

Рецепты приготовления бойлов

Послан Андрей - 21.12.2010 09:13

Я собрал несколько рецептов, по которым Вы с легкостью сможете сделать 1,5,10,20 кг. бойлов (ладно, не совсем с легкостью).

1. Замесить некрутое тесто (200 г) из 2/3 пшеничной муки и 1/3 кукурузной муки, добавить на это количество 2 стандартных пакетика кондитерской ванили и 2 чайных ложки сахара. Хорошенько вымесить, после этого из теста сделать шарики.

Диаметр шариков должен хотя бы приблизительно соответствовать размеру предполагаемой добычи. Я обычно делаю размером с 2-х копеечную монету (образца СССР). Главное преимущество такого размера - это позволяет отсеять мелочь, особенно паразитного мелкого карасика.

Шарики из теста кидать в кипящую воду (обязательно), варить до всплытия. Воду не солить. Как только начинают всплывать - вылавливать шумовкой. Правильно сваренные - не слипаются между собой и легко транспортируются к месту ловли в полиэтиленовом пакете.

2. Замесить тесто (200 г) из 3/4 пшеничной муки и 1/4 остывшего картофельного пюре. На это количество добавить четверть чайной ложки поваренной соли. Хорошенько вымесить, как и в первом случае - сделать шарики. Варить точно также - до всплытия. Воду можно чуть-чуть подсолить.

3. Замесить некрутое тесто (200 г) из 3/4 пшеничной муки и 1/4 муки из жмыха. Для получения последней необходима кофемолка. Жмых предпочтительнее подсолнечный. Перемалывать - чем мельче, тем лучше. Вымесить очень хорошо, скатать необходимого размера шарики. Варить до всплытия, солить не нужно. особенно хорошо бойл работает, если место предварительно прикормлено жмыхом или комбикормом, в составе которого есть подсолнечный жмых.

4. Рецепт аналогичный №3, только вместо жмыха используется мука из подёнки(мотыля), приобрести которого можно в любом магазине, где торгуют аквариумными рыбками. Соотношение то же - пшеничная мука 3/4, мотыль - 1/4. Варить по традиции - до всплытия, воду обязательно подсолить.

5. Состав:

- -300 граммов кукурузной муки
- -300 граммов манной крупы
- -200 граммов сухого молока
- -200 граммов соевой муки
- -200 граммов рыбной муки

На килограмм этой смеси необходимо добавить 5 чайных ложек какого-либо ароматизатора (кориандр, корица, чеснок, тмин). Ингредиенты замешивают на курином яйце (1 яйцо на каждые 100 граммов смеси), и из полученного теста лепят шарики нужного диаметра. Перед замешиванием теста добавляют во взбитое яйцо жидкие ароматизаторы и пищевые красители. Готовые шарики опускают в кипящую воду. Как только они всплывут на поверхность (вспомните, как варят пельмени), их тут же вынимают из воды и просушивают. Чем дольше сушатся бойлы, тем тверже они становятся. Процесс сушки может достигать нескольких недель. Лучше посушить ваши бойлы подольше, чем переварить их.

6. Состав:

- -Молотый жмых
- - 30%-Молотая соя (или соевая мука)
- - 20%-Кукурузная мука (иногда перемалываю всякие кукурузные хлопья)
- - 10%-Манная мука
- - 20%-Молочный порошок - 20%

На смесь: одно-два яйца на 100 грамм. Взбить вручную в отдельной плошке. Затем подсыпать приготовленную смесь и помешивая, доводить до состояния теста, что бы можно было катать колбаски, которые порезать на кубики, которые скатать в шарики и забросить все это в кипяток (куда иногда можно подбавить тоже всяких специй). Варить, до всплытия, 2-3 минуты, выложить на заранее расстеленное на столе полотенце и высушить.

7. Состав:

- -Кукурузная мука - 400 г
- -Соевая мука - 200 г
- -Манная крупа - 150 г
- -Жмых, жареные семечки, конопля - 100 г
- -Молочный протеин (продается в магазинах спортивного питания) - 100 г
- -Соль - 50 г в качестве консерванта

На смесь: одно - два яйца на 100 грамм. Взбить вручную в отдельной плошке. Затем подсыпать приготовленную смесь и помешивая, доводить до состояния теста, что бы можно было катать колбаски, которые порезать на кубики, которые скатать в шарики и забросить все это в кипяток (куда иногда можно подбавить тоже всяких специй). Варить, до всплытия, 2-3 минуты, выложить на заранее расстеленное на столе полотенце и высушить.

8. Состав:

- -Рисовая мука - 100 г
- -Кукурузная мука - 100 г
- -Пшеничная мука - 100 г
- -Сухое молоко - 100 г
- -Птичий корм молотый - 100 г

На смесь: одно - два яйца на 100 грамм. Взбить вручную в отдельной плошке. Затем подсыпать приготовленную смесь и помешивая, доводить до состояния теста, что бы можно было катать колбаски, которые порезать на кубики, которые скатать в шарики и забросить все это в кипяток

(куда иногда можно подбавить тоже всяких специй). Варить, до всплытия, 2-3 минуты, выложить на заранее расстеленное на столе полотенце и высушить.

9. Рецепт из гречки. Перетереть гречневую крупу в муку (кофемолка и т.д.), добавить полчасти соевой муки (или обычной), одно - два яйца. Замешать тесто, раскатать колбаску, порезать на кубики, скатать в шарики и забросить все это в кипяток. Варить, как пельмени - всплыли готовы. Чтобы не мучиться потом с высверливанием дырок в них, пока они свежие, нанизать их на 1мм леску и сушить.

10. Состав:

- -2 чашки молотых пшеничных зерен
- -2 чашки муки
- -8 чайных ложек черной патоки
- -8 чайных ложек сахара
- -4 чайных ложек крестьянского сливочного масла
- - Вишневая содовая вода

Смешать все компоненты не включая содовую, затем добавить содовую ровно столько сколько нужно, чтобы получить тесто нужной консистенции. Вы можете скатать шарики из теста и охладить и затем извлечь перед рыбалкой, или просто взять с собой тесто и делать шарики прямо перед наживлением.

11. Состав:

- 4 унции (~100 гр) кошачьего корма
- 3 унции (~ 85 гр) пахты
- 2 унции (~ 50 гр) пшеничной муки или соевой муки
- 1 унции (~ 25 гр) дрожжей 1 ч.л. жидкого ароматизатора
- 10 капель эссенции типа герань
- 6 яиц

12. Состав:

- 200 гр манной крупы
- 100 гр соевой муки
- 100 гр кукурузной муки
- 100 гр пахты
- 1/2 банки клубничного варенья
- 6 мл клубничного ароматизатора (Mistral)
- 6 капель бергамотового масла (Nutrabaits)
- 1 ч.л. жидкого красного красителя
- 6 яиц

Смешать все сухие ингредиенты в большой емкости. Смешайте жидкие части с яйцами и

ароматизаторами в отдельной емкости. Смешать обе части. Скатать шарики и варить 2-6 минут. Сушить минимум 6 часов.

13. Состав:

- 1 фунт (~500 гр) овсяной муки
- 2 банки сладкой кукурузы (без сока)
- 1/2 коробки картофельного порошка
- 2 банки молочной кукурузы

Смешивать вручную до тех пор пока масса не превратится в тесто. Если не получается необходимая консистенция - добавить картофельного порошка. Наденьте кукурузу и облепите ее тестом.

14. Состав:

- 4 фунта (~2 кг) растворимого риса
- 1 фунт (~500 гр) обычного риса
- 2 бутылки Шоколадного сиропа Hesely's 2 бутылки Heinz B.B.Q. соуса
- 1 1/2 бутылки Heinz Ketchup
- 1 бутылка Mrs. Butter-worth's Syrup
- 2 пакета JELL-O (мы любим клубнику)

1 ОЧЕНЬ большая кастрюля!! Очень большая ложка! Сварите рис, когда он почти готов, добавьте туда растворимый рис. Выложите рис в большую кастрюлю и начните смешивать с другими компонентами. Хорошо смешайте и оставьте на ночь, минимум на 5 - 6 часов. Все ингредиенты рассчитаны на трех человек x 1 полный день рыбалки.

15. Состав:

- — 30% молотого жмыха;
- — 20% молотой сои (или соевой муки);
- — 10% кукурузной муки или перемолотых кукурузных хлопьев;
- — 20% манной крупы;
- — 20% молочного порошка.

16. Состав:

- — 400 г кукурузной муки;
- — 200 г соевой муки;
- — 150 г манной крупы;
- — 100 г макухи, жареных семечек, конопляного семени;

- — 100 г молочного протеина (продается в магазинах спортивного питания);
- — 50 г соли (в качестве консерванта).

17. Состав:

- — 250 г манки;
- — 50 г соевой муки;
- — 100 г сырой печени;
- — 1 ч.л. сухого чеснока (не соленого);
- — 3 ч.л. меда;
- — 4-6 яиц;
- — ароматизаторы, краситель.

Добавить яйца, чесночный порошок, мед, красители и ароматизаторы. Смешайте сухие компоненты в отдельной посуде, а затем постепенно добавляйте в жидкую часть до получения густого теста. Добавьте больше яиц или манки, чтобы добиться правильной консистенции. Из полученного теста скатайте шарики нужной величины и варите 2–6 минут — чем дольше вы их варите, тем тверже будут бойлы! Сушить не менее 6 часов.

18. Состав:

- -Рисовая мука - 100 г
- -Кукурузная мука - 100 г
- -Пшеничная мука - 100 г
- -Сухое молоко - 100 г
- -Птичий корм молотый - 100 г

На смесь: одно - два яйца на 100 грамм. Взбить вручную в отдельной плошке. Затем подсыпать приготовленную смесь и помешивая, доводить до состояния теста, что бы можно было катать колбаски, которые порезать на кубики, которые скатать в шарики и забросить все это в кипяток (куда иногда можно подбавить тоже всяких специй). Варить, до всплытия, 2-3 минуты, выложить на заранее расстеленное на столе полотенце и высушить.

=====

Re: Рецепты приготовления бойлов

Послан Михальч - 21.12.2010 23:56

Андрей, спасибо за топик! Отличная тема! 🙏

=====

Re: Рецепты приготовления бойлов

Послан Андрей - 22.12.2010 12:51

Не за что! 🙏
главное чтобы клевало.

=====

Re: Рецепты приготовления бойлов

Послан Vladimir - 13.01.2011 00:15

Андрюха, ты когда готовишь бойлы, заранее за недельку, две или свежие делаешь перед рыбалкой прям?

=====

Re: Рецепты приготовления бойлов

Послан Андрей - 13.01.2011 10:29

Я их делаю за три четыре дня до рыбалки.

Или же уже сейчас сделаю и после двух дневной сушки закидываю их в морозилку.

=====

Re: Рецепты приготовления бойлов

Послан Vladimir - 13.01.2011 10:56

Сам не когда не готовил, обходился как то магазинными, но в этом году решил попробовать пару рецептов заинтересовало. Надеюсь карпа это тоже заинтересует. 🐟

=====