром дополнительно, остудите.

В рыбный разгрузочный день. Отварите 400 г рыбы без соли. Ешьте ее за пять приемов. Дополнительно разрешается два стакана чая или кофе с молоком, но без сахара и столько же отвара шиповника.

Салат рыбный с овощами. В течение 25 мин отваривайте рыбу вместе с репчатым луком в небольшом количестве воды. Затем снять кожу, рыбу разделить на мелкие кусочки. Нарезать свежие огурцы, яблоки, корни петрушки, сельдерея, добавить майонез. Все размешать. Положить в блюдо, украсить зеленью укропа и петрушки, посыпать мелкими кусочками яйца.

Салат «Загадка». 500 г филе отварной рыбы, 200 г черствого пшеничного хлеба, 100 г репчатого лука, 1—2 крутых яйца, 200 г майонеза или 100 г растительного масла, веточка петрушки.

Натрите черствый хлеб на терке. Мелко нарезанную рыбу, яйца, лук смешайте, заправьте майонезом или маслом.

Салат по-итальянски. 300 г сельди, 100 г вареной моркови, 100 г консервированного горошка, 100 г отварной белой фасоли, 2 яйца вкрутую, 50 г томата-пюре, 300 г майонеза. Майонез смешать с томатом-пюре. Нарезать морковь кубиками, сельдь — кусочками. Мелко нарубить яйца. Все перемешать с горошком и фасолью.

Селедка под шубой. Сельдь вымочить в крепком чае или молоке. Снять кожу, удалить кости, промыть и мелко нарезать. Половину подготовленного для блюда лука подержать в растительном масле, сварить или испечь в духовке картофель, свеклу, морковь. Их очистить и мелко порезать. Послойно класть лук, рыбу, свеклу, морковь, картофель. Сырой, не вымоченный лук кладут кольцами. Каждый слой поливать подсолнечным маслом или майонезом. Сверху блюдо украсить зеленью.

Паштет из сельди. 500 г филе сельди, 300 г отварной моркови, 200 г сливочного масла, луковица. Морковь и лук жарят на сливочном масле. Вместе с сельдью пропускают через мясорубку. Массу перетирают, добавляют сливочное масло, затем взбивают.

Рыбный салат с огурцами. Нарезьте сваренные вкрутую яйца и соленые огурцы. Положите в них банку рыбных консервов и стакан горячего отварного риса. Перемешайте.

те. Залейте смесью растительного масла, соли, уксуса и горчицы по вкусу.

Салака маринованная. Свежую салаку очистить, удалить голову и плавники. Погрузить рыбу на 10 мин в соляной раствор. После этого запанировать в муке и пожарить в растительном масле.

Поджаренную рыбу после охлаждения сложить в стеклянную или керамическую посуду, залить холодным маринадом. Под легким гнетом в холодном помещении держать два дня. При приготовлении маринада морковь и петрушку нарезать кружочками, репчатый лук — колечками и залить горячей водой. Кипятить 20—25 мин. За 5 мин до конца варки добавить уксус, соль, лавровый лист, горошки перца. Маринад охладить до 10°.

При подаче к столу на рыбу можно положить маслины и посыпать нарезанным зеленым луком.

Осетрина под майонезом. Осетрину, севрюгу или белугу сварите и охладите. Вареные картофель и морковь нарежьте мелкими кубиками. Третью часть овощей заправьте майонезом, положите на середину блюда. Остальные овощи вместе с огурцами, помидорами, зеленым горошком разместите вокруг рыбы. Украсьте блюдо ломтиками огурцов, помидоров, горошком.

Гарниром могут быть овощи и цветная капуста.

Судак отварной с гарниром. Отварить куски рыбы и в этом отваре охладить. Снять с них кожу. Гарнир — картофель, овощи — располагать букетом. Украсить веточками зелени. Соус из майонеза и зелени подают отдельно.

Таким же способом можно приготовить камбалу, форель, муксуна, кету.

Приготовьте икру. Икру судака, сазана, сига освободите от пленок, разрыхлите. Сложите в керамическую или фарфоровую посуду и залейте кипятком. Минут через десять икра побелеет. Слейте жидкость. Заправьте продукт солью, уксусом, молотым перцем, подсолнечным маслом, измельченным репчатым луком. Пусть икра постоит примерно час. Вкусное кушанье готово.

Карп отварной. Очистить пойманную или купленную рыбу от чешуи, выпотрошить, промыть в нескольких водах. Варить в небольшом количестве слабо подсоленной воды. Мясо карпа нежное, легко разваривается. При варке положите в кастрюлю половину моркови, луковицу, лавровый лист, немного перца. По готовности вынуть (но только после того, как остынет вся масса) и обсушить рыбу. Залейте рыбу майонезом, украсьте зеленью.

В пряном отваре. Чтобы не допустить неприятного привкуса, если варится морской окунь, отвар готовится так. В литр воды кладут 3—4 горошины душистого и горького перца, 2 лавровых листа, морковь, по корню петрушки и сельдерея, луковицу, чайную ложку соли. Все это кипятят 5—7 мин. Положить в отвар рыбу и также на слабом огне варить до полной готовности. Отвар станет резче, если в него добавить огуречного рассола.

Сом отварной. Сом — очень жирная рыба, при варке его следует хорошо солить. Рыбу кладут в кипящий пряный отвар в один ряд. Варят на слабом огне. Отварную рыбу поливают растопленным сливочным маслом, что придает ей пикантный вкус. Подают с отварным картофелем.

Судак по-польски. Рыбу почистить, промыть, разрезать на куски по 100—120 г, посолить. Сложить в кастрюлю вместе с морковью, петрушкой, луком, лавровым листом. Вода должна только немного покрывать рыбу. Варят на малом огне.

Отдельно готовится яично-масляный соус. В растопленное сливочное масло кладут мелко нарезанные яйца, петрушку, лимонный сок. Гарнир — молодой отварной картофель. Соусом поливают куски рыбы и картофель.

Треска отварная. Особенность состоит в том, что подготовленным к варке кускам, посолив их, надо дать полежать. Из расчета на 1 кг трески готовится отвар. Три четверти воды, 50 г корней, луковица, 3 горошины черного перца, лавровый лист. Отвар кипятят 5—7 мин. В него затем кладут треску и варят до готовности. По готовности рыбу вынуть шумовкой на разогретое блюдо, посыпать петрушкой. На гарнир подают отварной картофель и нарезанный

долями лимон. Его сок выдавливают на рыбу. Отдельно можно подать нерафинированное подсолнечное масло.

Щука фаршированная. Мясо щуки, особенно крупной и средней, — не жирное, с многочисленными косточками. Поэтому из него обычно готовят котлеты, фрикадельки, однако лучше всего щуку зафаршировать. Для этого рыбу следует почистить, отрезать ей голову, не разрезая брюшка, вынуть внутренности. Из головы удалить жабры. Тщательно промыть холодной водой. Рыба режется поперек, кусками по 1,5—2 см. Из кусков вырезают мякоть, оставляя целой кожу.

Мякоть вместе с размоченным хлебом и луком пропускают через мясорубку. В фарш добавляют сырое яйцо, растительное масло, сахар, соль, перец — все перемешивают. Фаршем заполняют места, где вырезана мякоть. На дно кастрюли кладут кусочки моркови, свеклы, луковую шелуху. Затем кладут рыбу и сверху еще слой овощей.

Рыбу и овощи залить холодной водой, чтобы вода их чуть покрывала. Кастрюлю плотно закрыть и варить щуку 1,5—2 ч.

При варке верхний слой рыбы время от времени поливайте образующимся бульоном. Рыбу положить на блюдо, около нее вареные овощи. На гарнир можно приготовить сваренный в отваре картофель. При фаршировании следует использовать белый хлеб.

Рыба под соусом. Суховатое мясо щуки, сома, судака лучше готовить с соусом. Слегка поджарьте 5 ложек сливочного масла. Две столовые ложки муки разведите водой, добавьте поджаренное масло и вскипятите. Положите в посуду куски рыбы и варите на слабом огне 20 мин. Рыбу переложите на дуршлаг, затем на блюдо. Отвар заправьте двумя желтками, полейте соком лимона, поперчите. Полейте им рыбу, а сверху посыпьте тертым сыром. Украсьте рыбу маслинами, дольками лимона, листиками зелени.

Салат из любой рыбы. 500 г рыбы, луковица, маринованный огурец, 2 сваренных вкрутую яйца, 3 ст. л. горчицы, 3 ст. л. растительного масла, уксус или лимонный сок,

соль, перец. Рыбу потушить, очистить от кожи, костей, нарезать кусочками. Мелко нашинковать репчатый лук, огурец и яйца — более крупно. Вылить приправу.

Салат из жирной морской рыбы. На 300 г морской рыбы (филе), 1 ст. л. майонеза, 1 ст. л. сметаны, яйцо, 30 г зелени петрушки. Рыбу почистить, филе отварить в огуречном рассоле или в подсоленной воде, хорошо охладить и нарезать тонкими ломтиками, а сваренное вкрутую яйцо — кубиками. Все сложить в салатник, добавить по вкусу перец и соль, перемешать, посыпать зеленью петрушки, полить майонезом, смешанным со сметаной. Салат украсить ломтиками лимона или маринованными овощами.

Заливное «Дары Посейдона». 300 г свежемороженой ставриды или 160 г филе, 2 ст. л. морской капусты, немного моркови, репчатого лука, белок яйца, половина чайной ложки уксуса, 3—5 лавровых листьев, 3—5 горошин черного перца, соль.

Для приготовления желе в горячий процеженный бульон кладут размоченный в холодной кипяченой воде желатин и размешивают до полного его растворения. Добавляют соль, лавровый лист, черный перец (горошек), уксус и яичные белки, смешанные с холодным бульоном. Доводят до кипения и процеживают.

Ставриду разделяют на филе без реберных костей и отваривают в небольшом количестве воды с добавлением специй и корней. остывшую рыбу, отваренные морскую капусту, морковь и яйца мелко нарезают (у яиц одни белки). Подготовленные продукты соединяют с нарубленной зеленью и охлажденным желе, перемешивают и раскладывают в формочки, дают остыть. К столу подают с хреном.

Несолоно есть, что с немилым целоваться

Приготовление ухи и рыбного супа

Двое заспорили, что такое уха и что такое рыбный суп.

— Уха варится из одной рыбы с добавлением специй, — доказывал более просвещенный. — А в рыбный суп кладут картошку и крупу.

— Много знаешь, да мало понимаешь, — прервал его другой рыболов. — Если перед первым из рыбы есть сто грамм, это — уха, нет — рыбный суп.

Так как же в действительности готовятся уха и рыбный суп?

Рыбные супы. Супы обычно варятся из одного сорта рыбы. В них кладут белые корни, луковицу, зелень, перец, лавровый лист. Заправляют их мукой с маслом, огуречным рассолом, сметаной, кладут перловку или рис.

Сперва готовят отвар, в который кладут корни и приправы, рыбы кости, снятую кожу и рыбу голову без жабр. Суп процеживают. За полчаса до подачи на стол в отвар опускают крупу и нарезанную рыбу. Для придания аромата кусочки рыбы могут быть предварительно слегка обжарены в растительном масле.

Солянка рыбная. 400 г рыбы, 4 луковицы, 2 соленых огурца, 40 г сливочного масла, 80 г маслин, 4 ст. л. томат-пюре, 1,5 л рыбного бульона, 4 дольки лимона. В миску кладут 3—4 куса почищенной рыбы, пассерованный лук и

томат-пюре, огурцы, заливают рыбным бульоном. Варят 15 мин, затем добавляют специи и соль, варят еще 3 мин. Незадолго до подачи на стол кладут маслины, кружочек очищенного лимона и посыпают мелко нарезанной зеленью. Но маслины, лимон и зелень можно подать и отдельно.

Рыбный суп с рисом. 100 г копченого шпика, луковица, 0,5 стакана риса, 1,5 рыбного бульона, 200 г рыбного филе, 1 яйцо, 4 ст. л. сметаны, соль, молотый перец, зелень.

Шпик нарежьте кусочками, обжарьте, добавьте измельченный лук, снова обжарьте и залейте рыбным бульоном. Затем насыпьте рис и варите. Нарежьте брусочками рыбное филе, положите яйцо, сметану, специи, перемешайте и обжарьте. Поджаренное вами опустите в бульон. Мелко нарезанную зелень можно класть непосредственно в тарелки.

Рыбный суп по-гречески. 1 кг морской рыбы, луковица, пучок суповой зелени, лавровый лист, 5—6 горошин черного перца, 2 ст. л. муки, столько же маргарина, половину дольки чеснока, 2 помидора или томат-пюре, 6 ст. л. сливок, соль, перец.

Почистите рыбу, отрежьте голову, снимите кожу, отделите хребет. Рыбу разрежьте на части. В 1,5 л воды сварите кости, кожу, головы, добавив лук, зелень, перец и лавровый лист. Варите 30 мин. Процедите бульон, положите в него рыбу и кипятите на маленьком огне до готовности рыбы.

На сковороде растопите маргарин, засыпьте муку и влейте немного бульона. Подготовленную заправку вылейте в кастрюлю с бульоном, добавьте помидоры или томат-пюре, сливки и толченый чеснок, соль и перец. Положите в бульон отваренные куски рыбы. Пусть суп еще раз вскипит. Снимите его с огня и поставьте настояться.

Суп молочный с рыбой. 600 г рыбы, луковица, петрушка, 1,5 л молока, 800 г картофеля, 2 ст. л. сливочного масла. В кипящий рыбный бульон опускают мелко нарезанный картофель, лук, петрушку. Варят 15 мин. Вливают горячее молоко, варят до готовности. Снимают с огня и заправляют маслом и зеленью.

Суп рыбный со щавелем. 2 кг свежей рыбы, 1,5 л воды, 200 г щавеля, 2 ст. л. овсяных хлопьев, морковь, соль, перец, яйцо, 2 ст. л. масла, 4 ст. л. сметаны, зелень.

Рыбу почистить, промыть, вынуть жабры из голов. В воде сварить коренья, опустить в нее рыбу, варить на слабом огне. Готовую рыбу вынуть, положить в бульон щавель, хлопья, соль, перец. Снова варить. Готовый суп протереть, проварить еще раз, заправить маслом. Перед едой положить в суп половину вареного яйца, кусочек рыбы, сметану, зелень.

Окрошка рыбная. 200 г рыбы, 1,5 л хлебного кваса, 4 свежих огурца, 1 ст. л. сметаны, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. горчицы, укроп, зеленый лук, петрушку (зелень). Рыбу разделяют на филе, нарезают небольшими кусочками, припускают и охлаждают. Наливают квас, кладут огурцы, яйца, кусочки рыбы. В тарелки насыпают зелень.

Рыбный бульон. Отходы рыбы — кости, плавники, кожу — промыть. Голову и крупные кости разрубить на более мелкие части. Жабры удалить. В кастрюлю налить холодную воду, добавить репчатый лук и петрушку. Нагреть до кипения. Крышку снять и варить на слабом огне час. Снимать пену и жир. Бульон процедить. При варке осетровых рыб голову вынуть через час после начала варки. Отделить мякоть.

Суп-пюре из рыбы. Мякоть рыбы припустить с маслом и веточкой сельдерея. Готовую рыбу протереть до однородной массы, добавляя бульон. Массу процедить через сито. Пюре помешать с соусом, заправить сливками и солью. Отдельно можно подавать пироги с рыбой.

Суп рыбный с чесноком по-уральски. 400 г рыбы, 2 картофелины, 6 долек чеснока, луковица, морковь, половина столовой ложки сметаны, укроп. Положите в кастрюлю мелко нашинкованный репчатый лук, морковь, натертую на крупной терке, картофель, нарезанный небольшими кубиками. Добавьте дольки чеснока. Все залить водой и посолить. Варить, положив в кастрюлю рыбу.

В тарелки супа положить сметану и зелень.

Суп пельменный с мелкими кусочками рыбы, моркови и лука. Начинка пельменей — 200 г фарша любой рыбы, 50 г куриного фарша, 1 луковица, перец, соль. Суп — 200 г рыбы, луковица, 2 картофелины, 2 крупных моркови, 2—3 лавровых листа, зелень. Пельмени сначала опускают на 20—30 с в кипящую воду. Затем переключают в готовый рыбный бульон. В конце варки добавляют соль и перец.

Рассольник. В рыбный отвар добавляют соленые огурцы и рассол, коренья. После закладки порезанных огурцов и картофеля варить до готовности. Положить кусочки рыбы или рыбные фрикадельки. Подавать со сметаной, зеленью, укропом.

Бостонский рыбный суп. Берется 750 г трески, по 200 г репчатого лука, стручкового перца и сельдерея, 2 ст. л. нарубленного кубиками шпика, 0,5 ложки молока, 500 г кубиков сырого картофеля, пучок зелени, 0,5 л мясного бульона, 2—3 ст. л. сливок, соль, перец, рубленая петрушка.

Рыбу разрезать на кусочки. Кожу и кости отварить в 1,5 л воды в течение получаса, добавив нарезанный кусочками сельдерей. На сковородку положить нарезанный кольцами лук и стручки сладкого перца, оставшийся сельдерей и кубики шпика. Обжарить. В кастрюлю добавить отвар рыбного бульона и молоко. Кубики картофеля отварить в течение получаса с очищенной, мелко нарубленной зеленью для супа, добавить в суп. Вложить кубики рыбного филе и прокипятить на небольшом огне в течение 10 мин. Вылить сливки, приправить солью и перцем. При подаче на стол посыпать рубленой зеленью петрушки.

Рыбный суп с жареными овощами. 350 г рыбы, 100 г капусты, 1 морковь, половина баклажана, 2 кружка кабачка, 2 луковицы, укроп, сельдерей, 5 ст. л. томатного соуса, 3 картофелины, 30 г майонеза, 3 дольки чеснока, 3 яйца, 3 стручка сладкого перца, половина столовой ложки растительного масла.

Капусту, кабачки, баклажаны, картофель, сладкий перец нарезать кубиками и поджарить до готовности на растительном масле. Вместе с ними положить в кастрюлю рыбу, нашинковав зелень сельдерея, томатный соус, за-

лить водой и варить до готовности рыбы, не помешивая. В тарелках заправить майонезом, посыпать укропом, положить черный перец, тертый чеснок, посыпать мелко нарезанным вареным яйцом.

Рыбный суп с яичной болтушкой. Сварить обычный рыбный суп. В конце варки в него тонкой струйкой, при непрерывном помешивании, влить болтушку из взбитых яиц. В тарелках суп заправить сметаной, укропом и крупно нарезанным вареным яйцом.

Продукты: 350 г рыбы, 1 картофелина, 2 моркови, 1 корень петрушки, 6 яиц (3 для болтушки), сметана, укроп.

Суп рыбный с фаршем и лапшой. 300 г рыбного фарша, половина стакана лапши, 1 картофелина, 1 морковь, 2 лавровых листа, укроп, 1 ст. л. майонеза, 3 яйца, перец, соль.

Сварить в подсоленной воде нарезанные овощи, в конце варки положить рыбный фарш и лапшу, лавровый лист. В тарелках заправить майонезом, укропом, перцем, положить половину вареного яйца.

Рыбный суп с жареными овощами. 350 г рыбы, 100 г капусты, 1 морковь, половина баклажана, 2 кружка кабачков, 2 луковицы, укроп, сельдерей, 5 ст. л. томатного соуса, 3 картофелины, 30 г майонеза, 3 дольки чеснока, 3 яйца, 3 стручка сладкого перца, половина столовой ложки растительного масла.

Капусту, кабачки, баклажаны, картофель, сладкий перец нарезать кубиками и поджарить до готовности на растительном масле. Вместе с ними положить в кастрюлю рыбу, нашинкованную зелень сельдерея, томатный соус, залить водой. Варить до готовности рыбы, не помешивая. В тарелках заправить майонезом, посыпать укропом, положить черный перец, тертый чеснок, посыпать мелко нарезанным вареным яйцом.

Борщ холодный с морской рыбой. 500 г свеклы, 300 г морской рыбы, 250 г огурцов, по пучку зеленого лука и укропа, яйца, соль, сахар, уксус, сметана.

Отварите и очистите свеклу, нарезанную мелкой соломкой. Прокипятите с уксусом, охладите. Порежьте огур-

цы, мелко — зеленый лук. Лук разотрите с солью, положите в борщ. Соль и сахар по вкусу.

подавая борщ к столу, заправьте сметаной, укропом. В тарелки кладите рыбу, лучше горячего копчения, и по половинке вареного яйца.

Рыбная окрошка на огуречном рассоле. 500 г рыбы, 3 картофелины, огурец, лук, укроп, редис, 3 ст. л. рассола, 2 бутылки кефира, сметана, масло, зелень, соль.

Пожарьте рыбу большими кусками, охладите. Нарежьте вареный картофель и огурцы небольшими кубиками, мелко нашинкуйте зеленый лук. Натрите на крупной терке редис, нарубите зелень. Рассольник по вкусу разбавьте кефиром или холодной кипяченой водой. Перемешайте.

Суп рыбный с яичными кнедиками. Кнедики (чешская кухня) готовят из муки, 5 яиц, 2 ст. л. сметаны, соли и сахара.

Суп: 300 г рыбы, 2 лавровый листа, 1 морковь, 1 петрушка, 2 картофелины, 2 луковицы, перец, зелень, соль.

В кипящий овощной суп опустите рыбу, немного позже — яичные кнедики. В конце варки лавровый лист, перец. Подавать с зеленым укропом.

Пшенник рыбный со шкварками. 350 г рыбы, половина стакана пшена, 2 луковицы, лавровый лист, 100 г сала, 3 картофелины, 1 морковь, корень петрушки.

Пшено промыть, залить водой, добавить нашинкованный репчатый лук, натертую на крупной терке морковь, мелко нарезанные картофель и корень петрушки, посолить. Когда суп прокипит, положить рыбу и поджаренный на свином сале лук со шкварками, лавровый лист. Варить на медленном огне.

Кондер рыбный. 350—400 г рыбы, 2 стакана пшена, 3 луковицы, 150 г масла, половина чайной ложки перца, пучок петрушки.

Пшено промыть, добавить нашинкованный лук. Рыбу крупными кусками поджарить на сливочном масле. Положить репчатый лук, черный молотый перец. Залить водой, посолить, варить на медленном огне. Кондер при варке не помешивать. В тарелках посыпать зеленью.

Крупенник-кондер пшенно-рыбный. 400 г рыбы, 1 стакан пшена, 1 ч. л. старого сала, 100 г свежего сала, 2 картофелины, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 стручок перца, 1 помидор, молотый перец, соль.

В пшено добавить нашинкованный репчатый лук, тертую на крупной терке морковь и корень петрушки, кубики картофеля, посолить и залить водой. Когда суп закипит, положить рыбу, рубленое старое сало и несоленое свежее сало, пропущенное через мясорубку. Огонь минимальный.

В тарелки насыпать зелень, добавить сваренной отдельно мелкой лапши и сладкого перца, посыпать черным перцем. Желательно также положить по 4—6 тонких кружков помидоров.

У этого супа неповторимый вкус.

Уха из мелкой рыбы. Лучшая уха получается из стерляди, судака, а также мелких окуней и ершей. Окуней и ершей следует выпотрошить и промыть в нескольких водах. С ершей чешую можно и не снимать, это придаст ухе крепость. Рыбу сложить в кастрюлю и залить холодной водой. Добавить соль, репчатый лук, лавровый лист, коренья. Варить на слабом огне примерно час. Бульон процедить. Уху подают уже без рыбы в чашечках с пирогом из рыбы. Но можно окуньков и положить в тарелки с ухой.

Уха из налима. Бульон варят из мелких окуньков и ершей, о чем уже рассказано. Очистить, выпотрошить и промыть налима (или стерлядь). Удалить слизь ножом, а затем салфеткой. Налить в кастрюлю процеженный бульон из мелкой рыбы. Вскипятить и положить куски налима. Добавить перец горошком и варить до готовности. Пену снимать. Налимью печенку отваривают отдельно в подсоленной воде и кладут в каждую тарелку с ухой. В тарелки положить также куски налима. Отдельно подать мелко нарезанную зелень.

Не лейте в кастрюлю на 1 кг рыбы более 3 л воды, не делайте уху менее вкусной.

Еще раз о мелкой рыбе. В воду положить мелкую рыбу, соль, лук. Варить 30 мин, не менее 15 кипятить. Можно процедить через марлю. Чтобы осветлить уху, по-

ложите в нее белок куриного яйца. Дайте ухе отстояться и вылейте осадок. В бульон нарежьте картофель, положите лавровый лист. Кипятите на малом огне до готовности картофеля. Отдельно подают мелко нарезанные укроп и петрушку.

Тройная уха. Варить потрошенных ершей 40 мин. Вынуть рыбу. В этом же бульоне 40 мин отваривать окуней. Процедить его. Положить в бульон мелко нарезанную морковь, корень петрушки, репчатый лук, лавровый лист, душистый перец. Все прокипятить и положить крупную рыбу.

После того, как глаза у рыбы побелеют, снять уху с огня, завернуть в газеты и тряпки или поставить на землю, где был костер, на 20—25 мин. Укроп и зеленый лук кладут по вкусу.

Пересол не на спине. Если вы пересолили уху, опустите в нее на 5—10 мин несколько древесных угольков или неразрезанную сырую картофелину. А можно в марле немного крупы. Они втянут в себя соль, пойдут на прикорм.

Уха по Пушкину. В известном письме С. Соболевскому А. Пушкин советовал:

Поднесут тебе форели!
Тотчас их сварить вели.
Как увидишь: посинели,
Влей в уху стакан шабли.
Чтоб уха была по сердцу,
Можно будет в кипяток
Положить немного перцу,
Луку маленький кусок.

Может, попробовать? Была бы форель!

Знайте, гурманы. Калорийнее других рыб угорь, лосось и камбала. Меньше всего калорий в налиме, щуке, треске. Жир трески — в печени. Кстати, жир рыбы полезнее других. Он содержит витамины А, Д, Б.

Мясо и кости рыбы (а мелкие кости можно есть не только в котлетах) содержат кальций, фосфор, железо, марганец.

Уха с картофелем. 1,5 кг рыбной мелочи, по половине корня петрушки и сельдерея, 1 луковица, 6—8 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 500 г картофеля, соль.

Сварить в пряном отваре почищенную и промытую рыбу. Процедить отвар, прокипятить и добавить нарезанный ломтиками или брусочками картофель.

Подавать, посыпая зеленью и укропом.

Уха с картофелем и помидорами. 1 кг рыбы, корень петрушки, 2 луковицы, 600 г картофеля, 400 г помидоров, 1,5 ст. л. сливочного масла, 1—2 лавровых листа, 3—5 горошин черного перца, соль.

Рыбу подготовить, как обычно, разделить на филе с кожей, но без костей. Нарезать кусками и посолить. До использования поставить в прохладное место.

Из пищевых отходов — голов, плавников, костей — сварить бульон, процедить. Вскипятить его и положить картофель, репчатый лук и корень петрушки. Варить 20 мин, после чего добавить рыбу, специи, нарезанные помидоры и варить еще 20—25 мин. Затем по готовности снять с огня и заправить сливочным маслом. Перед подачей на стол уху посыпать измельченной зеленью.

Уха из окуней, сига, линя, лососины и прочей рыбы. Сварить бульон из корней, 10 зерен перца, 2—3 лавровых листов. Процедить. Положить очищенную и нарезанную крупную рыбу. Варить до ее готовности. Подавать с зеленью. Отдельно подавать сваренный и нарезанный ломтиками картофель. Для придания ухе аромата в нее можно влить стакан шампанского, мадеры, хереса. В этом случае вместо хлеба хороши пирожки с капустой или морковью.

При варке форели и осетровых рыб коренья и репчатый лук обычно не добавляют.

Уха бурлацкая. В кипящий бульон из мелкой рыбы и отходов крупной кладут целые мелкие картофелины, небольшие головки лука и варят. В конце варки добавляют лавровый лист, соль, перец. Затем в глиняный горшок кладут куски сваренной отдельно крупной рыбы, сливочное масло, заливают ухой, кипятят. Подают вместе с мелко нарезанной зеленью.

Уха рыбацкая. 600—700 г рыбной мелочи, 400—500 г крупной рыбы, 3 луковицы, 1 корень петрушки, 2 лавровых листа, 3—5 горошин черного перца, 1 ст. л. сливочного масла, соль.

Мелкую рыбу выпотрошить, тщательно промыть и очистить от чешуи. Сложить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить и поставить на огонь. Варить до тех пор, пока рыба полностью не разварится, затем бульон процедить.

В чистый бульон положить нарезанные репчатый лук и корень петрушки. Поставить бульон снова на огонь, проварить еще 15 мин. Опустить подготовленные куски крупной рыбы и специи. Варить еще 20 мин. Тщательно снять пену. Готовый бульон заправить сливочным маслом. Подавать с измельченной зеленью петрушки.

Уха наваристая. 1 кг рыбной мелочи, 500 г крупной рыбы, по половине корня петрушки и сельдерея, 1 луковица, 6 горошин черного перца, 1—2 лавровых листа, половина лимона, соль.

Приготовить пряный отвар, добавить в него мелкую рыбу. Варить около часа, чтобы рыба полностью разварилась. Подготовить и нарезать порционными кусками крупную и некостную рыбу, освободив ее от костей и кожи. Процедить пряный отвар, поставить его снова на огонь и, когда он снова закипит, опустить в него куски крупной рыбы. Варить 15—20 мин.

Перед подачей к столу посыпать уху зеленью. В тарелку положить по несколько ломтиков лимона.

Уха наваристая деликатесная. 1 кг осетровой рыбы, 800—1000 г рыбной мелочи, по одному корню сельдерея, петрушки, лука-порея, 2 луковицы, 2 лавровых листа, 6—8 горошин перца черного, половина лимона, соль. Сварить отвар, добавив в него хорошо промытую и обезглавленную мелкую рыбу. Процедить, охладить. Подготовить и нарезать осетровую рыбу. Опустить в охлажденный отвар, довести до кипения, удаляя пену. Варить 25—30 мин на слабом огне. Готовую рыбу вынуть из отвара, положить по куску в тарелку и добавить по ломтику лимона, затем залить бульоном и посыпать рубленой зеленью.

Эта уха хороша для праздничного стола. Ей можно придать отличный вкус, добавив в самом конце варки стакан несладкого шампанского.

Уха холодная. 300 г рыбы для бульона (мелочи или отходов), петрушка, 0,4 л воды, лимон, лук, соль.

Приготовить прозрачный бульон, но более концентрированный, чем обычно. Добавить овощи и пряности. Подавать к нему гренки с малосоленой рыбой. Рыбу кладут на гренки, на нее дольки лимона, зеленый лук, зелень.

Щучина. 300 г филе щуки, 100 г свежих огурцов, тертый хрен, сметана, пол-литра кваса, зеленый лук, петрушка.

Концентрированная уха готовится из костей и голов любой рыбы. Филе щуки припустить в ухе, охладить в ней, нашпиговать свежим огурцом и зеленым луком с укропом. Рыбу залить охлажденной ухой, добавить квас. Куски щуки кладут в тарелки при раздаче.

Уха сложная с курицей. 1 небольшая рыба (свежая или свежемороженая), 1 луковица, восьмая часть средней курицы, 1 морковь, 2 картофелины, 2 л воды, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сухих трав (мяты, душицы, ромашки, листьев малины, смородины). Рыбу обрабатывают и нарезают по кускам (поперек). Курицу разрубают с костями на мелкие кусочки, добавляют потрошки, ножки.

Рыбу и курицу заливают холодной водой, быстро доводят до кипения и варят на небольшом огне 15—20 мин. Добавляют крупно нарезанный картофель, натертый репчатый лук, нарезанную морковь, сухие травы, соль, варят еще 10 мин. После закипания подают к столу. В тарелках заправляют уху подсолнечным маслом. В уху можно крошить хлеб.

О специях. В ухе и рыбном супе используют пряности, лук, чеснок, черный перец, перец красный сладкий и жгучий, перец душистый, розмарин, шалфей, тмин, пастернак, лавровый лист, мяту, а также горчицу.

По сезону в уху добавляют: борщевку, крапиву, лебеду, листья березы, одуванчики, листья лимонника и другие.

Горячие рыбные блюда

По пищевым и кулинарным качествам рыба не уступает мясу, а по легкости усвоения его превосходит. Рыба богата белками, минеральными веществами. Морские рыбы богаты йодом, которого практически всегда недостает человеку. Чаще всего рыба употребляется в жареном или тушеном виде. Рецептов ее приготовления множество.

Припускание рыбы наиболее распространено. Рыба тушится в небольшом количестве воды или бульона с добавлением овощей, свежих грибов, огуречного рассола и виноградного белого вина. Но оно не обязательно. Припускают рыбу в закрытой посуде на плите или в духовке. Рыбу припускают целиком или кусками, с кожей или без нее. При необходимости бульон добавляют. Продолжительность обработки кусков — 15 мин, целой рыбы — от 25 до 45 мин в зависимости от ее размера. Но чаще всего на этом процесс приготовления рыбы не заканчивается.

Треска, припущенная в рассоле. Нарезать куски рыбы и припустить их в бульоне с добавлением огуречного рассола, белого сухого вина. Соленые огурцы очистить от кожицы, мелкие разрезать пополам, крупные на четыре части, удалить семена, нарезать огурцы дольками и сварить.

Готовую рыбу выложить на блюдо, рядом отварной картофель. Огурцы положить на рыбу. Полить рассолом, в кот-

тором припускалась рыба, посыпать петрушкой и укропом.

Так же можно приготовить и другую рыбу.

Треска в томатном соусе. Куски рыбы припустить с добавлением репчатого лука, моркови и петрушки. Отвар использовать для приготовления соуса. Полить томатным соусом с овощами и посыпать зеленью. На гарнир — отварить картофель.

Так же можно приготовить морского окуня, камбалу и другую рыбу.

Треска жареная. Рыбу с костями или без них порезать на куски, посыпать солью, перцем, запанировать в муке и жарить на подсолнечном или топленом масле. Подавать с жареным или отварным картофелем, желательнее с огурцами или помидорами.

Поджарка из трески. Нарезать филе, посыпать солью и перцем. Тонко нашинковать и жарить на подсолнечном масле репчатый лук вместе с треской. Положить на сковороду сырой репчатый лук, а на него куски обжаренной рыбы. Засыпать слоем лука, залить горячим кипяченым молоком и тушить при слабом кипении, пока лук не станет мягким. Рыбу посыпать зеленью. Подавать с отварным картофелем.

Треска, запеченная с капустой. Куски рыбы без костей, но с кожей посыпают солью, перцем, панируют в муке и обжаривают. В тушеную капусту добавляют соус и пшеничную муку, а также ошпаренный тмин. Продукты перемешивают и прожаривают 10—15 мин. Затем на сковороду кладут половину капусты, на нее куски рыбы. На них оставшуюся капусту. Сверху блюдо посыпать тертым сыром, смешанным с панировочными сухарями, полить немного маслом и запекать в духовке. Положить на тарелку рыбу с капустой, посыпать зеленью.

Треска под молочным соусом. На смазанную маслом сковородку уложить ломтики вареного картофеля или пюре, на него сваренные в пряном отваре куски трески.

Приготовить жидкий молочный соус, добавить в него рубленый пассерованный лук, проварить. Залить соусом

припущенную рыбу, посыпать сыром, обрызгать маслом и запечь. Подавать к столу рекомендуется прямо на сковороде.

На картофельное пюре можно налить красный соус с грибами, насыпать тертый сыр, смешанный с панировочными сухарями, запечь.

Так же можно готовить щуку, сома, морского окуня.

Карась, запеченный в сметанном соусе. Подготовленную тушку рыбы или порционный кусок посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить на топленом масле. На сковородку налить немного сметанного соуса, уложить на него обжаренную рыбу, рядом положить некрупные клубни отварного очищенного картофеля. Залить рыбу и картофель сметанным соусом, посыпать сухарями и тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь так, чтобы на рыбе образовалась румяная корочка, и она дошла до полной готовности.

Подавать рыбу в той же посуде, в которой она запекалась. При подаче полить маслом и посыпать зеленью.

Так же можно приготовить леща и свежую воблу.

Продукты: 150—200 г рыбы, 6 г муки, 15 — топленого масла, 100—150 г картофеля, 150 — соуса, 3 — сыра, сухари, перец, зелень.

Карась жареный Рыба 120 г, 6 — мука, 15 — топленого или подсолнечного масла, 150 — гарнир (на порцию).

Куски рыбы с кожей и костями или небольшие целые караси посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить, затем довести до готовности в духовке. Подавать с жареным картофелем.

Караси с луком и яйцами. 1 кг рыбы, 2 головки репчатого лука, 3 яйца, 2 ст. л. молотых сухарей, 2 ст. л. топленого масла, половина стакана сметаны, соль.

Рыбу, подготовленную, обезглавленную и выпотрошенную через отверстие у головы, тщательно промыть, посолить и выдержать в прохладном месте 15—20 мин, после чего обсушить в чистой ткани.

Мелко нарубить репчатый лук, слегка обжарить, остудить и смешать с рублеными яйцами. Нафаршировать

этой смесью рыбу. Смочить в яйцах карасей, затем обвалить их в молотых сухарях. Хорошо разогреть топленое масло на сковороде, выложить на нее рыбу и обжарить с обеих сторон. Когда образуется хрустящая корочка, влить сметану, вскипятить и, сняв рыбу с огня, посыпать измельченной зеленью. На гарнир подавать салат из свежих овощей, заправленных сметаной, или жареный картофель.

Караси, запеченные с грибами. 600—800 г рыбы, 400 г свежих белых грибов, 2—3 яйца, 3 ст. л. топленого масла, 1,5 ст. л. муки, зелень петрушки, укроп, 3 ст. л. сметаны, перец, соль.

Подготовить рыбу, посолить, поперчить, обвалить в муке, обжарить в масле. Почистить и нарезать ломтиками белые грибы, отварить в масле. Отварить вкрутую яйца, мелко изрубить. Нашинковать зелень петрушки и укроп.

Смешать грибы с яйцами и зеленью, посолить. Выложить на дно сковороды смазанных маслом карасей, положить слой грибов, поверх него рыбу и снова слой грибов. Влить сметану, обрызгать маслом, запечь в духовке. На гарнир подавать отварной или жареный картофель.

Лещ жареный. На 500 г мякоти рыбы — 25 ст. л. жира, 2 ст. л. муки, соль.

Нарезанного на порционные куски леща посолить, посыпать перцем, запанировать в муке и обжарить с обеих сторон на чугунной сковороде с растопленным жиром. Когда куски леща зарумянятся, сковородку накрыть крышкой, поставить в духовку на 5—6 минут. На гарнир подавать жареный картофель с луком.

Готовую рыбу положить на подогретое блюдо вместе с гарниром, полить жиром, в котором она жарилась. Отдельно подают салат из краснокочанной капусты, соленые или маринованные огурцы.

Таким же способом можно готовить и другую крупную рыбу.

Лещ по-яицки. 1,5 кг леща, корень петрушки, 2—3 лавровых листа, 10—15 горошин черного перца, 3 ст. л. тертого хрена, 3 яблока, репчатый или зеленый лук, уксус, сахар, ломтик лимона, винный уксус.

Лещ очистить, посолить, разрезать на куски, залить кипящим винным уксусом, дать немного остыть в посуде с крышкой. Вынуть рыбу. Отдельно сварить бульон из корней петрушки и лука. Положить лавровый лист, перец. Бульон процедить и залить им рыбу. Варить на сильном огне в открытой посуде.

Подавать на блюде с ломтиками лимона, тертым хреном, смешанным с протертыми яблоками. Подлить немного бульона, в котором варился лещ.

Линь, жаренный в сметане. Линя окунуть в кипящую воду, очистить, выпотрошить, удалить жабры, промыть, посолить, запанировать в муке и обжарить на горячей сковороде с растопленным жиром или маслом. Вокруг обжаренной рыбы на сковородку уложить нарезанный кружками вареный картофель, залить все сметаной, посыпать толчеными сухарями. Поставить в духовку на 10 мин. Как только рыба зарумянится, сковороду вынуть из духовки, посыпать рыбу рубленой зеленью петрушки и подать на стол.

Продукты: на 500 г линя — 3 картофелины, 2 ст. л. масла, 175 г сметаны, 2 ст. л. толченых сухарей, 30 г зелени петрушки, соль.

Линь (лещ), фаршированный кашей. Рыба 150 г, 100 г каши гречневой, 15 г масла сливочного или маргарина, 30 г сметаны, половина яйца, лук репчатый, сухари, зелень, соль.

Очистить рыбу от чешуи, удалить внутренности через жабры, тщательно вымыть и посыпать солью. В готовую рассыпчатую гречневую кашу добавить поджаренный из сливочном масле рубленый репчатый лук, крутое яйцо и для связи взбитое сырое яйцо. Этой кашей нафаршировать рыбу, положить ее на смазанный маслом противень, полить сметаной и посыпать сухарями. Поставить противень с рыбой в духовку и запечь рыбу, периодически поливая ее сметаной.

Подавать в блюде целиком, полив соусом, образовавшимся при запекании, и посыпав укропом. На гарнир подавать гречневую кашу с рубленым крутым яйцом.

Карп, сазан фаршированный. 110 г рыбы, 15 г хлеба пшеничного, 20 г молока, 5 яиц, 30 г репчатого лука, по 10 г свеклы и моркови, 150 г гарнира, 100 г — соус, мука, масло сливочное, чеснок, перец, зелень, соль.

Очистить рыбу от чешуи, отрезать голову и, не разрезая брюшка, удалить внутренности. Из рыбы, нарезанной поперек, вырезать мякоть и приготовить фарш. Этим фаршем заполнить те части каждого куска, из которых была вырезана мякоть.

В кастрюлю положить сырые нарезанные ломтики свеклы, моркови, репчатого лука, на них куски рыбы, наполненные фаршем, а затем опять слой овощей, слой рыбы и т. д. Уложив 3—4 ряда, залить рыбу и овощи холодной водой, добавить чеснок и варить в закрытой посуде 3—4 ч, поливая верхние слои рыбы бульоном, в котором она варится.

На бульоне, в котором варилась рыба, приготовить белый соус. Подавать рыбу на блюде или тарелке, сбоку положить отварной картофель, полить соусом и посыпать зеленью.

Для фарша срезанную с филе мякоть и репчатый лук пропустить через мясорубку, смешать с размоченным в молоке пшеничным хлебом, яйцом, маслом, солью, молотым перцем и вторично пропустить через мясорубку.

Карп, сазан жареный. 120 г рыбы, 150 г гарнира, мука, масло подсолнечное или топленое, масло сливочное, зелень, перец, соль.

Куски рыбы, нарезанные с кожей и костями или от филе без кожи и костей, посыпать солью, перцем, запанировать в муке, положить на сковородку с разогретым маслом и обжарить с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Готовую рыбу подавать политую маслом с жареным картофелем, рассыпчатой гречневой кашей или тушеной капустой. В гречневую кашу можно добавить рубленое яйцо.

Карп, сазан по-украински. Подготовленного карпа нарезать кусками, посолить, посыпать перцем, запанировать в муке и жарить до готовности. Расход продуктов, что и при жарке.

Слегка поджаренный лук положить на противень, добавить лавровый лист, уксус, сахар. Уложить жареную рыбу,

сверху добавить лук, залить бульоном, сваренным из отходов рыбы, тушить. При подаче к столу полить соком, в котором карп тушился, посыпать зеленью. На гарнир подавать жареный картофель.

Карп отварной. Очистить рыбу от чешуи, выпотрошить и тщательно промыть. Варить в небольшом количестве слабо подсоленной кипящей воды, положив в воду по половине моркови, петрушки, луковицу, 1—2 лавровых листа и немного перца. По готовности вынуть, обсушить. Подавать с зеленью петрушки. Отдельно подавать растопленное сливочное масло. Если же карпа едят холодным, его вынуть из кастрюли, в которой он варился, и после остывания подавать с зеленью и майонезом.

Карп, зажаренный в фольге. На 600 г карпа — 60 г масла, молотый тмин, молотый черный перец, соль.

Рыбу очистить, выпотрошить, вымыть, удалить крупные кости и разрезать на порции. Каждую порцию посолить, приправить молотым черным перцем и тмином. Фольгу смазать маслом и завернуть в нее каждую порцию рыбы так, чтобы не вытекал сок. Положить на противень и зажарить в духовке. Подавать с картошкой.

Карп по-польски. 1 карп средней величины, 2 ст. л. уксуса, 1 луковица, 1—2 моркови, 1 лавровый лист, 1 корень петрушки, кусочек сельдерея, 3 горошка черного перца, 2 штуки гвоздики, пол-литра темного пива, по 30 г изюма и миндаля, 50 г сухарей, половина стакана красного вина.

Карпа разделать на порционные куски, залить уксусом, добавить нарезанный лук, посолить, поперчить и оставить на полчаса для маринования. Овощи мелко порубить, приправить пряностями, залить половиной литра подсоленной воды и поставить кипятить на 40 мин на слабый огонь. Затем процеживают.

Пиво, измельченные сухари и миндаль, изюм помещают в кастрюлю с овощным отваром, дают закипеть. В этот же отвар помещают куски карпа, варят на слабом огне 20 мин. В конце варки можно добавить красное вино. Подают с отварным картофелем.

Карп по-венгерски. 1 кг карпа, 2 луковицы, 2—3 стручка сладкого перца, 2 яйца, 3—4 помидора, 1 ч. л. желатина, перец, соль.

Карпа почистить, вымыть, разрезать вдоль на два куска. голову, кости, молоки варят в течение часа в небольшом количестве воды. Добавляют сладкий перец, помидоры или лечо.

Бульон приправляют солью и красным перцем, выливают на куски рыбы и варят на слабом огне. Затем карпа остужают, перекладывают в глубокую кастрюлю, украшают кусочками крутого яйца, полосками красного перца, икрой и молоками. Желатин размягчают в половине стакана воды.

Для осветления бульона смешивают два белка с небольшим количеством воды. Выливают смесь в бульон, помешивают, кипятят. Затем снять с огня и влить бульон в желатин, довести до кипения. Снять бульон с огня и влить желатин. Процедить и вылить на рыбу. Поставить на холод. Отдельно подается соус из зелени.

Строганка по-казахски. На сазана (карпа) — 2 кг берут 100 г репчатого лука, 2 головки чеснока, половину стакана яблочного или винного уксуса, красный молотый перец, соль по вкусу.

Рыбу чистят, отделяют филе, нарезают небольшими кусочками и перемешивают в глубокой миске с уксусом. Добавляют лук, нарезанный тонкими колечками, тертый чеснок. Все слегка перчат и перемешивают. Оставляют под гнетом в закрытой посуде на 15—20 мин и подают к столу.

Котлеты «Здоровье». Рыба мороженая (треска, хек, сайда, пикша) — 500 г, хлеб пшеничный 4 кусочка, половина стакана молока, половина яйца, 1 луковица, 1 морковь, 1 ст. л. маргарина, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. панировочных сухарей, перец черный молотый, соль по вкусу.

Рыбу разделяют на филе (можно взять 250 г филе), пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, обжаренными на маргарине морковью и репчатым луком. В массу добавляют соль, перец молотый, яйца, тщательно мешают. Формируют котлеты, панируют их в сухарях, обжаривают с двух сторон на сковороде. Затем котлеты с подливой доводят до готовности в духовке.

Скумбрия в соусе из шампиньонов. 2 скумбрии, 1 ст. л. муки, 1—2 ст. л. сливочного масла или маргарина, 1—2 ст. л. тертого сыра, 1 ликерная рюмка белого вина, 1—2 ст. л. сливок, перец, соль, сок лимона, 1 желток, 150 г шампиньонов.

Скумбрию очистить, посолить, обрызгать лимонным соком. Растопить на сковороде масло и обжарить в нем рыбу с обеих сторон. Переложить ее в предварительно нагретую посуду и поставить в теплое место. В оставшийся жир добавить муку, немного воды и приготовить подливку, приправив ее солью, перцем, лимонным соком. Добавить желток, перемешать. Рыбу залить соусом. Подавать с тушенными в масле шампиньонами.

Судак отварной. 150 г рыбы, 3 моркови, 2 лавровых листа, 150 г гарнира, лук, соус, перец, зелень, соль.

Сварить рыбу с добавлением овощей и специй. При отпуске к рыбе можно добавить вареных раков и положить зелень петрушки веточками. Гарнир — отварной картофель — положить сбоку. Соус яично-масляный или из хрена с уксусом подается отдельно.

Так же можно приготовить треску, сома, налима.

Судак по-русски. 150 г рыбы, 100 г соуса, 100 г гарнира, морковь, петрушка, огурцы соленые, грибы, оливки, одна десятая часть лимона, перец, зелень, соль.

Морковь и корень петрушки нарезают брусочками, отдельно припускают до готовности. Соленые огурцы без кожи и семян нарезают ломтиками и варят. Так же нарезают вареные грибы, а оливки отделяют от рассола, у них вынимают косточки. Подготовленные продукты смешивают, заливают небольшим количеством горячего томатного соуса.

На припущенные порционные куски рыбы кладут морковь, петрушку, соленые огурцы, грибы, оливки, а сбоку отварной картофель. Рыбу поливают томатным соусом, кладут на нее ломтик лимона и посыпают зеленью.

Так же можно готовить щуку, треску, сома, налима, камбалу.

Судак, фаршированный целиком. С филе судака с кожей, но без костей срезать мякоть, оставляя ее на коже

слоем не толще 1 см, положить на филе подготовленный фарш, накрыть куском филе второй половины рыбы, придавая изделию форму целой рыбы.

На смазанный сливочным маргарином противень уложить рыбу, налить немного бульона, покрыть промасленной бумагой и припустить в духовке. Горячего судака подавать с отварным картофелем, полить рыбу томатным соусом.

Судак фри, панированный в сухарях. На одну порцию 115 г рыбы, 150 — гарнира, 100 — соуса, мука, сухари, жир, четверть яйца, дольки лимона.

Рыбу нарезать лентами длиной 20—25 см, шириной 3—4, толщиной 1,5—2. Для приготовления блюда можно использовать и мелких судаков — до 300 г. У мелкой рыбы после очистки и потрошения сделать глубокие разрезы с обеих сторон плавника, затем срезать оба филе, не отделяя их от головы и хвоста, удалить реберные косточки.

Подготовленную рыбу запанировать в муке, смочить в яйце и снова запанировать в сухарях. Рыбу, нарезанную лентами, свернуть в виде восьмерок и для сохранения формы наколоть на металлическую шпажку. Целых судачков вывернуть. Жарить 3—5 мин в большом количестве жира, потом поставить в духовку и дожаривать еще 3—5 мин.

При подаче к столу на рыбу положить ломтик лимона. Гарнир — жареный картофель или жареная зелень петрушки. Подавать соус.

Судак, запеченный с макаронами под молочным соусом. 150 г рыбы, 50 — макарон, 150 — молочного соуса, репчатый лук, петрушка, грибы, крабы, сыр, масло сливочное, соус паровой.

Сварить макароны и заправить их маслом. Куски рыбы припустить с добавлением петрушки и лука. Положить макароны в центре блюда или сковороды, на них — припущенную рыбу, на рыбу — вареные белые грибы, заправленные паровым соусом. Все залить молочным соусом средней густоты, посыпать тертым сыром, обрызгать маслом и запечь. Можно запекать рыбу без грибов и крабов.

Так же можно приготовить треску, щуку, карпа.

Котлеты из судака, фаршированные молочным соусом. 100 г рыбы, 75 — молочного соуса, столько же томатного соуса, 150 — гарнира, мука, сухари панировочные, яйца, жир или растительное масло, перец, зелень, соль.

Филе судака нарезать широкими тонкими кусками и слегка отбить.

На подготовленную рыбу положить густой молочный соус, смешанный с мелко рубленными шампиньонами или другими свежими грибами, посыпать солью, перцем, свернуть в виде сигары, запанировать в муке, затем смочить в яйце, запанировать в сухарях и жарить. Гарнир — картофель жареный или зеленый горошек. Можно подать и сложный гарнир: картофель, жареные кабачки или тыкву, цветную капусту. Отдельно подают томатный соус.

Судак по-походному. Судака потрошат, моют и солят изнутри. Кладут в него несколько горошин душистого перца, лавровый лист, 3—4 дольки чеснока, а остальное пространство заполняют брусникой, ежевикой или клюквой (что найдется на месте рыбалки). Перевязав шпагатом или обрывком лески тушку, ее заворачивают в несколько слоев мокрой бумаги и помещают в золу под угли костра. Через 30—40 мин кушанье готово. За время жарения пакет переворачивают с боку на бок пять раз.

Рыба, жаренная в бумаге. 80—100 г рыбы, подсолнечное масло, перец, лимон, соль.

Очищенную рыбу посолить и смазать подсолнечным маслом и лимонным соком, завернуть в смазанный подсолнечным маслом пергамент и печь на противне, смазанном маслом или решетке. Подается с вареным картофелем.

Рыбное жаркое. 500 г филе рыбы, 6—7 картофелин, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. пшеничной муки, 3 стакана сметаны, луковица, 9—10 шампиньонов, 2—3 дольки чеснока, 2,5 ст. л. топленого масла, соль, перец, черный молотый, зелень петрушки.

Куски филе с кожей посыпают солью, перцем, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до образования румяной корочки. Сырой картофель, нарезанный дольками, ту-

шат в сметане с пассерованным луком. За 10 мин до готовности картофеля кладут растертый чеснок. Поджаривают грибы. Все вместе тушат в духовке до готовности.

Рыба по-московски. Свежая рыба, картофель, репчатый лук, сваренные вкрутую яйца, сметана, соль, черный молотый перец, зелень.

Рыбу выпотрошить, очистить, отделить филе от костей, обвалить в муке, смешанной с солью, обжарить с обеих сторон. Картофель нарезать кружками, обжарить с обеих сторон. Лук нарезать кружками, обвалить в муке, обжарить, посолить, яйца нарезать кружками.

На противень положить слой картофеля, на него слой филе рыбы, на рыбу «чешуей» положить картофель, лук, яйца, слегка посолить, поперчить, залить сметаной, запечь в духовке до образования золотистой румяной корочки. Посыпать мелко нарезанной зеленью.

Рыба в кляре. Свежая рыба, жир кулинарный или растительное масло для жарки. Для кляра: 200 г муки, 4 желтка, половина стакана сливок или молока, 4 взбитых белка, соль, сахар, черный молотый перец.

Любая рыба, приготовленная в кляре, становится сочной, ароматной и аппетитной. Рыбу очистить, вымыть, отделить филе от костей. Крупную рыбу разрезать, а мелкую можно использовать целиком. Куски филе наколоть на вилку, обмакнуть в кляр. Он должен быть довольно густым, хорошо обволакивать рыбу. Ее обжарить с обеих сторон в хорошо разогретом жире до образования корочки.

Блюдо подавать горячим с овощами, картофельным пюре и зеленью.

Рыба в сметане. Рыба свежая (сом, карп, толстолобик) — 1 кг, сметана — 1 стакан, лук репчатый — 2 штуки, мука пшеничная — 2 ст. л., маргарин — 3 ст. л. перец, соль.

Подготовленную рыбу режут на небольшие куски, солят, перчат, панируют в муке и обжаривают с двух сторон до образования румяной корочки. Репчатый лук нарезают кольцами или полукольцами и обжаривают до полуготовности. На смазанную маргарином сковороду укладывают жареную рыбу, сверху — обжаренный репчатый лук, зали-

вают сметаной и запекают в духовке. Подают рыбу с жареным картофелем, салатом из свежей капусты, свежими овощами.

Саламис — рыбное филе по-гречески. 500 г рыбного филе, 2 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. растительного масла, 1 луковица, 1 долька чеснока, 1 рюмка белого вина, 2 ст. л. рубленой зелени, 250 г свежих огурцов, 250 г помидоров, 2—3 стручка сладкого перца, черный перец, соль.

Филе рыбы обрызгивают лимонным соком и солят. Выливают на сковородку половину указанного количества растительного масла и обжаривают в нем мелко нарезанные лук и чеснок, затем кладут рыбу, поливают вином и посыпают зеленью. Тушат 10—15 мин под крышкой.

Нарезают тонкими колечками стручки сладкого перца и обжаривают в оставшемся растительном масле. Через 10 мин добавляют очищенный от кожицы и нарезанный дольками огурец, а еще через 5 мин — половинки помидоров. Заправляют солью и перцем. Когда все овощи будут готовы, выложить их на рыбу и потушить все вместе еще 5 мин под крышкой на небольшом огне. Подавать в горячем виде с белым хлебом и картофелем.

Тавранчук. Филе рыбы нарезают кусками. Соленые огурцы очищают от кожицы и нарезают кусочками. Морковь, репу, корень петрушки нарезают кубиками, соленые грибы отжимают от рассола и мелко рубят. В горшочек кладут поочередно несколько слоев овощей, грибов, перец, лавровый лист и рыбу. Все это заливают небольшим количеством воды и тушат.

На одну порцию необходимо: 150 г рыбы, по 30 г моркови и репы, соленых огурцов — 30 г, соленых грибов — 10, петрушки 5 г.

Рыба по-домашнему. Рыбу обработать, удалить жабры. Положить в подсоленное по вкусу молоко на 20—30 мин, вынуть, обтереть полотенцем. Внутри и снаружи обтереть рыбу перцем, сахаром и солью, панировать в муке и обжарить до полуготовности. Уложить рыбу в глубокую сковороду, залить сметаной и поставить в нагретую духовку. Через 10 мин положить мелко нарезанный лук, снова

поставить в духовку и довести до готовности. Подавать к рыбе отварной или печеный картофель.

Пудинг из рыбы. Сварить картофель, размять его ложкой, развести молоком. Сварить рыбу, снять кожу, вынуть кости, размять и смешать с картофелем. Добавить 5 г распущенного масла, соли, желток и взбитый белок. Формочку смазать маслом, посыпать сухарями, выложить в нее всю массу, накрыть сверху промасленной бумагой, варить в водяной бане 40 мин.

Палочки рыбные. 3 средних куса филе камбалы, палтуса, трески, 3—4 стакана муки, 2 ч. л. соли, черный перец, 3 взбитых яйца, три четверти стакана панировочных сухарей, жир для жарки.

Разрежьте филе на 3-сантиметровые ломтики, смешайте муку с солью и перцем и обваляйте в ней рыбу. Окуните ее во взбитые яйца и обваляйте в сухарях. Раскалите жир в духовке и жарьте в нем палочки, пока они не зарумянятся, слейте жир и подавайте палочки с кетчупом или кислым соусом.

Жаркое по-зеленоградски. Рыба 800 г, картофель 6—8 штук, лук репчатый 2 штуки, стакан сметаны, морковь, маргарин, томат-паста, зелень, 400 г рыбного бульона (или воды), перец, соль.

Рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают на кусочки, кладут в горшочек. Сверху укладывают крупные кубики очищенного картофеля, заливают бульоном или водой и варят 5—10 мин. Затем добавляют обжаренные морковь и репчатый лук, сметану, смешанную с томатом-пастой. Горшочек закрывают крышкой и тушат в духовке до готовности. Блюдо посыпьте зеленью.

Рыба по-испански. 500 г трески или наваги, половина стакана белого вина, 1 небольшая луковица, 30 г масла или маргарина, 1 ч. л. тертого шоколада, горсть шампиньонов, 1 ст. л. муки, щепотка молотой гвоздики, щепотка корицы, перец, соль.

Лук мелко порубить и обжарить в половине указанного количества сливочного масла. Добавить муку и пережарить вместе с луком. Осторожно влить четверть литра

воды, и соус хорошо перемешать, чтобы не было комочков. Добавить вино и шоколад, гвоздику, корицу, соль и перец. Огнеупорную плоскую миску смазать жиром и поставить на край плиты или на очень маленькое пламя.

Разделенную на порционные куски рыбу положить в миску, залить соусом и тушить на слабом огне. Грибы очистить, мелко порезать, потушить в оставшейся части масла и за 10 мин перед подачей на стол положить в миску с рыбой. Подать рыбу с рисом.

Салака жареная. Салака мороженая или охлажденная — 600 г, 1,5 ст. л. пшеничной муки, 3 ст. л. растительного масла, 2—3 веточки петрушки.

Салаку потрошат, промывают, солят, перчат, панируют в муке и обжаривают с двух сторон до образования румяной корочки, затем доводят до готовности в духовке. Подают с отварным или жареным картофелем, свежими овощами, украшают зеленью петрушки.

Рыба в молоке с луком. 250 г филе рыбы, мука, 30 г растительного масла, 200 г молока, зелень, 300 г отварного картофеля.

Филе рыбы с кожей, без костей нарезают по 1—2 кусочка на порции, панируют в подсоленной муке и обжаривают до полуготовности. Репчатый лук шинкуют полукольцами. В посуду с толстым дном кладут слой лука, на него слой обжаренной рыбы, засыпают вторым слоем лука, заливают горячим молоком так, чтобы продукты были покрыты полностью, и тушат, пока лук не станет мягким. В конце тушения можно добавить красный перец и соль по вкусу. Подают с отварным картофелем, посыпают рубленой зеленью.

Рыба под ореховым соусом. 1 кг рыбы (сом, карп, сазан, толстолобик), полстакана очищенных орехов (лучше грецких), 1 ст. л. сливочного масла, 1 луковица, половина чайной ложки пшеничной муки, 1—2 зубца чеснока, 1 ст. л. уксуса, две трети стакана рыбного бульона или воды, 2 ст. л. рубленой петрушки, соль, перец по вкусу.

Подготовленную рыбу нарезают на куски, отваривают в небольшом количестве подсоленной воды 15—20 мин.

Готовую рыбу заливают горячим ореховым соусом и охлаждают. Подают с соусом в холодном виде.

Для приготовления соуса репчатый лук мелко нарезают, обжаривают на сливочном масле, добавляют муку, разведенную рыбным бульоном или водой, проваривают. Затем в соус кладут специи, толченый чеснок и разведенные водой измельченные грецкие орехи. В готовый соус добавляют уксус и рубленую зелень.

Шарики из трески. 500 г трески, 600 г картофеля, яйцо, 1 ст. л. сливочного масла, перец, соль, мука для панировки, жир для жарки.

Отваренную треску очистить от кожи, удалить кости и размять рыбу (можно пропустить через мясорубку). Смешать с вареным картофелем или картофельным пюре, добавить яйцо и растопленное сливочное масло, приправить солью и перцем и сформировать из полученной массы шарики. Шарики обвалять в муке и зажарить на сковороде или в форме, к ним подать томатный соус или соус из хрена.

Скумбрия по-весеннему. 1 кг скумбрии, 1 ст. л. соли, 2 ст. л. уксуса, 1 луковица, 1 ломтик лимона, пучок укропа, 2 ст. л. майонеза, 3—4 ложки сливок, 1 ст. л. мелко нарубленной зелени петрушки, 2 сваренных вкрутую яйца, 1—2 помидора, немного зеленого лука.

Скумбрию очистить, положить в кипящую на слабом огне воду, добавить соль, уксус, ломтик лимона и укроп, а также разрезанную пополам луковицу. Рыбу оставить на ночь в той воде, в которой она варилась. На другой день снять с рыбы кожу и разделить скумбрию на две половины. Положить рыбу на блюдо. Майонез разбавить сливками, добавить мелко нарубленную зелень и залить получившимся соком скумбрию. Оставшейся зеленью посыпать рыбу сверху. Блюдо украсить ломтиками яиц и помидоров. К рыбе подавать отварной картофель и салат из огурцов.

Рыба «Сюрприз». 1200 г мороженой рыбы или 600 г филе, 2 яйца, 2—3 луковицы, 4 ст. л. тертого твердого сыра, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. рубленой зелени петрушки, 1,5 ст. л. уксуса, 1 стакан воды, 1 ч. л. растительного масла, соль, перец.

Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают по 2 кусочка на порцию и маринуют в течение 20—30 мин на холоде. Для приготовления маринада растительное масло, соль, перец черный молотый и уксус смешивают с водой.

На фольгу, смазанную сливочным маслом, кладут одно филе, посыпают тертым сыром, накрывают вторым филе. Фольгу закрывают конвертом, укладывают на противень или сковороду, ставят в духовой шкаф на 15—20 мин. Для приготовления фарша соединяют обжаренный репчатый лук, измельченную зелень, мелко нарубленные яйца.

Рыба со взваром. Отварить бульон из голов, плавников и костей рыбы. Дать настояться, процедить. В отваре сварить филе рыбы с корнем петрушки, луком, огуречным рассолом (можно с кожицей соленых огурцов), перцем, лавровым листом. Припустить рыбу под крышкой до готовности, снимая пену.

Вынуть филе рыбы. Бульон процедить. Прогреть на сковороде муку, развести рыбным бульоном, добавить нарезанные кубиками, очищенные от семян и кожицы соленые огурцы. Этим соусом обильно полить филейные куски рыбы.

Рыба в манной крупе. Речную рыбу разделить на куски, обвалить в манной крупе, смешанной с небольшим количеством соли и перца. Обжарить на большом огне в течение 3—5 минут.

На дно посуды выложить нарезанный отварной картофель, сверху положить рыбу, добавить кипящей воды и на 5—6 мин поставить в духовку. Подавая на стол, блюдо посыпать свежей зеленью.

Рыба отварная под горчичным соусом. 800—1000 г рыбы, для отвара по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 головка репчатого лука, 2 лавровых листа, 4 горошины душистого перца, 1 стакан разведенного уксуса. Для соуса: 1 ст. л. горчицы, половина столовой ложки муки, 1 ст. л. сливочного масла, 3 желтка, лимонный сок, соль и сахар.

Подготовить рыбу. Отделить головы, плавники, хвосты и сложить их в кастрюлю. Добавить коренья, лук, специи,

соль. Влить 4 стакана холодной воды. Поставить на огонь и варить 1 ч. Куски рыбы посолить, сложить в керамическую посуду и залить разведенным уксусом. Процедить подготовленный рыбный бульон и, добавив в него куски рыбы, проварить на сильном огне до готовности.

Тщательно растереть горчицу с пассерованной мукой и сливочным маслом, разбавить горячим процеженным бульоном, добавить лимонный сок и сахар, прокипятить. Растереть сырые желтки, постепенно подливая в них горячий соус, все время помешивая, чтобы желтки не свернулись. Выложить рыбу на блюдо и полить соусом. На гарнир подается горячий отварной картофель. Соус рекомендуется готовить, пока рыба варится, чтобы она не остыла.

Зразы рыбные, фаршированные луком и грибами. Разделать рыбу, снять кожу, отделить от костей, пропустить два раза через мясорубку, соединить с размоченным и отжатым хлебом, посолить, хорошо помешать. Сделать лепешки. Лук мелко шинковать, припустить в масле и охладить, добавить мелко нарезанные шинкованные маринованные грибы и рубленую зелень, посолить, перемешать.

Начинку выложить на приготовленные лепешки, края защипнуть, придать овальную форму, запанировать в сухарях, обжарить в масле и поставить в духовку для дожаривания на 5—7 минут.

Щука с картофелем по-немецки. Очистить щуку, нарезать кусками, посолить. Сварить бульон из кореньев и пряностей, опустить в него щуку. Когда она уварится, переложить в другую кастрюлю, поставить на пар. бульон процедить. В нем сварить картофель.

Распустить полторы ложки масла и поджарить на нем половину мелко изрезанной луковицы, смешать с двумя ложками муки, развести с 2 стаканами рыбного бульона, влить стакан сметаны, вскипятить. Рыбу переложить картофелем, облить соусом, перед тем, как подавать на стол, разогреть.

Рыбные оладьи. Подготовленную рыбу (щука, судак, сом, камбала, ставрида и другие) разделить на части, приготовить филе. Мякоть рыбы и белокочанную капусту дважды пропустить через мясорубку, добавить муку, соль,

сахар. Тесто для оладий хорошо перемешать. Разогреть до кипения растительное масло на сковороде, поджарить оладьи с каждой стороны. Перед подачей полить их сметаной, посыпать зеленью петрушки, укропом.

Рыбные котлеты по-одесски. На 1 кг рыбы, 200 г пшеничного хлеба, стакан молока или воды, 6 луковиц, 6 зубчиков чеснока, 2 яйца, 0,5 стакана растительного масла, 2 ст. л. мелко нарезанного укропа, 3 помидора, 2 огурца, перец, соль.

Свежую рыбу очистить, удалить внутренности, промыть, отделить мякоть от костей и кожи. Филе рыбы нарезать на небольшие куски, добавить к нему мякиш пшеничного хлеба, замоченного в молоке, пассерованный лук и дважды пропустить через мясорубку. Полученную массу заправить солью, молотым перцем, тертым чесноком, добавить сырые яйца, хорошо помешать, затем взбить. Готовую массу разделить на части и скатать шарики.

Каждый шарик положить в кусочек рыбьей кожицы, прижать, придать ему плоскую форму, поджарить с обеих сторон. Репчатый лук мелко нарезать и поджарить на растительном масле, затем, подливая по ложке воды, закрыть и тушить. В луковый бульон опустить поджаренные рыбные котлеты и тушить на слабом огне до готовности. Блюдо подавать на стол со свежими помидорами и огурцами, украсить зеленью.

Гуляш из рыбы. 800 г рыбного филе, 100 г растительного масла или маргарина, 2 луковицы, 3 ст. л. томата-пасты, чайная ложка горчицы, 2 ст. л. сметаны, зелень, соль.

Рыбное филе разрезать на куски, обжарить на растительном масле, добавить мелко нарезанный лук, томат-пасту. Все выложить в кастрюлю, добавить соль, горчицу и тушить. Когда рыба станет мягкой, добавить сметану и при подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.

Морской окунь, отваренный в молоке. 500 г рыбы, 1 ст. л. сливочного масла, 1,5 ложки молотых сухарей, молоко, соль.

Рыбу нарезать кусками и посолить. Распустить в кастрюле сливочное масло, всыпать сухари, добавить молоко,

В кипящую жидкость опустить рыбу, посыпать зеленью. Готовую рыбу переложить на блюдо вместе с соусом. На гарнир — отварной картофель. Соус рекомендуется готовить, пока рыба варится, чтобы она не остыла. Если соус недостаточно густой, его после того, как рыба вынута, следует прокипятить.

Рыба, жаренная во фритюре. Жарка во фритюре — это жарка в большом количестве жира, нагретого до 180—190°, при полном погружении в него продукта. Соотношение жира и обжариваемого продукта 4:1. Жарить рыбу в течение 3—5 мин до образования румяной корочки по всей ее поверхности. Затем рыбу вынимают, дают жиру стечь и дожаривают в духовке 5—7 мин.

Крокеты рыбные. 600 г рыбного филе, ломтик черствого белого хлеба, 4 ст. л. молока, 2 яйца, 2 ст. л. тертого сыра, соль, перец, молотые сухари.

Белый хлеб залить молоком. Если у филе темная, толстая кожа, снять ее, а филе пропустить через мясорубку вместе с отжатым замоченным хлебом. Добавить к массе яичные желтки, тертый сыр, соль, перец. Яичные белки взбить. Из массы сформировать круглые шарики, смочить в белке и панировать в сухарях. Жарить крокеты во фритюре. При этом жир должен быть хорошо разогрет, но нельзя допускать, чтобы он дымился. Когда крокеты обжарятся до светло-желтого цвета, всплывут, вынуть их шумовкой, положить на сито, чтобы стек жир. Подавать с тушеными овощами, салатом и соусом.

Блинчики с рыбой. 200 г муки, 5 яиц, 0,5 л молока, консервированная рыба, соль, черный молотый перец, жир для жарки.

Из муки, яиц, молока, соли, перца приготовить тесто. Немного жира положить на сковороду, налить тесто и обжарить. Сверху положить кусочки консервированной рыбы, сбрызнуть маслом и жарить до готовности.

Рыбная пицца по-итальянски. 100 г творога, 3 ст. л. молока, 4 ст. л. растительного масла, яйцо, 250 г муки, 20 г дрожжей, 3 ст. л. томата-пасты, 500 г отварной или копченой рыбы, 500 г помидоров, 50 г репчатого лука, укроп, соль.

Из творога, молока, растительного масла, яйца, муки, соли, дрожжей приготовить тесто. На смазанную форму выложить раскатанное тесто, нанести тонкий слой томат-пасты, выложить кубики рыбы, кружки помидоров, репчатый лук и запекать 30 мин при температуре 200°. При подаче на стол посыпать измельченным укропом.

Рыбный шницель. 500 г филе рыбы, яйцо, 4 ст. л. панировочной смеси, 1,5 ст. л. масла растительного, 200 г сливочного масла, треть лимона, зелень петрушки или укропа.

Филе без кожи и костей слегка отбивают, посыпают солью, перцем, смачивают в яйце и панируют в смеси. Жарят с обеих сторон до образования румяной корочки. На тарелку кладут шницель, поливают его растопленным сливочным маслом, сверху кладут дольку лимона, а вокруг — жареный картофель или овощи. Посыпать кушанье мелко нарезанной зеленью.

Рыбно-мясной рулет. 750 г рыбного филе, 200 — измельченной говядины, зелень, 1 большая луковица, 2 яйца, 150 г белого хлеба, 1 ст. л. горчицы, 50 г шпика, соль, молотый красный перец.

Пропущенное через мясорубку рыбное филе перемешать с говядиной, мелко нарезанной луковицей, яйцами, размоченным и отжатым хлебом, горчицей, солью и перцем. Половину массы выложить в смазанную жиром гусятницу. Быстро поджарить нарезанный кусочками шпик, посыпать красным перцем, положить полосками по поверхности массы, накрыть оставшейся массой. Поставить в духовку на 50 мин.

Поджарка из рыбы. 500 г рыбного филе, 1 ст. л. пшеничной муки, 4 луковицы, 4 ст. л. масла топленого, зелень, 600 г гарнира.

Филе с кожей без костей нарезают по 4—6 кусочков на порцию, посыпают перцем, солью, панируют в муке, слегка обжаривают в масле, добавляя измельченный лук и доводят до готовности в духовке. Поджарку можно готовить с томатом. Его добавляют сразу после обжаривания лука. Подают поджарку с жареным или отварным картофе-

лем или с картофельным пюре. Посыпают мелко нарезанной зеленью.

Рыбный омлет. 400 г рыбного филе, 4 яйца, 8 ст. л. молока, столовая ложка муки, 4 ст. л. масла, зелень, соль.

Филе рыбы запанировать в муке, обжарить с обеих сторон на разогретой сковороде, нарезать на мелкие кусочки. Яйца взбить, добавить молоко, соль, мелко нарезанную зелень и залить смесью жареное филе. Жарить омлет на слабом огне, чтобы жир равномерно распределился на сковороде. Когда омлет загустеет, разрезать его на порции. Подавать с отварным картофелем и зеленым горошком.

Рыбный рулет запеченный. 600 г рыбного филе, 2 ломтика белого хлеба, луковица, яйцо, 0,5 стакана молока, 2 ст. л. масла, молотый перец, соль, зелень петрушки.

Филе рыбы, лук, белый хлеб, размоченный в молоке, пропустить через мясорубку, посолить, добавить перец, взбитое яйцо и вымешать массу. Добавить растительное масло или густую сметану, хорошо помешать. Мокрыми руками сформировать продолговатый рулет, положить на посыпанный сухарями противень и запечь в духовке, поливая бульоном или сметаной.

Сациви из рыбы. 1 кг рыбы, сок лимона, немного муки, жир для жарения.

Рыбу очистить, посолить, сбрызнуть соком лимона, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Подавать с соусом сациви. Соус готовится из 50 г масла, 150 г грецких орехов, 130 г репчатого лука, 1 ст. л. муки, 1 желтка, 0,5 головки чеснока, 30 г винного уксуса, четверти чайной ложки красного молотого перца, 1 лаврового листа, 400 г куриного бульона, пучка зелени, соли по вкусу, корицы в порошке, молотой гвоздики, шафрана.

Лук и чеснок очень мелко нарубить и следка обжарить в сливочном масле. Затем добавить муку и, постоянно помешивая, медленно влить куриный бульон. Дать вскипеть и снять с огня. Молотые орехи смешать с зеленью, добавить красный перец, желток, прокипяченный винный уксус, прочие компоненты, и все перемешать. Непрерывно

помешивая, поставить в миску с холодной водой и мешать до тех пор, пока соус не остынет и не загустеет.

Баже из рыбы. На 600 г рыбы: 150 г очищенных грецких орехов, 3—4 зубчика чеснока, 2—3 ст. л. винного уксуса, красный молотый перец, зелень, соль.

Очищенную и нарезанную на куски рыбу посолить, обвалять в сухарях и обжарить на растительном масле. Готовую рыбу выложить на блюдо. Для приготовления соуса истолочь орехи или провернуть через мясорубку с чесноком, добавив перец и соль. К полученной массе добавить зелень, постепенно перемешивая, и развести кипяченой теплой водой, добавив уксус. Уложенную на блюдо рыбу залить соусом, охладить и подать на стол.

Рыба, тушенная с рисом. 600—800 г рыбы, 2 ст. л. топленого масла и 2 ст. л. подсолнечного масла, 2 головки репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 500 г помидоров, 100 г риса, 1 стакан белого столового вина или разведенной по вкусу лимонной кислоты, соль и молотый перец.

Подготовленную рыбу нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, положить в кастрюлю, добавить топленое и растительное масло, потушить с помидорами и специями. В конце варки добавить вино. Рассыпчатый рис готовится отдельно. В него можно добавить по вкусу кетчуп.

Рыба кладется в центре блюда, по сторонам от нее рис. Украшают зеленью петрушки и укропом.

Сом, налим жареный с помидорами. Филе рыбы без кожи и костей нарезать на порционные куски, запанировать в муке и поджарить на топленом масле. Свежие помидоры погрузить в кипяток на 2—3 мин, снять с них кожицу, разрезать пополам, посыпать солью и перцем и обжарить. На жареную рыбу положить поджаренные половинки помидоров, посыпать зеленью петрушки и подать на сковороде.

Расход продуктов на порцию: 125 г рыбы, 100 — помидоров, 15 — масла или сала, мука, перец, зелень, соль.

Сом в тесте жареный. Рыба 100 г, томатный соус, жир, 1 яйцо, 40 г муки, 50 г майонеза, жир, лимонная кислота, лимон, перец, зелень, соль.

Замариновать рыбу. Для этого филе без кожи и костей, нарезанное брусками, положить в неокисляющуюся посуду, добавить соль, молотый перец, лимонный сок или лимонную кислоту, веточки зелени петрушки и поставить в прохладное место на 25—30 мин.

Приготовить тесто. В холодное молоко или воду положить соль, подсолнечное масло, муку и замесить некрутое тесто, добавив взбитые в густую пену яичные белки. Тесто необходимо перемешать.

Каждый кусочек маринованной рыбы обмакнуть в тесто, быстро опустить в горячий фритюр и жарить 2—3 мин, слегка покачивая посуду с жиром, чтобы кусочки рыбы равномерно обжаривались. Готовую рыбу сложить на блюдо, подавать с долькой лимона и зажаренной зеленью петрушки. К рыбе можно пожарить соломкой картофель и томатный соус.

Так же готовят налима, щуку, судака, треску.

Сом, налим в томатном соусе с грибами. На одну порцию 125 г рыбы, 150 — картофеля, 125 — соуса, масло сливочное, зелень, сыр, соль.

На сковороду налить немного томатного соуса с грибами, положить припущенную рыбу, вокруг нее разместить ломтики вареного картофеля и все залить томатным соусом с грибами. Посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь. Подавать на сковороде.

Так же можно приготовить налима, судака, щуку, морского окуня и другую рыбу.

Щука паровая. 150 г рыбы, 20 — репчатого лука, 75 — бульона, 30 — грибов, 50 — кореньев — моркови, петрушки или сельдерея, 60 — сливочного масла, 10 виноградного белого вина, 75 — соуса, соль, лимонная кислота, кусочек лимона, перец.

Кусочки филе с кожей без костей положить в кастрюлю в один ряд, посыпать солью и перцем, добавить ломтики петрушки, сельдерея и репчатого лука, залить бульоном так, чтобы рыба была покрыта наполовину, и припустить на слабом огне в закрытой посуде. На щуку, уложенную на блюдо, положить вареные грибы, а сбоку — отварной картофель. Бульон, оставшийся после припускания рыбы, на-

половину выпарить, добавить белый соус, виноградное сухое белое вино и варить до тех пор, пока смесь не приобретет консистенцию сливок. Затем заправить сливочным маслом, лимонной кислотой, солью, процедить сквозь сито или марлю и полить рыбу.

Рыбу с паровым соусом можно приготовить и без грибов, заменив их кореньями.

Так же готовят осетровые, лососевые, тресковые рыбы, окуня и камбалу.

Камбала, палтус отваренные с соусом. Рыба 125 г, гарнир — 150, овощи и специи дляпряного отвара, соус (50 г).

Сварить куски рыбы в пряном отваре. На гарнир — отварной картофель. Подать рыбу с томатным соусом польским, яично-масляным, с каперсами или холодным соусом из хрена и уксуса.

Камбала, палтус с яблоками и луком. 150 г рыбы, 100 — яблок, 20 — лука-порея, 50 — сметаны или 20 сливочного масла, виноградное белое вино, перец, соль.

Нарезать ломтиками очищенные антоновские яблоки и белую часть лука-порея. Положить яблоки и лук на смазанную маслом сковородку, а на них куски рыбы, посыпать солью, перцем. Все это залить небольшим количеством бульона, добавить виноградное белое вино и припустить в духовке, время от времени поливая рыбу отваром.

Готовую рыбу переложить на блюдо. Отвар с яблоками и луком откинуть и протереть, затем выпарить отвар на половину объема, заправить сметаной или сливочным маслом, довести до вкуса и залить рыбу.

Камбала тушеная со сладким перцем. 150 г рыбы, 50 — помидоров, 30 — сладкого стручкового перца, 15 — подсолнечного масла, мука, луковица, бульон, чеснок, перец, 150 г гарнира.

Нашинковать репчатый лук, пассеровать на подсолнечном масле, добавить сладкий стручковый перец, нарезанный соломкой, и вместе с луком пассеровать еще 5—10 мин. Затем положить помидоры, очищенные от ко-

рочки, кожицы и семян, нарезанные дольками, залить рыбным бульоном и прокипятить.

Куски рыбы посыпают солью, перцем, панируют в муке, обжаривают в масле, кладут в бульон с овощами. Добавить растертый с солью чеснок и тушить рыбу на слабом огне до готовности.

На гарнир подают отварной картофель.

Камбала, палтус, запеченные с помидорами. Расход продуктов, что и в предыдущем рецепте, только добавляются вместо перца грибы. Припущенную рыбу кладут на сковородку и обкладывают поджаренными половинками помидоров. На рыбу кладут вареные белые грибы и кусочки крабов, заливают ее томатным соусом с грибами, посыпают тертым сыром, сбрызгивают сливочным маслом и запекают.

Подают на сковородке, посыпают зеленью.

Так же можно приготовить карпа, сазана, окуня и другую рыбу.

Щука тушеная с хреном. 150 г щуки, 100 — сливочного масла, корень хрена, 1 ст. л. уксуса, 1 ч. л. сахара, 600 г картофеля, зелень, соль.

Щуку очистить, порезать на куски, посолить. Очищенный хрен натереть на терке и слегка поджарить на сливочном масле. В хорошо смазанную кастрюлю сложить кусочки щуки. Сверху посыпать поджаренным хреном, залить сметаной и тушить на слабом огне.

Тушеную щуку переложить в другую посуду, а сметану, в которой она тушилась, заправить сливочным маслом, уксусом и сахаром.

На гарнир подается отварной картофель.

Жареная форель. 600 г форели, 60 — сливочного масла, 4 яйца, 1 яичница-глазунья, 1—2 ст. л. петрушки или эстрагона, перец, соль.

Форель почистить, вымыть, срезать спинные плавники и обжарить в сильно разогретом масле до образования хрустящей корочки. Яйца взбить, посолить, поперчить и полить этой смесью рыбу. Поместить в духовку на 3—5 мин.

Рыбу посыпать зеленью, украсить сверху яичницей-глазуньей. Подавать на сковородке.

Форель по-охридски. 500 г рыбы, 200 — петрушки, 2 дольки чеснока, 50 г чернослива, 4 яйца, 2 лимона, растительное масло, перец, соль.

Рыбу почистить, промыть и наполнить предварительно размельченным черносливом. Залить кипящей водой. Половину нарезанной зелени и мелко нарубленного чеснока (1 долька) потушить в растительном масле. Положить рыбу, оставшееся растительное масло, уксус, немного воды. Приправить солью и перцем. Запекать в горячей духовке 20—30 мин. Быстро переложить на нагретое блюдо.

Яйца взбить, смешать с мелко нарезанным чесноком (1 долька) и петрушкой и влить сок лимона. Яйца влить на сковородку, где жарилась рыба, помешивая. Когда яичница загустеет, выложить ее на форель, украсить ломтиками лимона.

Жерех запеченный. Рыба 120 г, 6 — мука, 15 — масло топленое, 40 — белый хлеб, 50 — яйца, 120 — молоко, 15 — сыр, 10 — сметана.

Филе рыбы с кожей или без кожи и костей нарезать на куски, посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить на топленом масле. Затем рыбу положить на смазанную маслом сковородку.

Сырое яйцо смешать с молоком, посолить, добавить тертый сыр и белую панировку. Этой смесью залить куски рыбы и запечь в духовке. Подавать рыбу горячей на той же сковородке, на которой она запеклась.

Так же можно приготовить судака, сома и другую рыбу.

Навага фри. 115 г рыбы на порцию, 6 г муки, шесть часть яйца, 20 г сухарей, 12 — жира, ломтик лимона, 150 г гарнира, соль, зелень.

Запанировать подготовленную рыбу в муке, яйце и сухарях и обжарить во фритюре. Затем в духовке запекать до готовности.

Угорь, жаренный на вертеле. 150 г рыбы, 10 — сливочного или оливкового масла, 25 — лука репчатого, 100 —

помидоров и огурцов, 10 — салата или зелени. Для соуса: 50 г красного соуса, 10 — вина, 5 — лимонного сока, 5 — зелени.

Снять с угря кожу, тщательно вымыть, удалить влагу салфеткой, разрезать на порционные куски. Их надеть на металлические шпажки, смазать оливковым или растопленным сливочным маслом и жарить над горящими углями (без пламени), периодически смазывая рыбу маслом.

Когда рыба будет готова и подрумянится, посыпать мелкой солью, снять со шпажек на блюдо, полить небольшим количеством красного соуса, остальной соус подать в соуснике. Гарнир — нарезанный лук (репчатый или зеленый), огурцы, помидоры и веточки зелени петрушки или зеленый салат.

Для соуса белое виноградное вино влить в красный мясной соус, нагреть до кипения, добавить лимонный сок и зелень петрушки, укропа.

«Сюрприз для жены». Для теста: 1 стакан пшеничной муки, 1 стакан манной крупы, 0,5 стакана кефира, 0,5 стакана пива, 2 ст. л. красного сухого вина, соль. Для начинки: 3 средней величины рыбы, 2 луковицы, 2 крупные моркови, 1 репа, соль, листья малины, смородины (сухие), по вкусу черный перец молотый, гвоздика, мускатный орех.

Тесто раскатать тонким пластом (не более 1 см). На него кладут рубленый репчатый лук, нашинкованную соломкой репу и морковь. На овощную «подушку» кладут тонкие кружки сырой рыбы (лучше карпа), посыпают молотым черным перцем, натертой гвоздикой, мускатным орехом и заворачивают рыбу в тесто так, чтобы получился пакет, а рыба и начинка не были видны.

Подготовленную лепешку кладут на сухой противень и ставят в горячую духовку (200—220°) на 30—40 мин, периодически проверяя духовку, чтобы тесто не пригорело. Готовую рыбу вынимают, смазывают поверхность слоем масла и подают к столу. Аккуратно разрезают рыбу на куски вместе с тестом и начинкой. К ней подают масло, сметану, майонез.

Так можно готовить любую рыбу, меняя начинку в зависимости от времени года и условий.

Рыба с картофелем по-екатеринбургски. 500 г рыбного филе, 200 — репчатого лука, 750 — картофеля, 5 — лаврового листа, 5 — перца горошком.

Рыбу почистить, промыть, нарезать, посолить, посыпать перцем. На дно кастрюли положить слой нарезанного репчатого лука, 5—6 лавровых листиков, 10 горошин черного перца, сверху рыбу. Закрыть ее слоем репчатого лука, добавить лаврового листа и перца. Сверху положить остальную рыбу и закрыть слоем репчатого лука, лаврового листа и перца.

Рыбу залить горячей водой и варить 2—3 ч на слабом огне. Если рыба нежная, добавить немного растительного масла. Для цвета желательно положить 1—2 ломтика свеклы. Картофель нарезают кружочками толщиной 0,5 см, кладут в кастрюлю, где варится рыба, осторожно помешивая. Вместо картофеля можно использовать цветную капусту.

Котлеты по-уральски. На одну порцию: 65 г рыбного филе, 10 — сметаны, 12 — молока, 10 — репчатого лука, 7 — лука, 13 — морковной ботвы, четверть яйца, специи.

Рыбный фарш пропускают через мясорубку, добавляют соли, перца, молока, муку, взбивают. Формируют лепешки. На лепешку положить сливочное масло, панировать в сухарях, пожарить. Подавать к столу с картофелем.

Рыба, фаршированная по-исетски. 950 г рыбы, 1 луковица, 5 яиц, 50 г молока, 200 — муки, соль, 100 г жира, петрушка.

Рыбу разделывают на филе с кожей, удаляя позвоночник и реберные кости. Филе с кожей делят на равные части. Часть филе используют для приготовления кнельной массы, другую — слегка отбивают и посыпают черным молотым перцем. На середину филе укладывают кнельную массу, заворачивают, придавая форму рыбы, смазывают желтком яйца, панируют в муке. Обжаривают рыбу с обеих сторон, затем доводят до готовности в духовом шкафу. Рыбу нарезают и подают горячей или холодной.

А для приготовления кнельной массы рыбу пропускают через мясорубку, добавляют мякоть черствого пшеничного хлеба, мешают и еще раз пропускают через мясорубку. Добавляют яичный белок, солят.

Рыба, фаршированная хлебом и сыром. Из пшеничного хлеба нарезать два стакана кубиков. Подготовить 500—600 г рыбного филе, 2 ст. л. растительного масла, яйцо, 2 ст. л. нарезанного репчатого лука, 0,5 стакана тертого сыра, 2 стакана воды, перец, соль.

Лук потушить в растительном масле, положить в миску с кубиками пшеничного хлеба, тертым сыром, взбитым яйцом, поперчить, посолить, добавить немного воды, все перемешать.

Филе любой рыбы разрезать на продолговатые куски, на каждый положить приготовленный фарш, завернуть в фольгу, смазанную растительным маслом, и запечь в духовке. Подавать с зеленью.

Шарики в рыбной кожице. 1 кг рыбы, 200 г пшеничного хлеба, 1 стакан молока или воды, 6 луковиц, 6 зубчиков чеснока, 2 яйца, 0,5 стакана растительного масла, соль.

Свежую рыбу почистить, удалить внутренности, промыть, отделить мясо от костей и кожи. Полученное филе нарезать на небольшие куски, добавить мякиш черствого пшеничного хлеба, замоченного в молоке, пассерованный лук и дважды пропустить через мясорубку. Массу заправить солью, молотым перцем, тертым чесноком, добавить сырые яйца, помешать и взбить. Из массы скатать шарики. Каждый шарик обернуть кусочком рыбной кожицы, придать плоскую форму, жарить с обеих сторон.

Репчатый лук мелко нарезать и поджарить на растительном масле, подливая по ложке воды, потушить в закрытой посуде. Затем в луковый бульон опустить поджаренные шарики в кожице, тушить на слабом огне до готовности.

Гарнир — жареная картошка или пюре. К блюду подавать мелко измельченную зелень.

Пельмени с рыбой. 700 г рыбы, луковица, 0,5 яйца, 0,5 стакана сливок, перец, соль.

Любую рыбу разделать на филе. Пропустить через мясорубку, добавить лук, соль, перец, развести со сливками и молоком, перемешать. Тесто готовится, как для любых пельменей. Варить 15—20 мин. Подавать со сливочным маслом, сметаной или майонезом.

Пельмени мясо-рыбные. 2 ст. л. рыбного фарша, столько же мясного, 2 ст. л. тертой моркови, соль.

В фарш добавить морковь (можно сок), молоко, сыворожку. В остальном готовятся, как обычные пельмени. Важно, чтобы фарш не был сухим.

Вареники с рыбой и свежей капустой. 300 г рыбы, 400 — капусты, 6 луковиц, сливочное масло, соль, перец.

Белокочанную капусту нашинковать, посолить, посыпать сахаром, помешать, дать отстояться, чтобы вышел сок, отжать и поджарить на масле (сливочном или растительном) вместе с нашинкованным репчатым луком. Добавить пропущенную через мясорубку вареную или жареную рыбу, черный молотый перец. Перемешать. Подготовить вареники, отварить в подсоленной воде.

Вареники с рыбой и квашеной капустой. 200—300 г рыбы, 400 — капусты, 6 луковиц, 0,5 стакана растительного масла, перец, соль.

Капусту промыть и поджарить вместе с луком на растительном масле. Соединить с измельченной вареной или жареной рыбой. Добавить перец и соль. Подготовить вареники, отварить в подсоленной воде.

Клецки рыбные. 500 г рыбного фарша, 2 луковицы, 2 яйца, 1 ч. л. сахара, мука, соль, перец.

Рыбное филе пропустить через мясорубку вместе с луком. В фарш добавить муку, черный перец, соль, сахар, гашенную уксусом воду. Замесить не очень крутое тесто. Сделать клецки. Отварить в подсоленной воде. В фарш можно положить сырые яйца.

Рыбная солянка на сковороде. На 500 г рыбы: 1 кг свежей капусты, 4 ст. л. сливочного или растительного масла, 2 луковицы, 2 ст. л. томата-пюре, 2 маринованных или консервированных огурца, 100—150 г маринованных стручков сладкого перца или маринованных фруктов (сливы, яблоки), или овощных консервов, приготовленных на растительном масле, 1 стакан рыбного бульона или горячей воды, 1 лавровый лист, 2 ст. л. молотых сухарей, 2 ст. л. тертого сыра. Для тушения капусты: 2 ст. л. жира, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. томата-пюре.

Нашинковать лук, пассеровать его на сливочном или растительном масле (2 ст. л.), добавить томат-пюре, на рубленные огурцы и другие продукты. Затем добавить сырое рыбное филе, нарезанное кусками по 40—50 г, накрыть посуду крышкой и тушить рыбу 15—20 мин.

Отдельно потушить капусту, заправив ее жиром, сахаром, томатом-пюре.

В смазанный жиром глубокий противень положить половину тушеной капусты, сверху — куски рыбы вместе с тушеными продуктами, покрыть оставшейся капустой, посыпать молотыми сухарями и сбрызнуть растопленным маслом или посыпать тертым сыром (2 ст. л.).

Запекать в духовке 15—20 мин. Подавать в горячем виде.

Рыба отварная с черемшой. 150 г рыбы, 150 — черемши, перец, соль, горчица по вкусу.

Отварить рыбу, охладить. Черемшу пропустить через мясорубку, добавить специи, перемешать и подать к рыбе в качестве гарнира.

Рыба с шалфеем. 1,5 крупной рыбы, шалфеем, мука, растительное масло, соль.

Рыбу очистить, промыть, нарезать на куски в виде подковы. Посолить, посыпать имбирем, тертым чесноком, солью, добавить немного шалфея. Обвалить в муке и запекать в масле до готовности в духовом шкафу. На гарнир подавать жареный картофель или салат.

Рыба в томате. На 500 г мякоти рыбы — 0,75 стакана томата-пасты, 2 луковицы, 1,5 ложки жира, немного сахара, перец, соль.

На сковороде в масле или жире поджарить очищенный и мелко нарезанный лук, положить туда же томат-пасту, сахар, соль, молотый черный перец, влить 0,5 стакана горячей воды, все перемешать, вскипятить.

Подготовленную мякоть рыбы нарезать кусками, уложить в кастрюлю, залить томатным соусом и варить на слабом огне до готовности рыбы. Затем переложить ее на блюдо, залить соусом, посыпать рубленой зеленью.

Ушки с рыбой и грибами. 300 г рыбы, 1,5 стакана грибов, 2 луковицы, сливочное масло, семена тмина, соль.

Ушки — белорусские пельмени. Вареную жирную рыбу без костей пропустить через мясорубку с жареным луком и вареными грибами, добавить перец. Сделать пельмени так, чтобы каждый напоминал ушко. При подаче поливать растопленным сливочным маслом, посыпать размельченными семенами тмина. К ушкам обычно подают свежие помидоры.

Галки рыбные. 200 г рыбы, 1 луковица, картофельный крахмал, молоко или вода, соус из хрена.

Филе рыбы с кожицей, но без костей пропустить через мясорубку с луком. Добавить крахмал, соль, перец, воду или молоко для сочности, перемешать. Фарш разделить в виде клецек, отваривать в подсоленной воде.

Подают галки горячими или холодными с приправой из хрена.

Караси, запеченные с грибами по-сугоякски. 600—800 г рыбы, 400 г свежих белых грибов, 2—3 яйца, 3 ст. л. топленого масла, 1,5 ст. л. муки, зелень петрушки, укроп, 3 ст. л. сметаны, перец, соль.

Подготовить рыбу, посолить, поперчить, обвалить в муке, обжарить в масле. Отварить вкрутую яйца, изрубить. Мелко нашинковать зелень петрушки и укропа.

Смешать грибы с яйцами и зеленью, посолить. Положить на дно смазанной маслом кастрюли слой грибов, поверх него — рыбу, прикрыть вторым слоем грибов, влить сметану, обрызгать маслом, запечь в духовке.

На гарнир подают отварной или жареный картофель.

Яхния из рыбы. Яхния — болгарское кушанье. Берут 1 кг рыбы (сом, карп, толстолобик, можно камбалу, окуня), 3—4 луковицы, половину стакана томатного сока, растительного масла, зелень, лавровый лист, соль, перец.

Рыбу нарезать на порции, посолить, поперчить. Лук нарезать кольцами, обжарить в растительном масле, добавить половину столовой ложки муки, еще пожарить. Развести томатным соком, посолить. Варить на слабом огне 10—15 мин. Добавить горячей воды; получив соус, заправить зеленью, измельченным лавровым листом. Залить этим соусом и варить на слабом огне 20—30 мин.

Рыбные галушки. 600 г рыбного филе, 2 луковицы, 1 свекла, 100 г масла, 1—2 корня петрушки, 2 зубчика чеснока, кусок белого хлеба, лавровый лист, соль, перец.

Рыбное филе пропускают через мясорубку с луком и белым хлебом, размоченным в молоке. Заправить фарш яйцом, сыром, истолченным чесноком, солью, перцем. Сварить мелко нарезанные овощи: петрушку, свеклу, морковь, лук. Смешать с рыбным фаршем. Сформировать галушки. Варить час. Подавать лучше холодными со свекольным соком и хреном.

Рулет по-ненецки. На одну порцию: 100 г рыбы (лучше сига) без костей, 10 г молока, 2 г свежей икры, яйцо, 30 г свежей клюквы.

Филе без кожи и костей отбивают, солят. Отдельно готовят начинку. Взбивают яйцо с небольшим количеством молока и сырой икры. Обжаривают смесь до образования слабой желтой корочки. Подрумяненный блин раскладывают на подготовленное филе и заворачивают рулетом с помощью марли.

Варят 10—15 мин, дают остыть под прессом. Рулет нарезают и подают с клюквой.

Вареники с рыбой и картошкой. 500 г филе рыбы, 2 стакана картофельного пюре, 4 луковицы, 50 г масла, 0,5 ч. л. перца. *И для теста:* бутылка кефира, 0,5 стакана молока, 3 яйца, лук, сахар, соль, зелень.

Начинка. Вареную рыбу пропустить через мясорубку, добавить в фарш мелко нарубленный, поджаренный репчатый лук, черный молотый перец и картофельное пюре.

На кефире и молоке замешивают тесто. Подготовленные вареники сварить в подсоленной воде. При подаче засыпать поджаренным на сливочном масле луком. К вареникам подают огурцы и веточки зелени.

Рыба по-гамбургски. 600 г рыбы, 500 отваренного картофеля, зелень, 1 луковица, соль.

Крупно порезать зелень, добавить пряности и лук. Залить небольшим количеством воды и поставить варить. Подготовить рыбу, нарезать на части, опустить в кипящую воду. Сваренную рыбу очистить от костей.

Из жира и муки приготовить светлую подливку, добавить в нее немного бульона, приправить солью и перцем. Нарезать ломтиками вареный картофель, выложить на него рыбу. Залить подливкой. Дать блюду остыть, выстояться.

Рыба по-китайски. 300 г трески, 1 яйцо, 60 г маисовой муки, 1,5 ст. л. смальца. Соус: 1 ч. л. растительного масла, 2 ст. л. мелко нарезанных пикулей (небольших огурцов, нарезанных овощей), 1 ст. л. иструшенного имбиря, половина чайной ложки уксуса, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. томатного соуса, 2 ч. л. маиса (крахмал), 2 ч. л. коньяка.

Рыбу нарезать тонкими, узкими полосками. Жир хорошо разогреть. Яйца взбить, обмакнуть в них кусочки рыбы, обвалить ее в муке. Рыбу жарить в разогретом жире в течение 4 мин, затем уменьшить жар, добавить соус и тушить еще 2 мин.

Для приготовления соуса разогреть растительное масло, обжарить пикули и имбирь в течение 5 мин. Крахмал смешать с сахаром, уксусом, томатным соусом. Добавить коньяк. Все хорошо перемешать до получения пасты. При необходимости добавить немного воды.

Пасту вылить на пикули и варить до загустения раствора (примерно час).

Рыба по-дуванкульски. 1 кг рыбы (лучше карпа), 5 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. муки, 2 — уксуса, 1 — сахара, зелень, перец, соль.

У очищенной и выпотрошенной рыбы отрезать голову, разрезать ее вдоль хребта на две части, нарезать порциями, посолить, поперчить, запанировать в муке и обжарить в растительном масле. Лук слегка обжарить, половину положить в кастрюлю, добавить лавровый лист, уксус, сахар. Уложить рыбу, сверху посыпать жареным луком. Залить бульоном, приготовленным из голов, костей, плавников, кожи, и тушить до готовности.

Рыбу подавать с жареной картошкой, поливать соком, в котором она тушилась.

Рыбная лапша (из финской кухни). 500 г рыбы, 500 — картофеля, 1—2 луковицы, 1 ст. л. муки, 1 яйцо, 2 ст. л. воды, соль.

Из муки, яйца, воды замесить крутое тесто и приготовить из него лапшу.

Крупную рыбу (лещ, судак, окунь) обработать, разрезать на куски и залить холодной водой. Довести до кипения, снимать пену. Посолить, варить до готовности. Затем рыбу вынуть. В бульон положить очищенный картофель и нарезанный кольцами лук. За 5—7 мин до готовности картофеля опустить для тушения лапшу.

Долмацкий рыбный гуляш. 1 кг рыбы (лучше разных сортов), 1 стакан различной нашинкованной зелени, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, томат-паста, красный перец, сок лимона, соль.

Рыбу очистить, удалить кости, разрезать на куски, обрызгать соком лимона, посолить и поперчить. Мелко нарубленную зелень, лук, толченый чеснок, красный перец обжарить в небольшом количестве масла на сильном огне. Смешать с томатным пюре. Положить нарезанную кусочками рыбу и поставить на небольшой огонь. Рыбу тушить до готовности. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

Корюшка в белом соусе. 150 г рыбы, 5 — репчатого лука, 10 — белого вина, столько же сливочного масла, 150 г гарнира, соус, соль, перец по вкусу.

Очистить корюшку от чешуи, удалить жабры и внутренности и промыть ее в холодной воде. Смазать дно сковородки маслом, уложить в один ряд рыбу, добавить мелко нарубленный пассерованный лук, зелень петрушки, белое вино, рыбный бульон, посолить и припустить.

В бульон, оставшийся после припускания, добавить белый соус, дать прокипеть, заправить солью, сливочным маслом, процедить и полить рыбу.

Сельдь в томате с огурцами. 125 г рыба, 30 — соленые огурцы, 15 — томат-пюре или 75 — свежие помидоры, 100 — бульон, 5 пшеничная мука, 10 — сливочное масло, 150 — гарнир.

Порционные куски филе свежей сельди с кожей без костей одним слоем уложить на сковороду, добавить соленые огурцы, нарезанные тонкими ломтиками, томат-пюре или свежие помидоры без кожи и семян, нарезанные мел-

кими кусочками. Заправить маслом, полить рыбным бульоном и, закрыв посуду крышкой, припускать при слабом кипении в течение 25—30 мин.

Готовую рыбу переложить в другую посуду или же слить из посуды бульон и приготовить на нем соус. Для этого бульон нагреть до кипения, положить в него смесь муки со сливочным маслом и, помешивая, проварить до загустения. Соус заправить солью, перцем, сливочным маслом, процедить и вылить в посуду с рыбой.

Рыбу, залитую соусом вскипятить. При подаче к столу разложить куски рыбы на блюде вместе с огурцами, полить соусом и посыпать зеленью петрушки.

Гарнир — картофель отварной, его кладут рядом с рыбой.

Вобла вяленая, тушенная в молоке с луком. 90 г рыбы, 50 — лука репчатого или зеленого, 100 — молока, 150 — гарнира, зелень.

Вяленую воблу очистить от кожи, отделить голову, плавники, удалить внутренности, промыть, залить холодной водой и оставить в ней на 1 ч. Затем рыбу еще раз промыть.

Уложить рыбу в посуду для тушения, засыпать слоем сырого тонко нашинкованного репчатого или зеленого лука, залить горячим молоком и тушить при слабом кипении 30—40 мин.

Подавать на стол вместе с молоком и луком, посыпать измельченной зеленью петрушки. Гарнир — отварная фасоль, заправленная маслом, или отварной картофель, картофельное пюре.

Тельное из рыбы. 80 г рыбы, 25 — пшеничного хлеба, 30 — молока, 10 — сухарей, 35 — репчатого лука, 15 — грибов, 20 — сухарей, 10 — сливочного масла, 10 — яиц, 20 — растительного сала, 100 — гарнира, 100 — соуса.

Из рыбы приготовить котлетную массу. Без кожи и костей готовят филе, нарезают на куски и пропускают через мясорубку. В полученную массу кладут размоченный в молоке или холодной воде черствый пшеничный хлеб, соль, молотый перец, все хорошо смешивают и вторично пропускают через мясорубку. В котлетную массу из нежирной

рыбы можно добавить свиное сало-сырец, жир или сливочное масло.

На смоченное водой полотенце положить порции котлетной массы, придать ей форму лепешек. На середину каждой лепешки положить фарш и при помощи полотенца сложить лепешки вдвое, чтобы они приняли форму полумесяцев.

Тельное смочить в яйце, запанировать в сухарях и жарить на растительном масле 3—4 мин, затем поставить в духовку на 4—5 мин. Тельное подавать с зеленым горошком или жареным картофелем и томатным соусом.

Для фарша: сваренные свежие или сушеные грибы, крутые яйца нарезать тонкими ломтиками, смешать с пассерованным луком, добавить зелень петрушки и заправить солью и перцем. В фарш можно добавить немного молотых пшеничных сухарей.

Запеканка из сельди. 100 г сельди, 50 — пшеничного хлеба, 50 — молока, 50 — картофеля, 20 — лука, 75 — соуса половина яйца, маргарин, сухари, зелень, сметана.

Вымоченную в воде соленую сельдь выпотрошить, удалить кожу и кости. Мякоть смешать с намоченным в молоке или сливках белым хлебом, вареным картофелем и сырым яйцом. Смесь пропустить через мясорубку. Добавить натертый на терке или мелко изрубленный сырой репчатый лук, соль и перец, перемешать.

Приготовленную массу уложить на смазанный сливочным маслом и посыпанный сухарями противень слоем в 3 см, разровнять, смазать сырым яйцом, смешанным со сметаной, и запечь в духовке так, чтобы сверху и снизу запеканки образовалась поджаристая корочка. Готовую запеканку разрезать на куски и подавать, полив сметаной или томатным соусом. Посыпать запеканку мелко нашинкованной зеленью петрушки или укропом.

Печень налима в томатном соусе. 100 г консервированной печени налима или трески, 10 — масла сливочного, 150 — гарнира.

Печень налима или трески прогреть вместе с соусом. На гарнир подавать зеленый горошек или жареный картофель.

Шпроты, запеченные в тесте. 120 г теста, столько же рыбы, 3 яйца, зелень.

Шпроты выложить из банки на сито. Тесто раскатать в пласт толщиной 4—5 мм и нарезать на длинные полоски шириной 9—10 см. На каждый кусок теста, смазанный яйцом, положить шпроты, накрыть вторым таким же пластом теста и прижать его по краям, затем разрезать тесто на порции и положить на противень, смоченный водой. Тесто смазать яйцом и запечь в духовке. Блюдо украсить веточками петрушки.

Для теста: в холодное молоко или воду положить соль, яичные желтки, немного растительного масла, пшеничную муку и замесить негустое тесто, затем добавить взбитые в густую пену яичные белки и аккуратно перемешать.

На гарнир можно подавать помидоры и огурцы. Отдельно зелень петрушки и укроп.

Лососина отварная с соусом. 150 г рыбы, морковь, лук, петрушка, 150 г гарнира, 75 — соуса.

Разделанную на филе, но с кожей и реберными костями рыбу нарезать на порционные куски и сварить с добавлением моркови, лука, петрушки. Подавать рыбу с отварным картофелем и соусом томатным. Соус можно подавать в соуснике отдельно. Украсить блюдо зеленью.

Так же можно приготовить сига, нельму, тайменя.

Шашлык из горбуши. 150 г горбуши, 20 — муки, 20 — молока, 20 — яйца, 30 — лука репчатого, 20 — растительного масла, 50 — томатного соуса, 5 — масла сливочного. Для маринада: 10 — лука репчатого, 5 — уксуса, перец дробленый, лимон, зелень петрушки или укропа.

Рыбу разделать на филе без кожи, тщательно вымыть, нарезать кружочками и мариновать в течение 15—20 мин. Затем куски рыбы наколоть на шпажку вперемежку с нарезанным репчатым луком. Шашлык на шпажке мочить в жидком тесте и жарить во фритюре до образования на поверхности румяной корочки, поставить в духовку и довести до готовности. К шашлыку подать зеленый лук и томатный соус.

Так же можно приготовить кету или кунжу.

Соус с хреном. Измельченный на мелкой терке хрен размешать с уксусом, посолить, добавить немного сахара. Или. Половину стакана измельченного хрена залить таким же количеством воды или бульона, чтобы получить умеренно густую массу. Добавить одно очищенное и натертое яблоко, 1—2 ст. л. уксуса, соли, половину чайной ложки сахарной пудры, 2—3 ст. л. простокваши. Все хорошо размешать.

Соус из хрена с картофелем. Отварить в слегка подсоленной воде 3—4 клубня картофеля. Растолочь. К пюре добавить картофельный отвар. Соус смешивать с тертым хреном (половина столовой ложки) и уксусом (половина столовой ложки).

Соус с грибами и чесноком. Разделить на дольки крупную головку чеснока и истолочь со щепоткой соли. Положить в миску и залить четырьмя столовыми ложками подсолнечного масла. Хорошо размешать и добавить стакан вареных и нарезанных дольками грибов. заправить соус укропом или лимонным соком. Снова размешать.

Соус с сельдереем. Нарезать корешок сельдерея средней величины кубиками, пожарить с тремя столовыми ложками масла до образования золотистого оттенка, добавить 2 ст. л. муки и снова поджарить. Развести горячим овощным бульоном или водой, посолить и заправить черным перцем. Варить соус до готовности сельдерея. Снять

с огня и протереть через сито. Заправить лимонным соком.

Яично-масляный соус. На 400 г соуса 500 г воды, 6 желтков, 1 лимон.

В кастрюлю вылить сырые желтки и холодную воду, добавить кусочек сливочного масла и варить при непрерывном помешивании. Когда слегка загустеет, снять с огня и заправить соус солью и лимонной кислотой.

Холодный соус. Взять 0,2 стакана хрена, 0,5 стакана крошек белого хлеба, 1 ст. л. уксуса, стакан сметаны, 1 ч. л. сахара, соль. Залить хлебные крошки уксусом, сметаной и помешать. Затем добавить хрен, сахар и соль. Снова перемешать.

Чесночный соус. Возьмите 1 головку чеснока, 4 ст. л. подсолнечного масла, треть стакана воды и треть чайной ложки соли. Чеснок растолките с солью и разотрите, постепенно добавляя растительное масло и холодную кипяченую воду.

Красный соус. Для его приготовления необходимы: 1 ст. л. пшеничной муки, 1 морковь, 1 корень петрушки, лимон, 1 ст. л. томата-пюре, 2 ст. л. сливок, 1 стакан бульона, 1 стакан красного виноградного сока, соль.

Столовую ложку муки поджарить с таким же количеством масла до темно-коричневого цвета, после чего смешать с томатом-пюре и развести мясным бульоном. Добавить слегка поджаренные нарезанные коренья и лук и проварить на слабом огне 40 мин. По окончании варки добавить в соус половину стакана красного виноградного сока, соль и процедить сквозь сито.

Томатный соус. 500 г мясной бульон, 50 — сливочное масло, 25 — мука, 40 — морковь, 40 — лук, 30 — корень петрушки, 30 — томат-пюре, 10 — сахар, 0,5 — лимонная кислота, 1 горошек перца, 0,5 г — лавровый лист.

Горячую белую пассеровку, приготовленную на сливочном масле, развести бульоном, добавить пассерованный с кореньями и луком томат-пюре, сахар, лимонную кислоту, перец горошком, лавровый лист, соль и варить 25—30

мин. Соус процедить, нагреть до кипения и заправить маслом. Служит для приготовления (как основа) томатных соусов с различными продуктами, приправами, вином.

Томатный соус с грибами и овощами. 700 г основного томатного соуса, 50 — бульона, 90 — сливочного масла, 150 — свежих белых грибов, 250 — репчатого лука, 75 — сладкого стручкового перца, 10 — моркови, 20 — петрушки, немного шпината, чеснока, эстрагона.

Морковь, петрушку, стручковый сладкий перец и репчатый лук нашинковать соломкой. Грибы нарезать ломтиками. Овощи спассеровать, а грибы обжарить на подсолнечном масле отдельно. Затем грибы и овощи сложить вместе, залить томатным соусом, добавить фюме (сильно концентрированный бульон) и варить при слабом кипении 15—20 мин. За 2—3 мин до окончания варки в соус положить мелко нарезанные листья эстрагона и шпината, а по окончании варки — соль, мелко рубленый чеснок и сливочное масло.

Белый соус. 550 г рыбного бульона, 25 муки, 25 — сливочного маргарина или масла.

Горячую белую пассеровку (на сковородке обжаривается мука на жире или без него), приготовленную на сливочном маргарине или масле, разводят горячим рыбным бульоном, предназначенным для соуса. Варят 40—50 мин. Готовый соус процеживают. Используется для приготовления производных соусов.

Томатный соус. В белый соус в конце варки добавить молоко, нарезанные белые коренья, положить спассерованный с кореньями и луком томат-пюре, лавровый лист, перец горошком и варить при слабом кипении 25—30 мин, периодически помешивая. По окончании варки в соус добавить соль, сахар, молотый красный перец, лимонный сок или лимонную кислоту, затем соус процедить.

Продукты: 500 г белого соуса, 100 г белого сухого виноградного вина, 25 — сливочного масла, 500 — томата-пюре, 40 — репчатого лука, 40 — моркови, 30 — петрушки, лимонная кислота, сахар, молотый красный перец, лавровый лист, перец горошком.

Томатный соус с грибами. 450 г томатного соуса, 250 — белых грибов или шампиньонов, 50 — репчатого лука, 8 — растительного масла, 5 — чеснока.

Мелко нашинкованный лук пассеровать на растительном масле. Пассерованный лук и нарезанные небольшими кусочками белые грибы или шампиньоны соединить с томатным соусом, варить 10—15 мин, после чего в соус добавить мелко нарубленный чеснок, соль.

Молочный соус. Для густого молочного соуса: 250 г молока, 30 — муки, 30 — сливочного масла, но, чтобы соус получился более жидким, кладется меньше муки.

Белую горячую пассеровку развести горячим молоком, непрерывно помешивая, положить соль и кипятить 5—7 мин. В молочный соус средней густоты, предназначенный для запекания, добавить сырые яичные желтки (1 яйцо на 250 г соуса). В жидкий молочный соус, кроме соли, следует положить сахар.

Густой соус используют в начинке для фаршированных котлет, средней густоты — для запекания овощей и рыбы. Жидкий соус подается к горячим овощным и крупяным блюдам.

Белый соус с яйцом. 350 г белого соуса, 4 яйца, 20 г зелени петрушки, лимонная кислота, перец молотый.

В белый соус добавить рубленые или мелко нашинкованные сваренные вкрутую яйца, лимонную кислоту или сок лимона, измельченную зелень петрушки, соль и перец молотый. Все тщательно перемешать с соусом.

Подается к вареной горячей рыбе.

Паровой соус. В 400 г белого соуса положить сливочное масло кусочками по 10—12 г, мешать, пока масло не разойдется в соусе. Затем соус заправить лимонным соком или лимонной кислотой, солью, перцем и процедить через марлю.

Для улучшения вкуса в соус при варке добавляют сок от шампиньонов (25 г) или виноградное белое вино (50 г).

Белый соус подается к припущенной, а также вареной горячей и холодной вареной рыбе.

Пирог с картофельным пюре и рыбой. Для теста: 500 г муки, 1 ст. л. сметаны, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, 3 ст. л. сливочного масла, половина чайной ложки соли. Для начинки: 300 г рыбы, 200 г картофеля, 2 луковицы, четверть стакана молока, 2 ст. л. масла, соль, перец.

Приготовить картофельное пюре, заправить молоком, слегка обжаренным луком. Филе порубить и заправить солью. Приготовить пресное слоеное тесто, раскатать в лепешки. Выложить первую на смазанную жиром сковороду, положить картофельное пюре, слой рыбного фарша, накрыть второй лепешкой, защипнув края. Смазать яйцом, сделать проколы вилкой для выхода пара.

Выпекать в умеренно нагретой духовке.

Кулебяка рыбная. Для теста: 1 стакан пшеничной муки, 2 яйца, соль. Для начинки: 2 луковицы, морковь, рыбный фарш, соль, перец черный молотый, 1 ст. л. сливочного масла.

Муку высыпают на стол, делают ямку, в нее вливают яйца, воду, кладут соль, мешают тесто, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Тесто кладут в миску на час, за счет чего оно становится нежнее.

Для начинки чистят и мелко рубят лук и морковь, смешивают с рыбным фаршем, добавляют соль, перец, мешают. Тесто раскатывают в тонкий пласт, на него кладут фарш и защипывают края. Затем переносят на противень. Пекут в духовке до готовности, смазывая маслом.

Кулебяка с рыбой и овощами. 350 г рыбы, 3 картофелины, 3 луковицы, 0,5 стакана растительного масла.

Тесто готовят, как и для предыдущего пирога. На тесто укладывают тонкие кружки картофеля, на него рыбу, нашинкованный колечками лук, поливают растительным маслом, защипывают края. Пекут, смазывая маслом.

Рыбник сибирский. 500 г рыбного фарша, луковица, 2—3 картофелины, 2—3 ст. л. сливочного масла, соль, перец, два яйца для смазки пирога.

Приготовить дрожжевое тесто. Раскатать, сформировать две лепешки. Лепешка для нижнего слоя должна быть тоньше. На нее положить слой тонко нарезанного сырого картофеля, куски филе, обсыпанные солью и перцем, а сверху тонко нарезанный лук. Побрызгать маслом и накрыть второй лепешкой. Края лепешек защипнуть.

Дать пирогу постоять, смазать яйцом, сделать вилкой несколько проколов и поставить в духовку. Вместо сырого картофеля можно положить пюре со сливками.

Сочники рыбные. Тесто готовится безопарным способом; разделить его на кусочки по 70 г, скатать в шарики. Дать постоять 5 мин. Затем на середину лепешки положить рыбный фарш с добавлением сырого репчатого лука и соли.

Выпечка обычная.

Беляши с рыбой. Тесто готовят обычное. Для приготовления фарша филе рыбы припустить, промолоть через мясорубку. Положить пассерованную муку, лук, специи, замесить.

На 10 порций: 500 г теста, 400 — фарша, 300 — муки, дрожжи, маргарин, вода, лук, перец, соль.

Пирог по-фински. 800 г рыбного фарша, 200 ржаной и 200 пшеничной муки, 60 г сливочного масла, 200 г шпика, 2 луковицы, желток, перец, соль.

Стакан воды постепенно влить в муку, замесить тесто, добавив масло и соль. Раскатать тесто и сложить пополам. Дать постоять. Нарезать шпик, лук, обжарить. Пропустить через мясорубку филе и лук. В фарш добавить сливочное масло, перчить. Тесто раскатать в не слишком тонкий пласт.

Положить фарш, прикрыть другой половиной теста, защипнуть края, смазать желтком. Печь на слабом огне. Пирог завернуть в салфетку, чтобы края не были слишком твердыми.

Пирог из морской рыбы. 800 г рыбного филе, 200 г ржаной муки, 200 г пшеничной муки, 60 г сливочного масла, 200 г шпика, 2 луковицы, соль, перец, 2 ст. л. сливок, желток, смалец.

В муку медленно вылить стакан воды, замесить тесто, добавив масло и соль. Раскатать тесто и сложить пополам. Выставить на полчаса на холод. Нарезать шпик кубиками, крупно нарезать лук и обжарить их вместе. Пропустить через мясорубку обжаренный со шпиком лук и филе. Фарш смешать со сливками, посолить и поперчить.

Тесто раскатать в не слишком тонкий пласт, на одну половину положить фарш, накрыть другой половиной и защипнуть края. Смазать желтком. Выпекать пирог на слабом огне до готовности. Пирог смазывать смальцем. Готовый пирог завернуть в салфетку, чтобы не слишком твердой была корочка. Перед подачей к столу пирог полить растительным маслом.

Расстегаи. 400 г муки, 3 ложки сливочного масла, 25—30 г дрожжей, 60 г рыбы, 3 луковицы, 3 яйца, черный перец, ложка толченых сухарей, 1,5 стакана молока.

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить муку, замесить тесто. Дать подняться. Добавить 2 желтка, 2 ложки масла, хорошо взбить и дать тесту подняться.

Филе рыбы изрубить с луком, посолить и поперчить, обжарить в масле. Тесто раскатать в тонкий лист и стаканом вырезать кружки. На каждый кружок положить рыбный фарш. Концы пирожков защипнуть так, чтобы середина оставалась открытой.

Подготовленные расстегаи уложить на смазанный маслом противень, дать постоять 10—15 мин. Каждый пирожок смазать яйцом и обсыпать сухарями. Печь в духовке.

Особенно вкусные, душистые расстегаи получаются из карпа, судака, сома, морского окуня, трески.

О г л а в л е н и е

Часть первая

С удочкой и спиннингом

Рыбы наших вод	5
Готовимся к рыбалке	22
Насадки и наживки	31
Без труда рыбу не вытащишь	58
Вы поймали рыбу	68
Это сделать просто	72
Мелочи, но полезные	81
Советы писателя С. Т. Аксакова молодым удильщикам	93

Часть вторая

От мяса стареют, от рыбы молодеют

Любимая весть, когда скажут, что пора есть	97
Несолоно есть, что с немилым целоваться	103
Примешь будни, а праздники сами придут	114
Соусы к рыбе	153
Красна пирогами.....	157

Н а у ч н о - п о п у л я р н о е и з д а н и е

Владимир Федорович Макеев

300 советов и 200 рецептов рыболову

Технический редактор *И. В. Филимонов*

**Телефоны отдела реализации:
(095) 951-68-47, (095) 953-41-46
E-mail: rsi068@dol.ru**

ЛР №071699 от 15 июля 1998 года

Подписано в печать 14.01.1999. Формат 84×108/32. Бумага офсетная № 1.
Печать высокая. Усл. п. л. 8,4. Тираж 20 000 экз. Изд. № 14.
Заказ № 346.

ООО «Издательство «Терра-Спорт»»
113184, г. Москва, Озерковская наб., д. 18/1.

Отпечатано с готовых диапозитивов
в ОАО «Ярославский полиграфкомбинат»
150049, Ярославль, ул. Свободы, 97.

Советы по рыбалке и
оборудованию, приведенные
в книге, необходимы и
начинающему и опытному
рыболову



Дополняют книгу
разнообразные рецепты
приготовления рыбных блюд
дома и в походных
условиях

Т Е Р Р А  С П О Р Т



ISBN 5-93127-014-0



9 785931 270142