Всё о рыбалке

Послан Андрей - 17.04.2011 22:55

Когда рыба ловится, а когда нет

Нет такого рыболова, который бы не задумывался над тем, почему в одних случаях рыба клюет хорошо, а в других плохо. Один опытный рыболов в связи с этим как-то рассказывал, что когда он начинал осваивать азы любительского рыболовства, то из уст других рыболовов получил такие сведения. Рыба ловится плохо или совсем не ловится, когда первая фаза луны, вторая, третья, четвертая. Когда новолуние и полнолуние. Не ловится, когда ветер северо-западный, северо-восточный, юго-западный, юго-восточный. Когда просто западный, южный, северный, восточный. Не ловится, когда облачно и когда небо ясное; когда идет дождь, и когда его нет и так далее. Затем этот рыболов приобрел собственный опыт и узнал, что рыба ловится и даже очень хорошо, когда первая фаза луны, вторая, третья, четвертая; когда новолуние и полнолуние; когда ветер с той, с другой и с третьей стороны; когда солнце светит и когда - нет, словом, может ловиться всегда. И в этой шутке есть большая доля правды. Действительно, сколько раз так бывало, что в один и тот же день на одном и том же водоеме у одних рыболовов садки переполнены рыбой, а другие не видели и поклевок. А уж о разных водоемах - и говорить нечего. Вот и разберись, в чем тут дело. И все же надо верить в успех. Но верить не вслепую, а на основании знания природы, жизни рыб, влияющих на их поведение различных факторов. Все это поможет точно определить, что в ту же самую ненастную погоду на одном берегу, рыба не будет клевать, а на другом - только успевай вытаскивать! Рыболовы заметили, что характер клева зависит от множества различных факторов и условий. Вот, скажем, при зимней ловле со льда у одного рыболова клев хороший, у другого же, расположившегося рядом, нет ни одной поклевки. Причины могут быть разные. Знание больших и малых "секретов" всегда поможет улучшить клев. Так, если лунку присыпать снегом, чтобы яркий свет не проходил на дно и не отпугивал рыбу, клев будет лучше. Нельзя при бурении лунок разбрасывать ледяные крошки вокруг лунок. Кусочки льда примерзают и, сильно хрустят под ногами, отпугивают рыбу. Ледяная крыша над рыбой не задерживает, а наоборот, хорошо пропускает шум. Поэтому не надо сильно греметь на льду, бросать пешню или ледобур, обивать с них намерзший лед.

Или, как мы уже говорили, клев будет хорошим, если на чистое и ровное дно опустить с грузом пучок бурьяна, конопли или другой пахучей растительности, а порой просто одну, две ветки кустарника. Рыба всегда будет держаться возле них. Для улучшения клева важен также выбор приманки, насадки, умение владеть мормышкой или блесной. Имеет значение и то, спрятан крючок в насадке или нет. Торчащий из насадки крючок отпугивает рыбу. То есть клев зависит от всего: от удочки и ее оснащения, от величины и формы насадки, от толщины лески и поводка. На клев влияет степень сытости рыб, время года и дня, состояние погоды и характер местности, берега и дна водоема. На интенсивность клева влияют приливы или отливы воды - чем больше воды, тем хуже клев. И наоборот; ветер и, до известной степени, холод всегда благоприятствуют клеву, особенно на донные удочки, затишье и жара - мешают. Снижение прозрачности воды неблагоприятно отражается на клеве. В чистых водоемах рыба хорошо клюет во время дождя, однако клев прекращается или ухудшается, когда с полей и из оврагов начинает поступать дождевая вода, насыщенная ядохимикатами и удобрениями, и т. д.

С наступлением осени, стоит слякотная, промозглая погода, воду рябит унылый осенний ветер. Но, не смотря ни на что, настоящего рыбака тянет на рыбалку. В это время перестают клевать или редко клюют карпы. Но зато хищники продолжают жировать, хотя большинство хищных рыб осенью в непогоду, также находится в ямах. Наиболее подходящее орудие лова в такой ситуации - кружки и донки с дальним забросом, а также донки с резинкой.

Но вот установились спокойные холодные осенние дни с ясными и морозными ночами. В такие дни и даже ночи особенно хорошо клюют на жмых сазан, карп, крупный серебряный карась и, конечно же, хищники - на живца.

А как хороша зимняя рыбалка во время пороши! Стоит легкий морозец. Хорошо клюет окунь, плотва. В вялую холодную погоду и вялый клев. Даже вечно голодный окунь и тот "отказывается" от аппетитного мотыля. С приходом оттепелей и светлых весенних дней все оживает, клев становится интенсивным. В жаркую безоблачную и безветренную погоду с раннего утра, когда наступает жара, рыба прекращает клев. В такие дни рыба обычно клюет хорошо к вечеру, ночью и ранним утром. Наиболее удачной бывает рыбалка в периоды продолжительно сохраняющейся нежаркой безветренной погоды, изредка прерываемой кратковременными дождями, или во время продолжительной пасмурной погоды.

Некоторые рыболовы-любители и даже специалисты утверждают, что в солнечную погоду рыба клюет лучше, так как лучше видит корм. Тогда как объяснить тот факт, что днем во время самого яркого солнца рыба перестает клевать совсем, а вот вечером, ночью и на рассвете клюет отлично? Интенсивность клева возрастает также и после летнего дождя, в момент налета штормового ветра. Факторов, оказывающих положительное или отрицательное влияние на интенсивность клева, множество.

Рыбы хорошо видят и хорошо слышат. Поэтому каждому рыболову пойдет на пользу и опыт по маскировке на берегу. Рыба видит предметы в том случае, если лучи, отражающиеся от них, составляют угол не более 48,5°. Поэтому при ловле удочкой или другими снастями с не очень длинной леской нужно укрываться за кустами или какими-либо выступами на берегу. Некоторые рыболовы изготовляют себе переносную засаду. Практикой и многими опытами установлено, что рыба хуже всего различает серо-зеленые и светло-коричневые цвета. Поэтому леску, особенно поводки лучше всего окрашивать, при этом, нужно учитывать оттенки воды и дна водоема. Немаловажное значение имеет и цвет одежды рыболова. На рыбалку нельзя надевать яркую одежду, особенно белого цвета. Лучше всего брать одежду защитного цвета, с зелеными или коричневыми оттенками. При ловле с лодки, хотя рыба ее не очень боится, все-таки тоже надо быть осторожным: рыба видит движения рыболова. Во время рыбалки с прозрачного льда также необходимо маскироваться. Для этого берут какую-либо рогожку или охапку соломы, прошлогодней травы и кладут на лед. В морозный день лед можно "затемнить", набрызгав на него воду из лунки. Вода быстро замерзает, и лед становится матовым. Лунку не только слегка засыпают снегом, но иногда укрывают специально вырезанным кружком из фанеры с прорезью для лески. Фанера предохраняет лунку от сильного заноса снегом и быстрого замерзания. При поклевке фанеру отодвигают в сторону.

Не следует на рыбалке сильно шуметь. Подходить к месту ловли надо тихо, не греметь снастями, ведрами и прочим, не разговаривать громко, не включать приемники, магнитофоны, не прыгать у места ловли и не бросать на берег или на лед издающие шум предметы.

Это факторы, которые целиком зависят от самого рыболова. Но есть и такие факторы, которые не подвластны рыболову. Это - погода, состояние атмосферного давления. Биологи давно уже установили, что атмосферное давление, особенно если оно резко скачет, ощутимо сказывается на поведении рыб. В таких случаях они плохо себя чувствуют и плохо клюют. Нельзя ждать хорошего клева и сразу же после нормализации давления. Нужно, чтобы прошло какое-то время. При понижении давления рыба опускается в нижние слои воды, при повышении - поднимается. При падении давления обычно интенсивность клева возрастает, рост давления ведет к снижению клева. Зимой резкие перепады давления рыба переносит труднее, так как в это время хуже температурный и кислородный водный режим, меньше корма. Разумеется, нормальное давление не гарантия хорошего клева, поскольку на поведение рыб влияют многие другие факторы, скажем, повышение или понижение уровня воды, состояние фитопланктона и т. д.

Возникает вопрос: какое давление можно считать нормальным? Так, для моря или водоемов, находящихся на уровне моря, нормальное давление составляет 760 мм ртутного столба. В других случаях давление определяют, вычитая из 760 мм высоту, на которой находится водоем. В этом случае каждые 10 м приравнивают к 1 мм ртутного столба. Так, если мы собираемся ловить рыбу в водоеме, место расположения которого на 100 м выше уровня моря, то для этого водоема нормальным давлением будет 750 мм. (760 минус 10).

Чтобы иметь информацию о погоде, у рыболова должен быть дома барометр. Перед рыбалкой стоит послушать по радио прогноз погоды, хотя при этом надо иметь в виду, что он дается для обширных районов. Информацию о погоде можно получить по мобильному телефону.

Вместе с тем каждому рыболову полезно знать и многие народные приметы, связанные с погодой. В них - народная мудрость, они - результат длительных наблюдений.

Опытные рыболовы хорошо знают, например, такую примету: "Солнце красно с вечера - рыбаку бояться нечего, солнце красно поутру - рыбаку не по нутру". То есть, если солнце садится красным за горизонт при чистом безоблачном небе, то погода на следующий день будет солнечной. Если же солнце скрывается за горизонт, покрытый облаками, - жди завтра ветреной или плохой погоды. Утром восходящее красное солнце, едва показавшееся и скрывшееся в облачной дымке, - предвестник плохой погоды.

Однако бывает и так, что приметы говорят - не жди клева, а рыба ловится. Но это как говорится, исключение из правил. Каждому рыболову полезно запоминать приметы, записывать, проверять, анализировать. Это очень пригодится на рыбалке или в процесс подготовки к ней.

==========

Коптить в домашних ословиях.

Послан Андрей - 17.04.2011 23:00

_____

Как в домашних условиях организовать копчение рыбы

Есть два способа копчения: горячее и холодное. Копчение - это пропитывание продукта дымом. Для того чтобы организовать копчение рыбы в домашних условиях, нужно, прежде всего, уяснить суть этого процесса, технологию копчения, а потом уже все необходимое для копчения вы делаете сами или приобретете.

Итак, при любом способе копчения рыба солится. В засол пускается рыба, обработанная или необработанная, то есть неочищенная. Однако лучше рыбу обработать - вырезать жабры, выпотрошить. Чешую снимать не надо. Товарный вид работы с чешуей лучше, и кожа при употреблении рыбы в пищу хорошо отделяется от мяса. Относительно посола рыбы есть разноречивые рекомендации. Одни специалисты утверждают, что для нормальной засолки достаточно одной столовой ложки соли на один килограмм рыбы, в соли рыба выдерживается не менее пяти часов. Другие авторы настоятельно рекомендуют на килограмм рыбы 100-150 г соли и выдерживать рыбу под гнетом в течение 14-16 часов в прохладном месте. Третьи советуют помещать рыбу на пять-шесть часов в 10-процентный раствор соли. Четвертые - рыбу выдерживают в 12-процентном растворе соли в течение 10-20 дней.

Коптилка

Трудно с этими специалистами спорить, не имея собственного опыта. Поэтому начните с приобретения его путем проб и ошибок. Правда, не всегда обязательно учиться только на своих ошибках, можно и нужно учитывать чужие ошибки. Многим, например, приходилось употреблять в пищу или видеть неправильно засоленную и прокопченную рыбу. У такой рыбы под чешуей находятся густые скопления соли. Это - пересол. Если же пересол допущен по отношению к жирной рыбе, то, помимо сгустков соли, ткани рыбы будут крошиться, цвет ее будет ржавым.

Надо помнить, что даже самая крупная рыба может нормально просолиться за одни сутки. Для этого она вся засыпается солью в не окисляющейся и нержавеющей посуде и прижимается гнетом до полного погружения рыбы в соляной рассол. В качестве гнета берется любой тяжелый груз, годится даже камень, который следует обернуть полиэтиленовой пленкой. Если рыба очень жирная, например, рыбец или толстоспинная, то на ее спине делаются поперечные или продольные надрезы. Через сутки рыба вынимается из рассола, промывается под струей воды и вывешивается в тени на хорошо проветриваемом месте для подсушки и провяливания. Хорошо просоленная и промытая рыба не имеет неприятного запаха и мухи на нее, как правило, не

обращают внимания. Но все же лучше защитить ее от назойливых мух. Сушить рыбу надо до удаления лишней влаги с тем, чтобы она лучше прокоптилась. Для этого понадобится в зависимости от погоды от одного дня до нескольких суток.

При горячем копчении в специальной печи или камере создается температура примерно плюс 50°С, и в зависимости от массы рыбы она пропитывается дымом в течение 25-30 минут. В обычной печи коптят до двух часов. О готовности рыбы свидетельствует золотистый цвет, мясо становится рассыпчатым и легко отделяется от кожи. Если рыба сильно разваливается и из нее течет жир, то вы превысили температурный режим или дольше чем надо коптили. Если же рыба вязкая, горькая на вкус, значит, вы ее не докоптили или попросту испортили.

При холодном копчении процесс копчения растягивается на многие часы, и даже сутки. Высокая температура здесь уже не нужна, нужен хороший дым. После копчения рыба вывешивается в тени для провяливания.

При том и другом способе копчения нужно всегда помнить о мерах по обезвреживанию личинок паразитов, которые могут оказаться в рыбе. При горячем копчении они погибнут при температуре 50°С за то время, пока рыба коптится. При холодном копчении они погибнут, если рыбу выдержать в сильном растворе соли одни сутки, но в таком случае рыбу после копчения нужно полностью или сильно высушить. Если рыбу после копчения вы не намерены сильно высушивать, то ее надо выдерживать в соли несколько суток.

Для копчения годится любая рыба, разумеется, один вид будет вкуснее другого.

Коптилка

Теперь о том, что нужно для копчения. Естественно, необходима печь. В печи устраиваются колосники, на которые иногда укладываются камни. Выше камней устанавливаются решетки для рыбы. В качестве дров используют дуб, осину, тополь, ольху и другие. Главное, чтобы дрова были не смолистых пород деревьев. Можно даже использовать березу, только надо предварительно снять с нее кору. После того, как печь сильно натоплена, колосники раскалены, на решетки укладывается рыба, дымоход перекрывается и огонь гасится. На тлеющие угли насыпаются опилки ольхи, гнилушки, кладутся ветки можжевельника без иголок, шалфея, полыни, зверобоя или другой травы для улучшения вкусовых качеств. Печь полностью после этого закрывается на требуемое время, и рыба доводится до кондиции.

Многие, однако, в последние годы отказались от стационарной печи, тем более что в городских условиях ею не всегда можно пользоваться, и перешли на копчение продуктов в переносных металлических (жестяных) коробках. Принцип тот же. Коробка делается высокой, с учетом размера висящей рыбы. Коробку можно делать и не очень высокой, если рыбу не подвешивать, а

класть на специально установленные, на кронштейнах решетки. На дно коробки насыпаются гнилушки и опилки, желательно из ольхи, но можно и из пород других деревьев. После этого выше опилок на кронштейны устанавливается поддон для сбора, стекающего жира. Еще выше подвешивается рыба или, как мы уже говорили, ставятся решетки, на которые она укладывается. Крышка коробки закрывается, и она ставится на одну или две горелки газовой плиты, или на костер. Дно коробки накаливается, опилки начинают тлеть и пропитывать дымом рыбу.

При горячем копчении огонь должен равномерно обогревать коробку с тем, чтобы часть рыбы не подгорела. Нагрев до 50°С в зависимости от массы рыбы осуществляют обычно за 10-50 минут. Для того чтобы из коптильни вышла лишняя влага, крышку нужно в конце процесса на некоторое время открыть.

При холодном копчении опилки и гнилушки сначала хорошо разжигают, потом укладывают рыбу для копчения, закрывают крышку коптильни и снимают ее с огня, ставят на землю или на подставку до полного остывания коробки, затем процесс повторяют несколько раз, даже несколько дней, не доводя температуру до уровня, при котором рыба сварится. Но лучше все-таки для холодного копчения сделать от камеры сжигания опилок, стружек или дров специальный дымоход в другую камеру, где будет размещаться предназначенная для копчения рыба. Дым при этом должен не задерживаться в коптильной камере, а выходить наружу. Практика поможет вам стать опытными специалистами копчения рыбы.

==========

полезные советы

Послан Андрей - 17.04.2011 23:03

_____

Полезные советы

Затянувшаяся часть лески выше поплавка обычно цепляется за траву, коряжник, плавающие водоросли и мешает подсечь рыбу. Леска будет плавать на поверхности воды, если её смазать жиром или твердой лыжной мазью.

Рыбаки давно заметили, что караси не равнодушны к запаху палёного рога, и успешно применяют эту приманку. Кусок подпаленного рога подгружают свинцом и на шнуре забрасывают в воду. Когда запах от побывавшего насколько раз в воде рога заметно ослабевает, его снова подпаливают, не пережигая, и таким образом одного отрезка, как неиссякаемой приманки, хватит на весь сезон ловли.

Ложку семян подсолнечника надо поджарить на сковороде и дважды пропустить через мясорубку (можно истолочь в ступке). Затем нужно взять кусочек мякоти белого хлеба и тоже пропустить через мясорубку, вместе с порошком, сделанным из семян подсолнечника. Через

отверстия мясорубки будет выдавливаться клейкая смесь в виде макарон. На рыбалке от макаронин отделяют кусочки и насаживают на крючок. Чтобы насадка не пересыхала и не сминалась, её надо пересыпать тем же порошком и держать в бумажном пакете.

Живцов ершей и окуней нельзя хранить в садке вместе с другими рыбами. Ершовая слизь отравляет остальных, а окуни повреждают их своими иглами.

После ловли надо обязательно смывать рыбью слизь с сетки подсачка, иначе слизь будет гнить. Сетку можно также продубить - вымочить в тёплом отваре дубовой коры. После такой операции она станет прочнее и окрасится.

Кожа ерша обильно покрыта слизью. Её легко удалить, если положить эту рыбу на 15 минут в теплую, сильно подсоленную воду.

Иногда необходимо быстро усыпить пойманную крупную рыбу, чтобы срочно почистить. Простой способ - ущемление узлов нервной системы. У карповых рыб сильно надавить пальцем на затылочную часть головы.

==========

Настоящая рыбацкая уха

Послан Андрей - 17.04.2011 23:09

_____

Как же она готовится, эта особая - рыбацкая уха?

Главное условие, которое надо соблюдать непременно - это чтобы уха не была похожа на рыбный суп, который готовится в городских столовых или некоторых ресторанах и называется "рыбацкой ухой" или просто "ухой". Приготовление такого рыбного супа - большого умения не требует: начистить несколько картофелин, бросить их в кастрюлю с водой, положить туда кусок свежемороженой трески или скумбрии, - вот "уха" и готова. Многие пробовали такое блюдо. Да, оно может быть по-своему вкусно. Но это все же - не уха. Уха должна быть сварена на открытом воздухе, на костре с дымком.

Некоторые специалисты при приготовлении ухи бросают в котел картошку, лук, крапиву, капусту, перец, укроп и еще что-то, даже зеленые сливы или абрикосы, и при этом утверждают, что их уха самая вкусная. И, главное, сидя на берегу у костра, обжигаясь только что приготовленным ароматным блюдом, находишь его действительно исключительно вкусным и искренне благодаришь изобретательного повара. Но вот ты в новой компании, и отведав ухи, сваренной по другому рецепту, вновь приходишь к выводу, что ничего вкуснее до этого не едал.

В чем же секрет? Просто в том, что на берегу, на свежем воздухе всякая пища, и тем более уха, кажется вкусной.

Вот ещё один рецепт очень вкусной ухи. Мелкую рыбку потрошат, удаляя жабры, но, не снимая чешуи, укладывают в котелок, заливают водой, заправляют специями (соль, лук, перец) и варят на слабом огне до готовности (когда хрусталики глаз у рыб станут белыми). Это обычно занимает 10-15 минут. Затем бульон процеживают через марлю и, помешивая, вливают туда белок одного куриного яйца. А когда бульон отстоится, надо снова слить его в чистый котелок, оставив осадок на дне.

Настоящая рыбацкая уха из мелочи удастся на славу, если в полученный бульон положить немного нарезанного картофеля, лавровый лист, а через 15 минут после начала кипения - куски очищенной и вымытой крупной рыбы, например окуня, судака. Затем уху снова надо поставить вариться в закрытой посуде, а через 15 минут её следует снять с огня. В уху можно добавить по вкусу ломтики лимона и укроп.

И все же есть уже устоявшиеся и используемые большинством рецепты приготовления ухи, в том числе знаменитой тройной. Но даже и этих рецептов не обязательно придерживаться очень уж строго. Искусство состоит в том, чтобы, используя то, что удалось поймать и заготовить, сварить отменную уху.

Некоторые утверждают, что для ухи годится не всякая рыба. Это не верно: годится всякая, но обязательно свежая. Но лучше уху варить из окуньков, ершей, пескарей и другой "сладкой" рыбы. Эту рыбешку потрошат, но чешую не снимают, она дает навар и вкус. Икру, пузырь и ленточки жира оставляют в рыбе или кладут в котел отдельно. Потрошить рыбу надо осторожно, чтобы при удалении не раздавить желчный пузырь. Нельзя закладывать рыбу в кипяток. Чем меньше воды, тем уха вкуснее, наваристее. Но варить, конечно же, надо столько, чтобы всем хватило вдоволь. Пену снимать не надо, она сама исчезнет, как только уха будет готова. После окончания варки рыбу вынимают, присаливают. Бульон подают отдельно от рыбы, заправив перцем, укропом и зеленым луком. Однако в условиях рыбалки это не всегда соблюдается. Надо обязательно испытать себя в роли повара, ибо уха, которую приготовил сам, всегда самая вкусная.

==========