

**Валерий Кириллов**

**МАЛАЯ РЫБАЦКАЯ  
ЭНЦИКЛОПЕДИЯ**

В. КИРИЛЛОВ

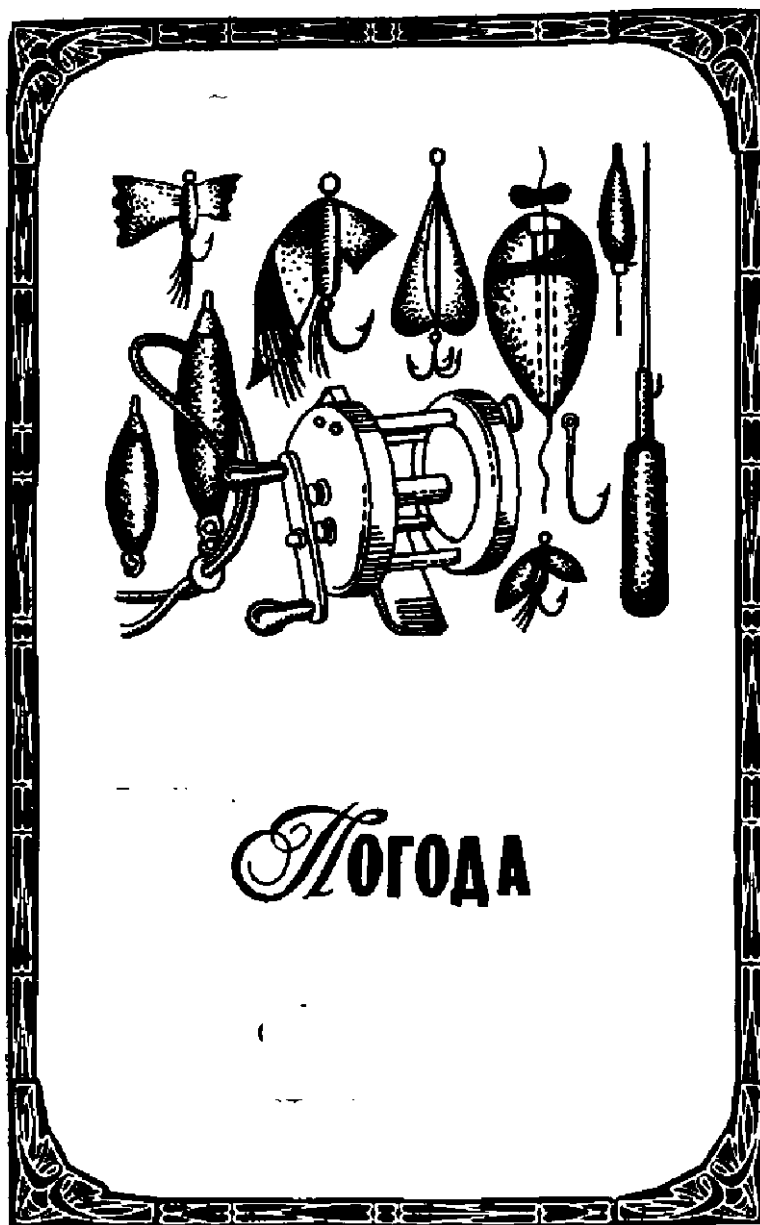
К 43 Малая рыбацкая энциклопедия. — Тверь: МП «Ки. клуб», 1991  
— 213 с.

Не только начинающие, но и бывалые рыбаки найдут в этой книге ценного помощника. Характеры рыб и лучшее время для лова, устройство и применение рыбацких снастей, многочисленные советы и хитрости, рецепты рыбной кухни — все собранное в «Энциклопедии» проверено многолетним опытом автора. Вошли в книгу и правдивые рыбацкие истории — какая рыба без них!

Издание за счет средств автора.

ISBN 5-85754-022-4 ББК 47.22

## ЧАСТЬ 1



ПОГОДА

### ХАРАКТЕРЫ РЫБ

Погода

СНАСТИ

для РЫБАЛКИ

ЗАПОВЕДИ УДИЛЬЩИКУ Из «Записок об ужении рыбы»  
С. Т. Аксакова

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

**Второе.** Не менее важно уметь пользоваться благоприятною погодою 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 удилищем.

**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 удилища на воду и не погружать их концов в воду.

**Десятое.** Леса от удилища 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 леску.

**Четырнадцатое.** Если рыба на удочке запутается в траве, то никак ее не вытащить; 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.

**Шестнадцатое.** Соображаться с временами года и состоянием погоды.

## **РЫБЫ. КАКИЕ ОНИ?**

### **Общая характеристика**

Тела каждого вида рыб имеет свои специфические особенности. У многих из них оно веретенообразной обтекаемой формы. Например, у голавля, ельца, жереха. Эти рыбы хорошие пловцы, предпочитают быстрое течение. На медленном течении или в стоячей воде обитают рыбы с плоским высоким телом. К их числу можно отнести, в частности, леща, карася. В скорости передвижения они значительно уступают первым. Впрочем, отличаются хорошей поворотливостью.

Характерная особенность хищников в том, что они имеют широкую пасть, сильные, хорошо развитые челюсти, усеянные у некоторых видов частыми и острыми, как иглы, зубами. Те рыбы, которые питаются мелкими организмами в толще воды — например, укля, верхов-ка — с маленьким, как правило, верхним ртом. У леща же рот нижний, поскольку он берет пищу со дна.

Тела рыбы покрыто костной чешуей. Она располагается правильными рядами. У карповых пород чешуя легко отпадает из-за того, что сидит в теле непрочно, у окуневых, наоборот, сидит прочно. Поэтому чистить пойманных окуней и ершей очень непросто.

Следует заметить, что количество поперечных рядов чешуи у каждого вида рыб разное. Так, у леща 49—59 чешуек, у судака — 75—100, у язя — 44—61. Концентрические гребни, имеющиеся на поверхности чешуи, называются склеритами. Они образуют видимые невооруженным глазом, напросвет или через увеличительное стекло светлые и темные кольца. По их чередованию можно установить возраст рыбы.

Кожа рыбы покрыта слизью. Она предохраняет ее от воздействия механических взвесей, бактерий и т. д. Слизь играет также роль смазки, способствующей хорошему скольжению рыбы в воде.

По своему составу мясо рыбы приближается к мясу теплокровных животных, оно богато хорошо усвояемыми витаминами и минеральными веществами. В наших водоемах обитают рыбы, относящиеся к тощим (щука, судак, окунь) и среднежирным (сазан, лещ). У тощих процент жира не

более 1,2 от веса, у среднежирных — не более 4,5. К жирным и очень жирным породам рыб относятся сельди, угри, осетровые и ряд других.

Органы чувств почти те же, что и у других позвоночных животных, однако имеют специфические отличия, связанные с жизнью в водной среде. Органы вкуса — это скопление чувствующих клеток в ротовой полости. Есть они также на голых участках головы, жаберных дугах, на усиках и даже в коже тела. Органы обоняния находятся в ноздрях, которые не сквозные. На дне их лежат складки обонятельного эпителия, клетки которого воспринимают растворенные в воде химические вещества. Обоняние особенно сильно развито у хищных и ночных рыб. При помощи органов вкуса и обоняния рыбы ощущают малейшие колебания в концентрации сероводорода, углекислого газа и т. д. Есть у рыб и органы осязания. Чувствующие клетки расположены на покровах и во внутренних органах. Они позволяют рыбам ощущать прикосновение, чувство боли, особенности грунта на дне водоема. Замечено, что чувство боли у рыб значительно слабее, нежели у теплокровных животных. Именно поэтому сошедшая с крючка-тройника щука может снова «взять» ту же самую блесну, а окунь жадно берет даже на собственный глаз.

Температура тела у рыбы меняется в зависимости от температуры окружающей среды и бывает, как правило, на несколько десятых градуса выше ее. Рыбы отличаются крайне острой чувствительностью к колебаниям температуры. Резкие ее перепады очень болезненно сказываются на обитателях водоемов, вызывая нередко их гибель. Рыбы имеют органы боковой линии. Что они из себя представляют? Это тянущиеся от головы к хвосту изгибающиеся пунктирные линии, представляющие собой ряд отверстий, ведущих к каналу, расположенному под кожей и наполненному слизью. В канале чувствующие клетки, воспринимающие низкочастотные — дозвуковые колебания воды: колебания, порожденные движущейся лодкой или человеком, заходящим в воду, ветровое волнение. Органы боковой линии позволяют рыбе чувствовать приближение врага, определять расстояние друг от друга в стае. Когда рыба движется, от нее расходятся во все стороны колебания, они отражаются от встретившихся на пути предметов, возвращаются обратно и воспринимаются чувствующими клетками.

Органы слуха также воспринимают колебания водной среды, но они более высокочастотные. Доказано, что звуки, возникающие на берегу или в воде, рыба слышит на значительном расстоянии, а звуки, источник которых находится в воздухе, слышит плохо, так как они отражаются от водной поверхности.

Свет в воде распространяется плохо, поэтому расстояние, на котором рыбы видят в прозрачной воде, не превышает 10—12 метров. Глаза у рыб всегда в открытом положении, так как век у них нет. Поле зрения у рыб довольно обширное: по горизонтали глаз охватывает угол в 160—170 градусов, по вертикали около 150. Из-под воды рыба в состоянии видеть лишь те предметы, лучи от которых падают в ее глаз под углом не менее 48,8 градуса к вертикали. Рыбы различают и цвета, это качество особенно отличает рыб, ведущих дневной образ жизни.

О том, как участвуют органы чувств различных рыб в поиске пищи, можно судить из следующей таблицы:

Виды рыб	Зрение	Боковая линия	Обоняние	Осязание	Вкус
Окунь	XXX	X	X	о	о
Щука	XXX	XX	о	о	о
Язь	XXX	X	XX	о	X

Лещ	XX	o	XX	o	XX
Голавль	XXX		XX	o	X
Карп	XX	o	XX		XX
Налим	X	X	XX	X	XX

Условные обозначения  
 xxx — основной орган при отыскании пищи,  
 xx — орган, постоянно принимающий участие в отыскании пищи,  
 x — орган, иногда участвующий в отыскании пищи,  
 o — орган, не участвующий в отыскании пищи или отсутствующий

Характерно, что в ротовой полости у рыб нет ни языка, ни желез, выделяющих слюну. Зубы у них не постоянны, а меняются обычно по мере снашивания. Желудок у многих мирных видов — например, у карповых — отсутствует, процесс переваривания пищи у них начинается в кишечнике. Причем, скорость переваривания различна в зависимости от времени года, вида корма, возраста рыбы. У взрослых особей плотвы, в частности, этот процесс длится до 10 часов — в два-три раза дольше, нежели у сеголеток плотвы. У хищников пища переваривается несколько суток. По этой причине мирные рыбы клюют значительно чаще своих хищных собратьев.

Дышит рыба, пропуская воду через рот в жаберную полость. Жабры имеют большую поверхность, что позволяет рыбам лучше использовать имеющийся в воде кислород. Омывая жабры, вода отдает кислород гемоглобину рыбьей крови и уносит выделившуюся из нее кислоту. Рыба, извлеченная из воды, гибнет по той причине, что жаберные лепестки у нее слипаются и не воспринимают кислород. Впрочем, вьюн может дышать и атмосферным воздухом, для чего он поднимается к поверхности воды.

Размножаются речные и озерные рыбы, обитающие в водоемах средней полосы, путем икрометания, т. е. откладки икры, которая оплодотворяется молоками самцом. Половое созревание разных видов рыб происходит в разные сроки. Так, щука созревает к 2—3 годам, а лещ гораздо позднее — к 5—7 годам. Среди старших возрастных групп рыб происходит изменение соотношения полов в пользу самок. В возрасте 5—7 лет соотношение, как правило, один к одному, в более позднем — до 10 лет, преобладают самки, а среди 15-летних самцы почти не встречаются.

Наибольшей плодовитостью отличается налим — более 3 миллионов икринок. У плотвы плодовитость меньше в тридцать раз, у язя — в двадцать, они относятся к рыбам со средней плодовитостью. У весенне-нерестующих рыб при температуре воды 8—12 градусов развитие оплодотворенных икринок продолжается 10—12 дней, у летне-нерестующих при температуре около 20 градусов — не более 7 дней.

Рыбы, как известно, бывают мирные и хищные. Это определяется характером их питания. Хищные — сом, налим, щука — питаются рыбой, животной — лещ, карась — зоопланктоном, растительной — толстолобик, белый амур — фитопланктоном и высшими растениями. Впрочем, в юности все рыбы, в том числе и хищные, предпочитают планктон, а все животной — растительный корм.

В отличие от теплокровных животных рост рыбы продолжается всю ее жизнь — летом из-за усиленного питания этот процесс более заметен. Зимой же рост из-за спячки замедляется или прекращается вообще. Первое годовое кольцо на чешуе закладывается весной и летом второго года жизни. Продолжительность жизни различных видов рыб колеблется. Некоторые из них, например, щука, угорь, живут до 70 лет и старше.

Подобно другим живым организмам рыбы болеют. Одна из распространенных болезней — лигулез. Его возбудители — плероуеркоиды ремнецовлигул, паразитирующих в полости рта некоторых видов рыб (плотва, густера, язь). Лигулилы ремневидные — белые черви длиной от 10 до 120 сантиметров и шириной до 1,6 сантиметра. Для человека рыба, больная лигулезом, не представляет опасности. Одним из заболеваний является дифиллоботриоз. Пораженная им «солитерная» рыба крайне опасна для человека. Возбудитель болезни — широкий лентец, тело которого достигает иногда длиной 20 метров и шириной 1,5 сантиметра. Яйца паразита с испражнениями попадают в воду, заглатываются веслоногим рачком. Этого рачка поедает рыба, после чего в ее теле образуется беловатый червячок. Человек и другие млекопитающие заражаются, если употребляют рыбу в недостаточно переработанном или сыром виде. Очень сильна вероятность заражения после употребления свежей, только что посоленной шучьей икры. Поэтому любителям этого деликатеса желательно умерить свой аппетит.

К числу наиболее часто встречающихся относятся и такие заболевания:

**Жаберная гниль.** Проявляется голубовато-красными пятнами на жабрах. Вызывает высокую смертность. Возбудителем является грибок, закупоривающий кровяные сосуды жаберных лепестков.

**Эпидемия щуки.** Это опасное заболевание обнаруживается по круглым, удлинненным или овальным пятнам на участках кожи, не покрытой чешуей. От этого заболевания погибает до 80 процентов щуки.

**Фурункулез форели.** На туловище рыбы появляются язвы величиной с ноготь большого пальца руки, иногда небольшие покраснения. Вызывает большие потери рыбы.

**Брюшная водянка карпа.** Различают несколько форм болезни.

1. **Язвенная.** На коже образуются язвы темно-красного цвета с голубоватым ободком. 2. **Острая.** Характеризуется ерошением чешуи и пучеглазием. Брюшная полость заполнена желтоватой жидкостью. 3. **Латентная.** В брюшной полости отсутствует всякая жидкость, из-за гниения рыба издает резкий запах.

#### **Некоторые виды рыб и их основные характеристики**

**Плотва** — одна из наиболее распространенных стайных рыб. Предпочитает разнообразные водоемы. В озерах населяет в основном мелководные участки с песчаным дном, которые хорошо прогреваются. В реках предпочитает держаться в стороне от сильного течения, больше держится в заводях с небогатой растительностью. Продолжительность жизни до 25 лет. Как правило, попадаются экземпляры от 50 до 200 граммов, однако в Рыбинском водохранилище, Медведице, Западной Двине встречаются экземпляры до 1 килограмма. Тело плотвы овальное, сжатое с боков, покрытое мелкой чешуей. Стайки плотвы редко задерживаются на одном месте, поэтому, чтобы задержать рыбу, необходимо сделать прикормку.

**Язь** — резкая и сильная рыба. Тело и голова у него толще, нежели у плотвы. Глаза с ярко-оранжевой радужной оболочкой, спина черная с синеватым отливом. Обитает чаще всего под нависшими над берегами деревьями, в поисках корма выходит вечером и утром на речные перекаты. Обычно ловятся язи весом от 200 граммов до 1,5 килограмма, однако встречаются до 2—2,5 килограмма. Продолжительность жизни до 15 лет. Язь очень осторожен и пуглив, ловить его надо с соблюдением маскировки и тишины.

**Елец** — распространенная в северо-западных водоемах рыба. Достигает 400 граммов, однако чаще ловятся экземпляры весом 100—150 граммов. Любит реки с быстрым течением и чистой водой. В последнее время количество этой рыбы

в верховьях Западной Двины сократилось из-за загрязнения воды. У ельца — покрытое мелкой серебристой чешуей, удлиненное тело, спина голубовато-серая. Держится стайками. Продолжительность жизни до 15 лет.

**Густера**— рыба, похожая на подлещика. Отличие в цвете плавников. У густеры концы всех плавников серые, у леща черные, кроме грудных. Довольно распространенная рыба в реках и озерах. Держится в достаточно глубоких местах с замедленным течением. Вырастает до 300—400 граммов, но встречаются экземпляры до 1 килограмма. Рыба очень костлявая, ее предпочитают для вяления.

**Лещ.** Тело у него широкое, сплюснутое с боков, покрытое толстой чешуей. Голова маленькая, рот небольшой. Окраска серебристая. Но голова, верхняя часть боков и спина темновато-серые. Лещ — распространенная донная рыба, обитает в тихих, глубоких заводях рек или в ямах на озерах. Густых зарослей избегает. Перед восходом и заходом солнца в теплую погоду любит подниматься к поверхности воды. Продолжительность жизни до 20 лет. В Волге, Селигере, Луча иском озере нередки экземпляры до 2,5—3 килограммов, однако старожилы-рыболовы вылавливают и 4-килограммовых.

**Уклея** — небольшая стайная рыбка, обитающая в проточных озерах и в реках. Вес не превышает 80—100 граммов. Тело удлиненное, сжатое с боков. Спина темная, с зеленоватым оттенком. Держится в верхних слоях воды, редко опускаясь ниже 1 метра. Очень прожорлива, поэтому почти постоянно находится в движении. Продолжительность жизни 5—7 лет.

**Красноперка** — не очень распространенная, стайная рыба. Тело сжатое с боков, довольно высокое. Голова небольшая. Бока желтовато-золотистые, спина темная. Неискушенный рыболов может спутать красноперку с плотвой, однако окраска ее более яркая, а рот обращен вверх. Обычно ловится красноперка до 200 граммов, но счастливчикам выпадает поймать и 800-граммовые экземпляры. Почти никогда не покидает тихих заводей, поросших камышом, кувшинками и другими водными растениями.

**Голавль**—голова у этой рыбы широкая, рот большой. Тело серебристое, с черно-зеленой толстой спиной. Любитель каменистых и песчаных перекатов с быстрым течением. Предпочитает также чистую прохладную воду. Довольно часто встречается на порогах в верховьях Западной Двины. Продолжительность жизни до 25 лет. Нередки экземпляры до 2—2,5 килограмма. Держится преимущественно стаями, одиночный образ жизни ведут лишь крупные особи. Карась — встречается двух видов — серебряный и круглый золотой. Любит заросшие водоемы со стоячей водой. Не требователен к содержанию в воде кислорода и выживает там, где не может существовать другая рыба. Наиболее распространенные экземпляры широкотелые до 1 килограмма, но встречаются отдельные рыбы до 1 килограмма. Продолжительность жизни 10—12 лет.

**Линь** — обитает, как правило, в стоячих или слабопроточных водоемах с илистым дном, богатых травяной растительностью. Избегает глубоководных мест. Отличается одиночным образом жизни, на зиму зарывается в ил, проводя время в спячке. Тело у него сравнительно короткое, темно-желтого цвета с зеленоватым оттенком, покрыто слизью. Встречаются экземпляры до 2-х и более килограммов.

**Щука** — хищная рыба с удлиненным, брусковатым телом. Голова удлиненная, с широкой пастью. Нижняя челюсть длиннее верхней. Обитает почти во всех водоемах, однако избегает каменистых участков с быстрым течением. Зубы у щуки не постоянны, периодически выпадают и вместо них вырастают новые. Глаза, расположенные в верхней части головы, позволяют осматривать в поисках добычи большое пространство. Встречаются экземпляры до 15—20 килограммов, однако чаще всего рыбаки довольствуются 2—4-килограммовыми. Продолжительность жизни до 100 лет, хотя исторические сведения

позволяют считать, что цифра может быть и более значительной.

**Судак** — тело сжатое с боков, удлинненное. В первом спинном плавнике все лучи колючие, во втором — колючие лишь первые три луча. На боках буровато-черные полосы. Любит большие, глубокие водоемы. Крупные особи охотятся в одиночку, мелкие держатся стайками. Отдельные экземпляры на Селигере и озере Охват достигают 8—10 килограммов. Высоко ценятся вкусовые качества судака. Это одна из самых ценных, после лососевых, ры. **Окунь** — населяет почти все водоемы северо-запада. Тело умеренно сжатое с боков, довольно удлинненное. Все, даже на щеках, покрыто мелкой, плотной чешуей. Рот широкий, на заднем крае жаберных крышек — шипы. Первый спинной плавник из колючих лучей, на втором они более мягкие. Спина темно-зеленая, брюхо — светлое, бока в темно-серых полосках. Держится стайно на некотором расстоянии от дна у поросших кустами берегов рек или в довольно глубоких ямах на озерах. Избегает быстрого течения, каменистых или песчаных перекатов. Продолжительность жизни до 15 лет. Встречаются экземпляры до 2-х килограммов.

**Ерш** — донная рыба. Держится стай, любит водоемы с чистой водой, обязательно проточные. Тело сжато с боков и покрыто мелкой, плотно сидящей чешуей. Спинной плавник один, образовавшийся из двух, слившихся друг с другом. Окраска темно-серая, тело и плавники в темных пятнах и точках. Не превышает 150—200 граммов, продолжительность жизни 10—12 лет.

**Пескарь** — у него тело, спина коричневатого-бурого цвета, по бокам сероватые пятна. Обитает в реках и проточных озерах с чистой водой. Держится, как правило, на участках с песчаным и каменистым, из мелкого галечника, дном. Одна из самых быстрорастущих рыб. Но вес ее не превышает 80 граммов. Многие бывалые рыболовы считают, что уха из пескарей и ершей — самая вкусная.

**Налим** — рыба из породы тресковых. Тело удлинненное, спереди более широкое, с выпученными глазами, что позволяет далеко видеть под водой. Чешуя почти не заметна за толстым слоем слизи. Водится в большинстве рек и озер северо-запада, предпочитает чистую воду, участки с родниками, илистым дном, ямы с большими камнями и топляком. Днем не питается, ведет ночной образ жизни. Встречаются экземпляры до 2,5—3 килограммов.

**Угорь** — рыба змеевидная, покрытая толстым слоем слизи. Предпочитает глубокие, спокойные места водоемов, как правило, с глинистым и илистым дном. Средний вес речного угря 0,8—1,5 килограмма. Водится на озерах Селигер, Охват, в верховьях речки Нетесьмы, лет 15—20 назад встречался на Западной Двине выше и ниже Андреаполя. Достигнув половой зрелости к 6—10 годам, угри уходят в Саргассово море, расположенное в северо-западной части Атлантического океана, и здесь, после нереста, погибают.

**Хариус** — тело удлинненное, покрытое относительно крупной чешуей. Спинной плавник высокий, грудные и брюшные плавники маленькие. Окраска меняется в зависимости от времени года и возраста. Спина зеленоватая, с черными пятнами, бока светло-серые. Предпочитает держаться в речках с прозрачной, холодной и быстрой водой. Чаще встречаются экземпляры до 200—300 граммов, в исключительных случаях — до 1 килограмма.

**Форель ручьевая** — у этой рыбы толстое тело, голова короткая, рот большой, спина бурого или буро-зеленого цвета с черными пятнами. Бока желтоватые и тоже все в пятнах. Водится в речках с быстрым течением, вблизи устьев ручьев и родников. Ведет одиночный образ жизни. В летнее время находится, как правило, в оцепенении по причине теплой воды. Встречается на западе Тверской области, особенно в речках Большой Тудер и Малый Тудер.

**Чехонь.** У этой рыбы саблевидное, сжатое с боков тело,



прямая спина, опущенное брюшко с крепким килем, покрытым чешуей. Нижняя челюсть круто загнута вверх, рот верхний. Выбирает участки с песчаным дном и наиболее чистой водой. Длина чехони обычно не более 30 сантиметров. Лишь отдельные экземпляры бывают до 30 сантиметров и весят 800—900 граммов. На удочку хорошо ловится во время весеннего хода.

**Жерех** — сильная крупная рыба, по складу тела напоминающая голавля или язя. Рот большой, конечный, нижняя челюсть с бугорком, который при смыкании челюстей входит в вырезку верхней губы. Спина темная, бока серебристые с голубоватым оттенком. Нижние плавники красноватые. Попадают, как правило, экземпляры до 30—40 сантиметров длиной и около 800 граммов весом. Однако жерех может достигать и метровой длины, веса — 10—12 килограммов. Почти никогда не держится в стае, очень резв и хитер.

**Синец.** Название эта рыба получила за преобладание в ее окраске синего цвета. Чешуя у нее мельче, нежели у леща, рот конечный, подхвостовой плавник длинный. Длина взрослой особи не более 30—35 сантиметров. Синец — чисто речная рыба, но в последнее время встречается в водохранилищах.

**Подуст** напоминает ельца, однако рот у него поперечный нижний. Эту рыбу легко узнать при вскрытии брюшной полости — она у нее изнутри имеет черную выстилку. Как правило, длина подуста не превышает 30 сантиметров, вес — 400 граммов. В исключительных случаях встречаются полуметровые экземпляры весом до килограмма. Часто встречается вместе с голавлем.

**Вьюн** — уфевидное тело его сжато с боков. Окраска крапчатая, желтовато-бурая, с темными продольными полосами. Любимое место обитания — озера, заводи со стоячей или медленно текущей водой и илистым грунтом. Мясо у вьюна вполне съедобное, но обычно его не едят из-за внешнего вида — очень похож на маленькую змейку. Отличный живец для ловли щуки и сома.

**Голец.** Тело у этой рыбы продолговатое, голое, серо-желтого цвета с темными пятнами. Длина не превышает 15—17 сантиметров. Живет в небольших речках, реже встречается в проточных водоемах с илистым дном. Так же, как и вьюн, очень вынослив. В мокрой траве в холодном месте долго может оставаться живым.

**Головешка (ротан)** получил в последние годы широкое распространение в водоемах средней полосы. Имеет темно-бурый цвет, тело — вальковатое спереди и сжатое сзади, рот широкий, голова приплюснута. Обычные размеры 6—8, иногда до 14 сантиметров. Исключительно неприхотлив, живет и размножается в загрязненных и даже пересыхающих водоемах. Созревает рано, в возрасте 2 лет.

**Пелядь** — неприхотливая рыба, которая может жить при сильном пониженном содержании кислорода. В последнее время обосновалась во многих водоемах средней полосы. Хорош оживает в соседстве с карпом. Озерная пелядь достигает 40—50 сантиметров в длину и 1,5—2 килограмма веса, речная — значительно мельче.

**Ряпушка** — самая мелкая рыба из породы сиговых. Водится и в некоторых глубоких водоемах Верхневолжья, например, в Бросненском озере, где местные жители называют ее селедкой. Длина не более 17—18 сантиметров. Всегда держится в стае.

**Снеток** — озерная разновидность полу проходной балтийской корюшки. Широко распространен на северо-западе европейской части СССР и в верхнем течении Волги (Белоозеро, Селигер, Бросенское озеро). Держится в стае, отличается высокой численностью. Для употребления в пищу сушится. пойманный снеток отдает свежим огурцом.

**Белый амур.** Родина этой рыбы — река Амур, а также реки Китая. Достигает в длину 120 сантиметров и 32 килограммов веса. Впрочем, пятигодовалые экземпляры в пределах 45—55 сантиметров и весом около 2 килограммов. Поедает высшую

водную растительность, даже листья тальника и других кустарников. В последнее время идет распространение этой рыбы вверх по Волге.

**Белый толстолобик** по складу тела напоминает язя, но у него широкая массивная голова и очень низко посаженные глаза. Питается преимущественно низшими растениями — микроскопическими водорослями. В Амуре достигает 75 сантиметров длины и 5—6 килограммов веса. Вместе с белым амуром завезен в последние годы в европейскую часть страны. Благоприятны условия для разведения толстолобика в водоемах-охладителях Калининской атомной станции.

**Сом.** Тело удлиненное, обильно покрытое слизью. Голова большая, хвост значительно длиннее туловища. Окраска желтовато-зеленая, по бокам пятна неправильной формы. Встречается в реках и озерах, предпочитая глубокие места. Для сома характерен оседлый образ жизни. Летом он обитает у берегов, в выбоинах, под корнями деревьев, зимой находит более глубокие ямы. Достигает 80 и более килограммов.

**Бычок-подкаменщик.** Эта мелкая окунеобразная рыбка непопулярна среди рыболовов, но достаточно распространенная в средней полосе. Ведет скрытый, малозаметный образ жизни, любимые места обитания среди камней и глыб грунта у дна, близ холодных ключей. Ни спортивного, ни хозяйственного интереса не представляет. В марте попадает вместе с ершом на зимние удочки.

## КАКАЯ РЫБА КОГДА КЛЮЕТ

Редкий рыбак не считает своей настольной книгой «Жизнь и ловлю пресноводных рыб» Л. П. Сабанеева. Из нее можно почерпнуть массу полезных сведений. Так, «Рыболовный календарь» поведает, как себя ведет та или иная рыба в различное время года. Совершим и мы краткое путешествие по этому календарю.

**Январь.** В средней России начинается нерест налима. Перед нерестом (и во время нереста?) налим продолжает брать на живца и кусочки рыбы. В небольших проточных озерах рыба подходит к устьям или к ключам. Окунь перестает брать на блесну и мормышку.

**Февраль.** В начале месяца снова начинает брать окунь в Северо-Восточной России — на мормышку и ерша. Если нет оттепелей, рыба душится в небольших непроточных озерах (Средней России).

**Март.** В средней России выходит из ям к закраинам льда и устьям речек и начинает брать на живца (жор перед нерестом). Елец тоже начинает клевать, выйдя из ям (перед нерестом).

**Апрель.** В средней России продолжается или начинается нерест щуки. Сначала играют мелкие, потом крупные, прежде в речках, потом в реках и, наконец, в озерах и прудах (полупроточных). Кончается нерест в две-три недели, иногда затягиваясь до конца месяца. Во второй половине месяца нерестятся: сначала язь (в небольших речках ранее), потом елец (в Южной России позднее?), в речках, на прибрежной осоке — окунь (когда совсем стает лед и кончится ледоход). Пескарь в речках выходит на перекаты. Когда вода пойдет на убыль, весенняя ловля налимов в ямах ночью на червя на донную удочку с плота или лодки. Клев продолжается иногда до середины мая. Начинает (в конце месяца) брать язь (со дна), сначала мелкий, тоже плотва (перед нерестом), которая около середины месяца выходит из ям, где зимовала.

**Май.** В средней полосе (большой частью во время распускания березы) нерестится мелкий лещ, затем около 9 мая (во время цветения черемухи) — средний, и около середины (когда колосится хлеб) — самый крупный. Нерест окуня, плотвы, пескаря. Жор щуки после нереста и ловля ее на жерлицы и удочку (на живца). Клев ерша. Пескарь

берет на перекатах и песке на червя. Кончается весенняя ловля налимов. Ближе к середине месяца начинает брать (поверху) уклейка (перед нерестом), крупный окунь уходит в глубину, мелкий и средний держится в травах. Начинает брать линь.

**Июнь.** Продолжается ловля голавля на майского жука. Уклейка хорошо берет на мушку (с поверхности). Лучший клев густеры со дна на червя и хлеб у берегов в глубокой и тихой воде. Ловля подуста и плотвы на зелень (водоросль) на быстрине. Во второй половине форель из речек идет в ручьи или держится около ключей (в северо-западных и западных областях). С середины ловля язей на кузнечика (нахлыстом, без поплавок и грузила) в глубоких и крепких местах. Лещ большей частью перестает брать на удочку. Пескарь в конце месяца переходит с перекатов на более глубокие места с песчаным дном и продолжает ловиться на червя. В северных притоках Волги (в конце месяца) начинается уженье (лещей, язей и др.) на метлицу (поденку). В северных реках с середины берет по утрам и с полудни хариус.

**Июль.** Из моря лещ снова поднимается в Волгу на зимовку. То же судак, как только кончится мутная вода. Ловля голавлей на лягушонка, пиявку и черного таракана. Вообще в первой половине рыба берет плохо, и клев улучшается только с 20 июля (Ильина дня).

**Август.** В средней полосе хороший клев подуста поверху на муху, со дна на червя, также леща и язя на молодой овес (местами) нахлыстом. Плотва иногда хорошо берет на червя. Лучшая ловля на дорожку.

**Сентябрь.** На севере и северо-западе в начале (или середине) месяца начинается нерест лосося. На быстрой, мелкой воде, в камнях. Рыба (язь, плотва, красноперка, елец, шереспер, голавль, ерш) начинает уходить в самые глубокие места и собирается большими стаями. За ней следует щука. Язь с середины месяца вовсе перестает клевать. Голавль берет на глубине со дна. Плотва и елец продолжают брать до больших морозов, лучше всего на мотыля (и опарыша?) со дна же. Начинается жор щуки тоже на глубоких местах. Ловля на живца (почти со дна) и иногда на блесну. Ерш окончательно уходит в глубокие ямы с илистым дном и хорошо берет на червя, мотыля. Окунь также собирается большими стаями в ямы (с песчаным дном) и хорошо берет на малька, блесну и (Иногда) червя. С началом дурной погоды (ненастья) начинает брать налим.

**Октябрь.** Пескари и уклейка уходят в ямы с песчаным дном. Лов щуки на блесну и окуня на блесну, червя или мормышку (рачок) перед замерзанием рек и озер, позднее по льду. Ерш продолжает хорошо брать на мотыля.

**Ноябрь.** Форель скатывается в омуты и ямы. Карась окончательно собирается на зимовку в глубокие тинистые ямы или зарывается в ил. Местами берет подо льдом язь на мотыля. Ловля окуней и ершей на мормыша. В конце месяца прекращается (на время) клев налима.

**Декабрь.** Во второй половине окунь в средних и северо-восточных районах перестает брать (до начала февраля) на блесну, червя и мормыша.

#### Летний поминальник

Отправляясь на рыбалку, важно знать некоторые народные приметы. Лещ лучше всего клюет с началом колошения ржи, **окунь** — с началом цветения черемухи, **налим** — поздней осенью, после нереста, **плотва** — с вылетом стрекоз, **линь** — после паводка, **щука** — с началом цветения шиповника и поздней осенью, **сом** — при спаде воды весной, **судак** — с пожелтением липы, **язь** — с началом цветения калины...

### Методом проб и ошибок

Опытные любители-рыболовы знают, в какое время, где, какая рыба лучше клюет. Это выверено многолетней практикой, методом, как говорится, проб и ошибок. Для непосвященных неплохую службу может сослужить так называемый «Финский календарь», созданный рыбаками для тех, кто рыбачит в северо-западных широтах.

Числ	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
о												
1	о	в	в	а	Х	Х	Х	Х	Х	Х	б	в
2	о	б	б	а	Х	Х	а	а	Х	а	в	0
3	0	б	б	Х	Х	Х	Х	а	Х	а	в	о
4	в	а	а	Х	Х	Х	Х	б	а	б	о	о
5	в	а	а	Х	Х	Х	а	б	а	б	о	о
6	б	Х	Х	Х	Х	Х	а	в	б	в	0	о
7	б	Х	Х	Х	Х	Х	б	в	б	в	о	в
8	а	Х	Х	Х	Х	а	б	о	в	о	о	3
9	а	Х	Х	Х	Х	а	в	о	в	о	в	б
10	Х	Х	Х	Х	Х	б	в	о	о	о	в	б
11	Х	Х	Х	Х	а	б	о	о	о	0	б	а
12	Х	Х	Х	Х	а	в	0	о	о	о	б	а
13	Х	Х	Х	а	б	в	о	в	о	в	а	Х
14	Х	Х	Х	а	б	0	о	в	о	в	а	Х
15	Х	Х	Х	б	в	о	0	б	в	б	Х	Х
16	Х	Х	Х	б	в	о	в	б	в	б	Х	Х
17	Х	а	а	в	о	о	в	а	б	а	Х	Х
18	Х	а	а	в	о	о	б	а	б	а	Х	Х
19	Х	б	б	о	о	в	б	Х	а	Х	Х	Х
20	а	б	б	о	о	в	а	Х	а	Х	Х	Х
21	а	в	в	0	0	б	а	Х	Х	Х	Х	Х
22	б	в	в	о	в	б	Х	Х	Х	Х	Х	Х
23	б	о	о	0	в	а	Х	Х	Х	Х	Х	Х
24	в	0	о	в	б	а	Х	Х	Х	Х	Х	а

	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
о													
25	в	0	о	в	б	Х	Х	Х	Х	Х	Х		
26	о	о	о	б	а	Х	Х	Х	Х	Х	а		
27	о	о	о	б	а	Х	Х	Х	Х	Х	а	б	
28	о	в	в	а	Х	Х	Х	Х	Х	Х	б	в	
29	о		в	а	Х	Х	Х	Х	Х		а	б	в
30	о		б	Х	Х	Х	Х	а	Х		а	в	о
31	в		б			Х		а	б			о	

Условные обозначения- горизонтальный ряд цифр — месяц с начала года, 1 — январь, 2 — февраль и т.д., горизонтальный ряд цифр — день месяца, х — рыбы идет много, она ловится очень хорошо, б — рыба идет и довольно хорошо ловится, в — рыбы мало, она плохо ловится, о — рыбы не видно, она не ловится.

### **Приметы хорошей устойчивой погоды**

Солнце садится даже среди облаков, но хорошо видно до ухода за горизонт, а закат окрашен в золотистый цвет.

Перед заходом солнца в его лучах вьются мошкара и комары.

Дым от костра поднимается вертикально вверх, а угли быстро покрываются пеплом.

Ночной туман у реки и обильная роса на кустарнике и траве.

Деформация диска солнца и луны при восходе и заходе.

Громко поют жаворонки, высоко летают ласточки, а чайки садятся на воду.

Пчелы рано утром вылетают за взятком.

Рыбы и пиявки поднимаются к поверхности воды.

Венчики у всех дневных цветов раскрыты, а ноготки распускаются с первыми лучами солнца.

Слабый ветер южных направлений несет паутинные нити.

Видимые вдаль предметы словно утопают в дымке.

Выпрямляются длинные сухие веточки елей.

### **Приметы перехода к ненастью**

В течение нескольких часов медленно, непрерывно падает давление (к ветру или осадкам), быстро падает (к буре).

Кучевые облака, теряя причудливую форму, становятся слоистыми.

Низовой ветер дует против движения перистых оолаков.

Температура воздуха ночью и днем почти одинакова.

Пять лепесков заячьей капусты не сворачиваются, как обычно.

Пауки ткут много паутины (к грозе и ветру).

Солнце заходит за тучи.

Звезды мерцают синими оттенками.

Вечером и ночью росы нет. Утренняя роса долго не высыхает. Капельки ее висят на кончиках листьев.

Лес шумит без ветра.

Скот собирается в кучу. Лошади храпят. Певчие птицы умолкают. Чайки, вороны и галки кричат.

Головки одуванчика сжимаются, сливаясь с окружающей зеленью.

Колючки репейника расправляются.

Муравейники замирают.

Черви выползают на поверхность земли.

### **Приметы приближающегося грозового дождя**

Ветер затихает, становится душно. Ласточки носятся снизу вверх. Облака идут в разные стороны. Бабочки-крапивницы прячутся под крышу.

### **Народная мудрость гласит:**

Дождь и солнце — к ненастью.

По весне нет паводка на реках—лето оудет жарким.

Дождь, начавшийся крупными каплями, перестанет быстрее, нежели мелкий.

Если от удара дождевых капель о воду образуются пузыри — будет продолжительный дождь.

Дождь пошел на заре — быстро перестанет.

На реке пенится вода — быть в скорое время дождю.

## КАЛЕНДАРЬ РУССКОЙ ПРИРОДЫ

### Январь

- 7 — Рождество  
8—18 — Святки  
12 — Холодная Анисья  
19 — Крещение. Ясная и холодная погода к засушливому лету. Пасмурная, снежная — к обильному урожаю.  
23 — Григорий. Иней выпадает к сырому лету. Ветер с юга — к грозному лету.  
24 — Федосья. На Федосью тепло — к ранней весне.  
25 — Татьяна. На Татьяну солнышко — к раннему перелету птиц. Если снег — к дождливому лету.

### Февраль

- Начало масленицы — 56 дней перед Пасхой. 1 — Макарий. Если ясно, то ранняя весна. 2— Ефимий. В полдень солнце — к ранней весне; если метель, то всю масленицу метель будет. 4 — Тимофей-полужимник — начало метелей. 6—Аксинья. Какова Аксинья, такова и весна. 10 — Ефрем. Ветер на Ефрема — к сырому году.  
14—Трифон. Если небо звездное — к поздней весне.  
15—Сретение. Зима с весной встречаются. Первая встреча весны.  
17 — Никола-студеный.  
22 — Валентина.  
23 — Прохор.  
24—Влас. В конце февраля лоси сбрасывают рога.

### Март

- 6—Тимофей-весновой, поет синица, дует ветер.  
13— Василий-капельник.  
14— Евдокия. Евдокия красна — и весна красна. Какова Евдокия, таково и лето. На Евдокию снег — к урожаю, теплый ветер — к мокрому лету. Ветер с севера — к холодному лету. Появляются первые проталины. Цветет верба.  
15—Федот. На Федота снежный занос — долго травы не будет.  
17 — Грачесник. Прилет грачей.  
18 — Канон. Если на Канона ведро, то летом града не будет.  
22 — Сороки. Вторая встреча весны. Сорок пичуг прилетает. Увидел скворца — весна у крыльца. Журавль прилетел — тепло принес. Жаворонок — к теплу. Зяблик — к стуже. Появляются первые кучевые облака. Цветет мать-и-мачеха. Начинает идти березовый сок до середины апреля.  
30 — Алексей, с гор потоки.  
С конца февраля (22—24) до начала марта (6—8) масленица.

### Апрель

- Апрель с водою, май с травой. Оживают мухи, прилетают жаворонки, скворцы, зяблики, чайки. 1 — Василий солнечный.  
7 — Благовещение. Весна зиму поборола. Если на Благовещение снег, лежащий на крыше, то в поле ему лежать до Егория (6.05). С Благовещенья остается 40 холодных утренников. На Благовещение ночь теплая — весна дружная. Прилет журавлей, чибисов, коршунов. Первые комары, черви, первые сморчки, лесные муравьи. 9 — Матрена. Щука хвостом лед разбивает. 14 — Марья-зажги снега. Начало половодья. 18 — Федул. Пришел Федул — тепло надул. 21 — Родион-ледолом (Александр, Александра). Поля пашут под овес.

24 Антип. На Антипа воды не вскрылись — лето плохим предстоит.

26 Василий Парисекий. Проснулись лягушки, шмели.

Середина апреля — Пасха. Конец апреля — береза пошла в лист.

### Май

Расцветает фиалка душистая. Кукует кукушка. Гремят первые грозы. Береза зеленеет за 5—6 дней до прихода средней температуры суток 10 градусов Цельсия.

6 — Егорий. Теплый Егорий лето начинает, а Илья (2.08) лето кончает.

13 — Яков. Теплый вечер и звездная ночь на Якова — к теплому лету.

15 — Бори с-соловьиный день.

16 — Марфа-зеленые ши. Цветет черемуха — холод приносит.

22 — Никола. От Николы осталось 12 холодных утренников. Цветут сирень, вишня, яблоня, незабудки, ландыш, клевер.

24 — Макей. На Макея мокро — все лето таково.

27 — На Сидора холодно — все лето таково.

28 — Пахом. Пришел Пахом — запахло летом, темлом.

31 — Федот. Пришел Федот — последний дуб листы развернет.

Конец посадки огурцов. Май холодный — год хлебородный. 20-е числа мая клев леща.

### Июнь

3 — Алена и Константин. Сеют лен, гречиху. Вознесение на сороковой день после Пасхи. Отцветают сады, ромашки, фиалки, васильки, малина.

11 — Федосья-колосянница. Колосится рожь.

12 — Еремей. Конец всякого сева. Троицын день на 49-й день после Пасхи. Духов день на 50 день. Цветет шиповник, появляются подберезовики, белые грибы.

21 — Стратилат грачами богат. Плодоносит земляника, цветет жасмин, цветет картошка.

22 — Кирилл. По народному календарю — конец весны, начало лета.

25 — Петр-поворот.

29 — Тихон. Птицы стихают. Троица.

### Июль

3 — Мефодий. На Мефодия дождь — будет идти сорок дней. Плоды земляники, черной смородины.

7 — Ивана-Купала. Большой покос. В ночь на Ива-на-Купала чудеса и гадания. Рыжики, грузди.

10 — Самсон. Если на Самсона дождь, то до Бабьего лета (14.09) дождь.

12 — Петров день — Красное лето. Петр-Павел час убавил, Илья Пророк два уволок.

21 — Казанская. Начало уборки ржи. Черные грузди. 25 — Прокл. Поле от росы промокло. 29 — Афиноген. Лето перешагивает зной. Замолкают птицы. С начала месяца до 20-х чисел сенокос.

### Август

До середины августа клев щуки.

1 — Мокрида. Если на Мокриду мокро, то вся осень будет мокрая.

2 — Ильин день. До обеда лето, после обеда осень. Зима с летом борются. Тучи только по ветру ходят. Илья лето кончает. Илья-пророк два часа светлого времени уволок. Убирают овес, второй урожай грибов.

12 — Сил. Озимая рожь, посеянная на Сила, сильной родится. Поспевает ежевика.

14 — Первый (медовый) спас. Проводы лета. Со спаса

холодные росы. Собираются в стаи скворцы, грачи.

16 — Антон-вихрей. Если на Антона вихрь, ожидай снежную зиму.

17 — Авдотья-сеногнойка. Срывают огурцы, убирают чеснок, лук.

19 — Яблочный (второй) спас.

21 — Мирон-ветрогон. Ветры. Спелая брусника, осенние опята.

27 — Михеев день. Тихий ветер к ясной осени, буран — к ненастному сентябрю.

28 — Успенье — третий спас. Начало молодого бабье го лета (до 11.09) .

### Сентябрь

5 — Лука. Поспевают клюква. Первый заморозок. 8 — Андриян-буян, Наталья-ветреница. Сильные ветры. Третий урожай грибов.

11 — Иван-Предтеча (Креститель) гонит птиц за море далече.

14—21 — Бабье лето. Если первый день бабьего лета ясен, то осень ожидается теплая. Последняя гроза, листопад. С Натальиногo дня до конца Бабьего лета клев судака. Отлет гусей.

24— Федора. Всякое лето кончается.

28 — Воздвиженье. Птица в отлет двинулась. Спад листа клена, отлет журавлей.

30— Вера, Надежда, Любовь и мать их Софья.

### Октябрь

1 —Арина. Если на Арину журавли полетят, то на Покров первый мороз, а если нет, то до Артемьего дня не будет ни одного мороза (2.11).

3 — Астафий. Астафьевы ветры: северный ветер — стужа близко, южный — к теплу, западный — к мокроте, восточный — к ведру. Тепло и летит паутина — к хорошей осени и нескорому снегу. Конец белых грибов, убирают улья, спадают листья с березы.

8 — Сергей. Рубят капусту. Если на Сергея первый снег, то зима установится на Михаилу (2 1.11). Первый снегопад.

14 — Покров. Каков Покров, такова и зима. Ветер с севера — к холодной зиме, с юга — к теплой, с *запала* — к снежной. Переменный ветер — к непостоянной зиме. От первого снега до санного пути 6 недель. Если лист с дуба и березы упадет чисто — к легкому году, не чисто — к строгой зиме.

17—Ерофей. Бураны, ветры.

19 — Денисы позимские. Если к 20 земля снегом покроется, то к Матрене (22.11) зима встает на ноги.

23 — Евлампий. На Евлампия рога месяца повернуты в ту сторону, откуда быть ветрам. Если на север, быть скорой зиме, и снег ляжет посуху; на юг — скорой зимы не жди. Грязь, первый снег.

### Ноябрь

2 — Артемий.

4— Казанская. Первый заморозок. До Казанской не зима, с Казанской не осень. С Казанской мороз невелик, да стоять не велит. Коли на Казанскую небо заплачет, то следом за дождем и зима придет. С Дмитриева дня и до конца месяца — прилет синиц в сады.

8 — Дмитриев день. До Дмитриева дня зима не становится. Помин по усопшим.

12 — Зиновий. Синичий праздник. Прилет в сады птиц: синиц, снегирей, щеглов.

14 — Кузьминки. Ложится снеговой покров. Замерзают водоемы.

20 — Федот.



21 — Михайлов день. Чаще всего бывают оттепели.  
Настоящая стужа бывает с 22.11  
22 — Морозная Матрена.  
23 — Ераст. С Ераста жди крепкого наста.  
25 — Федор. Мороз. Федор не Федора, знобит без разбора.  
На Федора дождь или мокрый снег — быть оттепели до  
Введения (04.12).  
29 — Матвей. Оттепели.

### Декабрь

1 — Платон и Роман. Платон и Роман кажут зиму нам.  
4 — Введение. Накладывает на воду ледение. Когда на  
Введение оттепель, говорят: «Введение ломает ледение».  
7 — Морозная Катерина. С начала месяца до Катерины  
ледостав.  
9 — Юрьев день. Медведь в берлоге засыпает. 12 —  
Парамон. На Парамона снег — быть метелям до Николы  
(19.12).  
17 — Варвара. Трещит Варюха — берет нос до уха. 19 —  
Хвали зиму после Николы. Гостевой праздник. 22 — День  
солнцеворота. Начинай кормить кур гречихой, чтобы раньше  
занеслись.  
25 — В Западной Европе — Рождество. Мороз. 29 — Агей  
— иней сей. Коли сильный мороз, то ему стоять до  
крещения. С Юрьева дня до Николы устанавливается  
санный путь.

### ХАРАКТЕР ПОКЛЕВКИ

**Окунь** берет жадно и сразу тащит насадку, быстро ее заглатывая.

**Судак**, схватив насадку, несколько секунд стоит на месте. Затем уходит в сторону и начинает заглатывание.

**Плотва** клюет робко, вяло. Несколько раз пробует, забирает насадку и выплевывает. На быстром течении берет гораздо смелее.

**Голавль** на слабом течении берет спокойно, несколько раз дергает насадку, затем тащит ее. На быстром течении берет резко и внезапно, поднимаясь против течения.

**Лещ**, принимая вертикальное положение, берет насадку со дна. Держит ее, не трогаясь с места. Плывая в сторону, заглатывает на ходу. Клев очень тихий, даже если клюет крупная рыба.

**Язь** обычно берет резко, сильно. Дергает два раза и, заглатив насадку, уходит в сторону.

**Налим** берет тихо. К насадке подкрадывается и втягивает ее в глотку.

**Густера** клюет смело, сразу уходя в сторону.

**Карась** берет насадку вяло, осторожно, долго забирает ее в рот.

**Пескарь** клюет жадно, решительно, уводя насадку в сторону.

### КОГДА ПОДСЕКАТЬ

**Окунь** — подсекать в начале потяжки, **судак** — подсекать спустя три-четыре секунды после потяжки, **плотва** — подсекать при непрерывном шевелении — толчках, **голавль** — подсекать при первом рывке, **лещ** — подсекать при малейших признаках потяжки, **язь** — подсекать после второго рывка, **налим** — подсекать во время или после второго рывка, **густера** — подсекать при по-тяжке, **карась** — подсекать при непрерывном шевелении и при потяжке, **пескарь** — подсекать при потяж-ке.

### КОЕ-ЧТО О НАСАДКЕ

**Черви**, живущие в умеренно влажной почве садов, огородов, перегоревшем навозе, являются самой популярной насадкой. Наиболее мелкие черви предпочитают жить в перепревшем

навозе. Цвет у них красновато-желтый, мускульные кольца тонкие и непрочные. Червь-навозник выдерживает длительное хранение в ящике с перегнившим и опавшими листьями. Рыбаки считают его наиболее ценным из червей.

Земляной червь гораздо длиннее, он голубовато-коричневого или голубовато-серого цвета. Он довольно прочен, но вял. А самый крупный червь — это выползок, длина которого достигает 20 сантиметров. Недостаток этой насадки — в воде быстро погибает.

Червей желателно копать за день-два до выезда на рыбалку, сохраняя их во влажном мху, сложенном в деревянном ящике.

Способы наживления червей на крючок различны: их надевают на жало с «головы», иногда на поддеве находится половина червя. Каждый рыбак наживляет по своему усмотрению в зависимости от вида рыбы и ее поведения при поклевке.

**Личинки ручейников** — очень хорошая насадка для рыб из семейства карповых. Само название определяет место обитания этого белого червячка в оболочке, которую он сам сотворяет для себя. Впрочем, встретить его можно не только в ручьях, но и в прибрежной полосе озер, в заводях рек. Хранить ручейника нужно влажным, но без воды, в прохладном месте.

**Опарыш**—личинка синей мясной мухи. Эта насадка очень хороша летом при ловле рыбы в проводку. Недостаток опарыша — быстрая гибель в воде, преимущество — даже всего измочалив, рыба не может снять его с крючка. Вырастить его в домашних условиях можно следующим образом. В жестяную банку кладут остатки рыбы, мяса или вареное яйцо. Эту банку вставляют в другую большего размера, на дне которой опилки. В дне малой банки заусеницей наружу проделывают отверстие. Быстро появляющиеся с помощью навозных мух личинки падают из малой банки в большую, где их собирают.

**Мотыль** — личинка комаров-дергунов, или звонцов,— одна из предпочитаемых насадок, особенно во время зимней ловли. Обитает в илистом грунте непроточных и слабопроточных водоемов. Добывают мотыля, извлекая ил со дна черпаком из редкотканого прочного материала. Хранят в смоченных мешочках из плотной ткани, которые укладывают в пластмассовую коробку, имеющую прорези для вентиляции. Для подкормки мотыля используют чай или кофе. Перед выездом на рыбалку мотыля слегка подсушивают, для чего рассыпают его на плотном листе бумаги.

**Майский жук** — отменная насадка, прежде всего для ловли крупных язей и голавлей. Как только распускаются листочки на осинах и березах, начинается вылет майских жуков. Жуков ловят или поздно вечером около деревьев, используя для этого марлевый сачок, или рано утром, до восхода солнца, собирая их на отдельностоящих деревьях. Хранят в жестяной баночке вместе с листьями деревьев, на которых они обитали.

Личинки майского жука также используются в качестве насадки. Они известны рыболовам под названием «кабан» или «сальник». Имеют червеобразное желтоватое тело. Накопать их можно на огороде.

**Кузнечик** — одна из распространенных насадок. Хемингуэй писал: «Самое трудное при ловле на кузнечика — поймать самого кузнечика», однако при известной ловкости это не столь сложно. Для ловли рыбы пригодны все некрупные виды, хотя чаще используют коричневого.

Ловят кузнечика обычно на луговой местности в жаркую солнечную погоду. Хранят в банке с травой, обвязанной сверху марлей.

**Короеды** — личинки жуков-дровосеков. Обитают под корой бревен и пней сосны и ели. В июле и августе большая часть этих личинок окукливается и мало пригодна для насадки.

**Гусеницы капустницы и крапивницы.** Гусеницы капустницы

собирают на капусте и брюкке, крапивницы — естественно, на крапиве. Хранят в банке с листьями капусты и крапивы. Сверху ее завязывают марлей.

**Ночные бабочки.** После спада воды в верховьях Волги и Западной Двины 15—20 дней длится лёт ночной шестикрылой бабочки. Обычно бабочки кружатся над бурьяном, лебедой, крапивой. Ловят их марлевым сачком.

**Хлебный жук**— небольшой жук светло-коричневого цвета, собирают его на колосьях хлебных злаков. **Личинка миноги** (слепой вьюн, пескоройка) — отличная наживка для ловли крупного окуня, голавля. Добывают ее в придонном иле — чаще всего, выгребая этот ил на берег. Можно сделать ловушку из старого ведра без дна, одну сторону его сплющивают, другую сгибают в полукруг. По всей площади ловушки пробивают небольшие отверстия, закрепляют на ней шест. На водоеме ил захватывают движением ловушки на себя. Пока она движется, ил вымывается, а миноги остаются.

**Тесто** — отличная насадка для рыб семейства карповых. Приготавливают его из белой муки. Консистенция такова, чтобы оно выдавливалось из тубы от зубной пасты, в которую его помещают, чтобы не высохло.

Для того чтобы лучше держалось на крючке, в него добавляют немного ваты.

**Хлебный мякиш** также широко используется для ловли рыб семейства карповых. Хлебный мякиш желательно брать из черствого хлеба, смоченного в воде и пропущенного через мясорубку. К нему добавляют сырой яичный желток и немного ваты.

Для ловли крупной рыбы применяют **овсяные хлопья**. Горсть хлопьев в дуршлаге опускают на несколько секунд в кипящее молоко. Когда молоко стечет, поджаривают их на смазанной подсолнечным маслом сковородке в течение 3—4 минут. Хлопья становятся упругими и крепко держатся на крючке.

В качестве насадки нередко используют **горох**. Чтобы приготовить, его засыпают в воду и держат в ней до набухания. Затем кипятят его примерно два часа, сливают воду и дают гороху остыть. Для насадки годятся целые горошины.

**Пшеничная каша.** Готовят ее для насадки так: в литровую кастрюлю засыпают полстакана промытого пшена, заливают его водой и варят на медленном огне. Когда пшено «забулькает», его толкут до липкого состояния, разминают в руках и заправляют чайной ложкой подсолнечного масла.

## КТО НА ЧТО КЛЮЕТ

**Плотва.** Весной — червь, шитик, опарыш, мотыль, короед; летом (июнь — июль) — опарыш, короед, тесто, хлебный мякиш, слепни, оводы; поздним летом и осенью — опарыш, короед, червь, хлебный мякиш, мотыль.

**Лещ.** Весной — кисточка навозных червей, опарыш, мотыль, шитик; летом — тесто, хлебный мякиш, горох, пшеничная каша. Осенью та же насадка, что и весной.

**Густера.** Навозный червь, опарыш, мотыль, шитик.

**Елец.** Червь, шитик, опарыш, мотыль.

**Язь.** Короед, шитик, опарыш, дождевой червь. В мае, июне и августе хорошо ловится на распаренный горох.

**Пескарь.** Мелкий навозный червь.

**Красноперка.** Мелкий навозный червь, шитик, опарыш, короед, при ловле поверху без груза (летом) — стрекозы, оводы, мухи, слепни, мелкие кузнечики.

**Линь.** Навозный червь, выползок, шарики из белого теста, опарыш, шитик, белок сваренного вкрутую яйца.

**Голавль.** Весной клюет на червя, короеда, шитика, опарыша; позднее — на майского жука; летом хороши для насадки жуки, бабочки, стрекозы, шмели, личинки колорадского жука, хлебный

мякиш; осенью — личинки миноги, черви, лягушата, гусеницы, мелкие живцы.

**Карась.** Весной — мелкий навозный червь, опарыш, шитик, мотыль; летом — мякиш булки и хлеба, а также весенние насадки.

**Щука.** Мелких щук ловят на червя, личинку миноги, малька, более крупных на живца, в качестве которого может быть пескарь, уклея, некрупная густера, плотва, елец, окунь, ерш, карась.

**Окунь.** Весной — дождевой и навозный червь, короед, шитик; летом — личинка миноги и стрекозы, дождевой и навозный червь, короед, опарыш, шитик; осенью — малек, мелкий живец, дождевой червь, кусочек рыбы со спинным плавником, рыбий глаз.

**Ерш.** Мотыль, шитик, мелкий навозный червь

**Судак.** Мелкий судак предпочитает червей, крупный ловится на живца или кусочек рыбы.

**Налим.** Мелкий живец, личинка миноги, кусочек рыбы, выполозок, куриные кишки, лягушата.

**Хариус.** Ранней весной — искусственные мушки светло-желтого цвета, шитик, короед, в мае — шитик, короед, мелкий дождевой червь, с августа используют любую из названных насадок, а также искусственные темно-коричневые и красно-бурые мушки.

**Угорь.** Живцы — пескарь, уклея, елец, дождевой червь, лягушата, личинка миноги.

## ПРИКОРМКА И ПРИВАДА

Прикормка — разбрасывание корма на месте ловли, чтобы возбудить аппетит рыбы, притупить ее бдительность. Приваживание — приучение рыбы к посещению определенных мест в водоеме в определенное время путем разбрасывания в них корма. Некоторые рыболовы к приваживанию относятся довольно скептически, у них есть для этого основания. Например, С. Т. Аксаков писал: «Что за удовольствие поймать рыбу, которая посредством долговременной привычки сделалась почти ручной, приваженную есть корм без всякого опасения, в известное время, как дворовая птица? Тут пропадает искусство удить, тут почти равняется умеющий с неумеющим рыбаком; тут не нужны ни труд, ни забота, ни бессонные ночи».

При прикормке используется корм, который применяют обычно в качестве насадки, однако не исключается применение корма и неприменяемого для насадок — сухари, жмых и т. д. Прикормку делают периодически — минут через двадцать-тридцать, но с чувством меры. Нельзя забывать совет Л. П. Сабанеева: «...цель прикормки не есть насыщение рыбы, а только возбуждение ее аппетита». В зависимости от насадки рекомендуется применять следующие прикормки:

НАСАДКА	ПРИКОРМКА
Черви	Мелко нарезанные черви, гречневая каша
Шитик, опарыш, другие белые личинки	Пшенная каша рассыпчатая, распаренные зерна ячменя, овса
Хлебный мякиш, тесто, каши	Куски черного и белого хлеба, вареный картофель, каши рассыпчатые, макаронные изделия
Горох	Горох, негодный для насадки

Разбрасывать корм необходимо в те часы, в которые будешь затем ловить, чтобы приучить рыбу приходить именно в это время.

Для приваживания используются кормушки различных конструкций. Например, можно сделать кормушку из полиэтиленовой банки. В банке раскаленным стержнем прожигают отверстия, кладут туда прикормку, закрывают крышечкой и опускают на шнуре в месте предполагаемой ловли. Течение через отверстия будет вымывать корм. Некоторые рыболовы полагают, что при ловле с лодки кормушку лучше не опускать на дно, а свесить ее в воду на глубину 15—20 сантиметров от поверхности — так рыба будет лучше видеть опадающий корм. При отсутствии банки можно засыпать прикормку в марлевый мешочек и забросить его на шнурке в воду.

## НЕКОТОРЫЕ СПОСОБЫ ЛОВЛИ

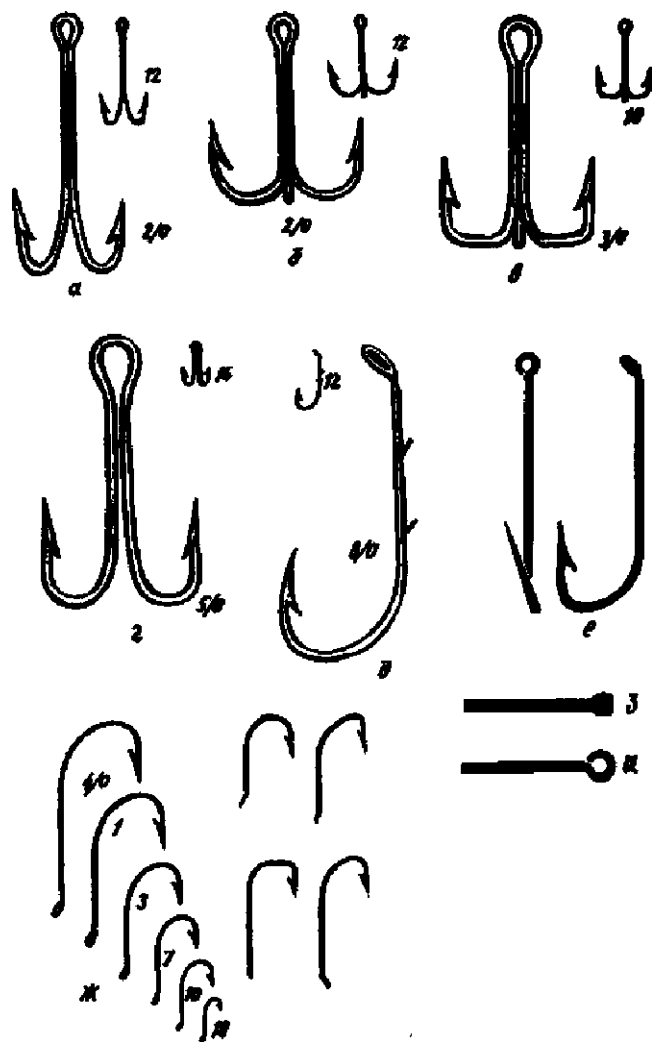
Способы ловли довольно разнообразны, у каждого рыбака своя манера, свои секреты, однако можно выделить несколько способов, имеющих отличительные особенности и применяемых чаще всего.

**Ловля вподкидку.** Применяется с берега и с лодки. Рыбак, облюбовав заветное местечко, забрасывает в него прицельно и ждет поклевки. При ловле в подкидку насадка не должна касаться дна. Для прицельного заброса лучше подходит груз средней тяжести.

**Ловля впроводку.** В отличие от ловли вподкидку, применяется на водоемах, где есть течение. Можно ловить с лодки или с берега. Ловля с берега предпочтительнее, ибо позволяет обловить значительную часть водоема. При этом способе желательно, чтобы насадка касалась дна. Зацепляясь за дно и отрываясь от него по ходу течения, она привлекает внимание рыбы.

**Ловля нахлыстом.** Применяется на реках — чаще всего с мостов, плотин, мысов. Леска с насадкой отпускается по течению до поклевки или до исчерпания ресурса лески. Ловят с поплавком или без поплавка. Ловля нахлыстом, как и ловля впроводку, предполагает наличие на удилище катушки.

**Ловля на донку.** Применяется, как правило, при ловле крупной рыбы. При выборе места ужения желательно иметь в виду, что лучше подходят вдающиеся в водоем мысы и косы, крутые изгибы берегов, перекаты и пороги, за которыми обычно находятся омуты. Наиболее подходящая рыба для донной ловли — лещ, густера, карп, сазан, плотва, налим. Но можно ловить и окуня, ерша, форель и другую рыбу. Важнейшие особенности этого способа ловли — утяжеленный, желателнодвигающийся груз на леске, которая длиннее обычной. Наличие тяжелого груза позволяет делать дальние забросы. Донки оборудуются поплавками или колокольчиками.

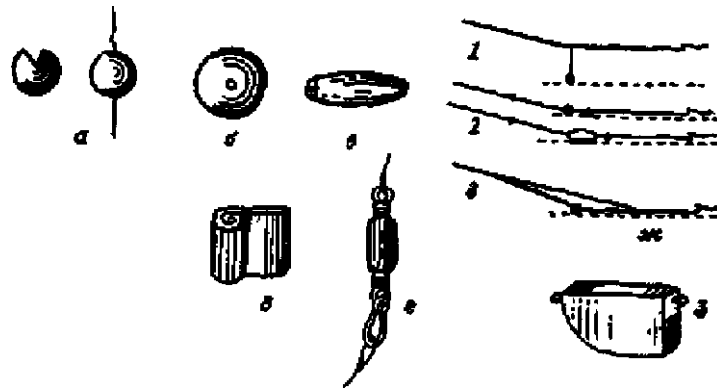


Крючки: *a* — тонкий двойник; *б* — тонкий тройник; *в* — сильный тройник для ловли хищной рыбы; *г* — сильный двойник; *д* — крючок с защитной от сползания надетой приманки; *е* — разведенный крючок; *ж* — наиболее употребительные крючки различной формы и размеров, с ушком и без него; крючок-лопаточка; крючок с колечком.

Поплавки: *a* — из пробки; *б* — из пенопласта; *в* — из пера; *г* — скользящие; *д* — яйцеобразные; *е* — зимние; *ж* — закрепление поплавка на леске.

В последнее время широкое распространение получила **ловля на донку с амортизатором**. Особенность способа в том, что между тяжелым грузом и крючками находится тонкая, пластичная резинка, она и служит амортизатором. При забросе груз ложится на дно, а резинка и следом за нею леска с крючками уходят в воду. При вытаскивании рыбы или при замене насадки леску вытаскивают, резинка растягивается. Сняв рыбу или сменив насадку, леску отпускают, и резинка утаскивает ее в воду. В качестве амортизатора лучше использовать круглую, авиамodelьную резинку, она гораздо прочнее и практичнее ленточной. Если круглой резинки нет, можно найти выход, вырезав ленточную резинку из обыкновенной хирургической перчатки. Одно из главных требований к резинке, естественно, эластичность. При ловле на донку с амортизатором следует быть предельно осторожным, т. к. при уходе лески с крючками на глубину ими можно себя поранить.

Подобные донки очень удобны при ночной ловле лещей. Их оборудуют колокольчиками, сигнализирующими о поклевке.

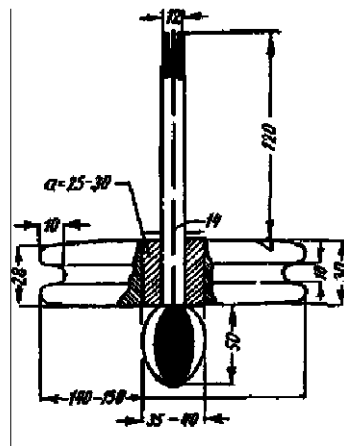
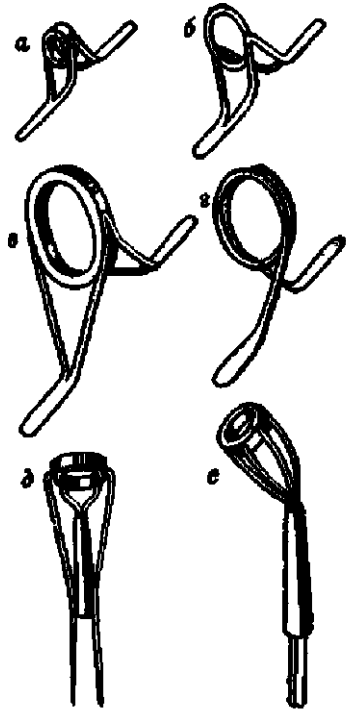


Грузила *a* — резаная дробь, *б* — круглая, *в* — оливка, *г* — плоская, *д* — свинцовая полоска, *е* — карабин с петелькой, *ж* — способы отгрузки донной удочки, *з* — эксцентричный

### Кружки, жерлица, дорожка

**Кружок** представляет из себя диск диаметром до 150 миллиметров, толщиной до 30 миллиметров. Изготавливается из древесины — предпочтительнее липа, или из пенопласта. Для намотки лески по окружности диска вытачивают дорожку. Диск с одной стороны должен иметь белый цвет, с другой — яркий — оранжевый или красный. В центре кружка высверливается отверстие, в которое вставляется палочка, с головкой на вершине. В тонком конце делается прорезь для лески. Палочка тонким концом вводится в отверстие с белой стороны диска до уровня головки. Затем отматывают с диска необходимое количество лески и фиксируют ее в прорези на тонком конце палочки. Леска оснащается крючком — желательнее двойником или тройником и грузом. На тройник насаживается живец, и кружок с лодки запускается в непроточный или слабопроточный водоем красной или оранжевой стороной сверху. После поклевки происходит оборачивание кружка белой стороной. Это сигнал для рыболова, находящегося в лодке или на **берегу**,

**Жерлица** проста в изготовлении. В кустах вырезают рогульку, как для мальчишеской рогатки, в нижней части стволка вырезают ножом канавку, привязывают на ней леску, длиной до 12—15 метров, наматывают выше на рогульку. На одной из частей рогульки делают расщеп для фиксации лески. Насадив живца на крючок, забрасывают его и закрепляют леску в расщепе, рогульку закрепляют в прибрежных кустах или на забитой в дно палке. При этом важно выбрать такое место, чтобы живец не запутался в водной растительности.

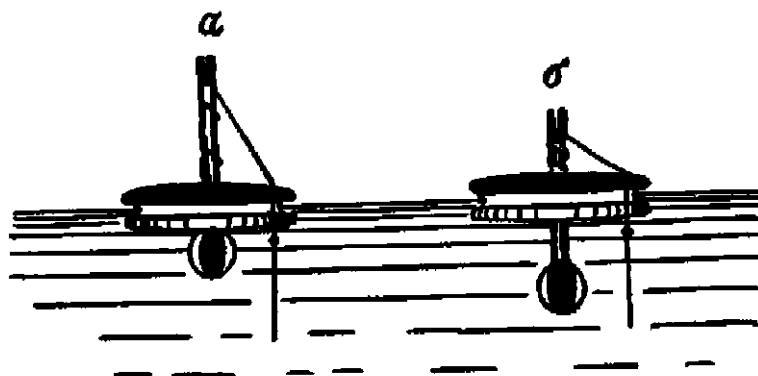


Кружок со стержнем

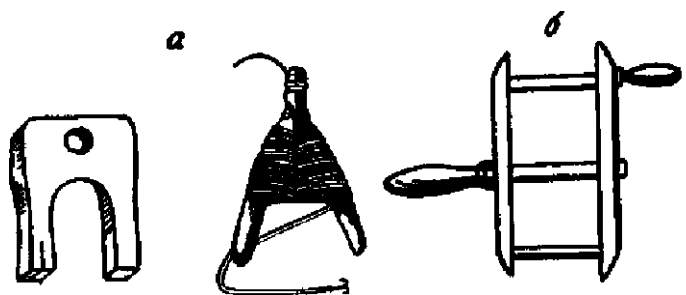
Пропускные кольца  
*a, б* — для удища с  
 инерционной катушкой,  
*в, г* — для удища с  
 безынерционной катушкой,  
*д, е* — тюльпан



**Дорожка** представляет из себя мотовильце с намотанной на нее леской. Плывая на лодке, рыбак отпускает за кормой леску с блесной и грузом и тянет ее за собой — желательно вдоль береговой растительности. Бывалые рыбаки перекидывают леску за ухо, чтобы лучше почувствовать поклевку. После поклевки делают подсечку и подводят добычу к лодке. При ловле на Дорожку лучше иметь с собой подсачек.



Положение кружка на воде: а — обычное; б — при крупном живце или ветре.



- жерлицы; б — мотовило для дорожки.

#### Ловля на мормышку

Л. П. Сабанеев в книге «Жизнь и ловля пресноводных рыб» отмечает: «На Оби по перволедью ловят окуней на очень маленькую блесну... Такую блесенку не дергают... а тихо опускают». Классик рыбной ловли описывает таким образом ловлю на мормышку, получившую довольно широкое распространение.

В запасе у бывалых рыбаков разнообразный ассортимент торговых и самодельных мормышек - «дробинка», «капля», «ромбик», «жучок», «рыбий глаз» и т. д.

Изготавливают мормышки из свинца, гарта — типографского сплава, латуни с оловом, меди с оловом, впаивая в блесенку острый и маленький крючок. Насадки применяют обычные — червь, мотыль, опарыши, шитик. Ловля на мормышку хороша зимой — по перволедью, а также осенью — с лодки.

Леска на зимней мормышечной снасти должна быть тонкой, прочной, без узлов. Чаще всего используется для этого синтетическая 0,10—0,15, для крупной рыбы — 0,20. Запас лески на мотовильце около 20 метров. Лучше леска бесцветная, т. к. она менее заметна на фоне льда.

В продаже сейчас довольно широкий ассортимент зимних удочек разных размеров и конструкций, но наиболее удобны те, которые имеют закрытую катушку и полую ручку — в ней удобно хранить мормышку и кивок.

### Удочка с блесной

**Зимнее блеснение** — один из увлекательнейших способов ловли. На удочку с блесной попадают окунь, судак, щука, резе голавль, язь и налим. Лучшие удочки имеют удобную рукоятку из пробки, либо другого материала, закрытой катушкой и прочным винилластовым хлыстиком длиной до 60 сантиметров. Столь значительная длина хлыстика объясняется тем, что блеснить нередко приходится стоя. Леска обычная синтетическая, для мелкой рыбы — до 0,25, для судака, щуки — до 0,5. Для большей надежности используют поводок из стальной проволоки. Для удачной ловли важно правильно подобрать блесну. Бывалые рыбаки утверждают, что наиболее оправдывают себя блесны типа «малек», «луч» \ «карасик», «гвоздик», «ребристая». При ловле окуней полезно подсаживать на блесну несколько мотылей. Приемы зимнего блеснения не сложны. Опустив блесну в лунку, лесу закрепляют так, чтобы удильник не доставал до воды в лунке на 10—15 сантиметров, а блесна висела над дном в 3—5 сантиметров. Несильным взмахом конец удильника вздергивают кверху на 30—35 сантиметров. Блесна в это время поднимается над дном. Затем удильник быстро опускают, чтобы блесна свободно падала, ныряя из стороны в сторону. После короткой паузы следует новый взмах удильником и т. д.

### Снасть для ловли налима

Состоит она из удильника длиной 60—70 сантиметров, катушки или мотовильца для укладки 12—15 метров лески. К верхушке удильника приматывают тюльпанное кольцо или петлю для пропускания лески толщиной до 0,5. Крючки используют острые, с прямым поддевом, рассчитанные на самоподсечку. Для насадки мертвой рыбки и червей лучше подходят № 7—8,5, а для живца — двойные — № 6—8,5. При ловле налима из-под льда используют и другую снасть, берут длинный, достающий до дна шест, привязывают к нему леску с крючком, шест через лунку втыкают в дно.

### Ловля на спиннинг

Этот способ — один из самых увлекательных. Спиннинги бывают одноручные — для заброса одной рукой, и двуручные — для заброса двумя руками. Одноручные спиннинги чаще используют на маленьких речках и озерах при ловле с берега. Их преимущество — возможность удачного заброса при ограниченном пространстве — из-под куста, например. Достоинство двуручных спиннингов в том, что они позволяют сделать более дальний заброс. Длина одноручных удилищ до 1,5 метра, двуручных — 3,5—4 метра. Более практичны пластиковые удилища, так как бамбуковые весьма недолговечны.

Катушки на спиннинг ставят инерционные и безынерционные. Последние предпочтительнее, т. к. позволяют сделать дальний заброс и не образуют «бороду». Недостаток безынерционной катушки в том, что она перекручивает леску, отчего она может порваться. В качестве насадки на спиннинге применяются блесны самой различной конфигурации и цвета, а также девоны, деревянные рыбки и др. Изобретательность при изготовлении насадок для спиннинга поистине не знает предела. Спиннинговые грузила делают из свинца весом от 15 до 40 граммов, нижняя часть лески соединяется с металлическим поводком, он соединяется металлическими колечками с тройником или двойником с одной стороны и с грузом — с другой.

#### **Блесны можно классифицировать следующим образом:**

**а) блесны в форме рыбки.** Они всегда блестящие. Крепятся к карабину и при движении в воде вращаются, вызывая особый интерес у хищных рыб. Использование таких блесен, несмотря на наличие карабина, может иногда приводить к чрезмерному закручиванию лески. Устранить его можно с помощью эксцентри

ческого грузила и пластикового поплавок. Но некоторые рыболовы предпочитают использовать тяжелые формы блесны;

**б) блесны под общим названием «летающая ложка»**, у которых металлическая пластинка вращается вокруг неподвижной оси. Все они характеризуются сбалансированными осевыми движениями. Эффективны прежде всего в быстротекущей воде;

**в) одно- и многосоставные блесны**, подражающие не естественным движениям больных рыбок или других существ. Такие блесны особенно эффективны при ловле в мелководных водоемах и в глубоких излучинах;

**г) резиновые блесны**, обладающие большой эластичностью и имитирующие живых рыбок-приманок, являются дальнейшим развитием вышеописанных блесен.

### **Водяной змей**

Бывает и такое: стоишь на берегу, а метрах в сорока-пяти десяти, на самой стремнине, всю резвятся голавли и язи. На блесну не берут, на донку тоже, мушку или стрекозу туда не забросить. Начинающий рыболов вздыхает, поразводит руками и уйдет восвояси. Бывалый же сразу сообразит: выручит водяной змей. Эта снасть предназначена для ловли крупной и осторожной рыбы (язь, голавль, жерех).

Изготавливают ее так: берут доску длиной 160, высотой 120 и толщиной 5 мм. Пропитывают ее олифой и красят водостойкой краской. К нижнему концу доски прикрепляют свинцовую пластину, благодаря чему доска на 4/5 своей высоты погружается в воду. Чтобы она легче двигалась в воде, левый и правый края ее заострены. С левой стороны по углам, а с правой — в середине на доске укрепляют хорошо пропаянные латунные кольца диаметром 7—8 мм. К кольцам привязывают концы толстой лески. В центре эти концы соединяются заводным кольцом. Концы, которые идут слева, изготавливают из цельного отрезка лески длиной 16—18 сантиметров и вставляют своей вершинкой в заводное кольцо, так как при подсечке могут быть вырваны из него. Правые концы прочно привязывают к заводному кольцу, его длиной регулируют угол разворота донки по отношению к течению. Он должен быть 25—30 градусов. К заводному же кольцу прикреплена и леска от катушки. На ней — один-два поводка с насадкой — кузнечик, стрекоза, жук, живец.

Змей отпускают в воду, и течение отводит его от берега. При этом леска стравливается с катушки, пока насадка не окажется в нужном месте. При поклевке, которую ощущают рукой, делают резкую подсечку. Левые концы толстой лески в это мгновение выскакивают из заводного кольца, змей ребром поворачивается к берегу и легко движется за леской.

### **Раколовка**

У каждого свои хитрости при ловле раков. Один из видов раколовки таков. Берут железную проволоку толщиной 0,5—0,7 см, из нее изготавливают обруч диаметром от 40 до 50 см, на него туго натягивают дель от старой сети или невода, сверху прикрепляют груз около 200 граммов. Раколовку привязывают к шесту, кладут в нее приманку (куски несоленой рыбы, мясные отходы) и опускают на дно.

Однажды мне довелось слышать рассказ о ловле раков космонавта Макарова. Оказывается это можно делать и так: берешь несколько дренажных мелиоративных трубок, связываешь их вместе, прикрепляешь к связке шнур метров 7—10 длиной и забрасываешь трубки на глубину. Утром вытаскиваешь: в каждой сидит по несколько раков.

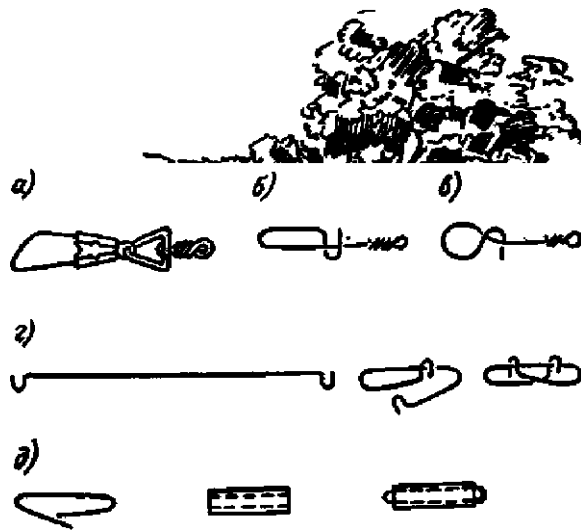
Прогресс потихоньку приходит и в рыбную ловлю. То появились телескопические удочки, то безынерционные катушки, то донки с амортизатором... Теперь вот приходится слышать об электронной удочке, которая способна создавать колебания хлыстика от 100 до 500 раз в минуту. Оказывается электронную удочку вполне под силу смонтировать в домашних условиях, имея лишь небольшие навыки радиолюбителя. В ней 7 деталей: электромагнит, два полупроводниковых триода, переменное сопротивление, два постоянных сопротивления и электролитический конденсатор. В доме есть, конечно, проводники, контакты, батарейка, выключатель. Все это собирается на одной узкой плате, прикрепленной к основанию электромагнита. Компактная электронная система вставляется в пенопластовый корпус, который служит одновременно удильником. Правильно собранная схема электронной удочки при включении сразу обеспечивает колебания, однако нужно отрегулировать кивок, чтобы он при работе удочки отклонялся не больше чем на 3—4 миллиметра. Впрочем, лучше один раз увидеть, чем много раз прочитать или услышать...

### Удилища

Самый распространенный вид удилища—**бамбуковое**. Они отличаются легкостью, долговечностью и достаточно прочны. При выборе удилища в магазине следует обратить внимание на цвет бамбука. Наиболее прочен зрелый бабук, у него должен быть желто-восковый с коричневым оттенком цвет. Опытные рыбаки предпочитают трехколенное удилище двухколенному. Длина его должна быть не менее двух-трех с половиной метров. При желании к двухколенному удилищу можно добавить самодельное третье колено, используя для этого соединительные трубки. Удилище следует оборудовать кольцами, на вершине делают капроновую петельку. Для намотки лески удочку оборудуют мотовильцами, но лучше поставить катушку, это позволит при необходимости мягко отпускать леску.

Если нет бамбукового, вполне можно заготовить **самодельное удилище**. Лучше получаются из можжевельника, орешника, рябины, березы. Удилище срезают обычно в октябре или ноябре, когда прекращается движение сока и заканчивается формирование очередного древесного слоя. Вырезанное удилище очищается от коры, часть ее остается лишь у комля, затем просушивается в естественных условиях, лучше на чердаке, и пропитывается горячей олифой. Оснастку на самодельном удилище делают такую же, что и на бамбуковом.

В последние годы очень популярными стали **пластиковые телескопические удилища**. Они не тяжелее бамбука, прочны, не боятся воды и солнца, к тому же очень удобны при транспортировке. Есть, правда, недостаток — отсутствие пропускных колец, но их легко установить. Если нет торговых колец, сделать их можно из английских булавок или обыкновенной проволоки, выгнув ее соответствующим



образом. Чтобы колена не заклини-

Застежки: а — односторонняя с карабином; б, в — односторонние; г — двухсторонняя; миниатюрная двухсторонняя; д — миниатюрная двухсторонняя «Ловись рыбка большая».

вались, старайтесь оберегать удочку от попадания внутрь песка. Несмотря на прочность, удочка требует к себе профессионально бережного отношения. Если произошел зацеп — не усердствуйте сверх меры, выдирая леску удищем, лучше тащить за саму леску. В противном случае легко сломать наконечник.

### Поплавки

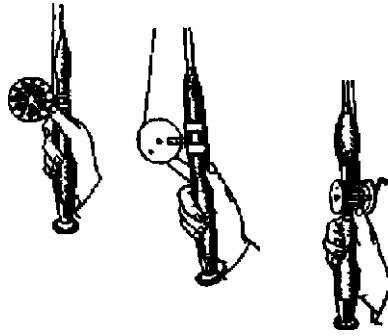
Поплавки бывают разнообразными по материалу, форме, способу крепления на леске и предназначению. Главное требование — поплавок должен быть негигроскопичным, иначе, намокнув, он станет менее грузоподъемным. Кроме того, он должен падать на поверхность воды без шума, не ложиться на бок при сильном ветре.

Лучшие поправки получают из мелкопористого пенопласта. Он отличается плавучестью, не гигроскопичен, легко поддается обработке. Нужную форму поправку придают, вырезая его из кусочка пенопласта острым ножом или лезвием бритвы, затем обрабатывают мелкой наждачной шкуркой. Вполне подходящий материал для поправки — бутылочные пробки, однако они менее прочны, нежели пенопластовые. В «полевых» условиях можно вырезать поправки из толстой еловой коры. Такие поправки до сих пор применяют еще в северо-западной России деревенские жители.

Для ловли леща, плотвы лучше годится поправка из гусяного или достаточно толстого куриного пера. Перьевой поправкой соединяется с леской при помощи колечка и отрезка ниппельной резины.

Для живцовой ловли применяют чаще комбинированный поправкой — вставляют перо в пенопластовый поправкой. Это увеличивает его грузоподъемность, что особенно важно при ловле на крупного живца.

При желании можно изготовить поправки оригинальной конструкции — наборный, с тремя-четырьмя съемными шариками, со смещенным от центра фиксатором поправка на леске и др. Для лучшей видимости поправки красят, нижнюю часть в голубой, верхнюю в желтый, красный цвета. У перьевого поправка красят в красный цвет лишь верхнюю часть.



Положение тормозящего пальца при забросе одноручным спиннингом.

Детали глухой оснастки поплавочной удочки: а — крепление лески резиновой трубочкой; б — то же, петель; в — удочка с мотовильцами «Ловись рыбка большая».

### Леска

Наиболее распространенными являются синтетические лески. Наиболее прочны — **нейлоновые**. Они не подвергаются влиянию колебания температуры, водостойки. **Капроновые** лески значительно, в 1,5–2 раза, слабее нейлоновых. Они впитывают воду (до 20 процентов массы), что приводит к увеличению их растяжения и снижению прочности (на 10–15 процентов). Эта леска боится тепла, солнечного света и воздействия химически активных веществ. Следует помнить, что прочность лески в узлах уменьшается на одну треть, поэтому при обрыве старайтесь не связывать леску, лучше оснастить ее снова. В старину вили леску из конского волоса, выдирая его из хвоста. Она отличается упругостью и прочностью. Кое-кто и сейчас использует этот способ.

### Крючки

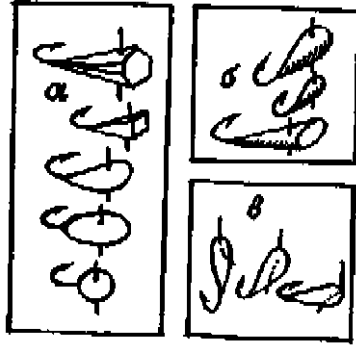
**Одинарные** крючки выпускают в разнообразном ассортименте и различной номерности от № 2,5 до № 20. За номер крючка считают размер в миллиметрах от жала до цевья. Для спортивной ловли применяют крючки до № 14, более крупные используют для

морской и промысловой ловли. Каждый крючок приспособлен для определенной наживки и имеет соответствующую форму. **Крючки с укороченным цевьем** используют при ловле на хлеб, горох, тесто. Мелкие **крючки с удлиненным цевьем** удобны при ловле на мотыля, средние — для ловли на червя. **Крючки с длинным цевьем** применяют при ловле на живца или оснащают переметы. Чтобы крючки дольше служили, их покрывают специальными предохранительными составами: оксидируют, анодируют. Самый распространенный узел при привязке крючка двухпетельный.

### Грузила

В торговле обычны грузила или наборы грузил из дробинок с насечкой для закрепления на леске. Однако лучше использовать самодельные грузила. Изготавливают из свинцового покрытия многожильного кабеля. Нарезают полоски, различные по весу, иногда слегка сплющивают. Закреплять грузило на леске надо осмотрительно, не сдавливая свинцом леску, иначе она может перетереться. При ловле на донку используют нередко два грузила — одно маленькое — грузило-ограничитель, другое «ходячее» — более тяжелое, с отверстием через которое пропускается леска. Такая комбинация грузил позволяет сделать дальний заброс и в то же время видеть даже мелкую поклевку.

Положение поплавка при поклевке рыбы: *а* — нажим; *б* — подъем; *в* — подгрузение.

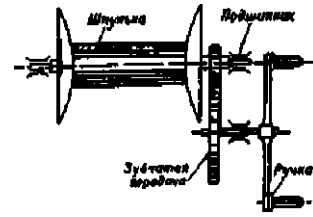


Наиболее  
распространенные  
мормышки: *a* —  
шестигранная,  
четырёхгранная; «долька»,  
«овсинка», «дробинка»; *b* —  
созданные в последние  
годы: «капелька»,  
изогнутая, конусная; *в* —  
уральская мормышка во  
время игры.





Катушка-  
мультипликатор: общий  
вид, схема устройства.



### **Необходимые принадлежности**

**Па латка.** Разновидностей палаток выпускается довольно много. Наиболее подходящей можно считать двухскатную туристскую палатку на два человека с полом внутри. Весит она немного — 5,5 килограмма, хорошо защищает от ветра и дождя. Для ее установки лучше выбирать затененное место, чтобы не нагревалась на солнце.

**Рюкзак.** Он должен быть вместительным, непромокаемым, удобным для переноски вещей. В нем обязательно должны найти место запас еды, фляжка с водой или квасом, запасные поплавки, крючки, грузила, поводки, леска, садок, противомоскитная мазь, йод или зеленка, котелок, ложка, кружка и т. д.

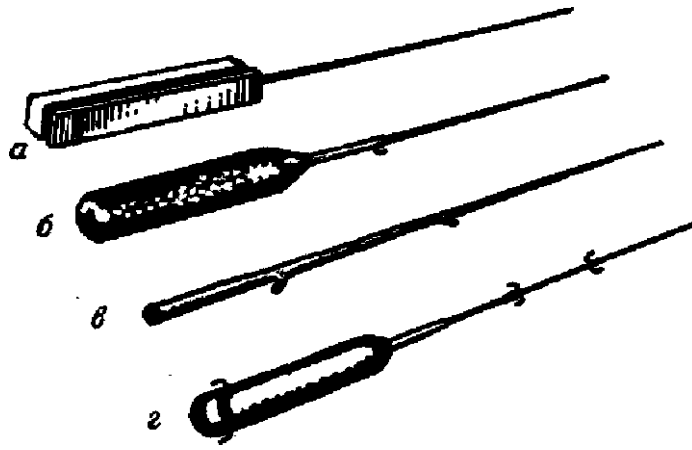
**Тара для насадки.** Как подсказывает опыт, животную насадку лучше хранить (червь, мотыль, ручейник) в деревянных или пенопластовых коробках. В крышках необходимо проделать отверстия для доступа воздуха. Впрочем, для опарышей отверстия делать не надо, иначе они выползут. Лучше их держать в стеклянных банках из-под горчицы. Растительные насадки хранятся в плотно закрывающихся банках «или полиэтиленовых мешочках.

**Подсачек.** Он необходим для извлечения из воды крупной рыбы, особенно при ловле с лодки или с достаточно крутого берега. Он представляет из себя обычно сетку, натянутую на металлический обруч, к которому прикрепляется деревянная, желательна бамбуковая, рукоятка. Диаметр обруча должен быть не менее 50 сантиметров.

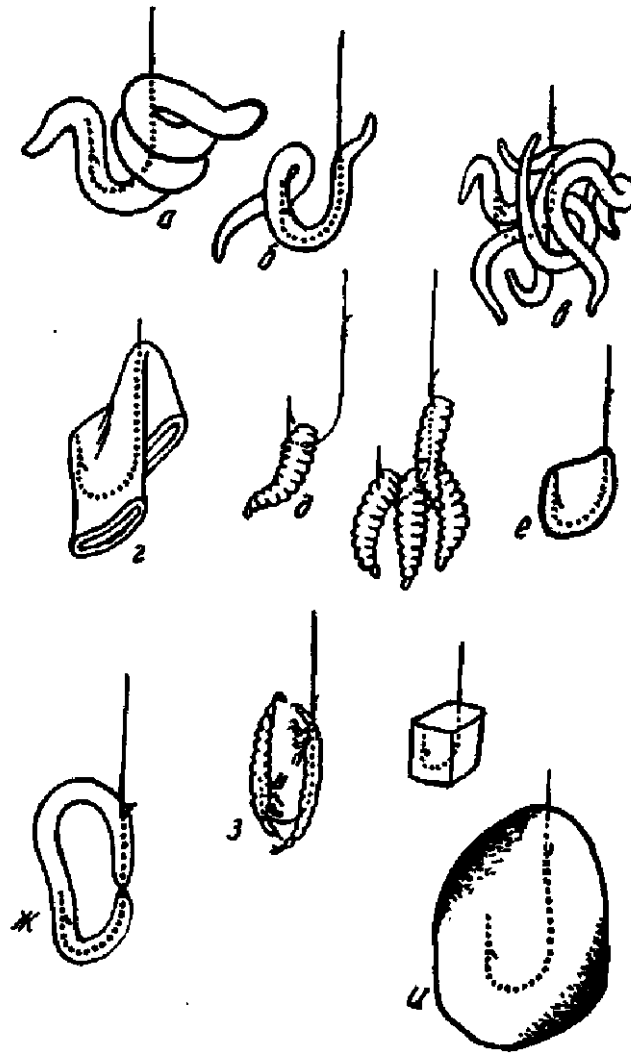
**Садок.** Бывает из капроновой сетки, натянутой на металлические обручи или из чисто металлической жесткой сетки. Форма и размер садка произвольные, но он должен иметь горловину, через которую в него сажают рыбу. К горловине привязывают шнур, который привязывают к лодке или к какому-либо предмету на берегу. Садок с рыбой лучше держать в течении в проточной воде.

**Кана.** Это полиэтиленовый или жестяной сосуд с отверстиями в крыше, предназначенный для перевозки и переноса живцов и мальков, а также для хранения пойманной рыбы. Кана для мальков — до трех литров емкостью, для хранения улова — до десяти литров. Чтобы предохранить кану от перегрева, ее можно обтянуть материей и периодически увлажнять.

**Малявочница.** Предназначена для того, чтобы поймать небольшого живца или малька. Состоит из квадратного куска капроновой сетки размером 1х1 м, четырех металлических прутков диаметром 5—6 мм и соединительной шайбы. На конце каждого прутка имеется крюк, а на другом нарезка для ввинчивания в соединительную шайбу. По бокам шайбы четыре отверстия с нарезью для прутков, а сверху кольцо для шнура. Для приведения снасти в рабочее состояние прутки ввинчивают в шайбу, после чего крючками подцепляют по углам сетку. На шнуре опускают малявочницу на дно и подбрасывают в нее крошки хлеба, кашу. Выждав некоторое время, снасть быстро поднимают.



Зимние удилица: а — поплавочное; б — для «мормышки»; можжевеловое; г—для блеснения.



Наживление различных приманок: *а* — обыкновенный дождевой червь; *б* — листовенный червь; *в* — клубок червей; *г* — кишка домашней птицы; *д* — мясные черви; *е* — тесто; *ж* — кольцообразное наживление червя; *з* — личинки ручейника; *и* — картофель.

Лодка. Наиболее часто используются резиновые переносные лодки. Они компактны в собранном виде, быстро и легко надуваются не только «лягушкой» — специальным приспособлением, но и ртом. Лодки бывают одноместными, двухместными и многоместными (на 4—6 человек и более). Лучше всего двухместные лодки, они достаточно просторны, чтобы с удобствами в них расположиться, имеют высокие борта, хорошие весла, обеспечивают безопасность на воде, т. к. состоят обычно из двух отдельно надуваемых секций. При ловле с резиновой лодки крайне важно устроить удобное сиденье, если его нет в фабричном исполнении. Можно надуть две подушки, на одну сесть, другую положить за спинку — так, чтобы она упиралась в борт, получится что-то наподобие кресла. Некоторые рыбаки делают широкую дощечку, обтягивают ее на краях резиной и кладут на борта.

Очень хорошо ловить рыбу с самодельной плоскодонки. Она устойчиво стоит на воде, легко преодолевает мели и перекаты. Некоторые энтузиасты делают катамараны из списанных авиационных баков. Впрочем, до сих пор в верхневолжских деревнях любят ловить с комлей — так называют две соединенных между собой скобами долбленки.

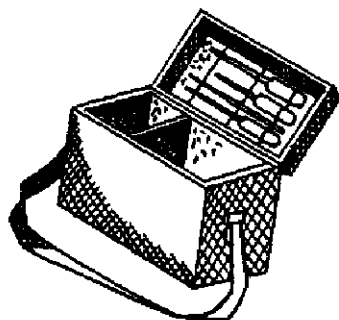
Якорь. Он служит для того, чтобы удерживать лодку на месте. Чтобы обеспечить более комфортные условия ловли, ставят иногда два якоря. Конструкции бывают самые разнообразные: сварные, складные, составные, че-

тырехлапные, круглые и т. д. Опытные рыбаки считают, что наиболее надежны четырехлапые и металлические якоря среднего размера и веса. Чтобы не повредить якорем борта лодки, концы «лап» делают закругленными. Еще более безопасен для надувной лодки якорь-«тарелка». В нем вместо «лап» ставится железный или дюралевый выгнутый диск диаметром до 300 миллиметров, в центре которого просверливается отверстие для постановки на штырь, а на остальной площади делают 5 отверстий (диаметром до 50 миллиметров) для стока воды и облегчения конструкции.

**Рыболовный ящик.** Он незаменим для любителя подледного лова. В него укладывают различные необходимые принадлежности — коробки с крючками, грузилами, мормышками, блеснами, удочки, глубомер, термос с чаем, запас продуктов. На льду ящик—удобное сиденье, защищающее к тому же лунки от поземки. Следует иметь в виду, что каждый приобретает или изготавливает ящик на свой вкус, но в нем обязательно должны быть три отделения — для удочек, для рыбы и для еды.

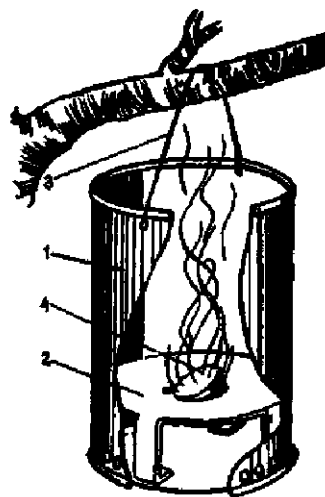
**Пешня и ледобур.** Когда лед тонок, т. е. в начале зимы и ближе к весне, для того чтобы проделать лунку, используют пешню. Их разновидностей достаточно много. Как показывает практика, наиболее удобны пешни с заточкой под долото. Они не создают шума при рубке льда, не разбрызгивают воду. Ледобур приходит на смену пешне, когда лед становится толстым. Особой популярностью у рыбаков пользуется ледобур шнековый. Он легко режет лед и, что особенно важно, выталкивает ледяную крошку на поверхность. Чтобы содержать ледобур в рабочем состоянии, нужно регулярно натачивать его ножи. На рыбалку обязательно берут с собой запасные ножи.

**Черпак.** Он нужен для того, чтобы очистить лунку от ледяного крошева. Обычно он представляет из себя дюралевую ложку диаметром 10—12 сантиметров, в которой проделаны отверстия для стока воды. Ложку прикрепляют к деревянной или бамбуковой ручке длиной до 50 сантиметров так, чтобы она умещалась в рыболовном ящике.



Рыболовный чемоданчик.

Спиртовая грелка для рук.



## БЕЗОПАСНОСТЬ НА ВОДЕ

Что и говорить, прекрасные это минуты, когда сопутствует вам на рыбалке удача. Но радость легко омрачить, если забыть о необходимых мерах предосторожности. Приведем перечень этих мер, описанный В. М. Васильевым.

1. Подходя к крутому берегу, остерегайтесь внезапной осыпи края земли.

2. Перед выездом на водоем проверьте состояние лодки весел и уключин.

3. Не держите лодку боком к сильному ветру и волне.

4. Не подъезжайте на лодке близко к сливу перед порогами.

5. На быстротекущих реках, в порожистых местах не применяйте для привязи якорей проволоку или цепи. Пользуйтесь только надежной веревкой. Имейте наготове нож, чтобы, в случае необходимости, можно было ее обрезать.

6. Не располагайтесь с удочками, кружками на пути движения водного транспорта.

7. При подъеме якоря не становитесь на скамейку и не упирайтесь ногой в борт лодки.

8. При переходе из лодки в лодку (что делают у берега или на мелководье) не делайте резких движений.

9. Меняясь местами в лодке, действуйте осторожно, не спеша и не накрывая лодку. Если она неустойчива, пересаживайтесь только у берега.

10. При забросе спиннингом сначала убедитесь, что никого нет рядом.

11. Снимая зацепившуюся за ветку дерева блесну, остерегайтесь внезапного отрыва ее и удара по лицу.

12. Не выходите на тонкий неокрепший лед.

13. Места с тонким прозрачным льдом более надежны, чем соседние с ним — непрозрачные, замерзавшие со снегом.

14. Выходя на лед, обследуйте его впереди себя пешней.

15. На первом льду пользуйтесь остроконечной пешней, а не в форме лопатки. Последней нельзя правильно определить толщину и прочность льда впереди себя.

16. Не собирайтесь на тонком льду группами.

17. Имейте с собой при выходе на лед (особенно на первый и весенний) прочный шнур длиной 10—15 метров

18. Не пользуйтесь коньками на первом льду. На них легко можно въехать на тонкий, неокрепший лед или в полынью.

19. В случае крайней необходимости перехода опасного места на льду завяжите вокруг пояса шнур, оставив за собой свободно волочащийся конец, если сзади движется товарищ. Переходите это место с большим шестом в руках, держа его поперек тела.

20. Помогая провалившемуся под лед товарищу, по давите ему в руки пояс, шарф, палку, рукоятку пешни, ледобура и т. п. За них можно ухватиться крепче, чем за протянутую руку, к тому же при сближении легче обломить кромку льда.

21. Попав случайно на тонкий лед, отходите назад скользящими осторожными шагами, не отрывая ног ото льда.

22. Не ходите с грузом за плечами по ненадежному льду. Если этого нельзя избежать, обязательно снимайте одну из лямок запяточного мешка (ящика), чтобы сразу освободиться от него в случае провала.

23. При провале под лед не теряйтесь, не пытайтесь ползти вперед и подламывать лед локтями и грудью. Постарайтесь лечь на спину и выползти на свой лед, а

затем, не вставая, отползти от опасного места.

24. Будьте особенно осторожны при переходе реки по льду ниже плотин. Там условия перехода меняются быстро, и иногда уже через 2—3 часа нельзя вернуться обратно по своему следу.

25. В оттепель после первых морозов лед становится тонким. Особенно опасен тонкий лед, припорошенный снегом.

26. Над большими глубинами лед становится позднее, и поэтому он менее прочен, а значит, и опасен тогда, когда кругом на средней глубине он достаточно надежен.

27. Под мостами, в узких протоках между широкими плесами и в провалах между островами лед часто бывает опасным даже в середине зимы. Весной по льду в упомянутых местах ходить нельзя.

28. Спускаясь с берега на лед, осевший при спаде воды, остерегайтесь глубоких трещин, скрытых под снегом. В них можно тяжело повредить ногу.

29. На первом и весеннем льду не подходите близко к осоке, затопленным кустам: около них лед обычно бывает тоньше.

30. Находясь на льду, учитывайте, что он нарастает под снегом медленнее, чем на открытом бесснежном пространстве.

31. Не зная особенностей водоема или условий становления льда, не пытайтесь выезжать на лед на автомашинах.

32. В озерах родниковые ключи иногда встречаются на больших глубинах: лед над ними опасен.

33. В устьях речек и ручьев лед часто бывает не надежным в течение всей зимы.

34. После метелей остерегайтесь незамерзших лунок под снегом.

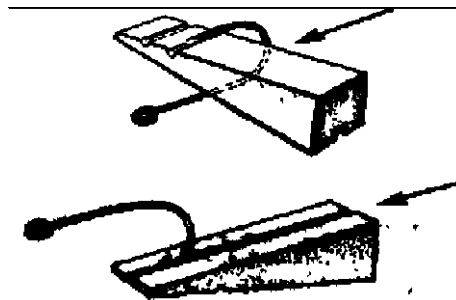
35. Не подходите близко к лункам, в которые ставят промысловые сети. Они всегда покрыты тонким льдом и снегом. Замечайте по колотому льду около лунки.

36. Остерегайтесь промоин во льду на местах с быстрым течением.

37. На весеннем льду не становитесь на льдины, отколовшиеся от ледяного поля: они могут внезапно вернуться под ногами.

38. Помните, что весенний лед после ночного заморозка утром кажется крепким и надежным, а днем, в конце ледостава, крошится и проваливается.

39. По ненадежному льду не ходите гуськом. Там, где пройдет один, — второй может провалиться.





### УЗЕЛКИ НА ПАМЯТЬ

Выезжая на рыбалку, ознакомьтесь прежде всего с **правилами рыболовства**. В каждом месте они имеют отличительные особенности. Если об этом позабыть, можно попасть впросак.

Выбирая место для ловли, исследуйте подходы к водоемам, **измерьте глубину** на заранее избранных участках. Одним из показателей глубины на водоеме служит растительность. На глубине до 2 метров хорошо растут стрелолист, тростник, хвощи, осока, зеленые нитчатые водоросли; белые кувшинки и кубышки — характерные признаки глубины до 3 метров; уруть, элодея, роголистник растут на глубинах до 4 метров.

Старайтесь выбрать **место, защищенное от ветра**. С подветренной стороны клюет лучше, т. к. с веток деревьев летят в воду всевозможные букашки и личинки. Помните также, что мелкая озерная рыба стремится избегать зарослей урути, роголистника, держится среди кувшинок и рдестов.

Рыба не переносит запаха никотина. Поэтому надо вымыть руки перед началом рыбалки. В противном случае вы рискуете быть менее удачливы, нежели ваш некурящий напарник.

Будьте особенно осторожными **при ловле с обрывистых берегов**. Они могут обрушиться, и вы запросто окажетесь в воде, распугав рыбу и испортив себе настроение.

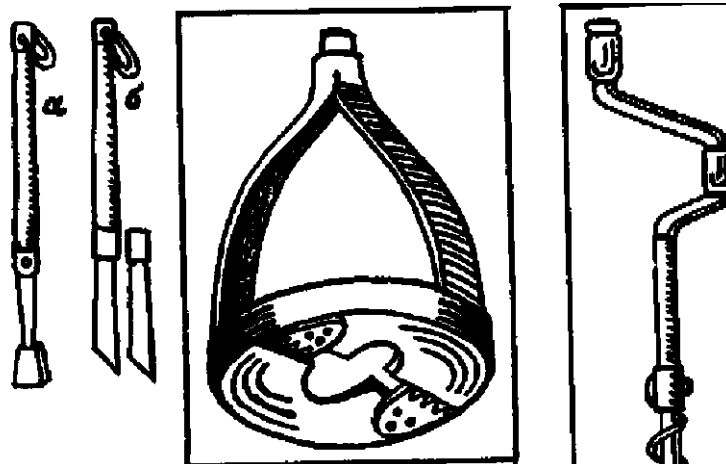
Для хранения рыбы используйте **садок**. Укройте или спрячьте его от попадания прямых солнечных лучей.

При отсутствии садка сложите рыбу просто в траву. Ни в коем случае не мойте, ибо это удалит слизь, предохраняющую рыбу от высыхания.

\*

Одна из главных причин трагических происшествий на воде - употребление спиртных напитков. Особенно при ловле с крутых берегов или с лодки на озере. В нетрезвом виде легко подсесть себя за руку, ногу, глаз, ухо и т. п.

На рыбалку берите **походную аптечку**. В ней должны быть нашатырный спирт, зеленка, йод, перекись водорода, бинт, вата, лейкопластырь, резиновый жгут.



Пешня с петлей: а — «лопаточка»; б — «долото», в — ледобур со шнеком.

Если вас или **вашего напарника укусила змея**, выше ранки немедленно наложите жгут из любых подручных средств, а ранку промойте раствором марганцевокислого калия. Пострадавшему следует быстрее добраться до ближайшей больницы.

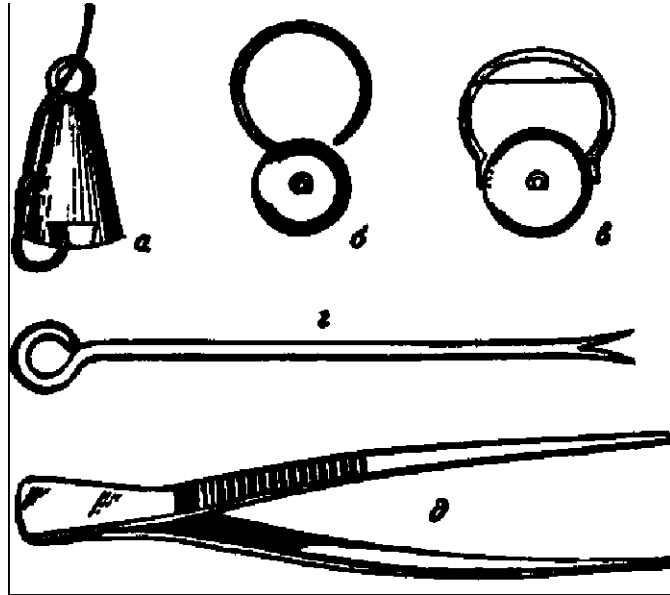
При забросе донки или спиннинга убедитесь, что рядом никого нет. Старайтесь освоить **безопасные способы забросов**.

Берите с собой **небольшие плоскогубцы**, чтобы не зажимать свинцовый груз на леске зубами. Свинец ядовит.

Находясь в резиновой лодке, старайтесь делать **подсечку рыбы не вставая**. Иначе сами не заметите, как окажетесь в воде.

**Не оставляйте червей в банке** под открытым солнцем, а также без земли или мха. Если в банку с червями попала вода, сразу же смените землю или мох, иначе черви быстро завянут.

По мнению бывалых рыбаков, **плотва лучше ловится** на зорях, **язь** — утром и во второй половине ночи, **лещ** — утром, поздним вечером и ночью, **окунь** — утром, вечером, в ненастную погоду, **голавль** — утром, вечером, в пасмурную погоду, **густера** — утром, на вечерних зорях.



Подсобные принадлежности для рыбной ловли: а — глубомер; б — отцеп; в — отцеп с пружинной скобкой; г — вилочка; д — пинцет.

К продолжительным дождям рыба привыкает, и прекратившийся вначале клев возобновляется спустя несколько дней. Улучшает клев легкий ветерок, создающий мелкую рябь. Рыба видит хуже человека и становится менее осторожной. Положительно сказываются на клеве ветры южного и западного направлений.

Рыбы видят предметы, как правило, не далее 10—12 метров, а четко различают их на расстоянии до 15 метра. Причем у хищных рыб более сильное зрение.

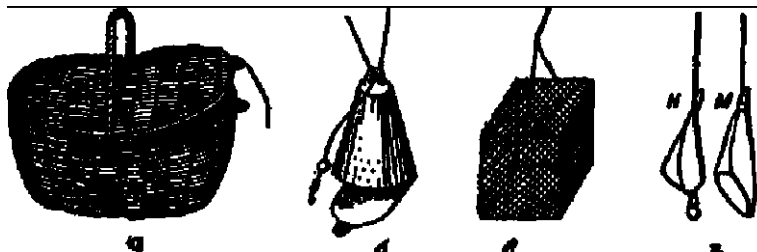
<

\*

Чтобы не отпугнуть рыбу, не применяйте поплавков с яркой краской. Старайтесь забрасывать так, чтобы грузило и поплавок ложились на воду без шума. Одевайтесь под цвет окружающей среды. Не поднимайте удище без нужды вверх.

Активность рыб зависит от температуры воды. Так, щука лучше клюет при температуре 13—16 градусов, окунь — 12—15, плотва — 15—18, лещ — 15—18, линь — 20, налим — 3—7 градусов.

Летом при безоблачном небе и сильном солнце многие рыбы стремятся уйти из обедненных кислородом верхних слоев воды на глубину, или под высокий берег, или в тень под нависшие над водой деревья, или кусты.



*a* садок, *б, в* — кормушка, *г* — «фунтик из бумаги»  
(п — закрыт, м — открыт)

**Место для ночлега** в теплую погоду желательно выбирать на продуваемом ветром лесистом мысу. Ветерок препятствует скоплению комаров. В холодную погоду лучше ночевать под береговой террасой, которая отражает тепло от костра. Во время грозы не рекомендуется находиться под одиноко стоящим деревом.

Для предохранения **жала крючка** от затупления надо надеть на него кусочек полихлорвиниловой изоляции от монтажного провода.

\*

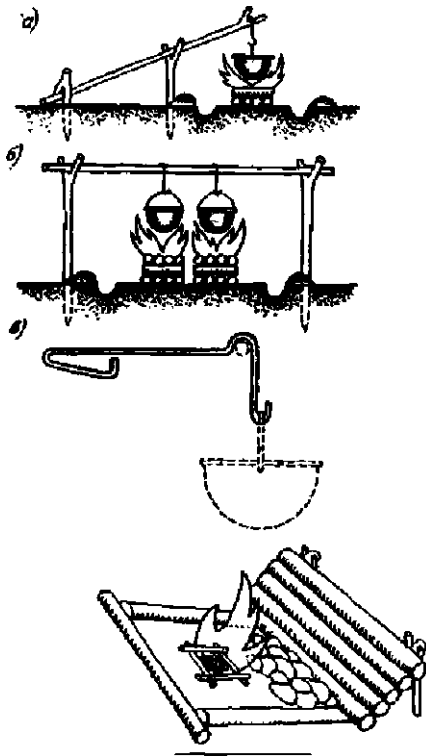
У опытного рыбака **куртка и брюки с большим количеством карманов**. В одном может быть насадка, в другом — запасные крючки и грузила, в третьем — зажигалка или спички с сигаретами, в четвертом — мазь от комаров и т. д.

**Отечественные лески** имеют следующую зависимость разрывного усилия от диаметра: 0,1 мм — 0,45 кг, 0,15 мм — 0,7 кг, 0,2 мм — 1,7 кг, 0,25 мм — 2,2 кг, 0,3 мм — 3,2 кг, 0,44 мм — 4,4 кг, 0,5 мм — 5,9 кг, 0,6 мм — 9,0 кг, 0,7 мм — 13,5 кг, 0,9 мм — 16,0 кг, 1,0 мм — 24,7 кг.

**Колена разборных удочек** соединяют трубками. Делать их лучше из дюралюминия. При этом длина соединительной трубки должна равняться 7—8 диаметрам колена, а контртрубки вдвое меньше.

**Лучший материал для поплавок** — мелкопористый пенопласт. Поплавок вырезают из него острым ножом, затем обрабатывают мелкой шкуркой. В качестве фиксатора лески используют в поплавке чаще всего куриное или гусиное перышко. Для ловли леща, плотвы, густеры лучше использовать перьевые поправки, они более чуткие.

**Простейшие грузила** — обыкновенные дробинки с насечкой. Чтобы сделать насечку, надо наложить дробинку на лезвие ножа и сделать легкий удар. В качестве грузила некоторые рыболовы применяют свинцовую проволоку, закручивая ее на леску в виде спиральки. Формой оно напоминает личинку и меньше отпугивает рыбу.



Камин с отражателем; подвеска котелка для приготовления пищи.

Для крепления катушки на удиле нужны кольца. Их можно изготовить из резиновых полосок, которые нарезают из старой автомобильной камеры. Такое крепление можно подогнать под любой размер, к тому же оно не ржавеет.

Для зачистки потускневшей мормышки можно использовать ученическую резинку.

Известно, что рыбу привлекает **искусственный свет**.

Самое простое из осветительных устройств — пробирка, соединенная с батарейками. Пробирку с горящей лампочкой закрывают резиновой пробкой, предварительно вставив в нее леску с узелком, и опускают на дно.

**Караси** чрезвычайно благожелательны к запаху паленого рога. Кусок рога, подпалив, забрасывают в качестве приманки, а когда запах ослабеет, рог подпаливают снова.

Если **крючок** слегка притупился, для его заточки можно использовать спичечный коробок — его боковую стенку, о которую зажимают спички.

Для **сварки швов** на полиэтиленовой пленке вполне подходит обыкновенный нагретый утюг. Надо провести им по кромке в месте соединения пленки.

Изготовить **искусственную приманку** для ловли хариуса можно, взяв кусок разноцветной полихлорвиниловой изоляции.

Если рыбу (окуня, судака, линя) на несколько секунд **опустить в кипяток**, чистить ее будет очень легко.

**Живца для щуки** лучше перевозить в ведрах из оцинкованного железа или в специальных банках. К ним делают особые вставки из перфорированной жести. У водоема вставку вынимают и ставят на мелком месте, чтобы вода лишь слегка ее покрывала. С помощью вставки удобно заменить воду в самом ведре или бачке.

На рыбалке нередко **поломки верхнего колена** удочки. Если такое случится, не следует драматизировать ситуацию— надо перевязать место надлома тонким перлоном, который туго натягивают, плотно укладывая нитки друг к другу. Перед этим нужно подложить два или более кусочков пружинной проволоки.

Повысить **прочность синтетической лески** можно, обработав ее раствором чая. В 200 граммах воды растворить 20 граммов чая и кипятить в течение 5 минут. Затем на несколько секунд опустить в кипящий раствор моток лески. После охлаждения леску оставляют в растворе чая на сутки. После обработки леска приобретает светло-коричневый цвет.

\*

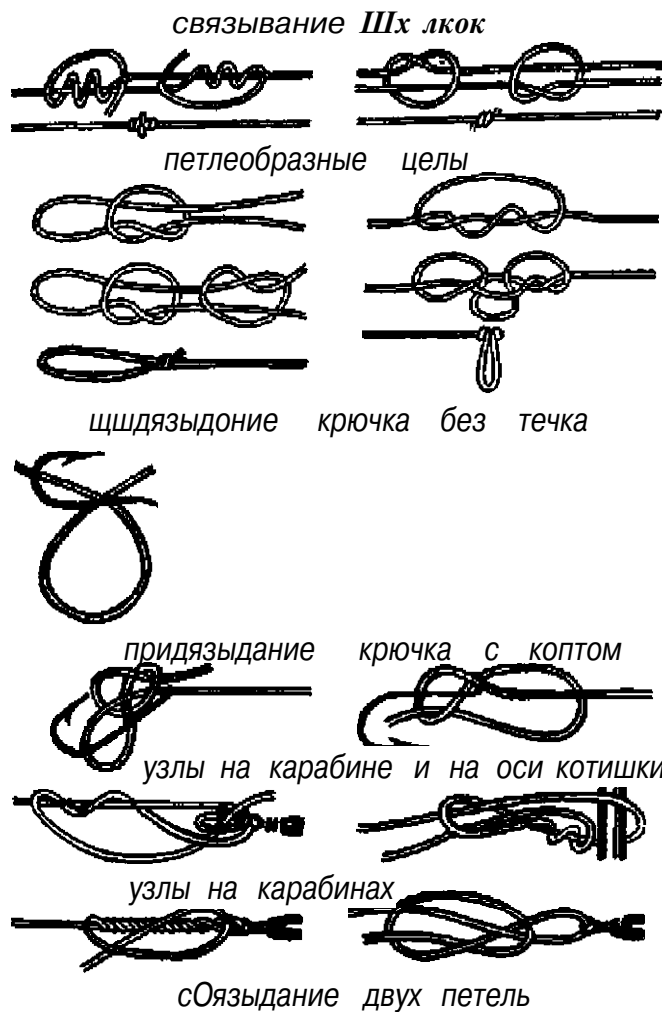
Чтобы **избавиться от петель на леске**, надо распустить ее во всю длину, протащить по траве на лугу, а затем намотать на катушку.

Если у вас нет компаса, то стороны света в солнечную погоду можно определить по часам. Часовую стрелку направляют на солнце, угол между нею и цифрой 12 мысленно делят пополам. Биссектриса угла укажет направление на юг.

На рыбалку не забудьте прихватить **материал на растопку костра** — сухую бересту, смолистые щепки, таблетки сухого спирта. В ненастье найти сухую растопку на месте бывает очень трудно.

При **извлечении крючка** из щучьей пасти применяют девник. Простейший девник— это деревянная распорка.

В разное время освещенность водоема неодинакова, это требует замены поплавков в зависимости от окраски их верхней части. Но можно не менять поплавки, если иметь при себе набор самодельных наконечников для поплавков, окрашенных в разные цвета.



Рыбацкие узлы.

При отсутствии крючка-тройника его можно сделать из одинарных крючков. Для этого берут пластинку достаточно плотной резины, в середине делают прокол. В этот прокол вставляют одинарные крючки, жало их утопив в резине. Крючки обматывают тонкой проволокой и производят пайку.

При вытаскивании крупной рыбы применяется баго-рик. Его можно не изготавливать отдельно, а присоединить железный крюк к свободной рукоятке подсачека. Получится подсачек-багорик.

Простейший глубомер изготавливают из пробки и пустого стержня от шариковой ручки. В пробке делают отверстие и вставляют в него этот стержень. В него продевают леску, на конце которой укрепляется грузило до 20 граммов. Конструкцию забрасывают с берега или с лодки в водоем. Пока грузило тонет, леска беспрепятственно

движется в полом стержне. Как только груз ляжет на дно, движение лески прекращается. Измерив расстояние от груза до пробки, узнают глубину водоема.

**У живца, посаженного на крючок**, дырочка в месте прокола со временем увеличивается, что приводит к сходу живца с крючка. Чтобы он держался долго, возьмите маленький кружочек фотопленки, можно выбить его обычным конторским дыроколом, и пропустите под бородку крючка.

**Срок лески** можно продлить. Для этого ее нужно регулярно смазывать глицерином.

Если **латунная или медная блесна или мормышка** потускнели, протрите их сырой картошкой, и появится первоначальный блеск.

\*

**При проходе через лес или заросли** прибрежного кустарника несите удочку комлем вперед, иначе можно легко сломать наконечник.

**Глубину водоема** можно определять и по характеру воды. Если вода в одном месте темнее, нежели в остальном водоеме, значит, здесь более глубокое место. Если вода гладкая, а в одном месте рябит, значит, здесь отмель.

Сохранить **свежесть растительной насадки** можно, добавив в нее таблетку аспирина.

**Капроновая нить**, которую используют при изготовлении кружков, дорожек, переметов, жерлиц, меньше путается, если ее пропитать горячей олифой, а затем натереть парафином.

**Клей для ремонта резиновой лодки** можно приготовить и так: в консервную банку наливаете бензин и опускаете в нее кусок невулканизированного каучука. Образовавшаяся в результате растворения каучука масса отличается хорошими клейкими качествами.

**Непромокаемую штормовку** можно сделать и в том случае, если она изготовлена из обычной хлопчатобумажной ткани. Для этого надо 20 граммов уксусного свинца растворить в трех литрах воды. В таком же количестве воды растворить и 40 граммов квасцов. Оба раствора смешивают и отфильтровывают, затем костюм замачивают в получившейся смеси. Высохнув, он станет непромокаемым, но по-прежнему будет хорошо пропускать воздух.



Перед сборкой удилища **соединительные трубки** лучше натереть кусочком свечи. Это позволит легче разъединять их после ловли.

Для того чтобы согреть руки в зябкую погоду и на **морозе**, сделайте грелку. Возьмите две жестяные банки, удалите у одной из банок верхнюю крышку, в стенке внизу сделайте отверстия по окружности, чтобы поступал воздух. Из второй жестянки вырежьте таганок с ножками, в центре его сделайте тоже отверстия. Таганок опустите в первую жестянку. Теперь можно бросить на таганок кусочек сухого спирта, зажечь его, и грелка заработает.

\*

Якорь надо опускать только с кормы или с носа лодки. Если он поставлен с борта, при сильной потяжке можно оказаться за противоположным бортом.

Для **обезвреживания воды** используют таблетки пан-тоцида, продающиеся в аптеках. Одной таблеткой можно обезвредить не менее 0,5 литра.

Иногда **затонувшая часть лески** выше поплавка зацепляется за подводную растительность. Этого можно избежать, если леску от поплавка до наконечника удилища смазать жиром.

**Характер питания рыбы** можно определить не только по содержанию, но и по длине ее кишечника. У растительноядных рыб кишечник значительно длиннее, нежели чем у хищных.

Если у вас нет мазей или жидкостей, специально предназначенных для **отпугивания комаров**, можно воспользоваться одеколоном «Гвоздика», который также достаточно эффективен. Если нет одеколона, можно использовать настой сухой гвоздики. Пакетик размельченной гвоздики разбавляют литром кипятка. После остывания настой процеживают.

**Среди вредителей рыб** следует назвать жука-плавунца, личинку стрекозы, водяного скорпиона, рыбьих пиявок, гладышей, серую цаплю, скопу, большинство видов чаек, поганку большую (чомгу), все виды крыс, водяных землероек, лягушек и змей, а также ондатру. Впрочем, вред, который они приносят, не стоит преувеличивать. Он не идет ни в какое сравнение с тем вредом, который наносят рыбе сточные воды, неразумное использование химических удобрений.

**У таких растений, как тростник, камыш, хвощ, айр**, растущих большей частью по краям водоемов, нет листьев в воде, и поэтому они не<sup>4</sup> обогащают ее кислородом. Они поглощают со дна питательные вещества и, отмирая,

образуют неплодородный слой ила. У многих растений, особенно камыша, длинные придонные побеги, способствующие сильному зарастанию водоемов. К плавающим водным растениям относятся белая лилия, желтая кубышка. Зоны, где много таких растений, являются превосходными местами для рыбной ловли, т. к. на листьях этих растений обитает много живых организмов. Можно назвать и другие плавающие растения: частуха, плавающий рдест, ряска и др.

Ценны для рыболовства такие подводные растения, как турча, элодея (водная зараза), разновидности рдеста, ясколка, плавающий лютик. Почти у всех этих растений цветки находятся на поверхности воды. Подводные растения создают хорошие возможности для икротетания и выведения молоди. Осенью растения отмирают, быстро разлагаются и постепенно превращаются в ил.

Для полноценной жизни рыб **в воде должны присутствовать многие вещества.** Цвет воды различен: горная — зеркально чистая, болотная — красно-коричневая, озерная — темно-голубая или зеленая. Свойства воды зависят от растворенных в ней солей. Известно, что лучше всего растет рыба в воде, содержащей известь. Воздух у поверхности воды на 1/5 состоит из кислорода. В зависимости от изменения температуры воды его количество колеблется. Больше всего нужен кислород лососевым. Они обитают в тех слоях воды, где содержание кислорода не меньше 7 кубических сантиметров на литр. Наименее требовательны к содержанию кислорода караси, могущие жить в воде, содержащей 3 кубических сантиметра на литр.

**В Германии появились специально растворимые в воде пакеты,** необходимые для рыболова-донщика. В них можно, например, вложить камешек и закрепить его на крючке вместе с приманкой. Получится дополнительный груз, позволяющий увеличить дальность заброса. Примерно через 30 секунд после погружения в воду пакетик полностью растворяется, не выделяя при этом никаких вредных веществ. Камень теряет контакт с крючком и остается на дне, а приманка поднимается до заданной поплавком глубины.

Для ловли нехищных рыб в качестве приманки **можно использовать выжарки (вытопки),** костный мозг, свернувшуюся кровь, кусочки печени, кишки домашней птицы. На них хорошо берут в холодное время года окунь, налим, угорь и особенно — голавль.

Пойманная **рыба должна быть усыплена.** Для этого необходимо знать месторасположение головного мозга рыбы, а еще точнее — переднего отдела головного мозга. Он находится у верхнего края жаберной крышки, а не над глазами. Глушат рыбу оловянным грузиком по переднему отделу головного мозга.

#### СЛОВАРИК РЫБОЛОВА

Блесна — искусственная приманка, изготовленная из металла. Блесны бывают колеблющиеся, вращающиеся, ныряющие.

**Веснянка** — бабочка светло-серого цвета с прозрачными крылышками. Появляется ранней весной у проточных водоемов. Применяется при весенней ловле нахлыстом, поплавковой удочкой.

**Волбер** — искусственная рыбка, изготовленная из пластика или дерева.

**Выползок** — крупный земляной червь. Обычно бурого цвета, причем плоская хвостовая часть светлее.

**Грузило** — часть снасти, удерживающая приманку на нужной глубине. Бывает различной формы и веса, изготавливается из свинца.

**Девон** — блесна с пропеллером. Применяется со спиннинговой снастью.

**Донка** — рыболовецкая снасть, применяемая для ловли со дна. Позволяет ловить крупную рыбу на значительном удалении от берега.

**Дорожка** — снасть, предназначенная для ловли крупной хищной рыбы на блесну с движущегося судна. Запас лески находится на деревянном мотовильце.

**Жерлица** — снасть в виде рогульки. Предназначена для лова крупной хищной рыбы, как правило, на живца.

**Живец** — маленькая живая рыбка, насаживаемая на крючок для ловли крупной хищной рыбы.

**Засекатель** — приспособление для автоматической подсечки рыбы, применяемое обычно на донках.

**Зевник** — приспособление, с помощью которого раскрывают пасть хищной рыбы. Изготавливается из толстой стальной проволоки.

**Казара** — разновидность личинки стрекозы. Живет на растениях под водой.

**Карабинчик** — застежка с соединительным приспособлением, служащая для быстрого соединения частей снасти и предохранения лески, поводков от закручивания.

**«Квок»** — приспособление, с помощью которого извлекаются звуки, похожие на кваканье лягушки, привлекающие сомов. Так же называется и сам метод привлечения этой крупной рыбы.

**Короед** — личинка жука-короеда. Короткая, толстая, упругая гусеница желтоватого цвета.

**Кружок** — плавучая снасть, представляющая собой диск из дерева или пенопласта с устройством для перевертки при поклевке.

**Кукан** — приспособление из проволоки, шнура для хранения пойманной рыбы. Иногда кукан делают из сломанной ольховой или березовой ветки.

**Малек** — маленькая рыбка, которая используется как наживка при ловле на живца поплавочной удочкой.

**Медведка** — крупное насекомое, ведущее ночной образ жизни. Прячется в норах на сырых участках садов и огородов. Достигает длины со спичечный коробок.

**Мормыш** — рачок, который водится в водоемах с холодной и прозрачной водой.

**Мормышка** — искусственная приманка — грузик разнообразной формы с впаянным в него крючком.

**Мотыль** — личинка комара-дергуна, червячок рубинового цвета. Живет на илистом дне водоемов.

Нахлыст — способ ловли рыбы без грузила и поплавка.

**Опарыш** — маленькая белая гусеница, очень подвижная. Личинка синей мясной мухи.

**Отцеп** — приспособление для освобождения блесен, мормышек, крючков.

**Перловица** — моллюск с двухстворчатой раковинной.

**Пескоройка** — личинка речной миноги. Водится в реках на песчаных отмелях, часто зарывается в грунт.

**Пиявки** — пресноводные черви черного или черно-бурого

цвета, паразитирующие на теле рыб и моллюсков. Любят прятаться под листьями кувшинок и кубышек.

**Плес** — глубоководный участок русла реки между двумя излучинами или перекатами.

**Поводок** — отрезок металлической проволоки или лески, крепящийся к основанию снасти.

**Поденка** — однодневная бабочка темно-серого цвета, которую называют иногда метлицей. Появляется из куколок в середине лета в вечерние и ночные часы.

**Пузырчатка** — род растений на поверхности озер, прудов, торфяных болот. Корни у пузырчатки отсутствуют, листья разделены на тонкие нити, которые заканчиваются пузырьками. Там, где растет пузырчатка, предпочитают гуртоваться мальки.

**Ричия** — плавающее растение, встречающееся в стоячих водоемах. Растет в виде переплетенных между собой зеленых рогулек, не имеет корней. Привлекает мальков.

**Рогоз** — многолетнее растение у берегов водоемов и в болотистых местах. Имеет бархатистые, шоколадного цвета плоды, у которых цилиндрическая форма.

**Роголистник** — плавающее, не имеющее корней растение. Предпочитает мелководье в медленно текущих реках, озерах, водохранилищах. В зарослях роголистника любят прятаться мальки.

**Ряска трехдольная** — растение, плавающее на поверхности и состоящее из связанных между собой листиков. У каждого листика свой корешок. Предпочитает водоемы, где нет движения воды. В ряске почти всегда водятся малек.

**Садок** — сетчатое приспособление из стальной проволоки или капроновой нити для сохранения в воде живой рыбы.

**Сальник** — личинка майского, навозного и других крупных жуков, имеющая толстое червеобразное тело желтоватого оттенка.

**Сторожок** — приспособление, дающее сигнал о поклевке рыбы. Сторожок бывает звуковой, визуальный, электрический, пружинный.

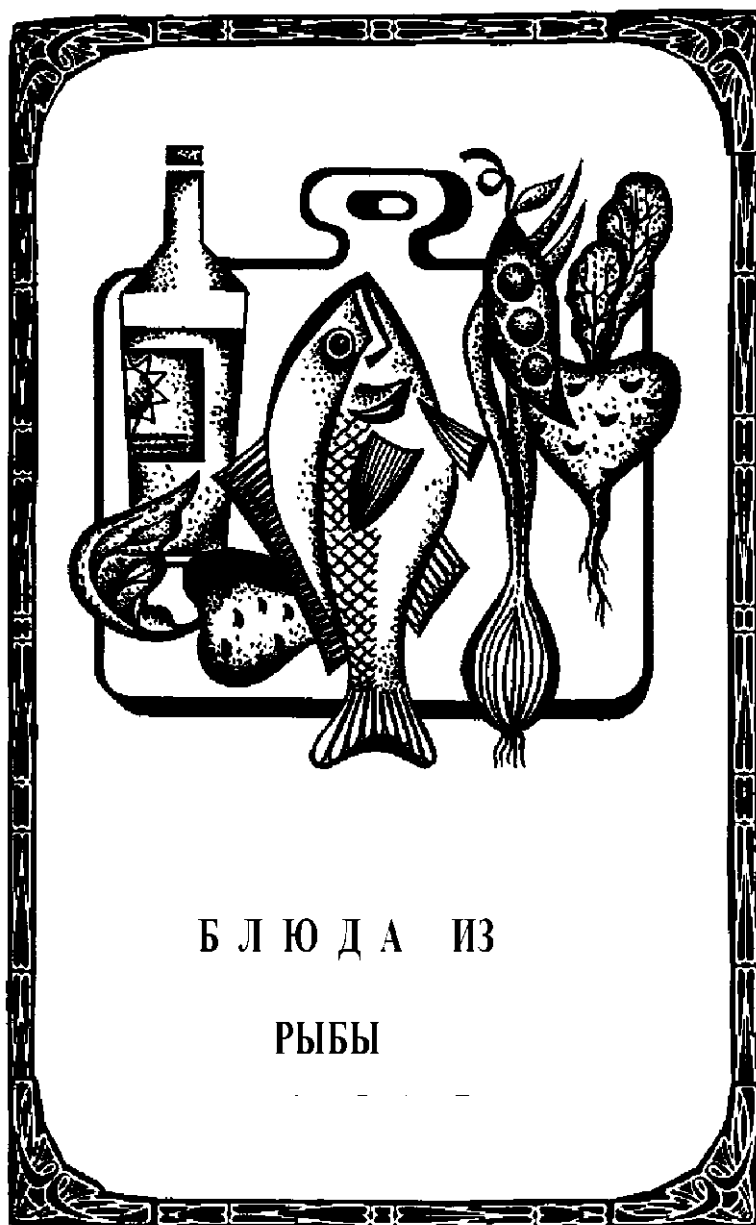
**Стрежень** — место реки с наибольшей скоростью течения.

**Тройник** — крючок с тремя поддевами. Применяется, как правило, для ловли крупной хищной рыбы.

«**Тюльпан**» — концевое пропускное кольцо удилица.

**Фарватер** — часть реки или водохранилища для безопасного движения судов. На реках обозначается бакенами и вешками, на крупных водохранилищах — буями.

«**Фрегаты**» — искусственные мушки, у которых вязка корпуса на крючке сделана по иному, нежели у большинства приманок: головка у поддева, а брюшко у колечка или лопатки.



Б Л Ю Д А И З

РЫБЫ

## ЧАСТЬ 2

РЫБНАЯ КУЛИНАРИЯ

### Соление рыбы

Для солки используют леща, жереха, щуку, окуня, судака и др. рыбу. Рыбу весом до полукилограмма можно солить непотрошенной, у более крупной рыбы удаляют внутренности. Перед посолом рыбу моют и разрезают от головы до хвоста, затем извлекают внутренности. После этого тушку натирают солью снаружи и внутри, набивают соль в жабры. Подготовленную таким образом рыбу укладывают рядками в бочонок брюшком вверх и пересыпают солью. На 1 килограмм рыбы необходимо 150-200 граммов соли. Продолжительность посола в охлаждаемом помещении от 10 до 15 суток.

### Рыба холодного копчения

Обработка рыбы при холодном копчении заключается в посоле, отмачивании, провяливании и копчении. Засолка рыбы для холодного копчения делается так же, как и при ее

завяливании. Через 1-3 суток в зависимости от величины рыбы ее вынимают из засолочной емкости, тщательно промывают, немного вымачивают, после чего крупная рыба разрезается вдоль хребта на две части. Мелкую рыбу не разрезают. Затем через глаз рыба нанизывается на небольшие связки и вешается в коптильню вниз головами. Под рыбу ставится железная бочка, ведро или таз и в них разводится дымокур, сначала разжигают маленький костерок, а как только появятся угли, засыпают их древесными опилками — лучше всего ольховыми. Копчение продолжается 3-4 дня. Более крупную рыбу коптят и дольше. По окончании копчения мясо рыбы приобретает золотистый оттенок, становится упругим. Для того чтобы мясо имело специфический вкус, можно подкладывать в дымокурную ароматические травы — полынь, шалфей, а также можжевельник.

### **Рыба горячего копчения**

Для горячего копчения рыбу солят слабым посолом (примерно 100 граммов соли на 1,5 килограмма рыбы). Мелкую коптят целиком, у крупной удаляют внутренности. Продолжительность посола 1—3 дня. Затем рыбу промывают, слегка вымачивают и приступают к копчению. В очелке печи разводят огонь из мелких дров лиственных пород, а за огнем, ближе к челу, располагают на специальной подставке с редкой сеткой из проволоки рыбу. Есть и другой способ. В обрывистом берегу можно вырыть небольшую нишу глубиной и шириной примерно полметра, высотой около 80 сантиметров. Сверху на нишу кладут палочки-поперечины, а на них подготовленную рыбу. Внутри коптильни разжигают мелкие дрова лиственных пород. Важно, чтобы они не горели ярким пламенем, а больше дымили. Для этого (как и при копчении в печи) на пламя высыпают древесные сухие опилки. Продолжительность копчения мелкой рыбы до 1 часа, крупной — до 3 часов. Готовность рыбы можно определить, разломив одну из них. Если кровь вокруг хребта отсутствует, а кожа слегка отстает, значит, рыба готова. Следует помнить, что рыбу горячего копчения хранить долго нельзя.

Рыбаки — народ изобретательный. Поэтому на практике используется немало коптилок оригинальной конструкции. Описанные выше способы копчения наиболее популярны и доступны.

### **Консервы из рыбы**

Рыбу можно консервировать в домашних условиях. Вот несколько способов. Первый. Рыбу выпотрошить, тщательно промыть. На дно эмалированной кастрюли положить лук, несколько зерен черного перца, морковь, несколько лавровых листков. Затем укладывают слой рыбы, на него — тот же состав, что уложен на дно кастрюли. И так до тех пор, пока кастрюля не заполнится. Затем (из расчета на килограмм рыбы) добавляется четверть стакана уксуса, три четверти стакана воды, в которой растворено небольшое количество соли, стакан подсолнечного масла. После этого кастрюлю плотно закрывают, ставят на небольшой огонь и тушат до 4 часов. Готовую рыбу кладут в прокипяченные стеклянные банки, заливают подсолнечным маслом, закрывают металлической крышкой и делают стерилизацию — 2—3 часа, держа в кипящей воде. Второй. Рыбу чистят, потрошат, жарят на подсолнечном масле. Параллельно готовится соус. Лук с морковкой жарят на подсолнечном масле, добавив немного сахара, соли и воды, затем 10—15 минут томят. Затем складывают прожаренную рыбу в стеклянную банку, заливают приготовленным соусом. Банку закручивают металлической

крышкой с резиновой прокладкой и стерилизуют.

#### **Бутерброды с сельдью**

Для приготовления бутербродов с сельдью используют черный или белый хлеб, желательно без корочки. Хлеб можно слегка поджарить. Из крупных ломтей черного или белого хлеба готовят большие закусочные бутерброды, обильно покрыв их маслом и кусочками сельди.

#### **Бутерброды с кильками и картофелем**

Картофель нарезают крупными ломтиками толщиной 0,5 сантиметра. На ломтики картофеля положить филе килек, свернутые колечками. В середину колечек посыпать нарезанный зеленый лук, смешанный с майонезом. Ломтики хлеба намазать сливочным маслом, положить ломтики картофеля с кильками, а сбоку кусочки сваренного вкрутую яйца.

#### **Бутерброды с сардинами (холодные)**

Ломтики (четыреугольные) черного или белого хлеба смазать тонким слоем сливочного масла, сверху положить филе сардины и покрыть его кружочком яйца и листиком петрушки. Можно сначала положить помидор, а на него сардину и для украшения кружок яйца и листик петрушки.

#### **Бутерброды с сардинами и сыром (горячие)**

Лук нарезают кружочками и пассеруют в сливочном масле, добавив томат-пюре. Смесь намазывают на ломтики хлеба, покрывают жареными кусками филе сардины и кусочками плавленого сыра. Бутерброды укладывают на противень и держат в горячей духовке до тех пор, пока сыр не начнет таять и подрумяниваться.

#### **Торт-бутерброд с копченой рыбой**

Очищают рыбу. Ломти хлеба намазывают маслом или майонезом. Укладывают вплотную друг к другу на блюдо так, чтобы образовался квадрат или продолговатое основание. Сверху положить филе копченой рыбы без кожи и костей и попеременно с ними полосками очень мелко нарезанные (или нарубленные) свеклу и огурцы. Огурец с толстой кожурой очистить. Посредине торта поместить ломтики вареного яйца.

#### **Бутерброды с сардинами и маринованными овощами**

На ломтики хлеба положить по 1 чайной ложке маринованных лука, перца или свеклы (без сока). Сверху поместить кусочки вареной рыбы, на них положить по 1 чайной ложке маринованных овощей, посыпать мелко нарезанным укропом или петрушкой.

#### **Бутерброды ассорти**

Ломтики хлеба намазать сливочным маслом. Положить листики салата так, чтобы ими были закрыты края ломтиков. Сверху салата разместить в один ряд ломтики филе сельди соленой, копченой, 1 кильку. На них положить кружок помидора, яйца и колечко репчатого лука. Посыпать нарезанной зеленью.

### **Салат из трески или окуня горячего копчения**

Очищают от кожицы яблоки и огурцы, нарезают мелкими кубиками. Рыбу, очищенную от кожи и костей, также нарезают кубиками. Зеленый лук шинкуют. Все эти продукты складывают в посуду и перемешивают, заправляют салатной заправкой, солят, перчат, выкладывают на блюдо, украсив зеленью, помидорами, яйцом, зелеными листочками салата. На 100 граммов рыбы 250 граммов яблок, 250 граммов огурцов и помидоров, 100 граммов зеленого лука, 2 яйца, 50 граммов масла растительного.

### **Салат деликатесный**

Рыбу отваривают в малом количестве воды со специями, охлаждают и освобождают от кожи и костей, нарезают длинными ломтиками. Овощи для салата (цветную капусту и картофель предварительно отваривают) нарезают тонкими ломтиками и, осторожно перемешивая, заправляют майонезом. Заправленные овощи укладывают горкой на тарелку или в салатник, сверху накрывают ломтиками рыбы и украшают помидорами, огурцами, зеленым салатом. Это блюдо можно приготовить из окуня, судака, трески, серебристого хека. На 1000 граммов рыбы 200 граммов картофеля, 150 граммов помидоров, 200 граммов огурцов, 200 граммов капусты цветной, 100 граммов горошка зеленого консервированного, 2 банки майонеза, специи по вкусу.

### **Салат из креветок**

Очищенные креветки сбрызгивают лимонным соком. Отварной картофель, сваренное вкрутую яйцо нарезают ломтиками и добавляют зеленый горошек. Подготовленные продукты смешивают и заправляют майонезом. На тарелку горкой укладывают салат, украшают яйцом, лимоном, зеленью. На 500 граммов креветок отварных 200 граммов картофеля, 150 граммов горошка зеленого консервированного, 150 граммов майонеза, 1 яйцо, соль и лимонный сок по вкусу.

### **Винегрет с рыбой**

Отварную рыбу охладить и нарезать кубиками, отделив часть для украшения. Морковь, свеклу, картофель отваривают в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают кубиками. Так же нарезают соленые или маринованные огурцы. Для сохранения окраски винегрета свеклу отдельно заправляют растительным маслом. Нарезанные рыбу и овощи смешивают. Готовый винегрет заправляют майонезом или салатной заправкой. Соленые огурцы можно заменить солеными грибами. По желанию добавляют нарезанный лук. Готовый винегрет украшают ломтиками рыбы и зеленью. На 1000 граммов рыбы 1000 граммов картофеля, 100 граммов свеклы, 100 граммов моркови, 200 граммов огурцов соленых, 250 граммов майонеза.

### **Сельдь в сметанном соусе**

Вымоченную сельдь разделяют на чистое филе и нарезают длинными полосками. Яблоки, лук репчатый очищают от кожуры и натирают на крупной терке. Смешивают и заправляют по вкусу сметаной, лимонным соком, солью. Сельдь укладывают на селедочницу и заливают подготовленной смесью, украшают зеленью. Чтобы соус получился острее, добавляют в него 10–15 граммов горчицы. При отсутствии лимонного сока добавляют уксус. На 500 граммов сельди 100 граммов яблок, 100 граммов лука репчатого, 150 граммов



сметаны, сок лимонный, соль, сахар по вкусу.

#### **Хек под томатным маринадом**

Куски рыбы нарезают на порции, солят, перчат, обваливают в муке и обжаривают на растительном масле. Для маринада: морковь, лук, петрушку нарезают соломкой и обжаривают на растительном масле с добавлением томата, заливают рыбным бульоном или водой, добавляют лавровый лист, душистый перец, уксус и варят 10—15 минут. В конце варки добавляют сахар, соль. Готовую рыбу укладывают на тарелки и заливают маринадом. На 1000 граммов рыбы 150 граммов масла растительного, вода и 6-процентный уксус по 100 граммов, томат-пюре — 50 граммов, морковь, петрушка — 100 граммов, лук репчатый — 50 граммов, соль, сахар, перец душистый, лавровый лист по вкусу.

#### **Помидоры, фаршированные шпротным паштетом**

Помидоры помыть, затем срезают плодоножку, чайной ложкой удаляют часть мякоти. Шпротный паштет смешивают с мелкорубленными яйцами, сливочным маслом и взбивают, постепенно добавляя сок лимона. Подготовленные помидоры нафаршировать, уложить на блюдо, украсить зеленью, лимоном, яйцом. На 1 банку шпротного паштета 8—10 средних помидоров, 50 граммов сливочного масла, 2 яйца, 1 лимон, специи, зелень — по вкусу.

#### **Яйца, фаршированные пастой «Океан»**

Яйца отваривают вкрутую, очищают, нарезают вдоль, освобождают от желтков. Желтки протирают с пастой «Океан». Подготовленной смесью заполняют белки, уложив на тарелку, поливают майонезом, украшают зеленью. На 2 яйца 100 граммов пасты, 40 граммов майонеза, специи, соль, зелень — по вкусу.

#### **Салат с отварной маринованной рыбой**

Отварить рыбу в небольшом количестве воды, добавить перец, лавровый лист и соль после закипания. Охладить рыбу, вынуть из бульона и нарезать ломтиками. Залить смесью уксуса, растительного масла, сахара, соли с измельченной зеленью петрушки. Поставить на холод на 1 час для маринования. Часть рыбы (кусочки покрупнее) отложить для оформления. Соленые или маринованные огурцы, отварные картофель и морковь нарезать тонкими ломтиками, заправить майонезом, добавив в него зеленый горошек, соус «Южный». Все хорошо перемешать и положить горкой в салатник. Салат украсить крупными кусочками маринованной рыбы, зеленью петрушки и нарезанным яйцом, сваренным вкрутую. Салат можно готовить из ставриды, скумбрии, камбалы, морского угря, сабли-рыбы, бельдюги. На 300 граммов филе рыбы 2—3 картофелины, 1—2 моркови, 150 граммов соленых и маринованных огурцов, 150 граммов консервированного зеленого горошка, 150 граммов майонеза, 1 столовая ложка соуса «Южный», 1 яйцо, зелень петрушки. Для маринада: 2 столовые ложки растительного масла, 40 граммов зелени петрушки, 1 столовая ложка сахарного песка, 1 столовая ложка трехпроцентного уксуса, перец черный горошком, лавровый лист, соль по вкусу.

#### **Салат рассолье**

Вареный картофель, огурцы и яблоки, очищенные от кожуры и сердцевины, нарезать ломтиками, так же нарезать вареную свинину, сельдь и вареные яйца. Все продукты смешать, заправить соусом из сметаны и уксуса, горчицей и хреном. Салат уложить горкой в салатницу. Украсить ломтиками огурцов, яблок и яиц, зеленью петрушки, листьями салата. На 100 граммов соленой сельди 200 граммов свинины или говядины, 200 граммов картофеля, 250 граммов соленых огурцов, 1 яблоко, 100 граммов сметаны, 1–2 яйца, 50 граммов хрена, 2 столовые ложки трехпроцентного уксуса, горчица по вкусу, зелень петрушки, листья зеленого салата.

#### **Салат закусочный**

Филе запанировать в муке, обжарить в растительном масле, охладить, нарезать тонкими ломтиками, сбрызнуть уксусом и оставить на 20–30 минут. Уксус можно заменить лимонным соком. Добавить измельченный репчатый лук, сметану, сахар, соль и перемешать. Салат положить в салатник, украсить рубленой зеленью петрушки, веточками петрушки и ломтиками лимона. Салат желателно готовить из морского окуня, трески, пикши. На 300 граммов филе рыбы 50 граммов репчатого лука, 100 граммов сметаны, 1 лимон, зелень петрушки, сахар, соль и уксус по вкусу, мука для панировки и растительное масло.

#### **Рыбный салат для праздничного стола**

Сваренное охлажденное филе рыбы нарезать маленькими кубиками. Очищенный вареный картофель, свежий огурец, корнишоны, помидоры нарезать ломтиками, сложить в миску, прибавить нарезанный зеленый салат. Перед подачей на стол посолить и смешать с уксусом и майонезом. Затем уложить горкой в салатник, поместив в центре листики зеленого салата, а вокруг уложить кружки огурцов и помидоров. Салат готовят из судака, лососины, осетрины, севрюги. На 200 граммов филе рыбы 1 помидор, 1 свежий огурец, 3 картофелины, 75 граммов зеленого салата, 75 граммов корнишонов (или 1 соленый огурец), 100 граммов майонеза, 1 столовая ложка трехпроцентного уксуса, соль по вкусу.

#### **Салат из тунца с майонезом**

Рыбу отварить и очистить от костей, нарезать на порционные куски. Выложить куски в салатник в форме пирамиды и залить майонезом. Вокруг пирамиды уложить остальные продукты салата, нарезанные кусочками, добавить соль. Салат можно подать и иначе. Все составные продукты смешать с майонезом, сложить в салатник, украсить укропом. Возможен и другой вариант. На дно блюда уложить зеленый салат, на него поместить половину измельченных продуктов (кроме рыбы), добавить майонез (не перемешивать). Положить на салат всю нарезанную кусочками рыбу, снова полить майонезом, затем уложить оставшиеся составные продукты, залить майонезом, украсить оставшимися свежими овощами. На 400–600 граммов тунца 1–2 крутых яйца, 1–2 маринованных или свежих огурца (редиса или помидора), измельченный укроп (зеленый лук), 200 граммов майонеза, зеленый салат, соль по вкусу.

#### **Салат из трески с хреном**

Сварить рыбу в процеженном отваре из овощей и пряностей. Охладить, снять кожу, отделить мякоть от костей, нарезать маленькими кусочками, добавить 2 столовые ложки майонеза и перемешать (масса должна быть густой). Из отварных нарезанных картофеля и моркови, зеленого

горошка, резаного репчатого лука приготовить овощной салат, посолить, заправить майонезом, уложить на длинное плоское блюдо. Рыбную массу разделить ложкой на овальные порции крупнее яйца. Залить слегка разжиженным майонезом и уложить на салат. Салат можно украсить зеленью петрушки, огурцом, четвертинками помидоров и майонезом. На 600 граммов рыбы 2 картофелины, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 3 столовые ложки зеленого горошка, 200 граммов майонеза, соль по вкусу

#### **Салат зеленый с копченой сардиной**

Крупные листики салата нарезать на 2—3 части, мелкие оставить целиком. Огурцы нарезать кружочками, зеленый лук — кусочками 1,5—2 сантиметра. Смешать, заправить майонезом. Положить в салат кусочки мякоти сардины, осторожно перемешать, выложить в салатницу горкой, украсить ломтиками сардины, огурцами, листиками салата и посыпать зеленью петрушки и укропа. На 2 сардины горячего копчения 200 граммов зеленого салата, 3 свежих огурца, 3—4 стебля зеленого лука, 4 столовые ложки майонеза, 2 чайные ложки нарезанной зелени петрушки или укропа.

#### **Салат с сельдью**

Свежие огурцы, помидоры и сваренные вкрутую яйца нарезать кружочками, листики салата — соломкой. Филе сельди разрезать на равные кусочки. Для приготовления салатной заправки в уксус добавить соль, сахар, молотый перец, растительное масло и перемешать до полного растворения сахара и соли. Все продукты смешать и залить салатной заправкой, которую предварительно взболтать. Салат уложить горкой в салатник, украсить ломтиками сельди, огурцами, помидорами, зеленым луком, яйцом, листиками салата и посыпать рубленой зеленью. На 1 соленую сельдь по 2—3 свежих огурца или помидора, 2—3 яйца, по 50 граммов зеленого салата и лука, 1/3 стакана салатной заправки, зелень укропа, петрушки. Для салатной заправки: 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки трехпроцентного уксуса, 1 чайная ложка сахара, соль, молотый перец по вкусу.

#### **Салат овощной с яблоками и сельдью**

Вареные картофель, морковь, яйца, а также помидоры, огурцы, яблоки, очищенные от кожицы и сердцевины, нарезать полукружочками (ломтиками), репчатый лук — кольцами, листики салата — соломкой или кусочками, филе сельди — равными кусочками. Все соединить, добавить майонез, уксус, соус «Московский» и перемешать. Положить горкой в салатник, украсить ломтиками сельди, яйцом, дольками яблока, листиками салата и посыпать мелко нарезанной зеленью. На 2 соленые или копченые сельди 2—3 картофелины, 1—2 свежих огурца, 1—2 моркови, 1 яблоко, 2 головки репчатого лука, 2 свежих помидора, 2 яйца, 3—4 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка трехпроцентного уксуса, 1 чайная ложка соуса «Московский», 25 граммов зеленого салата, 1—2 чайные ложки мелко нарезанной зелени.

#### **Салат столичный**

Отварить картофель, рыбу, яйца вкрутую. Хорошо

промыть в холодной соде листики зеленого салата. Оставить немного рыбы, салата, 0,5 яйца для украшения. Нарезать тонкими ломтиками соленые или маринованные огурцы, картофель, рыбу, яйца. Листья зеленого салата нарезать крупно. Все перемешать, заправить майонезом и солью и выложить горкой в салатник, предварительно украшенный листиками зеленого салата. Украсить салат ломтиками рыбы, кружками крутых яиц. Кроме майонеза можно добавить соус «Южный». Салат рекомендуется готовить из осетровых рыб, трески, морского окуня, нототении. На 300—400 граммов рыбы 3—4 картофелины, 100 граммов соленых или маринованных огурцов, 75 граммов зеленого салата, 2 яйца, 200 граммов майонеза, соль по вкусу.

#### **Винегрет со свежей сельдью**

Вареный картофель, морковь, свеклу, соленый огурец и помидор нарезать ломтиками. Рыбу (филе) отварить и нарезать кусочками. Все смешать, добавить зеленый горошек и заправить майонезом с добавлением соуса «Московский» и соли по вкусу. Выложить в салатник горкой, положить сверху кусочки рыбы, полить их майонезом. Украсить свеклой, морковью, зеленым луком и зеленью петрушки. Винегрет можно готовить с сардиной, сардинеллой, саринопсом.

На 2 свежие сельди 2 картофелины, 1 соленый огурец, 1 помидор, 1 морковь, 1 столовая ложка зеленого горошка, 1 свекла, 50 граммов зеленого лука, 3 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка соуса «Московский», зелень петрушки, соль по вкусу.

#### **Винегрет с хамсой**

Нарезать огурцы, зеленый или репчатый лук, отварные картофель и свеклу. Морковь потушить с маслом и небольшим количеством воды. Все продукты смешать с квашеной капустой и предварительно разделанной и нарезанной хамсой. Положить в салатник и заправить растительным маслом. Винегрет готовят с соленой или маринованной килькой. На 300 граммов соленой хамсы 3 картофелины, 1 свекла, 2 моркови, 2 столовые ложки квашеной капусты, 1 соленый огурец, 1 головка репчатого или 50 граммов зеленого лука, 2—3 столовые ложки растительного масла.

#### **Салат из кальмаров**

Кальмаров почистить, промыть и отварить в течение 5 минут. Нашинковать и соединить с отварным картофелем, яблоками, морковью, нарезанными мелкими кубиками. Добавить зеленый горошек, заправить майонезом и перемешать. Выложить горкой в салатник, залить майонезом, украсить горошком и зеленью петрушки. На 500 граммов кальмаров 2—3 картофелины, 1—2 моркови, 2—3 маринованных яблока, 4 столовые ложки зеленого горошка, 100 граммов майонеза, зелень петрушки, молотый перец, соль по вкусу.

#### **Винегрет с кальмарами**

Сваренные и очищенные от кожицы свеклу, морковь, картофель, а также соленые огурцы нарезать ломтиками, репчатый лук — кольцами, зеленый лук — мелкими кусочками. Квашеную капусту отжать от рассола. Кальмаров почистить, помыть, отварить в подсоленной воде и нашинковать. Подготовленные овощи соединить с нашинкованными кальмарами. Сахар, соль, перец соединить с уксусом, влить растительное масло, хорошо перемешать. Заправить салат заправкой или майонезом, перемешать и выложить в салатник. Украсить морковью, свеклой, огурцами, зеленью петрушки и

укропа. На 400 граммов кальмаров 1 свекла, 1 морковь, 2–3 картофелины, 10–15 стеблей зеленого лука, 1 головка репчатого лука, 1 соленый огурец, 3/4 стакана квашеной капусты, зелень петрушки и укропа. Для заправки: 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки трехпроцентного уксуса, молотый перец, сахар, соль по вкусу.

#### **Салат из морской капусты с маринованным луком**

Смешать компоненты уксусно-солевого раствора, очищенный нарезанный лук залить уксусно-солевым раствором в соотношении 1:1, выдержать 6–8 часов. Маринованные морскую капусту и лук перемешать и добавить растительное масло. На 800 граммов маринованной морской капусты 100 граммов репчатого лука, 100 граммов подсолнечного масла, соль, молотый перец по вкусу. Для уксусно-солевого раствора: 1 литр воды, 25 граммов 80-процентного уксуса, 40 граммов соли.

#### **Салат с картофелем и мидиями**

Мидии слегка пожарить и охладить. Картофель отварить и нарезать кубиками, яблоки потереть через терку, репчатый лук и соленые огурцы мелко нарезать. Сложить все в одну посуду, добавить растительное масло, соль и майонез. Украсить салат зеленью петрушки. На 200 граммов варено-мороженных или консервированных мидий 2 яблока, 2–3 головки репчатого лука, 500 граммов картофеля, 1–2 соленых огурца, 1 столовая ложка растительного масла, 0,5 ложки соли, 200 граммов майонеза, зелень петрушки.

#### **Уха тройная**

Какая серьезная рыбалка обходится без ухи? Впрочем, ее вполне можно приготовить и в домашних условиях.

Секрет приготовления ухи заключается в следующем. Улов делится на три части: в одной мелкая рыбешка (окушки, ерши, плотва, пескари и т. д.), в двух других более крупная рыба (судак, щука, голавль, язь). Рыбную мелочь потрошат, но не освобождают от чешуи, и делают из нее бульон, который называется юшкой. Юшка готовится примерно 35–40 минут. После удаления сваренной рыбешки бульону дают отстояться, сливают его чистым и прозрачным и снова ставят на огонь. В этот бульон закладывают вычищенную и выпотрошенную рыбу, а также лук, морковь, петрушку, лавровый лист, соль. Уха варится на слабом огне не более 30 минут, чтобы рыба не разварилась. После готовности рыба вынимается, присаливается, а в кастрюлю или котелок закладывается новая порция крупной рыбы и добавляется перец. После того, как уха сварится, посуда, в которой она готовилась, снимается с огня, ее заворачивают в ватник или бушлат и дают постоять 10–15 минут в таком состоянии, чтобы уха упрела.

#### **Уха из ершей**

Уху из ершей или из ершей с пескарями считают одной из наиболее вкусных. Ершей не чистят, а только потрошат, оставляя при этом плавнички, но удаляя жабры — чтобы не горчили. Потрошенных ершей кладут в холодную воду и разваривают до получения юшки. Затем уху варят по описанному выше варианту. Следует заметить: если нет крупной речной рыбы, вместо нее можно использовать при второй и третьей закладке

морскую рыбу—она не испортит вкуса ершовой ухи.

### **Рыбный бульон**

Этот бульон готовят из рыбных отходов — голов, плавников, кожи. Способ приготовления таков: у голов удаляют жабры и глаза. Их, а также пищевые отходы рыб ошпаривают кипятком и промывают в холодной воде, затем заливают холодной водой и доводят до кипения, периодически удаляя образующуюся накипь. Добавляют петрушку, лук репчатый и специи. Варят при слабом кипении около 50 минут. Готовый бульон процеживают. Мякоть и хрящи измельчают, заливают небольшим количеством бульона и доводят до кипения.

Рыбный бульон можно приготовить и из мелкой рыбешки — окунек, плотва, ерш и др. Мелкую рыбу потрошат, не очищая от чешуи, промывают, заливают холодной водой, солят и варят до 50 минут при слабом кипении. Готовый бульон или сливают или процеживают, добавляя для осветления яичные белки, растворенные в пятикратном количестве охлажденного бульона. Перемешивают, дают вновь вскипеть и еще раз процеживают.

### **Бульон с фрикадельками**

Готовят бульон по описанной выше рецептуре. А как же приготовить фрикадельки? Для этого филе рыбы (щука, сом, хек, треска) нарезают на куски и, пропустив через мясорубку, соединяют с мелко нарезанным репчатым луком. Добавляют перец, черный молотый, яйцо, соль, воду и все тщательно перемешивают. Из приготовленной массы делают небольшие шарики. Фрикадельки припускают в небольшом количестве бульона. Теперь их можно положить в тарелку, залить бульоном, по желанию добавить зелени — блюдо готово.

### **Ботвинья**

Рыбу с костным скелетом разделяют на филе с кожей без костей, после чего нарезают кусками и варят. Шпинат и щавель припускают отдельно. Пропустив через мясорубку, разводят хлебным квасом, добавляют соль, сахар, натертый хрен и ставят в прохладное место. Перед тем, как налить в тарелки, добавляют нарезанные соломкой огурцы и мелко порезанный зеленый лук.

### **Борщ с тюлькой**

Нарезают соломкой или ломтиками свеклу и тушат ее до готовности в закрытой посуде с добавлением небольшого количества воды, томата-пюре и жира. После тушения добавляют к свекле столовый уксус. Затем обжаривают нарезанную соломкой морковь и нашинкованный лук. В кипящую воду засыпают нарезанный дольками картофель, доводят вновь до кипения, добавляют разделанную тюльку, тушеную свеклу, обжаренные морковь и лук, мелко нарезанную петрушку. Минут через 10 до готовности добавляют поджаренную разведенную горячим бульоном муку, лавровый лист, сахар, перец. При подаче на стол добавляют зелень петрушки или укропа. Тюльку можно заменить соленой салакой, килькой, хамсой. Примерная рецептура: на 4 порции 300 граммов соленой рыбы, 4 свеклы, 4 картофелины, 1–2 луковицы, остальное по усмотрению.

### **Борщ холодный с килькой, хамсой или тюлькой**

Шинкуют соломкой морковь, свеклу и варят в небольшом количестве воды до готовности. После добавления воды кладут

сахар, соль и доводят до кипения. После этот заправляют уксусом и охлаждают. При подаче в тарелку добавляют вкрутую яйца, огурцы. Разлив борщ в тарелки, заправляют его мелко нашинкованным укропом и сметаной. Соленую кильку, салаку, хамсу, тюльку подают отдельно в виде бутербродов. При этом крупные кости желательны удалить.

#### **Суп картофельный с хамсой**

На четыре порции идет примерно 300 граммов хамсы, 800 граммов картофеля, морковь, жир, томат-пюре, лук, зелень — по усмотрению. В кастрюлю с кипящей подсоленной водой вначале кладут нарезанный ломтиками картофель, поджаренные морковь и лук, а также томат-пюре. Минут за 10 до готовности доводят до кипения и добавляют разделанную хамсу и нашинкованный корень петрушки. При подаче в тарелку добавляют зелень петрушки или укропа. Вместо хамсы суп можно приготовить с соленой тюлькой, килькой, салакой.

#### **Рассольник из хека**

Приготовить рыбный бульон. Перловую крупу отварить до готовности. Очищенный картофель нарезать дольками, корень петрушки — кусочками, огурцы — ломтиками, морковь и лук — соломкой и слегка обжарить. В процеженный кипящий бульон положить подготовленные овощи и варить 10—15 минут. Добавить огурцы, перец, лавровый лист, вареную крупу, рыбу и довести до готовности. На 500 граммов рыбы 1,5 литра воды, 3 картофелины, 2,5 ложки перловой крупы, 1—2 моркови, 1 корень петрушки, 2 соленых огурца, 0,5 головки репчатого лука, 3 столовые ложки жира, по 2 горошины черного и душистого перца, 1—2 лавровых листа, соль по вкусу.

#### **Рыбацкая солянка**

Очищенную и подготовленную рыбу нарезать на филе без кожи. Из более мелкой рыбы и оставшихся костей и голов вместе со специями сварить бульон, процедить и остудить. Лук нарезать кольцами и полукольцами. Соленые огурцы очистить от кожицы, разрезать на четыре части, удалить семена, нарезать кусочками толщиной 2—3 сантиметра. Сваренную отдельно рыбу нарезать тонкими ломтиками. Лук слегка пассеровать в масле (в другой посуде), добавить томат-пюре, тонкие дольки или кубики соленых огурцов, а также нарезанные грибы. Затем подлить горячего бульона и варить в течение 15—20 минут. При подаче на стол добавить в суп измельченный укроп или зелень петрушки, ломтики лимона без цедры, мякоть отваренной в бульоне рыбы, очищенную от костей. Можно также добавить маринованные сливы, каперсы, маслины. Солянку рекомендуется готовить из морского окуня, морского карася, ставриды, скумбрии. На 1—1,5 килограмма рыбы 2—2,5 литра воды, 1—2 головки репчатого лука, 1 морковь, 1 корень петрушки с зеленью, ломтик корня сельдерея, 4—5 горошин черного перца, 1 лавровый лист, соль по вкусу. Для заправки: 4—5 головок репчатого лука (примерно 200 граммов), 50 граммов сливочного масла, 2 столовые ложки томата-пюре или 2—3 помидора, 2—3 соленых или маринованных огурца, 100—150 граммов свежих, соленых или маринованных грибов, молотый перец, сахар, 0,5 лимона.

#### **Щи из квашеной капусты с рыбными консервами**

Положить квашеную капусту в сотейник или кастрюлю с толстым дном, заправить капусту томат-пастой, жиром и сахаром по вкусу. Плотно закрыть крышкой и

поставить на огонь. Через 10 минут, значительно уменьшив огонь, тушить до тех пор, пока капуста не станет мягкой, время от времени помешивая и добавляя кипятка, для того чтобы она не подгорела. Нашинковать и слегка обжарить морковь, петрушку и репчатый лук. В кипящую подсоленную воду опустить готовую капусту и обжаренные коренья, добавить специи, соус из консервов. Варить 25–30 минут. В каждую тарелку положить предварительно прогретый кусок рыбы из банки, добавить сметану, измельченную зелень, налить щи. На 200 граммов рыбных натуральных консервов 1,5 литра воды, 500–600 граммов квашеной капусты, 1 морковь, 1 Корень петрушки, 1 головка репчатого лука, 75–100 граммов томат-пасты, 2–3 столовые ложки топленого масла или маргарина, 1 лавровый лист, 3–4 горошины черного перца, 50 граммов сметаны, сахар, соль по вкусу.

#### **Суп-пюре из моркови с креветками**

Креветки отварить, очистить от панциря и разобрать на волокна. Морковь нарезать тонкими кружочками, слегка обжарить ее в масле и залить кипятком. Добавить перебранный, тщательно промытый рис и соль, варить при слабом кипении 40–50 минут. Готовую массу протереть. Полученное пюре развести молоком и заправить пассерованной мукой. Когда суп приобретет консистенцию густой сметаны, заправить его маслом. При подаче в каждую тарелку с супом положить подготовленные креветки. К супу можно подать мелкие гренки. На 200–300 граммов креветок 1,5 литра воды, 6–8 морковин, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки пшеничной м)-ки, 0,5 стакана риса, 0,5–1 стакан молока, гренки, соль по вкусу.

#### **Окрошка овощная с кальмарами**

Отварить кальмаров в подсоленной воде в течение 3–5 минут, охладить, нарезать мелкими кусочками.

Можно использовать консервы «Кальмар натуральный». Нашинковать зеленый лук, растереть его с небольшим количеством соли до появления сока. Отварной картофель нарезать ломтиками, мелко порубить белок сваренного вкрутую яйца. Желток смешать с горчицей, сметаной, солью, сахаром и развести квасом. К приготовленной смеси добавить кусочки кальмаров, огурцов, картофеля, подготовленный зеленый лук и перемешать. В окрошку положить сметану и посыпать ее нарезанным укропом. На 200–300 граммов кальмаров 1,5 литра хлебного кваса, 3–4 картофелины, 50–100 граммов зеленого лука, 2 яйца, 1–2 огурца, 4 столовые ложки сметаны, 1–2 чайные ложки сахара, готовая горчица, укроп, соль по вкусу.

#### **Щи морские**

Свинину отделить от костей, нарезать кубиками и слегка обжарить. Добавить отварную морскую капусту, лук, морковь, нарезанные соломкой, и обжарить в течение 5–10 минут. Морскую капусту можно использовать замороженную, сушеную и консервированную: сушеную очистить от механических примесей, а замороженную оттаять в холодной воде и сварить. Их костей сварить бульон, в который положить обжаренные продукты: свинину, морскую капусту, морковь, лук, заправить солью, специями и варить 10–15 минут. При подаче в тарелку положить сметану и нашинкованный зеленый лук. На 300–400 граммов свинины 5–6 свиных костей, 100–150 граммов морской капусты, 2–3 моркови, 1–2 головки репчатого лука, 4 столовые ложки сметаны, 2–3 горошины черного перца, 1 лавровый лист, 50 граммов зеленого лука, соль, молотый



перец по вкусу.

#### **Суп-харчо из осетрины или севрюги с орехами**

Осетрину или севрюгу целым куском отварить до полу го то внести с добавлением репчатого лука (одна головка), моркови, петрушки, сельдерея, лаврового листа, душистого перца и соли. Рыбу вынуть из бульона и нарезать на маленькие кусочки. С поверхности бульона снять жир и сложить в чистую кастрюлю, бульон процедить. Кастрюлю с жиром поставить на огонь, добавить мелко нарезанный репчатый лук и потушить 15—20 минут. Всыпать пшеничную муку, перемешать и тушить 5 минут, залить процеженным бульоном. Дать бульону закипеть, опустить в него куски рыбы и кипятить еще 10 минут. Добавить толченые чеснок и семена кинзы, мелко нарезанную зелень петрушки и укропа, сухие сунели, стручковый перец, предварительно сваренные и протертые через сито ткемали или помидоры (соус из ткемали или помидоров), разведенные в немного остуженном бульоне толченые грецкие орехи и варить еще 10 минут. Суп рекомендуется к праздничному столу. При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью кинзы, укропа или петрушки. На 500 граммов рыбы 1 литр воды, 4 головки репчатого лука, 1 морковь, по 2 петрушки и сельдерея (корни и зелень), 1 лавровый лист, 3 горошины душистого перца, 1 столовая ложка пшеничной муки, 2—3 зубчика чеснока, 0,5 чайной ложки семян кинзы, 1 чайная ложка сухих сунели (молотые, сушеные разные пряные растения), 1 стакан очищенных грецких орехов, ткемали, помидоры или тклапи, зелень (петрушка, кинза и укроп), стручковый перец и соль по вкусу.

#### **Суп рыбный с рисом и томатным соком (типа харчо)**

Промытый рис положить в кипящую подсоленную воду и варить до полуготовности. Репчатый лук мелко нарубить, положить в кастрюлю с растопленным сливочным маслом и, помешивая, прогреть его в течение 3—4 минут. Затем влить томатный сок, перемешать и на медленном огне при слабом кипении варить 5—10 минут. Когда жир приобретет оранжевый цвет, лук с томатным соком соединить с рисом и варить до готовности. Филе рыбы (окуня, мерлузы) промыть, нарезать на равные порции (по 50 граммов), положить в суп. Добавить нарезанный острый стручковый перец, лавровый лист, перец горошком, соль и при слабом кипении варить до готовности. Готовый суп с рыбой заправить растертым чесноком, молотым перцем и солью по вкусу. Перед подачей на стол посыпать зеленью. На 400—500 граммов филе рыбы 1 литр воды, 4 столовые ложки риса, 4 головки репчатого лука, 4 столовые ложки сливочного масла, 0,5 стакана томатного сока, 5—6 горошин черного перца, 3 лавровых листа, 8—12 мелких зубчиков чеснока, зелень, соль, молотый перец, острый стручковый перец по вкусу.

#### **Солянка из толстолобика**

В кипящий рыбный бульон кладут корень сельдерея, пассерованный репчатый лук, нарезанные ломтиками припущенные соленые огурцы (перед тепловой обработкой их очищают от кожицы и семян), томат-пасту. При слабом кипении варят 8—10 минут. Подают с кусочками отварной рыбы, лимоном, маринованными сливами, посыпают зеленью. На 100 граммов толстолобика— лука репчатого 100 граммов, огурцов 250 граммов, масла сливочного 50 граммов, томат-пасты — 1 чайная ложка, слив маринованных 200 граммов, лимон 0,5 шт., корень сельдерея 50 граммов, соль, специи — по вкусу.

### **Суп из мойвы с квашеной капустой**

Мойву очищают, удаляют внутренности, моют, солят, заливают холодной водой и варят пряный бульон. Когда мойва полностью разварится, бульон процеживают и на нем готовят суп. Для этого в кипящую воду кладут отжатую от рассола квашеную капусту, перец горошком, лавровый лист и варят 1 час до размягчения. В бульон вводят квашеную капусту, спассерованные на сливочном масле муку, коренья и варят до готовности. Подают с зеленью петрушки и укропа. На 1000 граммов мойвы 600 граммов квашеной капусты, 50 граммов лука репчатого, 50 граммов масла сливочного, 10 граммов муки пшеничной, 50 граммов корня петрушки или сельдерея, зелень, специи — по вкусу.

### **Рассольник из рыбы с перловой крупой**

Подготовленные куски рыбы заливают холодной водой, добавляют лук, морковь, корень петрушки и доводят до кипения. Снимают пену и варят до готовности. Готовую рыбу вынимают, бульон процеживают и варят рассольник. Для этого перловую крупу перебирают, промывают и отдельно в кастрюле варят рассыпчатую кашу. Соленые огурцы очищают от кожицы (а старые — и от семян), нарезают кубиками, заливают холодной водой до  $\frac{2}{3}$  объема и варят 30—50 минут на медленном огне. Коренья моркови, петрушки, репчатого лука слегка обжаривают. Огуречный рассол кипятят. В кипящий процеженный бульон закладывают спассерованные коренья, рассыпчатую перловую кашу, припущенные огурцы, прокипяченный огуречный рассол, лавровый лист и варят около 5 минут при слабом кипении. Готовую рыбу укладывают на тарелку, заливают рассольником, посыпают зеленью петрушки и укропа. Блюдо лучше готовить из хека, трески, щуки, толстолобика, судака. На 1000 граммов рыбы 50 граммов моркови, 100 граммов масла сливочного, 100 граммов крупы перловой, 200 граммов огурцов соленых, зелень петрушки и укропа, перец черный горошком, лавровый лист, соль — по вкусу.

### **Суп из камбалы с молоком**

Зачистить и подготовить камбалу, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, добавить молоко, мелко нарезанный лук, соль, нарезанный брусочками картофель. Варят 20—25 минут, затем добавляют горячее молоко и варят еще 10 минут. Готовый суп заправляют сливочным маслом и подают. На 100 граммов рыбы 50 граммов лука репчатого, 2 литра молока, 700 граммов картофеля, 20 граммов масла сливочного, 25 граммов корня петрушки, соль — по вкусу.

### **Свекольник с рыбой**

Подготовленные куски рыбы отваривают в пряном бульоне, осторожно вынимают, освобождают мякоть от костей и нарезают мелкими кусочками. Свеклу очищают и нарезают соломкой, заливают водой, добавляют уксус и тушат. Готовую свеклу охлаждают в отваре и соединяют с морковью, тушенной отдельно. Охлажденную свеклу, тушеную морковь заливают квасом, добавляют нарезанные соломкой свежие огурцы, мелко нашинкованный зеленый лук и зелень, нарезанную рыбу. При подаче в тарелки со свекольником положить половинку сваренного вкрутую яйца. Блюдо лучше готовить из хека, морского окуня, трески, судака. На 1000 граммов рыбы 500 граммов

свеклы, 200 граммов огурцов, 100 граммов лука зеленого, 25 граммов моркови, 1 яйцо, 300 граммов кваса, 25 граммов уксуса, зелень петрушки и укропа, соль — по вкусу.

#### **Рыба (филе) отварная с соусом**

Судака или щуку (кроме морской), карпа, муксуна, хека пластуют на филе с кожей и костями, после чего нарезают порционными кусками. На поверхности кожи делают несколько надрезов. Порционные куски укладывают в посуду в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть несколько выше поверхности рыбы. Добавляют соль, перец горошком, лавровый лист, нарезанные лук и корень петрушки. Варят рыбу в посудине, закрытой крышкой. После закипания удаляют пену и продолжают варку при температуре 85—90 градусов в течение 5—7 минут после закипания воды. Рыбу гарнируют отварным картофелем или картофельным пюре, поливают томатным соусом, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

#### **Форель отварная с голландским соусом**

Форель (кроме морской) очищают, потрошат, промывают и нарезают кусками. Уложив в кастрюлю кожей вверх, заливают горячей водой, добавляют мелко нарезанные лук репчатый, морковь, корень петрушки и варят при слабом кипении. Посудина при этом должна быть закрыта крышкой. Готовые куски форели раскладывают на тарелке кожей вверх, добавляют отварной картофель, поливают его растопленным сливочным маслом и посыпают зеленью укропа или петрушки.

#### **Рыба, припущенная с соусом**

Припускание — разновидность варки, оно производится в небольшом количестве воды или бульона с добавлением ароматических овощей, огуречного рассола и др. Рыбу (судак, щука, но не морская, окунь морской, хек тихоокеанский) разделяют на филе с кожей без костей, нарезают порционными кусками, кладут в посуду кожей вниз, подливают горячую воду (на 1 килограмм рыбы 300 граммов воды), солят, добавляют лук репчатый, специи и припускают в посуде, закрытой крышкой при слабом кипении не более 15 минут. Бульон, полученный от припускания, используют при приготовлении соуса. Кладут на тарелку по одному куску, добавляют картофельный гарнир, поливая его растопленным маслом, а рыбу поливают томатным соусом до закрытия ее поверхности. Затем добавляют мелко нарезанную зелень петрушки или укропа.

#### **Рыба, припущенная с соусом «белое вино»**

Рыбу разделяют на порционные куски с кожей и без костей, затем припускают. Берут буханку пшеничного хлеба и с нее срезают корки. Нарезают хлеб ломтиками так, чтобы гренки не были толщиной более 1 сантиметра. Затем гренки поджаривают на сливочном масле. При подаче на каждый гренок кладут припущенный кусок рыбы, сверху укладывают нарезанные ломтиками вареные белые грибы или шампиньоны, поливают соусом «белое вино», сбоку располагают отварной картофель. Блюдо можно посыпать зеленью укропа или петрушки.

### **Карп, тушенный в сметане**

Карпов очищают, обрезают головы, плавники, промывают и нарезают кусками. Посыпав солью и перцем, обжаривают вместе с луком, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и лука, тушат 2—3 минуты, затем добавляют сметану, воду, лавровый лист, молотые сухари и специи. После этого тушат под крышкой еще 20 минут. В кастрюле растопляют сахар до коричневого цвета, добавляют сок ревеня или уксус, размешивают и выливают эту жидкость в кастрюлю с рыбой. Готовую рыбу вынимают, кладут в посуду и заливают жидкостью, в которой она тушилась.

Примерная рецептура: на 2 килограмма карпа 4 столовые ложки масла или маргарина, 1 стакан сметаны, остальные добавки по усмотрению.

### **Сельдь копченая с творогом**

Берут две копченые сельди, очищают и пропускают через мясорубку вместе с луком, добавляют 200 граммов сметаны, 400 граммов творога, горчицу и все перемешивают. При подаче порции посыпают мелко нарезанным луком, сверху кладут дольку помидора. На гарнир подают горячий или холодный отварной картофель.

### **Сельдь, запеченная на углях**

Если сельдь очень соленая, ее вымачивают. Отрезают у сельди голову, вынимают внутренности, промывают тушки и в каждую кладут по кусочку масла. Заворачивают сельдь в фольгу или в сложенную в несколько рядов смоченную пергаментную бумагу. Заворачивают так, чтобы не было открытых уголков. Кладут сельдь на тлеющие угли и запекают. Вынув из фольги или пергамента, ее подают со сметаной, нарезанным луком, отварным картофелем.

### **Рыбное филе в фольге**

Рыбное филе нарезают ломтиками толщиной 2 сантиметра, кладут в смазанную жиром фольгу, сбрызгивают уксусом или лимонным соком, посыпают солью, перцем, мелко нарезанной зеленью. Завернув в фольгу, ставят в духовку на 45 минут. После готовности вынимают из фольги, заливают соусом. Подают с жареными ломтиками белого хлеба, предварительно натертого чесноком.

### **Рыба по-русски**

Рыбу (желательно щуку, кроме морской, судака, хека, треску) разделяют на филе с кожей без костей, нарезают порционными кусками и припускают. Морковь и петрушку припускают отдельно. Соленые огурцы очищают от кожицы и семян, отваривают и нарезают мелкими ломтиками. Грибы — лучше шампиньоны или белые — очищают, моют, варят и также нарезают ломтиками. Лук шинкуют полукольцами, ошпаривают, каперсы и оливки отделяют от рассола, у оливок удаляют косточки. При подаче на стол припущенные куски рыбы поливают русским соусом, приготовленным путем смешивания приготовленных продуктов, их прогревания в подсоленном горячем бульоне и добавления горячего томатного соуса. Сверху можно положить кусочек лимона, посыпать зеленью. Сбоку располагают отварной картофель.

### **Салака, тушенная в соусе из шавеля**

Салаку нужно разделать, обвалить в муке и обжарить, затем рыбок укладывают в один ряд в сотейник, заливают шавелевым соусом и тушат 10—15 минут. Чтобы приготовить соус, листья шавеля (без черешков), зелень петрушки, поджаренный лук, томат-пюре тушат с небольшим количеством воды 10—15 минут. После этого протирают и добавляют растертый с солью чеснок.

### **Рыба, тушенная в томате с овощами**

Тушки щуки, трески, макрели необходимо предварительно обработать трехпроцентным уксусом или лимонной кислотой для удаления специфического запаха. Тушки нарезают порционными кусками с кожей, но без костей, укладывают в глубокий противень или сотейник на слой полуготовых овощей. Слои рыбы и овощей чередуют. После закипания рыбы на поверхности плиты противень или сотейник ставят в духовку, где она доводится до окончательной готовности.

### **Копченая рыба в соусе с хреном**

Берут 1 килограмм филе рыбы горячего копчения, освобождают от крупных и мелких костей, раскладывают на тарелках и заливают соусом. Соус готовят так: к трем четвертям стакана сметаны добавляют две столовые ложки тертого хрена в уксусе, соль и сахар по вкусу. Блюдо украшают редисом, свежим огурцом, зеленью петрушки.

### **Линь по-венгерски**

Линя разделяют, промывают, обдают кипяченым уксусом, оставляют в нем рыбу на 10 минут, затем жидкость переливают в другую посуду. Морковь, корни петрушки, сельдерей после промывки натирают на крупной овощной терке, прибавляют жир, добавляют полученную массу к рыбе и заливают водой так, чтобы она не покрывала рыбу. Тушат до полуготовности. Лук, нарезанный кубиками, обжаривают на растительном масле. Овощи и лук кладут в кастрюлю, а сверху куски рыбы. Вливают кипящую воду, добавляют вино, соль, уксус, перец по вкусу и тушат около 20 минут. После этого заливают сметаной и перемешивают. Подают в той же посуде, где рыба тушилась.

### **Копченая салака в молоке**

Берут 20—30 штук копченой салаки, очищают от внутренностей и кожи, укладывают в кастрюлю, добавляют жир, перец, заливают молоком и доводят до кипения. Подают с отварным картофелем.

### **Рыба, запеченная в соусе бешамель**

Филе рыбы спрыскивают лимонным соком, кладут на огнеупорное блюдо с разогретым маслом, поливают маслом сверху и слегка запекают в духовке. Теперь нужно сделать соус. Слегка поджаренную на масле Уку разводят молоком, добавляют соль и доводят до кипения. Затем добавляют лимонный сок, заливают сметаной и перемешивают с желтками. Рыбу, залитую соусом

бешамель, посыпают тертым сыром, толчеными сухарями и ставят в духовку на 10—15 минут. На 1 килограмм рыбы (каarp, судак, треска, щука, линь, лещ) необходимо 30 граммов жира и столько же сыра. Для соуса: 40 граммов масла, 1 ст. ложку муки, неполный стакан молока, 125 граммов сметаны, 1—2 желтка, лимонный сок или кислота, соль.

#### **Мелкая рыба, тушенная в ароматизированном масле с рыбным фаршем**

Для приготовления ароматизированного масла масло растительное вливают в кастрюлю, разогревают до 100 градусов, добавляют мелко нашинкованную зелень петрушки и укропа, смесь из свежей и соленой рыбной мелочи, тщательно перемешивают и припускают в масле 10—15 минут. Добавляют лавровый лист, перец горошком, соль. Обезглавленные тушки укладывают в приготовленное таким способом ароматизированное масло и тушат до готовности в духовке. Добавляют при этом по вкусу соль и чеснок. Подают со свежееотваренным картофелем и холодным сливочным маслом.

#### **Соленая салака, жаренная на углях, с творогом**

Сначала соленую салаку вымачивают, затем разделяют и, обмакнув в растительное масло, жарят на углях или нанизанной на проволоку или уложенной на проволочную решетку. Подают с отварным картофелем, на который кладут кусочек сливочного масла, и творогом, политым сметаной. Блюдо посыпают зеленью петрушки. Для приготовления 1 килограмма соленой салаки необходимы два стакана творога.

#### **Судак по-польски**

Рыбу почистить, обмыть, нарезать порционными кусками, отварить с добавлением корней. Затем готовят яично-масляный соус. Куски готовой рыбы кладут на блюдо, поливают подготовленным соусом. В качестве гарнира подать отварной картофель.

#### **Судак, варенный с хреном**

Судака очищают, разрезают от хвоста и удаляют внутренности.- Срезают плавники. При этом хвостовой плавник надо срезать очень осторожно, не задев кожу, чтобы сохранить форму хвоста. Затем рыбу промыть, посолить и полить уксусом. В глубокой сковороде судака варят с добавлением небольшого количества масла и с кореньями. Тем временем подрумянить остальное масло и на мелкой терке натереть хрен. Сваренного судака на блюде посыпают тертым хреном, поливают подрумяненным маслом. Блюдо готово, и его можно подавать на стол.

#### **Рыба жареная с лимоном**

Филе щуки, палтуса, скумбрии, хека солят, сбрызгивают лимонным соком для удаления специфического запаха, панируют в смеси и жарят. На тарелку кладут жареную рыбу, поливают маслом, сверху помещают дольку лимона, на гарнир подают жареный картофель или жареные кабачки.

#### **Яичница с копченой салакой**

Копченую салаку очищают от кожи, удаляют внутренности, кладут на сковородку с жиром, прогревают, выливают яйца, солят и доводят яичницу до готовности.

#### **Рыба, тушенная в сливочном соусе**

Очищенную и промытую рыбу опускают в горячий овощной бульон, добавляют масло, зелень. Тушат рыбу в кастрюле с закрытой крышкой при слабом огне 10 минут. Готовую рыбу раскладывают в посуду, посыпают зеленью, украшают кусочками моркови. Подают с отварным картофелем. Из бульона готовят соус, загустив его мукой, разведенной сливками.

#### **Отварная рыба с картофелем и шпигом**

Нарезав мелкими кусочками, свиной шпиг поджаривают на сковородке вместе с ломтиками лука, кладут очищенный, нарезанный мелкими кусочками картофель, посыпают солью, перцем, добавляют немного воды. Затем накрывают крышкой и варят 5 минут на слабом огне. После этого очищенную и нарезанную рыбу кладут на картофель и варят до готовности. При подаче на стол рыбу выкладывают на подогретое блюдо, обрамляя картофелем и посыпая зеленью петрушки. Соотношение рыбы и картофеля примерно один к одному.

#### **Кнели рыбные**

Филе рыбы без кожи и костей нарезают кусками. Черствый хлеб замачивают в молоке. Подготовленные продукты соединяют и пропускают два-три раза через мясорубку. Полученную массу взбивают, добавляя взбитые белки и сливки. В сливках предварительно растворяют соль. Из готовой массы делают кнели, кладут их на смазанный маслом противень, заливают слабым бульоном и варят при слабом кипении. Подают с картофельным пюре и овощным рагу, а также с соусом белым или молочным.

#### **Рыбный пудинг**

Половину рыбного филе варят и охлаждают, половину вместе с замоченным хлебом пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную рыбу, соединив, пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. В фарш добавляют яичные желтки, сливочное масло, соль, перемешивают и добавляют взбитые в пену белки. После этого массу раскладывают в смазанные формы и варят на пару. При подаче пудинг поливают растопленным маслом или соусом, на гарнир подают тушеный картофель или картофельное пюре.

#### **Заливное из окуня**

У рыб срезаются все плавники, отделяются головы, вынимаются из них жабры. Делается узкий срез кожи со спинки, а со стороны брюшка тушка разрезается и потрошится. Затем снимают кожу с чешуей. Головы, кожу с чешуей, плавники варят, а затем в полученной юшке варят очищенных окуней. Сварив, окуней вынимают и складывают в приготовленные заранее миски. Юшку разливают в тарелки, кладут туда окуней, по кусочку лимона и моркови. Как только бульон застынет, заливное

готово.

### **Рыба по-корабельному**

Крупную рыбу почистить, отрезать головы, срезать плавники, вынуть внутренности. Затем разрезать вдоль по спине пополам, срезать позвоночник. Подготовленное филе нарезают большими кусками и на каждом делают по два-три надреза, чтобы куски не коробились. Посыпают рыбу перцем и солью, панируют в муке, смачивают в растворе льезоне (сырое яйцо, взболтанное с молоком). Хорошо разогревают сковороду и жарят на ней куски в растительном масле, пока не образуется корочка. Обжаренную рыбу снимают, накладывают на смазанный жиром подогретый противень, посыпав предварительно отваренными, мелко нарезанными сухими грибами с жареным луком. Поливают рыбу томатным соусом, посыпают натертым сыром, мелко нарубленной зеленью и запекают в духовке в течение 10—15 минут. Подают на стол с жареным и отварным картофелем, зеленым горошком.

### **Рыба, запеченная с помидорами**

Крупную рыбу нарезают порционными кусками, мелкую используют целыми тушками. Обжаривают их с двух сторон. На порционную сковороду вливают часть томатного соуса с экстрагоном, кладут на него поджаренную рыбу, сверху — жареные помидоры без семян, заливают все оставшимся соусом, посыпают натертым сыром, обрызгивают растительным маслом и запекают в духовке.

### **Рыба «фри» особенная**

Кусочки сырого филе солят, посыпают молотым красным перцем, жарят во фритюре и доводят до полной готовности в духовке. К рыбе отдельно подают чесночную приправу с зеленью и лимонным соком. Приправу готовят так: в мелко нарезанный укроп, киндзу, петрушку добавляют молотый перец, соль и все тщательно растирают, добавляя предварительно растертый чеснок и лимонный сок. Затем добавляют растительное масло и массу перемешивают. Приправа готова.

### **Запеченный лещ**

Из крупного леща вынимают внутренности, но чешую оставляют. Промыв водой, солят изнутри и натирают чешую солью. Затем посыпают молотым перцем, в брюшину кладут нарезанные луковицы и морковь. Уложив на широкий противень, леща ставят в духовку на 40—50 минут. Леща можно запечь и в собственном соку, если поместить в духовку завернутым в фольге.

### **Рыба, запеченная по-московски**

Куски жареной рыбы без костей укладывают на порционные блюда с частью сметанного соуса. Сверху кладут грибы, жареный лук, дольки вареных яиц, а вокруг располагают жареный картофель. Все это поливают оставшимся сметанным соусом, посыпают сухарями и тертым сыром и запекают в духовке. При подаче блюдо посыпают зеленью и поливают растопленным маслом.

### **Плотва, жаренная на вертеле**



Плотвиц примерно одинакового размера очищают от чешуи, обмывают, но не потрошат. Солят, слегка натерев их солью. Затем от негорьких пород кустарника нарезают прутики, очищают их от коры. Прутики заостряют с одной стороны, надевают на них рыбу, вставляя в рот и выводя через брюшко. Затем прутики с рыбой размещают над горящими углями костра. Рыба считается готовой, когда покроется румяной корочкой.

#### **Скумбрия в молочном соусе**

Очищенную крупную рыбу, нарезанную на порции, а мелкую целиком припустить в бульоне с добавлением лимонной кислоты, перца горошком, соли, зелени петрушки. Полученный бульон соединяют с молочным соусом средней густоты. Проваривают, процеживают и заправляют сливочным маслом. Припущенную рыбу кладут в глубокое порционное блюдо, рядом кладут отварной картофель или кукурузу (молочной спелости), отварные грибы. Все заливают подготовленным соусом. На 100 граммов рыбы 150 граммов грибов, 50 граммов масла сливочного, 250 граммов соуса молочного, 1 грамм кислоты лимонной.

#### **Поджарка из камбалы**

Филе рыбы нарезают крупной лапшой, посыпают солью, перцем, панируют в муке и поджаривают на растительном масле. Готовую рыбу смешивают с поджаренным отдельно картофелем и луком. Все это кладут на блюдо, украшают поджаренными половинками помидора, посыпают зеленью петрушки, смешанной с чесноком. На 1000 граммов камбалы 100 граммов муки, 1000 граммов жареного картофеля, 250 граммов помидоров, 10 граммов чеснока, соль, зелень, специи — по вкусу.

#### **Налим жареный с баклажанами**

Баклажаны очищают от кожицы, нарезают кружками, солят, панируют в пшеничной муке и поджаривают на растительном масле. Филе рыбы, нарезанное на порционные куски, посыпают солью и перцем, панируют в муке и поджаривают в масле. Вокруг поджаренной рыбы укладывают поджаренные баклажаны, все это поливают томатным соусом. Подогревают, посыпают зеленью и подают на сковороде. Зелень можно смешать с мелко нарезанным чесноком. На 1000 граммов налима 100 граммов муки, 100 граммов масла растительного, 1000 граммов баклажан, 250 граммов соуса томатного, соль, зелень петрушки, перец, чеснок — по вкусу.

#### **Треска, тушенная с капустой**

Порционные куски рыбы с костями или без костей, но с кожей посолить, поперчить, запанировать в муке и обжарить на растительном или топленом масле. В тушеную капусту добавить томатный соус, немного отпаренного тмина, перемешать. В кастрюлю или сотейник положить слой подготовленной капусты, сверху — слой обжаренной рыбы, который, в свою очередь, покрыть слоем капусты. Наполнить таким образом посуду до верха. Полить томатным соусом и тушить в духовке в течение часа. При подаче положить на тарелку кусок рыбы и покрыть его капустой. Можно полить небольшим количеством соуса, посыпать зеленью петрушки, укропа или зеленым луком. Рыбу, обжаренную на подсолнечном масле, можно подать как в горячем, так и в холодном виде. На

1000 граммов рыбы 25 граммов муки, 100 граммов масла растительного или топленого, 1000 граммов капусты тушеной, 200 граммов соуса томатного, соль, перец, зелень — по вкусу.

#### **Карп, тушенный в пиве с пряностями**

Подготовленную рыбу (крупную нарезают на куски, а мелкую используют целиком, но без головы) посыпают солью, черным и душистым молотым перцем, сбрызгивают уксусом и ставят в холодное место на 40—50 минут. В посуду вливают пиво, доводят до кипения, кладут небольшой кусочек сливочного масла, а когда оно растопится — рыбу со специями и уксусом. Добавляют протертый через решето черствый белый хлеб, мелкий изюм без косточек, натертую лимонную цедру, помещают в духовку и тушат в закрытой посуде 30—40 минут. На 1000 граммов карпа 45 граммов трехпроцентного уксуса, 50 граммов сливочного масла, 300 граммов пива, 150 граммов пшеничного хлеба, 50 граммов изюма, 0,6 грамма цедры лимонной (с 0,5 лимона), соль, специи по вкусу. Подавать можно в горячем или холодном виде (если подают в холодном виде, то готовят на подсолнечном масле). При подаче поливают соусом и посыпают зеленью. Гарнир — картофельное пюре или отварной картофель.

#### **Раки, варенные с кореньями**

Живых раков (снулые для варки непригодны) вымыть в холодной воде, положить в посуду, залить горячей водой, добавить мелко нарезанные морковь, петрушку, лук, эстрагон, лавровый лист, соль, душистый перец, укроп и варить 8—10 минут. Готовых раков подают в миске с отваром или на блюде.

#### **Рыбные галушки (белорусские)**

Освободить рыбу от костей, мелко насечь (но не пропускать через мясорубку), размять. Мелко нарезанные лук, укроп, перец, соль растереть в ступке, соединить с приготовленным рыбным пюре. Муку развести в молоке до получения эластичной массы, добавить взбитое яйцо, перемешать, соединить с рыбным фаршем, перетереть и взбить до получения однородной массы. Из рыбных отходов (голов, костей, плавников) готовят пряный бульон и отваривают в нем галушки. Подают с отварным картофелем, украсив зеленью, полив подсолнечным маслом. На 1000 граммов рыбы 100 граммов муки пшеничной, 2 яйца, 25 граммов молока, 50 граммов лука репчатого, 25 граммов масла сливочного, перец, соль, зелень укропа — по вкусу.

#### **Рыбные тефтели по-молдавски**

Рыбу, разделанную на чистое филе, пропускают через мясорубку, добавляют размоченный в воде или молоке хлеб (без корки), молотый перец, чеснок, пассерованный лук и вторично пропускают через мясорубку. В массу вводят сырые яйца, все взбивают, разделяют на шарики (10—12 штук), панируют в кукурузной муке и обжаривают. Уложить тефтели в казан, залить маринадом и тушить 15—20 минут. Подать с маринадом, посыпав мелко нарезанной зеленью. На 1000 граммов рыбы 100 граммов хлеба пшеничного, 50 граммов молока, 100 граммов лука репчатого, 50 граммов кукурузной муки, 100 граммов маргарина, 50 граммов чеснока,

2 яйца, 500 граммов маринада, зелень петрушки, соль, специи — по вкусу.

#### **Рыба по-грузински**

Рыбу почистить и выпотрошить, не разрезая брюшка, посолить и поперчить изнутри. Измельчить алычу, гранат, эстрагон, лук, все перемешать. Полученной начинкой наполнить брюшко форели, затем 8—10 минут припускать в бульоне с лимонным соком. На 1000 граммов форели 500 граммов бульона, 100 граммов алычи, 50 граммов эстрагона, 100 граммов репчатого лука, 50 граммов граната (сок и мякоть), 1 лимон, соль, специи — по вкусу.

#### **Плов с копченой рыбой (армянское)**

Копченую рыбу сварить, отделить кожу и кости. Рис, сваренный до полуготовности, смешать с вареной фасолью, полить маслом и довести до готовности. Вареную рыбу залить яйцами, взбитыми с молоком, и запечь. Подавать с подготовленным рисом. На 1000 граммов копченой рыбы 400 граммов молока, 4 яйца, 600 граммов риса, 300 граммов топленого масла, 200 граммов сухой мелкой фасоли.

#### **Хек, тушеный по-итальянски**

Нарезать рыбное филе кусочками, натереть солью и перцем и тушить с мелко нарезанным луком, лавровым листом, мелко нарезанными и слегка обжаренными помидорами и маслинами. Гарнировать сваренными в воде, припущенными в масле и посыпанными тертым сыром макаронами. Рыбу полить соком, в котором она тушилась, добавить масло, лимон. На 100 граммов рыбного филе 50 граммов лука репчатого, 200 граммов сливочного масла, 200 граммов помидоров, 200 граммов маслин, соль, специи — по вкусу.

#### **Рыба по-индийски**

Филе рыбы без кожи и костей нарезать на порционные куски и вместе с нарезанными ломтиками моркови, сельдерея и репчатого лука положить в кастрюлю, добавить немного сливочного масла и ароматическую зелень, лимонную кислоту, залить рыбным бульоном, посолить по вкусу и тушить. Пока рыба тушится, приготовить гарнир. Для этого рис проварить 15 минут в воде, затем припустить с маслом в течение 10 минут. Тушеную рыбу положить на приготовленный рис, залить белым соусом и обложить яблоками. Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. На 1000 граммов рыбного филе 200 граммов сливочного масла, 250 граммов риса, 150 граммов бульона, 50 граммов муки пшеничной, 15 граммов зелени петрушки, по 25 граммов моркови, сельдерея, лука репчатого, 1 грамм лимонной кислоты, соль, специи — по вкусу.

#### **Плакил из рыбы (болгарское)**

Очищенную рыбу разделяют на филе с кожей и реберными костями, нарезают на порции, слегка обжаривают и укладывают на смазанный жиром противень. Отдельно пассеруют лук и корень сельдерея, нарезанные соломкой, добавляют мучную пассеровку, разведенную горячей водой, солью, черным перцем, чесноком, лавровым листом, доводят до кипения. Полученным соусом заливают уложенную на противень рыбу. Сверху кладут кусочки помидоров, дольки лимона, посыпают нарезанной петрушкой и запекают в духовке.

Блюдо можно приготовить из карпа, судака, толстолобика. На 1000 граммов рыбы 200 граммов помидоров, 100 граммов масла сливочного, 50 граммов муки, 25 граммов корня сельдерея, 0,5 лимона, чеснок, соль, перец, зелень, лавровый лист — по вкусу.

#### **Судак а ля шамборд**

Очищенную рыбу варят в подсоленной воде 10 минут, затем разрезают вдоль спинки на две части, снимают мякоть целиком с обеих сторон хребта и очищают от мелких костей. Оставшиеся мелкие кусочки мякоти промывают, протирают через сито, размешивают с половиной булки, размоченной в молоке, добавляют сливочное масло, яйца, смесь солят, прибавляют мелко нарезанные и тушеные в сливочном масле грибы. Рыбное филе кладут на противень, смазанный сливочным маслом, внутренней стороной вниз, смазывают приготовленной смесью, посыпают сухарями и запекают в духовке. Подают с голландским соусом. На 1000 граммов судака 1 белую сладкую булку, 100 граммов сливочного масла, 2 яйца, 100 граммов грибов, 25 граммов сухарей.

#### **Филе хека по-английски**

Филе рыбы без костей и кожи посолить по вкусу, посыпать черным перцем, запанировать в муке, смочить растопленным сливочным или оливковым маслом и запанировать в белой хлебной крошке. Положить на смазанный маслом противень и подрумянить в духовке. Гарнировать рыбу с отварным картофелем. В соуснике подать соус каперсы. На 1000 граммов рыбы 50 граммов муки, 100 граммов масла сливочного или оливкового, 250 граммов белого хлеба, 150 граммов соуса каперсы, соль, специи по вкусу.

#### **Филе хека по-испански**

Филе рыбы потушить со сливочным маслом, лимонным соком и рыбным бульоном. Положить на сковороду перебранные и помытые листья шпината и потушить со сливочным маслом. Готовое филе уложить на шпинат и залить белым соусом с сыром. Соус предварительно заправить соком, в котором тушилась рыба. На 1000 граммов филе 200 граммов масла сливочного, 1 лимон, 600 граммов шпината, 300 граммов соуса белого с сыром, соль — по вкусу.

#### **Коктейль рыбный (кубинский)**

Филе рыбы припустить вместе с кореньями и охладить. Лук репчатый, зелень, маслины мелко нарубить и соединить с майонезом. При подаче в салатник уложить готовое филе, залить подготовленным соусом и украсить красным маринованным перцем и зеленью. Это блюдо можно приготовить из хека, ледяной рыбы, судака. На 1000 граммов рыбного филе 25 граммов моркови, 25 граммов петрушки, 100 граммов лука репчатого, 25 граммов маслин, 150 граммов майонеза, 100 граммов перца красного маринованного, соль, зелень, специи — по вкусу.

#### **Карп, сазан, щука, сом в свекольном отваре заливные**

Рыбу, очищенную от чешуи, выпотрошить, нарезать порционными кусками с кожей и костью. Головы освободить от жабр. Все тщательно промыть. Очистить от кожицы свеклу и

морковь, нарезать толстыми кружочками. Репчатый лук очистить и разрезать каждую луковицу на четыре части. Сложить овощи в кастрюлю, залить водой. Добавить соль, перец, лавровый лист и, положив головы и хвосты рыбы, варить в течение 45 минут. В кипящий отвар поместить куски рыбы и варить еще 45 минут. Готовую рыбу переложить на блюдо и украсить кружочками моркови и свеклы. Отвар процедить. В бульон добавляют желирующее вещество в виде желатина, который берут в соотношении 4 процента от массы бульона. Желатин предварительно замачивают в холодной воде (1 ч), при этом он сильно набухает. Замоченный желатин необходимо добавить в отвар, медленно нагревая его (кипятить нельзя!) и хорошо помешивая до растворения желатина. Затем отвар можно осветлить с помощью двух хорошо размешанных яичных белков. Отвар вместе с добавленными в него яичными белками перемешивают, нагревают до кипения и осветляют. Перед осветлением в отвар рекомендуется добавить немного уксуса, который улучшает вкус желе и способствует его осветлению. Осветленный отвар процеживают, выливают в блюдо с отварной рыбой и дают остыть до образования прозрачного и нежного студня. В тарелках (или других формах) можно заливать не только порционные куски рыбы, но и нарезанные мелкими кусочками продукты (осетровая рыба, крабы, кальмары). На 1 килограмм рыбы 1—1,5 литра воды, по 2 моркови, свеклы, 2 головки репчатого лука, 2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, 2 чайные ложки желатина, соль по вкусу. Для желе: 2—3 столовые ложки желатина, 1 стакан холодной воды.

#### **Фрикадельки заливные из фарша сардины**

Сардину разделать на филе: удалить голову, плавники, внутренности, после мойки и позвоночник. Подготовленное филе, предварительно замоченный в воде или молоке хлеб, лук пропустить через мясорубку, перемешать. В рыбный фарш добавить яйцо, молотый перец, соль, перемешать и сформировать фрикадельки. В кастрюлю налить воду, положить лук, ломтики свеклы и моркови, корень петрушки, соль и довести до кипения. В кипящую воду опустить фрикадельки и варить на слабом огне до готовности. Вынуть шумовкой и уложить на блюдо. Рыбный бульон, в котором варились фрикадельки, процедить, добавить желатин, предварительно замоченный в холодной воде, кипятить до полного его растворения. Фрикадельки, украшенные ломтиками моркови, свеклы, зеленью петрушки, залить бульоном и поставить на холод. На 1 килограмм рыбы 1,5 литра воды, 2 головки репчатого лука, 2 ломтика белого хлеба, 1 яйцо, 2 чайных ложки желатина, 1 свекла,

2 моркови, 5 столовых ложек молока, 0,5 корня петрушки, зелень - петрушки, молотый перец, соль по вкусу.

#### **Креветки с зеленым салатом**

Отварить креветок в подсоленной воде с добавлением перца и лаврового листа. Готовые креветки сбрызнуть уксусом или лимонным соком. Нарезать крупно зеленый салат и дольками сваренные вкрутую яйца, заправить майонезом. Выложить креветок в салатник, а по краям разместить заправленный майонезом салат. Украсить зелеными листьями салата. На 500 граммов креветок

3 яйца, 100 граммов зеленого салата, 150 граммов майонеза, 1 чайная ложка трехпроцентного уксуса или лимонного сока, 2 лавровых листа, 5—6 зерен перца душистого, соль по вкусу.

### **Креветки заливные**

Креветок отварить в подсоленной воде, очистить от панциря, нарезать кусочками и охладить. Желатин замочить в холодной воде в течение 25–50 минут. Набухший желатин положить в горячий бульон (1:5–2 стакана) и, помешивая, растворить, добавить соль. На блюдо или тарелку налить немного полученного желе и, когда оно остынет, положить подготовленных креветок, сверху их украсить овощами, нарезанными мелкими кубиками, зеленью петрушки, кусочками лимона или залить холодным, но не застывшим желе, поставить в холодное место. К этому блюду можно подать соус «хрен с уксусом» или майонез. На 400–500 граммов креветок 1–2 моркови, 1 корень петрушки, соль, 0,5 лимона, зелень петрушки. Для желе: 10 граммов желатина, 0,5 яйца (белок), перец душистый, лавровый лист, корень петрушки, 0,5 лимона.

### **Горячая сельдь с гренками**

Вымочить сельдь в молоке, снять кожу, удалить кости, нарезать сельдь тонкими ломтиками. Желтки растереть с готовой горчицей, постепенно добавляя растительное масло. Обжарить на масле ломтики белого хлеба, смазать его желтками с горчицей, выложить поверх ломтики сельди, поставить в духовой шкаф на 5 минут. Выложить на блюдо, покрытое бумажной салфеткой, и подать к столу горячими. Так же можно приготовить гренки с растертыми шпротами или сардинами, но в этом случае в желтки нужно добавить соль, а в готовую массу — лимонный сок. На 300–400 граммов сельди 1 столовая ложка готовой горчицы, 4 вареных желтка, 1,5 столовые ложки растительного масла, 1 батон белого хлеба.

### **Кальмары, тушеные с рисом**

Кальмаров, подготовленных, разделанных и обжаренных, смешать с рассыпчатым рисом (сваренным до полу-готовности). Подрумянить на сковороде с маслом мелко нарезанный репчатый лук, смешать с рисом и кальмарами, влить молоко, заправить солью и сливочным маслом. Закрывать посуду крышкой и тушить на слабом огне до готовности. На 500 граммов свежих или мороженых кальмаров или 150 граммов сушеных, 1 стакан риса, 2 головки репчатого лука, 3 столовые ложки сливочного масла, 1,5 ложки муки, 0,5 стакана молока, соль, молотый перец по вкусу.

### **Мидии по-рыбацки**

Очищенных мидий сварить, вынуть из раковин и держать в тепле, но не на огне. В кастрюлю влить белое вино, положить мелко нарезанный лук, поставить на сильный огонь и вскипятить. Добавить полученный при варке мидий отвар и 2–3 раза прокипятить. В кастрюлю положить небольшие кусочки сливочного масла, затем понемногу, чтобы не было комков, всыпать толченые сухари, зелень петрушки и лимонный сок. В соус положить мидий и прогреть на слабом огне, не доводя до кипения. На 2 килограмма мидий 1 стакан белого вина, 1 головка репчатого лука, 50 граммов сливочного масла, 2 столовые ложки толченых сухарей, 1 столовая ложка мелко нарубленной зелени петрушки, 1 чайная ложка лимонного сока, лавровый лист, соль по вкусу.

### **Скумбрия или сардины, жаренные со сладким перцем**

Испечь без жира зеленые стручки сладкого перца

Нашинковать и слегка обжарить на сковороде репчатый лук. Перец изрубить и положить на сковороду, на которой жарится лук, смешать и жарить несколько минут. Добавить томат-пюре, влить 1—2 столовые ложки воды. Закрывать сковородку крышкой, уменьшить огонь, посолить и тушить 7—10 минут. Подготовленную, нарезанную порционными кусками рыбу посолить, поперчить, запанировать в муке. Выложить на сильно разогретую с жиром сковороду. Обжарить с одной стороны до золотистого цвета, перевернуть, положить на каждый кусок рыбы приблизительно по 1 столовой ложке тушеных овощей. Довести рыбу до готовности, посыпать рубленой зеленью петрушки. Это блюдо, приготовленное на растительном масле, можно использовать в холодном виде, подавать на гарнир салат или винегрет. На 700—800 граммов рыбы 200 граммов стручков зеленого сладкого перца, 2—3 головки репчатого лука, 1,5 столовые ложки томата-пюре, 1,5 столовые ложки муки, 2 столовые ложки топленого или растительного масла, зелень петрушки, соль по вкусу.

#### **Навага, жаренная во фритюре**

Подготовленную целиком навагу посыпать солью, обвалять в муке, смочить в яйце, обвалять в молотых сухарях. Жарить в большом количестве жира до образования румяной корочки, затем поставить на несколько минут в горячую духовку. Готовую рыбу положить на тарелку или мелкое блюдо, рядом положить жареный картофель и ломтики лимона. Рыбу полить сливочным маслом и украсить зеленью. Отдельно подать горячий томатный соус или майонез с корнионами. На 1 килограмм рыбы 2 столовые ложки пшеничной муки, 4 столовые ложки сухарей, 1/4 стакана растительного масла, 300 граммов соуса, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 лимон, соль по вкусу.

#### **Плов из морского гребешка**

Морского гребешка нарезать кубиками (примерно по 30—40 граммов), посолить и слегка обжарить. Добавить нашинкованный репчатый лук и морковь, нарезанную кубиками, томат-пасту и все вместе жарить еще 5—7 минут. Рис припустить до полу готовности. Подготовленные продукты перемешать, добавить 0,5 стакана кипятка, соль, молотый перец и в закрытой посуде на небольшом огне довести до готовности. При подаче готовое блюдо на тарелке украсить дольками свежих помидоров, веточками зелени петрушки. На 300—400 граммов морского гребешка 1 стакан риса, 2—3 моркови, 2—3 головки репчатого лука, 1—2 столовые ложки томат-пасты, 3—4 столовые ложки топленого масла или маргарина, 1 помидор, 2 веточки петрушки, соль, молотый перец по вкусу.

#### **Щука, тушенная с шампиньонами**

Очищенные тщательно шампиньоны нарезать тоненькими ломтиками. Мелко нашинковать репчатый лук. Сложить грибы и лук в сотейник и слегка обжарить на сковороде в масле. Подготовленную рыбу нарезать порционными кусками и сложить в ту же посуду. Посыпать измельченной зеленью петрушки и мелко натертой цедрой лимона. Влить виноградное сухое вино. Тушить, закрыв посуду крышкой, на слабом огне. За 5—7 минут до окончания добавлять растертую с маслом и разбавленную водой муку. Готовую рыбу выложить на блюдо. В соус, оставшийся в сотейнике, энергично помешивая, влить сырые желтки. Залить этим соусом рыбу. На гарнир можно подать отварной картофель или зеленый салат. На 1 килограмм рыбы 8—10 шампиньонов или белых грибов, 2 головки репчатого лука, 2 корочки цедры лимона, 2

столовые ложки масла, 1,5 стакана виноградного сухого вина, 0,5 столовые ложки муки,

2 желтка, зелень петрушки, соль, молотый перец по вкусу.

### **Гуляш из налима**

Филе налима нарезать кусочками, слегка обжарить с мелко нарезанным луком. Сложить в кастрюлю, добавить томат-пасту, лавровый лист, перец, соль, перемешать и тушить 20—30 минут. Положить сметану и тушить еще 5 минут. Подать на стол с картофельным пюре, соусом, в котором тушилась рыба, и овощным салатом. На 1 килограмм рыбы 0,5 стакана растительного масла,

3 головки репчатого лука, 3 столовые ложки томат-пасты, 1 столовая ложка сметаны, душистый и черный перец горошком, лавровый лист, соль по вкусу.

### **Осьминог в горшке**

Мясо осьминога помыть и слегка отбить. Целым куском положить в глиняный горшок, посолить, поперчить и добавить мелко нарезанную петрушку, протертые помидоры и растительное масло. Накрыть крышкой и поставить в духовку. Тушить несколько часов при невысокой температуре. Перед подачей на стол украсить ломтиками лимона. На 1,2 килограмма мяса осьминога 1/3 стакана растительного масла, 2 помидора, 1 столовая ложка нарезанной петрушки, 1 лимон, молотый перец, соль по вкусу.

### **Рыба, запеченная в сметанном соусе с гречневой кашей**

Разделанную на порционные куски рыбу посолить, поперчить, запанировать в муке, обжарить в разогретом масле с обеих сторон. Сковороду смазать жиром, положить на нее слой рассыпчатой гречневой каши, заправленной маслом (в кашу можно добавить сваренные вкрутую и мелко нарубленные яйца). Жареные куски рыбы положить на слой гречневой каши, залить сметанным соусом. Посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке в течение 10 минут. При подаче посыпать зеленью. На 1 килограмм рыбы 1 столовая ложка муки, 4 столовые ложки жира, 600 граммов гречневой каши, 20 граммов сыра, 2 столовые ложки нашинкованной зелени, 500 граммов сметанного соуса, соль, молотый перец по вкусу.

### **Рыба, запеченная с картофелем под грибным соусом**

Отварить картофель «в мундире», очистить от кожицы и нарезать ломтиками. Отварить свежие грибы, порубить. Мелко нашинковать репчатый лук, выложить вместе с грибами на хорошо разогретую с жиром сковороду, обжарить 5 минут, после чего посыпать мукой и продолжать жарение еще 3 минуты. Сложить в сотейник, влить 2 стакана кипятка, добавить специи и соль. Варить на слабом огне до тех пор, пока соус не загустеет. Подготовленную, нарезанную порционными кусками (без костей) рыбу посолить, запанировать в молотых сухарях, обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Выложить рыбу в соус поверх лука и грибов, вокруг расположить картофель, сбрызнуть маслом и посыпать молотыми сухарями. Запечь в духовом шкафу. Это блюдо готовят обычно из налима, трески, палтуса, сардины, хека, сома. На 600—800 граммов рыбы 4—6 белых грибов или 8—10 шампиньонов, 1 головка репчатого лука, 1 столовая ложка муки, 1 лавровый лист, 3—4 горошины душистого перца, 0,5 килограмма картофеля, 2—3 столовые ложки масла, 2 столовые ложки молотых сухарей, соль по вкусу.



### **Рыбная солянка на сковороде**

Нашинковать капусту соломкой, положить в посуду, влить немного воды и, закрыв посуду крышкой, поставить тушить капусту до полуготовности. Слегка обжарить измельченный репчатый лук. В конце жарения добавить к нему томат-пюре, соль, сахар, посыпать мукой. Смешать с капустой и тушить до размягчения приблизительно 1—1,5 часа. Подготовленную рыбу ошпарить, промыть и сложить в смазанный маслом сотейник вместе с нарезанными солеными огурцами (без кожицы и семян). Влить горячую воду с таким расчетом, чтобы жидкость покрывала продукты только наполовину. Закрывать посуду крышкой и поставить на огонь. Когда жидкость закипит, добавить каперсы и оливки (без косточек). Половину заправленной тушеной капусты положить на дно сковороды, хорошо смазанной маслом, сверху положить припущенную рыбу вместе с огурцами и соусом и прикрыть вторым слоем капусты. Добавить маслины. Сгладить поверхность, посыпать тертым сыром и молотыми сухарями, сбрызнуть маслом. Запечь в духовом шкафу. Готовое блюдо украсить ломтиками лимона, оливками, маслинами. Солянка на сковороде — одно из лучших блюд русской кухни. Его можно приготовить из морского окуня, сома, осетрины, севрюги и др. На 500—600 граммов рыбы 1 килограмм капусты, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки молотых сухарей, 2 соленых огурца, по 50 граммов маслин, оливок, каперсов, 1 столовая ложка тертого сыра, 1/4 лимона. Для тушения капусты 4 столовые ложки томата-пюре, 2 головки репчатого лука, 2—3 столовые ложки топленого масла или топленого свиного сала, по 1 столовой ложке муки и сахара, соль по вкусу.

### **Угорь запеченный**

Угря выпотрошить, тщательно промыть, натереть солью снаружи и внутри, выдержать в прохладном месте 30 минут, после чего обсушить чистой тканью, хорошо смазать маслом, выложить на противень и запечь в духовом шкафу, поливая время от времени стекающим жиром. На гарнир подать отварной поджаренный картофель, свежие помидоры и огурцы. Для этого блюда лучше подходят мелкие угри, так как их можно не очищать от кожи. На 600-800 граммов рыбы 3 столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу.

### **Запеченный карп, фаршированный квашеной капустой**

Сложить в кастрюлю отжатую от рассола квашеную капусту, мелко нашинкованный репчатый лук, толченый черный и душистый перец, соль, сахар, сливочное масло. Потушить на небольшом огне, помешивая, чтобы не подгорела. Подготовленную рыбу выпотрошить и заложить в брюшко тушеную капусту, зашить белыми нитками. На смазанную маслом большую сковороду или противень положить рыбу, залить сметаной, заправленной сырыми желтками и мукой. Посыпать рыбу тертым сыром и молотыми сухарями, сбрызнуть маслом. Запечь в духовом шкафу в течение 30 минут. Готовую рыбу осторожно переложить на блюдо. Соус на противне развести 1 стаканом горячей воды, довести до кипения, процедить и подать отдельно в соуснике. На гарнир подать отварной картофель. Если капуста слишком кислая, перед тушением выложить ее в дуршлаг, промыть холодной водой. На 1 килограмм рыбы 3—4 стакана квашеной капусты, 1 головка репчатого лука, по 3 горошины черного и душистого перца, 1,5 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны, 2 желтка, 1 столовая ложка

муки, по 1,5 столовой ложки тертого сыра и молотых сухарей, сахар, соль по вкусу.

#### **Сельдь соленая, запеченная с картофелем**

Отварить картофель «в мундире», охладить, очистить от кожицы, нарезать аккуратными кружочками. Мелко нашинковать репчатый лук и слегка обжарить его на масле. Разделить сельдь на филе без кожи и костей. Хорошо смазать жиром сотейник или глубокую сковороду, выложить в нее слой картофеля, поверх него — филе сельди, посыпать обжаренным луком, залить сметаной, прикрыть сверху вторым слоем картофеля, хорошо сбрызнуть маслом и посыпать молотыми сухарями. Запечь в духовом шкафу. Это же блюдо можно приготовить из другой соленой рыбы: мойвы, скумбрии, салаки, сардины. На 2 сельди 4—5 картофеля, 2 головки репчатого лука, 2 столовые ложки масла, 1/3 стакана сметаны.

#### **Скумбрия, запеченная в пергаменте**

Удалить у скумбрии внутренности вместе с плавниками со стороны спины из надреза, сделанного вдоль позвоночника. Вырезать позвоночную кость. Промыть и сбрызнуть рыбу лимонным соком или разведенной лимонной кислотой (можно разведенным уксусом) для устранения специфического запаха. Посолить. Смешать продукты для начинки. Обсушить рыбу мягкой бумагой или салфеткой и заполнить начинкой. Каждую фаршированную скумбрию положить на смазанную сливочным или растительным маслом пергаментную бумагу, тщательно обернув ею рыбу. Упакованную таким образом рыбу положить на противень, смазать бумагу с внешней стороны растительным маслом или другим жиром, запечь рыбу в течение 25—30 минут в горячем (225—250 градусов по Цельсию) духовом шкафу. Выложить пакетики с рыбой на горячее блюдо и подать на стол с отварным картофелем и дольками лимона. На 1 килограмм рыбы для начинки: 3 столовые ложки сливочного масла, 6 столовых ложек рубленой зелени петрушки, 4 столовые ложки рубленого зеленого лука, 3—4 столовые ложки измельченного репчатого лука, 2 столовые ложки лимонного сока или разведенной лимонной кислоты (или разведенного уксуса), соль по вкусу.

#### **Ледяная рыба, запеченная в грибном соусе со свежей капустой**

Отварить в небольшом количестве воды сушеные грибы, вынуть из отвара и, нарезав ломтиками, обжарить. Белокочанную капусту нашинковать, залить грибным отваром, добавить топленое масло, закрыть посуду крышкой и тушить капусту 40—50 минут, затем добавить измельченный и слегка обжаренный репчатый лук, сахар, лавровый лист, перец. Продолжить тушение до готовности. Подготовленную рыбу нарезать, посолить, поперчить и подрумянить на разогретом масле с обеих сторон. Смазать сотейник жиром, выложить в него капусту, поверх нее разместить рыбу, посыпать грибами и, залив сметаной, запечь в духовом шкафу. На 500—600 граммов рыбы 1 килограмм белокочанной капусты, 25 граммов сушеных белых грибов, 2 столовые ложки топленого масла, 1 головка репчатого лука, 1 лавровый лист, 3—5 горошин душистого перца, 0,5 стакана сметаны, соль, сахар, молотый перец по вкусу.

#### **Запеканка из морской капусты**

Отваренную морскую капусту пропустить через мясорубку, пассеровать на сливочном масле. Затем в нее добавить

манную крупу, сырое взбитое яйцо и соль. Все перемешать и выложить на сковородку, смазанную сливочным маслом. Запекать в духовом шкафу. На стол подавать со сметаной. На 500 граммов морской капусты 3—4 вареные моркови, 1—2 яйца, 3 столовые ложки манной крупы, 80 граммов сливочного масла, 50 граммов сметаны, соль по вкусу.

#### **Палтус отварной с гренками**

Подготовленную рыбу нарезать порционными кусками без кожи и костей. Плавники, голову, хвосты рыбы залить небольшим количеством холодной воды, добавить соль, коренья, лук, лавровый лист, перец. Поставить на огонь, варить 40—45 минут. Отвар процедить, довести до кипения, опустить в него куски рыбы и проварить до готовности приблизительно 20 минут. Обжарить на масле гренки из черствого хлеба. Выложить на блюдо куски рыбы, перемежая их горячими гренками, и залить соусом. Соус приготовить из тщательно растертой с маслом пассерованной муки, разбавленной процеженным бульоном. Соус поставить на маленький огонь и, все время помешивая, варить до загустения, затем снять с огня, и, быстро мешая, добавить сырой желток. Заправить солью. На 600—800 граммов рыбы соль по вкусу. Для отвара, по 1 корню сельдерея и петрушки, 1 головка репчатого лука, 1 лавровый лист, 3 горошины черной перца. Для гренок: 0,5 батона пшеничного хлеба, 1 столовая ложка сливочного масла. Для соуса: по 1,5 столовой ложки сливочного масла и муки

#### **Морской гребешок, отваренный с огуречным рассолом**

Мясо морского гребешка промыть и нарезать ломтиками. Положить в кастрюлю, залить пряным отваром, в который добавлен огуречный рассол, и варить 10—15 минут. Отварной морской гребешок положить на тарелку (по 2 кусочка на порцию), рядом уложить горячий отварной картофель и полить растопленным сливочным маслом. На 400—500 граммов морского гребешка 1—2 моркови, 1—2 головки репчатого лука, 1 корень петрушки, 0,5 стакана огуречного рассола, 8—10 картофелин, 2—3 чайные ложки сливочного масла, душистый перец горошком, лавровый лист, соль по вкусу.

#### **Рыба (мелкая) жареная с гранатовым соусом**

Мелкую рыбу, очистив, выпотрошив, обмыть, обсушить на салфетке, посолить, обвалять в муке (пшеничной или кукурузной) и обжарить целиком (с обеих сторон) на разогретой чугунной сковороде с маслом до образования золотистой корочки. В гранатовый сок добавить истолченные вместе соль, чеснок и перемешать. В соус можно добавить по вкусу толченый стручковый перец и зелень кинзы и посыпать кушанье мелко нарезанным репчатым луком (1 луковица). Выложив рыбу на блюдо, поливают ее сверху гранатовым соусом. На 500 граммов мелкой рыбы 2—3 столовые ложки растительного или топленого масла, 2—3 столовые ложки муки, 1 стакан гранатового сока, 1—2 дольки чеснока, соль по вкусу.

#### **Камбала, жаренная с грибами и корнитоном**

Камбалу разделить, снять кожу, нарезать кусками, промыть в холодной воде. Посыпав солью, перцем, запанировать в муке и поджарить на сковороде с растительным маслом. Грибы мелко нарезать и обжарить, смешать

с нарезанными соломкой корнишонами, добавить сливочное масло и прогреть при 50—70 градусах Цельсия. На блюдо положить поджаренный лук, на него — жареную рыбу, рядом отварной картофель. Рыбу полить сливочным маслом, смешанными с грибами и корнишонами, посыпать зеленью. На 1 килограмм рыбы 1 столовая ложка пшеничной муки, 0,5 стакана растительного масла, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 головки репчатого лука, 3—4 корнишона, 150 граммов грибов, 8 картофелин, 2 столовые ложки нарезанной зелени петрушки, соль, молотый перец по вкусу.

#### **Скумбрия, тушенная со шпиком и помидорами**

Нарезать кусочками филе скумбрии. Обжарить слегка тонкие ломтики шпика. Помидоры нарезать небольшими кусочками. В кастрюлю, смазанную жиром, сложить помидоры, рыбу и шпик, посыпать рубленой зеленью петрушки, залить молоком и тушить 20—30 минут. На гарнир обычно подают отварной картофель и малосольные огурцы. Такое же блюдо готовят и из тунца. На 1 килограмм рыбы 10 граммов копченого шпика, 5—6 помидоров, 1 стакан молока, зелень петрушки, соль по вкусу.

#### **Скумбрия, тушенная в соусе с красным вином**

Филе скумбрии (с кожей) посыпать молотым перцем и обжарить на сковороде в масле с обеих сторон до образования хрустящей корочки. После этого уложить рыбу в огнеупорную форму. На той же сковороде пассеруют мелко нарубленный лук, покрывают им рыбу, наливают немного бульона и сухого столового красного вина. Солят и заправляют рубленым укропом. Форму накрывают крышкой или двойным листом пергаментной бумаги, ставят в духовой шкаф и тушат, пока рыба не станет мягкой — примерно 20 минут. Перед подачей на стол кладут в форму на филе колечки жареного лука, ломтики красного перца или помидора. На гарнир используют отварной картофель (посыпанный рубленым укропом или зеленью петрушки), а также вареный рассыпчатый рис. Подобное блюдо можно приготовить из щуки, угря, линя. На 1—1,2 килограмма рыбы 2—3 столовые ложки растительного или сливочного масла, 3—4 головки репчатого лука, 0,5 стакана рыбного бульона, 150 граммов сухого красного столового вина, 2—3 помидора или стручки консервированного красного сладкого перца, укроп, соль и молотый перец по вкусу.

#### **Омлет с консервированным тунцом**

Взбить яйца (желток и белок вместе), добавляя при этом немного воды. Заправить солью, смешать с 1/4—1/3 консервированного тунца, предварительно нарезав или накрошив его мелкими кусочками. Помидоры нарезают кружочками, маслины — продольно пополам. Удаляют сердцевину зеленого стручка перца (вместе с семенами) и нарезают стручок колечками. Нарубить зелень петрушки. Неглубокую сковороду прогревают, кладут в нее сливочное масло или маргарин, растопляют, затем наливают в сковороду омлетную массу из яиц с тунцом. Помешивают ее вилкой до тех пор, пока не начнет густеть. После этого ставят сковороду на слабый огонь и держат (не помешивая) до тех пор, пока омлетная масса не загустеет. Затем омлет покрывают кружочками помидора, а ча них укладывают горкой маслины и кусочки оставшегося тунца. Между ними укладывают полоски зеленого стручкового перца и посыпают измельченной зеленью петрушки. Омлет подают горячим на той же сковороде, в которой готовилось

кушанье. На гарнир рекомендуют зеленый салат со сметаной. На 250 граммов консервированного тунца 4 яйца, 4 столовые ложки воды, 1 столовая ложка сливочного масла или маргарина, 2 помидора, 10 консервированных маслин, 1 зеленый стручок перца, измельченная зелень петрушки, соль по вкусу.

#### **Омлет, фаршированный зеленым луком и морским гребешком**

Вареное мясо морского гребешка нарезают соломкой и обжаривают вместе с мелко нарезанным зеленым луком. Яйца смешивают с молоком или водой, добавляют соль, перец, хорошо взбивают и выливают на горячую сковороду с маслом. Как только яичная масса загустеет, кладут на середину ее подготовленный морской гребешок и закрывают его с двух сторон краями омлета. Готовый омлет посыпают мелко нарезанным зеленым луком. На 100—150 граммов морского гребешка 4-6 яиц, 1/4 стакана молока или воды, 1 столовая ложка топленого масла, 50 граммов зеленого лука, соль, молотый перец по вкусу.

#### **Зразы «Новинка»**

Горячий отварной картофель протирают через дуршлаг, охлаждают до 50—60 градусов по Цельсию и смешивают с сырыми яйцами. Из подготовленной массы делают лепешки. Пасту, пассерованный репчатый лук и мелко нарубленные яйца перемешивают, заправляют солью и перцем. На середину лепешки кладут фарш, сворачивают ее, придавая приплюснутую форму, панируют в сухарях и обжаривают с двух сторон на сливочном масле или маргарине. На 6—7 картофелин 1 яйцо, 3 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки маргарина, соль и молотый перец по вкусу. Для начинки: 100 граммов пасты «Океан», 2 головки репчатого лука, 1 столовая ложка маргарина, 1 яйцо.

#### **Рыба, жаренная по-ленинградски**

Филе с кожей и без костей, нарезанное порционными кусками, посыпают солью, перцем, панируют и жарят во фритюре. Отдельно жарят нарезанный кружочками картофель. При подаче на стол на подогретое блюдо кладут кусок рыбы, вокруг располагают кружочки жареного картофеля и посыпают все это жареным луком.

#### **Пирожки с килькой**

Раскатать в пласт тесто, стаканом вырезать кружки. Край каждого кружка смазать взбитым белком, посередине положить приготовленный фарш и половину вычищенной кильки. Край теста зашпатель и сформировать пирожки в виде треугольников или полумесяцев. Чтобы сделать начинку, надо мелко нарезать лук, обжарить в масле, добавить фарш, перец, мелко нарезанную зелень. Подготовленные пирожки положить на смазанный жиром противень, проколоть вилкой, смазать яичным желтком и поставить в духовку.

#### **Рыба в укропном соусе**

Разделать на порции очищенную рыбу, сбрызнуть лимонным соком, посыпать солью, положить в смазанную жиром огнеупорную форму, накрыть смазанной жиром фольгой и запечь в духовке. Из муки, молока и масла сделать соус, добавить мелко нарезанные яичные желтки,

соль, мелко нарезанный укроп. Полить рыбу соусом. В качестве гарнира используют отварной картофель и огуречный салат.

#### **Рыба, тушенная с вином и яблоками**

Рыбу, желательно камбалу и пристипому, нарезают кусками, если мелкая, используют целыми тушками. Лук репчатый нарезают полукольцами, а яблоки, очищенные от семян и кожицы, — ломтиками. Дно сотейника смазывают маслом, помещают лук и яблоки, затем кладут рыбу, добавляя виноградное вино, немного воды и доводят на плите до кипения. Затем ставят сотейник в духовку, где рыба тушится до 40 минут. Полученный при тушении соус протирают через мелкое сито, добавляют сметану, соль, кусочки сливочного масла. На подогретую тарелку кладут рыбу и поливают сверху соусом. На гарнир лучше подать отварную цветную капусту или овощное рагу.

#### **Карп, жаренный во фритюре**

Карпов очищают от чешуи, потрошат через разрез на спинке, голову и хвост не отрезают. Хорошо промыв, карпа заворачивают в полотенце и сушат. Посыпают изнутри мукой, солью и перцем, обваливают в яйце и молотых сухарях, опускают в горячий фритюр и обжаривают со всех сторон. На блюде кладут брюшком вниз, а в разрез на спинке кладут кусочек масла «метрдотель» и кусочек лимона. Для приготовления масла «метрдотель» сливочное масло растирают, прибавляя лимонный сок. В растертую смесь добавляют перец и зелень петрушки.

#### **Запеканка из океанических рыб**

Подготовленное рыбное филе и картофель пропускают через мясорубку. В фарш добавляют желтки яиц, мелко нарезанный репчатый лук, соль, перец. Тщательно все перемешав, выкладывают массу в смазанный маслом противень и запекают в духовке до готовности.

#### **Запеканка из рыбы и риса**

Рис сварить в большом количестве воды, откинуть на сито, дать воде стечь. В смазанную форму положить слой риса, следом слой измельченного рыбного филе, полить смесью томата-пасты и сметаны. Добавить мелко нарезанную зелень, соль, перец. Сверху положить кусочки масла и поставить в духовку. Минут через 15—20 вынуть, полить смесью взбитого яйца и молока и снова поместить в духовку до появления легкой золотистой корочки. Подают обычно с салатом.

#### **Гуляш из рыбы**

Разрезают на кусочки рыбное филе, обжаривают в растительном масле с добавлением томата-пасты, мелко нарезанного лука. Затем кладут в катрюлю, добавляют соль, горчицу, немного воды и тушат. Когда рыба размягчится, добавляют сметану, при подаче на стол посыпают мелко нарезанной зеленью

#### **Зразы рыбные с яйцом и луком**

Готовят котлетную массу, делают из нее лепешки, на которые укладывают посредине фарш, состоящий из вареных яиц, обжаренных грибов с луком и перца. С помощью мокрой салфетки лепешкам придают форму полумесяца.

Изделия смачивают во взбитых яйцах, панируют в смеси и жарят во фритюре. После этого вынимают, помещают на сковороду или противень и в духовке в течение 4—5 минут доводят до готовности.

#### **Котлеты, шницели, биточки из океанических рыб**

Котлетную массу лучше всего готовить из рыбы с кожей, т. к. она содержит склеивающие вещества. Рыбу соединяют с размягченным в молоке или воде хлебом, пропускают через мясорубку. Полученную массу вымешивают, затем выбивают, добавляют соль, молоко, вновь вымешивают, формируют изделия нужной формы, панируют их и обжаривают на плите до образования румяной корочки. Гарнир делают сложный овощной или из картофеля.

#### **Тефтели рыбные**

Из приготовленной котлетной массы формируют шарики по 3—5 на порцию, панируют их в муке, обжаривают, заливают сметанным с томатом или томатным соусом и тушат в течение 10—15 минут. Подают с соусом, в котором они тушились. Гарнир крупяной или овощной.

#### **Котлеты из щуки**

Щуку освобождают от чешуи, удаляют внутренности, отрезают голову и плавники. Чрезмерно мыть не следует — важно сохранить щучью слизь, являющуюся важным связующим компонентом для котлет. Мясо щуки срезают с позвоночника, вынимают кости и ребра, режут на куски, которые пропускают через мясорубку. Вместе со щучьим мясом пропускают также размоченный пшеничный хлеб или батон, репчатый лук, чеснок. В полученную массу добавляют сырое яйцо, сливочное масло, соль, перец. Из полученного фарша делают котлеты и жарят их обычным способом.

#### **Рыбный рулет**

Параллельно готовят котлетную массу из щуки, трески, окуня морского, налима и фарш из свежих грибов, репчатого лука, вареных яиц, перца и соли. Котлетную массу раскладывают на мокрой салфетке слоем в 1,5—2 сантиметра, помещают на нее фарш и с помощью салфетки соединяют края так, чтобы вокруг начинки получилась ровная оболочка из рыбного фарша. Рулет перекладывают швом вниз на смазанный жиром противень, сбрызгивают растопленным жиром, посыпают сухарями, прокалывают в нескольких местах вилкой и запекают до образования румяной корочки.

#### **Рыбная мелочь фаршированная, жареная**

У неразделенной мелкой рыбы, не разрезая брюшка, через отверстие в голове вынимают внутренности. Рыбу тщательно промывают, дают стечь воде и фаршируют смесью из мелко нарубленных яиц и лука, затем панируют в смеси и жарят до образования золотистой корочки. Затем добавляют сметану, доводят до кипения и посыпают зеленью. На гарнир подают жареный или отварной картофель.

#### **Рыбно-картофельные котлеты**

Филе рыбы и лук пропускают через мясорубку. Очищенный картофель натирают на терке, лишнюю жидкость отжимают. Рыбную и картофельную массы смешивают, добавляют яйца, соль, немного сметаны. Из приготовленной

массы делают котлеты, панируют их в сухарях и жарят обычным способом. Подают с растопленным сливочным маслом или с белым соусом и зеленым салатом. На 100 граммов рыбы расходуется 1 картофелина.

#### **Расстегай с рыбой**

Тесто для расстегаев готовится опарным способом. Из него формируют шарики массой около 120 граммов, растягивают и раскатывают на круглые лепешки. На середину лепешек кладут 40 граммов рыбного фарша. Затем края теста зашпигивают веревочкой, но так, чтобы середина расстегая осталась открытой. Изделия раскладывают на лист, смазанный жиром, дают расстояться и выпекают в течение 8—10 минут при температуре 230—240 градусов.

#### **Щука фаршированная**

Щуку надо почистить, снять с нее кожу, промыть, слегка натереть солью, отложить в сторону. Мясо отделить от костей, пропустить через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебным мякишем. Фарш растирают с растительным маслом, кладут два яйца, мелко нарубленную зелень петрушки, соль, перец. Хорошо отжав кожу, наполняют ее фаршем, придав форму щуки, зашивают и ставят варить в подсоленной воде вместе с картофелем, кореньями и рыбными костями. Когда рыба сварится, выкладывают ее на блюдо и поливают процеженным отваром. Подается в холодном виде с лимоном, в горячем — со сливочным маслом и томатным соусом.

#### **Холодец из рыбы**

Подготовленную рыбу — желательны судак, карп, сазан — нарезают кусочками. Хвосты и головы заливают водой и кипятят, снимая при этом пену. Затем добавляют соль, ароматические коренья, пряности и варят еще полчаса. Бульон процеживают, кладут в него кусочки рыбы и варят до готовности, но так, чтобы рыба не разварилась. После этого освобождают рыбу от костей и раскладывают по формочкам. Из рыбного процеженного бульона готовят заливку с желатином и взбитым белком для осветления. Дают настояться и заливают в формочки. Холодец можно украсить ломтиками лимона и зеленью петрушки.

#### **Икра щуки**

Икру отделяют от внутренностей щуки и засаливают. Образовавшийся рассол несколько раз сливают — до тех пор, пока икра не приобретет приятный красно-коричневый цвет. После этого икру плотно укладывают в банки, заливая сверху растительным маслом. Оно должно прикрывать икру полностью. Следует помнить, что таким образом икра хранится не более 3—4 месяцев.

#### **Шпроты из мелкой рыбы**

Рыбную мелочь после удаления внутренностей и плавников, не снимая чешуи, промывают и укладывают рядками в эмалированную кастрюлю. Между рядками помещают лавровый лист и тонкие ломтики лука. Каждый рядок просаливают и поливают двумя ложками столового уксуса и ложкой подсолнечного масла. Когда кастрюля заполнена доверху, подливают еще немного подсолнечного масла и уксуса, закрывают кастрюлю крышкой и ставят на



слабый огонь. Через пять часов чешуя и кости растворятся в горячем масле и уксусе и рыба готова. Ее раскладывают в стеклянные банки и плотно закрывают крышками.

#### **Домашняя вобла**

Пойманную мелкую рыбу — плотвиц, небольших подлещиков, красноперок, окуней укладывают в полиэтиленовый мешок, пересыпают солью и закапывают в землю. Через сутки рыбу выкапывают и развешивают на шнурах, желательнее на чердаке — там не жарко и в то же время хорошая циркуляция воздуха. Головы рыб и надрезы для предохранения от мух регулярно смазывают уксусной эссенцией или подсолнечным маслом.

Есть и другой способ приготовления домашней воблы. Перед посолом рыбу нанизывают на шпагат через глаз, для чего используют иглу. Связки рыб после промывки в воде натирают солью и укладывают брюшком вверх, не очень плотно, в кадку или бочонок (на дно предварительно наливается солевой раствор в пропорции 1 часть соли на четыре части воды. Через 2—5 суток, в зависимости от погоды и размеров рыбы (при теплой погоде срок посола меньше), связки вынимают из бочонка, складывают на несколько часов в кучу, затем, после промывки водой, развешивают в тени под навесом. Продолжительность вяления крупной рыбы 4—5 недель, мелкой — около 2 недель.

Сухая рыба годится в качестве добавки в суп, борщ, ее можно тушить с овощами.

### **ЗАБЫТЫЕ РЕЦЕПТЫ**

#### **Рыбник**

Опарное дрожжевое тесто раскатать пластом, на него положить большой кусок рыбного филе или целую очищенную малокостистую рыбу, посыпать солью, перцем, закрыть вторым куском теста, края теста соединить, дать пирогу расстояться и выпекать.

#### **Каравай со скумбрией**

Сделать фарш из каких угодно рыб с добавлением петрушки, лука и грибов рубленых, куска масла коровьего и хлебного мякиша. Замесить на яичных желтках с солью и перцем. Положить этот фарш в кастрюлю, а в середину куски скумбрии, обрезав им плавники. Накрывать тем же фаршем, обмазать и сгладить яичным взбитым белком. Усыпав пшеничными сухарями, накрыть бумагой и запекать в печи. Вынув из кастрюли, дать стечь жиру. Подавать, облив жидким кулисом. Для приготовления кулиса кусочки рыбы обжарить с луком, нарезанным кружочками, и кореньями. Добавить муку, масло коровье, бульон, рюмку белого вина, гвоздику, чеснок. Этот кулис варить два часа на слабом огне, затем процедить, приправить солью и облить им каравай.

#### **Пирог с русской визигой**

Намочить визигу на ночь в воде, на другой день варить в воде часа три, пока визига делается совершенно мягкой, слить воду, визигу порубить, вложить в распущенное масло, посолить, посыпать перцем. Отдельно сварить рис и несколько яиц, порубить, смешать вместе с визигой. Приготовить тесто на дрожжах или слоеное, наполнить пирог фаршем и поставить в горячую печь. Визиги нужно брать сообразно с пропорцией теста.

### **Карпы в черном соусе**

Отварить двухфунтового карпа в двух частях виноградного вина, смешанного с частью уксуса, присолить немного, изрезать в ломтики несколько луковиц и отварить в воде. Когда карпы сварятся до полу готовности, прибавить полную горсть истертого решетного хлеба, отварной лук и с той водою, в которой он варился, также добавить немного гвоздики и стертого мускатного орешка и еще варить.

### **Молоки жареные**

Взяв молоки какой-нибудь рыбы, маринуй оные в уксусе с водою, солью и перцем. Вынув из маринада, оботри, обваляй в муке и жарь в масле. Подавай, гарнировав жареной петрушкой.

### **Рыба постная разварная с гарниром**

Очистив рыбу фунтов 5 величиною, отварить целой в рыбнице, вынуть осторожно на блюдо вверх хребтом, очистив ножом осторожно кожу, убрать хребет лимоном и морковью, в рот положить пучок петрушки, по бокам с обеих сторон положить кубиками мелко нарезанные отварные картофель, свеклу, морковь, огурцы соленые, белые грибы маринованные, сушеные, отваренные грибы, маслины, все отдельно по сортам; подавая, облить белым горячим соусом, который готовится так: подогреть постное масло, положить столовую ложку муки, поджарить, развести бульоном, в котором варилась рыба, положить по вкусу соли и сахару, прибавить каперсов и горячим залить судака.

### **Судак на черном масле**

Судака обработать и очистить. Поставить его вариться в воде, приправленной солью, перцем, лавровым листом, одним корешком петрушки, одной морковью и луковицей.

Когда рыба сварится, выложить ее на блюдо, обложить вареным и вычищенным картофелем. Подавать с соусом, приготовленным на черном масле. Для послед него надо иметь  $\frac{3}{4}$  фунта масла, которое разрезать на несколько кусочков и положить на сковороду. Ее поставить на огонь и оставить масло распускаться до тех пор, пока оно не примет темно-коричневый цвет, после чего снять сковороду с огня, чтобы дать маслу остыть. Положить в кастрюлю вместимостью 1,5 л 2 щепотки перца, налить 4 ложки уксуса и поставить на плиту, когда вместо 4 останется 3 ложки, снять кастрюлю с огня.

Убедиться, что растопленное масло хорошо остыло, процедить его в кастрюлю с уксусом, смешать эту праву и разогреть, чтобы подавать, не допускать до кипения.

Необходимо охлаждать масло, прежде чем составлять смесь, в горячем же состоянии оно может подняться и вылиться. Этот соус можно подавать с жареным судаком.

### **Щука в бураковом рассоле**

Очистить, порезать и посолить на один час щуку. Взять бутылку свекольного рассола, положить в него две луковицы, петрушку, моркови, немного перца, лаврового листа, пару гвоздичек, тертый на терке бурак, вскипятить все хорошенько и процедить на уложенную в другую кастрюлю рыбу, всыпать немного тмина, накрыть крышкой и варить на сильном огне. Распустить боль

шую ложку масла, смешать с тремя ложками муки, размешать с бульоном от рыбы, влить все в вареную рыбу, подержать на огне, пока не загустеет, и подать

#### **Блины калысники**

Разбить в кастрюлю 3 яйца, влить 3 столовые ложки молока, всыпать 6 столовых ложек пшеничной муки, вымешать до гладкости, положить 1 столовую ложку сахара, 2 чайные ложки соли, 3 столовые ложки подогретого сливочного масла, кроме того влить 2 стакана молока и размешать. Печь на сковородке на плите, смазанной куском шпика или русским маслом горячую сковородку и влив ложку этой массы на сковородку так, чтобы масса разлилась по всей сковородке.

Поставить на огонь. Когда блин начнет подниматься и отстанет от сковороды, то выложить его на крышку или блюдо.

#### **Селянка с щучиной**

Кислую капусту, сбрызнув мукою, смешать с рубленым луком, смочить немного маслом и стереть ложкою. Бочечную щуку, вымыв и очистив, разнять в куски, обжаривать на сковородке в постном масле. Положить туда же капусту и, когда у жарится спело, приправив перцем, подавать.

#### **Селянка с тешкою**

Капусту кислую или свежую, изрубив, обжаривать на сковородке в масле постном, с прибавкой рубленого лука, сбрызнуть мукою и перцем. Когда обжарится, смочить немного уксусом или квасом, положить засольной тешки, мелко изрезанной, у жарить, сгладить ложкою и поставить в печь позарумяниться. В селянку эту прибавляют, когда угодно, жареных свежих рыб.

#### **Холодец из щавеля, бураков или ботвиньи**

Растереть солью горсть рубленого укропа, сварить, порубив, щавель, бураки или ботвинью, остудить, взять, сколько нужно, этого отвара вместе с рубленой массой, положить сметаны столько, чтобы получилась бе лая, в меру кисловатая масса. Перед подачей на стол положить кусок льда, несколько огурцов, мелко нарезанных яиц, вкрутую сваренных, какой нибудь вареной рыбы, мелко нарезанной. Отдельно подать зеленый лук, мелко нарезанный.

#### **Ерши морские целиком отварные**

Выпотрошив оных, не очищать, но только с боков вдоль надрезав посередине, согнуть в кольцо и связать, чтобы по сварении кольцом согнутые остались. Подают оных с масляным соусом с добавлением сока лимонов. Иногда поджаривают хрен, но так, чтобы не пригорел и не почернел; этот огнем остроты лишенный хрен смешивают с горячим маслом коровьим или сметаню.

#### **Духовые налимы**

Наперед их распороть, просолить, нарезать кусочками и прожарить довольно на сковородке в деревянном, или ореховом, или маковом масле, а потом простудить. Потом, взявши чистый бочонок, вымазать бока его деревянным маслом.

и положить на дно слой всяких пряных и душистых кореньев, а потом слой налимов; потом опять слой кореньев, а там опять налимов, и так далее, покамест бочонок наполнится весь. После того, обивши его, налить уксусом, смешанным с деревянным маслом, и, закупоря и засмоля, поставить в сухое место, где всякий день его трясти и переворачивать.

#### **Щука с сельдяными молоками**

Выпотрошенную и на части разнятую щуку положить в кастрюлю с коровьим маслом, скрошенными молоками соленых сельдей, мускатным цветом, лимоном, в кружки изрезанным, и, накрыв кастрюлю, хорошо зажарить. Подавая, приправить лимонным соком. Молоки следует предварительно вымочить. Вместо них можно использовать мясо сельдей, отделенное от костей.

#### **Масло из анчоусов**

Это масло может служить очень вкусной приправой для блинов. 15—20 анчоусов или просто килек очистить от костей, промыть в холодной воде, сложить в ступку.

Сюда же положить 3—4 вареных вкрутую желтка и полфунта сливочного масла, хорошо потолочь и протереть через сито, сложить в масленку или на блюдечко, придать ножом вид горки, обложить зеленым салатом или петрушкой. Масло из селедки приготавливается так же, как и анчоусное.

#### **Ветчина из рыбы**

Сделай тельное из разных рыб, столки оное с солью и перцем, мускатным орешком, травами душистыми и свежим коровьим маслом; на ободранных с карпов кожах выклади это тельное наподобие окорока, обверни в салфетку и ушей нитками, вари в белом вине, разведши немного водой, с гвоздикой, перцем и лавровым листом. Дай остынуть в этом отваре, отпуская на столы, посыпав петрушкой.

#### **Пирог с кислой капустой**

Утушить с маслом кислую капусту, прибавить рубленого лука и перца. Снять кожу с какой-нибудь рыбы, саму рыбу порезать кусками, вынуть кости, посолить, поджарить в масле слегка, мешать с капустой и запечь в каком угодно тесте

#### **Расстегаи с рыбой**

Приготовить постное тесто на дрожжах, взять 400 г судака или щуки (можно ставриду), очистить от костей, мелко изрубить, поджарить в полстакане растительного масла, прибавить немного мелкого перца, мускатного ореха, соли, мелко изрубленной зелени петрушки, все это хорошенько размешать, раскатать кружочками тесто, положить на них ложечку или две фарша, а сверху ломтик семги или сига, а потом опять немного фарша, загнуть края теста и зашипать их так, чтобы пирожки имели продолговатую форму и середина их была бы открыта. Выпечь.

### **ГАРНИРЫ К РЫБНЫМ БЛЮДАМ**

#### **Картофельное пюре**

Свежесваренный картофель тщательно разминают толкушкой, добавляя при этом сливочное масло, горячее

кипяченое молоко или сметану. Все перемешивают, а затем венчиком взбивают.

#### **Картофель тушеный**

Нарезают дольками картофель и лук и обжаривают. Отдельно пассеруют томат-пюре. Соединив все вместе, тушат до готовности в духовке.

#### **Картофель жареный (из сырого)**

Картофель нарезают дольками, жарят на разогретой с жиром противне или сковороде. Как только образуется золотистая корочка, картофель доводят до готовности в духовке.

#### **Картофель, жаренный ломтиками (из отварного)**

Картофель, сваренный в кожице, очищают, нарезают ломтиками, солят, кладут на горячую сковороду с куриным жиром и жарят, периодически встряхивая.

#### **Капуста тушеная**

Свежую капусту шинкуют соломкой, добавляют воду, жир, томат и, периодически помешивая, тушат. Затем добавляют пассерованные морковь, лук, петрушку, перец горошком, лавровый лист и тушат на медленном огне. За несколько минут до окончания тушения капусту заправляют сахаром, солью, мучной пассеровкой и снова доводят до кипения. Если используют для тушения квашеную капусту, несколько увеличивают количество сахара, а уксус не добавляют.

#### **Баклажаны, кабачки жареные**

Баклажаны или кабачки очищают от семян и кожицы, нарезают кружочками, посыпают солью, панируют в муке, кладут на сковороду с жиром и обжаривают с двух сторон. При подаче на стол поливают сметаной или соусом, посыпают мелко нарезанной зеленью.

### **СОУСЫ К РЫБНЫМ БЛЮДАМ**

#### **Соус белый**

Столовую ложку муки поджарить в кастрюле с таким же количеством масла, развести двумя стаканами рыбного бульона и варить до 10 минут. Затем добавить соль, снять с огня, добавить лимонный сок или разведенную лимонную кислоту, сливочное масло, перемешать, чтобы масло соединилось с соусом, и процедить. Для рыбы в рассоле лимонный сок и лимонную кислоту заменяют огуречным рассолом.

#### **Соус яично-масляный**

Варят яйца вкрутую, измельчают их и смешивают с разогретым сливочным маслом. Добавляют две столовые ложки бульона, зелень петрушки или укроп, соль, несколько капель лимонного сока и чайную ложку уксуса. На 500 граммов рыбы — 1–2 столовые ложки сливочного масла, 2 яйца.

### **Соус томатный**

Петрушку, морковь и лук (по 0,5 штуки) очищают, промывают, мелко нарезают и поджаривают в кастрюле, добавив 1 столовую ложку муки и такое же количество масла. Добавляют 3 столовые ложки томата-пюре, размешивают и разводят двумя стаканами рыбного бульона, после чего солят и варят до 10 минут при слабом огне. Сняв соус с огня, добавляют 1 столовую ложку сливочного масла, перемешивают его с соусом, затем процеживают сквозь сито.

### **Соус «белое вино»**

В белый соус вливают белое виноградное сухое вино, затем соус охлаждают до 65—70 градусов. Непрерывно помешивая, добавляют сырые яичные желтки. Предварительно их проваривают на водяной бане с кусочками сливочного масла. Необходимо заправить соус лимонным соком, специями, солью. Затем его процеживают. Соотношение соуса белого основного и сухого вина примерно один (сухое вино) к десяти (соус).

### **Соус белый с грибами и луком**

Сначала мелко шинкуют и пассеруют репчатый лук. Мелко режут вареные грибы, добавляют их к луку и продолжают пассерование еще до 5 минут. Затем добавляют пассерованные лук и грибы в белый соус и минут 10—15 проваривают смесь. После охлаждения готовый соус заправляют маслом. На 800 граммов соуса грибов белых свежих или шампиньонов около 60 граммов, лук репчатый 250 граммов.

### **Соус томатный с грибами**

В готовый томатный соус добавить пассерованные мелко нарезанные грибы и лук. Варят 10—15 минут. В конце варки добавляют растертый с солью чеснок, прокипяченное вино, заправляют жиром. На 700 граммов томатного соуса расходуется лука репчатого 150 граммов, грибов белых или шампиньонов 50, белого сухого вина 75 граммов.

### **Соус по-матроски**

Режут соломкой и пассеруют лук-саженец, шампиньоны, кладут их в готовый томатный соус, вливают грибной бульон и варят 10—15 минут. После этого добавляют красное сухое вино и заправляют сливочным маслом. Предварительно его смешивают с протертыми анчоусами и молотым красным перцем. После перемешивания соус считается готовым.

## **СОУСЫ**

### **Соус сметанный**

Пропорции компонентов: сметана 500 граммов, мука пшеничная 50, бульон 500, масло сливочное 50. Слегка подсушив пшеничную муку, охлаждают ее до комнатной температуры, добавляют сливочное масло и размешивают. Полученную смесь вливают в кипящую сметану, непрерывно при этом помешивая. Добавляют молотый перец, соль, варят до 5 минут, после чего процеживают.

### **Соус сметанный с грибами**

В готовый сметанный соус добавляют пассерованные грибы и лук, проварив в течение 5—7 минут, добавляют молотый перец и тщательно перемешивают. На 900 граммов соуса сметанного расход лука репчатого 100 граммов, грибов белых отварных или шампиньонов 60.

#### **Соус сметанный с луком**

В готовый сметанный соус добавляют пассерованный лук, соус «Южный». Проварив 5—7 минут, тщательно перемешивают.

#### **Соус польский**

Растапливают сливочное масло, варят крутые яйца, охлаждают и мелко нарезают вместе с зеленью петрушки. Все это добавляют в готовый белый соус. На 250 граммов сливочного масла 600 граммов рыбного бульона, 1—2 яиц, 35 граммов пшеничной муки.

#### **Соус молочный густой для фарширования**

Пшеничную муку пассеруют на масле, разводят, помешивая, горячим молоком, добавляют соль и бульон. На 750 граммов молока 130 граммов пшеничной муки, 130 граммов сливочного масла, 150 граммов бульона.

#### **Соус майонез**

Растирают с сахаром, горчицей и солью желтки, добавляют немного растительного масла, помешивая до получения однородной массы. После этого добавляют процеженный белый соус, уксус, протирают.

#### **Соус хрен**

Заваривают кипятком натертый хрен, вводят соль, сахар, а после охлаждения до комнатной температуры вводят уксус. На 300 граммов хрена по 20 граммов соли и сахара, 250 граммов девяти процентного уксуса, 450 граммов воды.

#### **Соус со шпиком**

Нарезают кубиками шпик и поджаривают его на сковороде. Затем добавляют мелко нарезанный лук и муку. После того, как лук и мука обжарятся, добавляют воду и хорошо размешивают. Кипятят до 15 минут. К соусу добавляют столовую ложку сметаны. На 200 граммов шпика 1—2 луковицы, 2—3 столовые ложки муки.

#### **Зеленое масло**

Разминают масло сливочное, смешивают его с мелко нарезанной зеленью петрушки, добавляют разведенную водой лимонную кислоту или лимонный сок. Можно добавить красный молотый перец и соус «Южный». Из полученной после перемешивания массы делают небольшие колбаски. На 850 граммов сливочного масла 160 граммов зелени петрушки.

#### **Соус «хрен с уксусом»**

Очищенные от кожицы и тщательно промытые корни хрена

натереть на мелкой терке, заправить уксусом, солью, сахаром Соус можно использовать к холодным и горячим рыбным блюдам. Этот соус, заправленный протертой на терке отварной свеклой, можно подать к рыбному студню. На 100 граммов корней хрена 3/4 стакана уксуса, разведенного водой по вкусу, соль, сахар по вкусу

#### **Майонез с желе**

Размочить в 100 граммах холодной воды желатин, заправить им горячий рыбный бульон, прогреть и процедить, после чего поставить на холод. В полужидкий бульон добавить майонез и взбить венчиком до образования пены. Охладить. Соус используется при изготовлении заливного из рыбы. На 2 стакана рыбного бульона 1 банка майонеза (200 граммов), 1 столовая ложка желатина.

#### **Соус с оливками и маринованными грибами**

• Слегка обжарить на масле муку, развести процеженным бульоном, тщательно размешивая, чтобы не было комков. Проварить. Оливки очистить от косточек и измельчить, маринованные грибы нарезать тоненькими ломтиками, добавить все в соус и прогреть. Снять с огня, заправить солью, лимонным соком, измельченной зеленью петрушки и укропа Соус хорош для заливки отварной жареной рыбы. На 2—2,5 стакана рыбного бульона 1,5 ложки сливочного масла, 1 столовая ложка муки, по 75 граммов маринованных грибов и оливок, зелень петрушки и укропа, лимонный сок и соль по вкусу.

#### **Соус из сливок**

Масло растереть с пассерованной мукой, разбавить сливками так, чтобы не было комков. Прокипятить, процедить, заправить солью, молотым перцем, измельченной зеленью укропа. Соусом можно заливать отварную нежирную рыбу. На 1,5 стакана сливок 1,5 ложки сливочного масла, 1,5 ложки муки, зелень укропа, соль, молотый перец по вкусу.

#### **Соус со свежими огурцами и зеленью**

Отварить вкрутую яйца, желтки растереть с готовой горчицей, растительным маслом, солью, сахаром, разбавить уксусом. Нарезать мелкими кусочками огурцы, нашинковать зеленый лук и зелень петрушки, изрубить крутое яйцо, смешать с соусом. Соус подавать к холодным блюдам из рыбы. На 1 стакан трехпроцентного уксуса, разведенного водой по вкусу, 2 чайные ложки готовой горчицы, 2 столовые ложки растительного масла, 4 желтка и 1 яйцо, 2 свежих огурца, 50 граммов зеленого лука, зелень петрушки, соль и сахар по вкусу.

#### **Соус из желтков с хреном**

Растереть добела сырые желтки с сахаром и растительным маслом. Натертый на мелкой терке хрен заправить уксусом и солью, соединить с растертыми желтками и перемешать. Соус подают к холодным и горячим рыбным блюдам. На 5 желтков 1,5 столовые ложки сахара, 1,5 ложки растительного масла (лучше оливкового), 1 стакан тертого хрена, соль и 3-процентный уксус по вкусу.

#### **Соус из анчоусов**



Мелко изрубить репчатый лук и анчоусы (можно заменить их филе килек без костей). Разогреть сливочное масло, опустить в него измельченные лук и анчоусы, добавить сливки и бульон, проварить 5—7 минут. Соус снять с огня, слегка охладить и добавить при постоянном перемешивании сырые желтки. Соусом заливают отварную рыбу. На 1 стакан сливок 1,5 столовые ложки масла, 5 анчоусов, 1—2 головки репчатого лука, 0,5 стакана рыбного бульона, 2 сырых желтка, соль по вкусу.

#### **Соус холодный с анчоусами**

Вареные желтки вместе с анчоусами (можно использовать филе килек или салаки пряного посола) истолочь в ступке, постепенно добавляя растительное масло. Заправить уксусом, солью и сахаром. Соус подавать к заливным блюдам из рыбы. На 4 вареных желтка 2 столовые ложки растительного масла (лучше оливкового), 8 анчоусов, 3—4 столовые ложки трехпроцентного уксуса, соль и сахар по вкусу.

#### **Соус яблочный**

В готовый белый соус вливают яблочный сок. Доводят до кипения, заправляют сливочным маслом. Подают к припущенной и отварной рыбе. На 1000 граммов белого соуса 100 граммов сока яблочного без сахара, 70 граммов сливочного масла.

#### **Соус белый с рассолом**

В белый соус добавляют прокипяченный процеженный огуречный рассол и проваривают 5—10 минут. Огурцы очищают от кожуры и семян, нарезают на мелкие кубики и бланшируют (ошпаривают). Белые грибы или шампиньоны нарезают ломтиками и припускают в масле, вареные хрящи осетровых пород нарезают ломтиками. Соединяют жидкость с подготовленными продуктами, перемешивают и доводят до кипения. На 700 граммов белого соуса 500 граммов соленых огурцов, 100 граммов огуречного рассола, 50 граммов сливочного масла, 300 граммов грибов и 300 граммов хрящей осетровых рыб.

#### **Соус молочный**

Готовят белую мучную пассеровку, т. е. обжаривают муку на сливочном масле. Разводят горячим молоком, заправляют солью и сахаром. Используют чаще всего для запекания рыбы. На 820 граммов молока 120 граммов муки пшеничной, 50 граммов сливочного масла, сахар и соль по вкусу.

#### **Соус молочный с орехами**

Сырые яичные желтки смешивают с холодным молоком и проваривают на водяной бане (65 градусов) до загустения, непрерывно помешивая. Затем добавляют концентрированный мясной бульон, измельченные ядра грецких орехов (перед измельчением орехи желательно поджарить на сковороде), соль, специи и заправляют сливочным маслом. Подают к припущенной и отварной рыбе. На 1000 граммов молока 10 яичных желтков, масло сливочное 100 граммов, бульон 200 граммов, ядра грецких орехов 50 граммов, соль и специи по вкусу.

### **Соус ореховый**

Ядра орехов измельчают в ступке вместе с чесноком, растертым с солью, добавляют бульон. Подают к отварной и припущенной рыбе. На 50 граммов орехов 3—4 дольки чеснока, 200 граммов бульона, соль и специи по вкусу.

### **Муждей**

Чеснок очищают, промывают в кипяченой холодной воде и толкут в ступке с солью до образования кашицы. Рыбный бульон и растительное масло соединяют, хорошо перемешивают, наливают в посуду с подготовленным чесноком и нарезанным укропом и опять перемешивают. Подают к отварной, жареной, припущенной рыбе. На 500 граммов бульона 100 граммов чеснока, 50 граммов растительного масла, зелень укропа, соль, специи по вкусу.

### **Соус голландский с лимонным соком**

Сырые яичные желтки кладут в посуду с толстым дном, добавляют небольшое количество холодной кипяченой воды, лимонную кислоту или лимонный сок, соль и нагревают до 65 градусов. Затем при непрерывном помешивании постепенно вливают растопленное сливочное масло, нагретое до температуры 35—40 градусов. Размешивают до тех пор, пока не получится однородная масса. Готовый соус процеживают через салфетку. Подают к отварной рыбе. На 800 граммов сливочного масла 10 яичных желтков, 150 граммов воды, два лимона или 1 грамм лимонной кислоты, соль по вкусу.

### **Соус голландский с горчицей**

В готовый голландский соус с лимонным соком кладут горчицу, хорошо перемешивают и прогревают до температуры 70 градусов. Подают к жареной рыбе. На 1000 граммов соуса голландского с лимонным соком 50 граммов горчицы.

### **Масло селедочное**

Филе сельди замачивают в молоке или в чае. Через 6—8 часов вымоченное филе протирают через сито. Размягченное сливочное масло соединяют с протертой сельдью, горчицей и тщательно взбивают лопаткой. На 500 граммов сливочного масла 100 граммов сельди, 10 граммов горчицы столовой.

### **Масло килечное**

Очищенную кильку протирают через волосяное сито. Размягченное масло смешивают с протертой массой, формируют в виде батончика и охлаждают.

### **Масло креветочное**

Припущенную и охлажденную пасту «Океан» протирают через волосяное сито и соединяют с размягченным маслом. На 250 граммов пасты 500 граммов масла.

## Масло раковое

Панцири, клешни и ножки вареных раков кладут на противень, подсушивают в духовке и толкут в ступе. Измельченную массу укладывают в посуду с разогретым сливочным маслом и прожаривают при температуре 105—107 градусов. После того, когда масса окрасится в оранжевый цвет, охлаждают ее до 90 градусов, наливают горячую воду, доводят до кипения и оставляют до тех пор, пока измельченные частицы осядут. После этого с поверхности снимают масло, перекладывают его в другую посуду и, если оно застыло, разогревают, а затем процеживают и охлаждают.

## РАЗНЫЕ РАЗНОСТИ

В древнеримской империи существовало большое количество рыбных рынков — гораздо больше, нежели мясных. Рыбная пища ценилась столь высоко, что римские граждане гордились, если их имена носили названия рыб: Сергей Дорада и Сергей Мурена.

\*

Древнегреческая кухня изобиловала рыбными соусами. Софокл и Эсхил в своих произведениях часто упоминают соусы, приготовленные из различных видов рыбы. Наибольшей известностью пользовались соусы гурум и мурия. Гурум готовили из внутренностей рыбы или целых мелких рыб путем посола и квашения, превращавшего рыбу в жидкую массу. При этом использовали ароматические травы — сельдерей, укроп, кориандр, мяту. Мурию изготавливали, смешивая внутренности крупных рыб с разной мелкой рыбой и солью, а затем выдерживали на солнце.

\*

Древние греки активно применяли рыбу в медицине. Из внутренностей скумбрии готовили лекарство от головной боли, рыба́я желчь в смеси с медом применялась для лечения глазных болезней. В наше время ихтиоловую мазь, широко используемую в медицине, изготавливают, перегоняя сланцы, богатые останками ископаемых рыб.

Когда-то наши предки использовали рыбу для оплаты податей. В Уставной Смоленской грамоте 1150 г. упоминается о том, что город Торопец должен в числе подати доставить «трои сани рыбы». Во многих сохранившихся грамотах указывается и конкретный вид рыбы для уплаты подати.

С морской рыбой жители России познакомились лишь в эпоху Петра I, когда в 1721 г. «для желаемой пользы и умножения торговли у города Архангельского и в Кольском порту от рыбных промыслов сала китового, моржового, трески рыбы и иных морских зверей, содержимых князем Меншиковым с компанию, до сего времени еще не происходило, государь Петр Великий повелел оные промыслы отдавать купечеству в вольное производство».

За пределами России славилась сельдь, вылавливаемая монахами соловецкого монастыря и зависимыми от монастыря крестьянами. Секрет вкуса «соловецких сельдей» был в том, что рыбу солили совершенно свежей и разделанной

сразу после вылова. Затем ее укладывали плашмя в бочки, пересыпали солью и хранили в холодных подвалах. Для улучшения вкусовых данных добавляли лавровый лист и перец.

Во второй половине XIX века наиболее популярным русским блюдом считалась солянка на сковороде. Петербургский ресторан «Петергоф», располагавшийся на Моховой, печатал в газетах объявления, начинавшиеся словами: «Сегодня, в понедельник, — рыбная солянка с расстегаем...»

Не рекомендуется замораживать и держать в морозильной камере балыки, консервы, икру, а также Вяленую, копченую и соленую рыбную продукцию. Если в доме нет холодильника, то свежую рыбу можно хранить летом 2—3 дня, если ее предварительно выпотрошить, удалить жабры, но не мыть, а вытереть насухо чистым полотенцем, натереть снаружи и внутри солью с небольшим количеством черного молотого перца.

\*

У налима, угря, как известно, на коже слизь. Чтобы кожа стала чистой и светлой, ее намазывают кашицей из смеси золы и соли, смешанных в равных долях, и через 5—8 минут тщательно промывают в воде.

Горький вкус пряностей обусловлен содержанием алколоидов и глюкозидов — органических соединений, которые в сложном сочетании образуют аромат перца и горчицы. Смеси этих веществ называются эфирными маслами. Они и придают рыбным блюдам вкусовой букет. Пряности, умеренно добавленные в рыбное блюдо, оказывают благотворное влияние на аппетит и улучшают усвоение пищи.

\*

В среднем 100 граммов свежей рыбы с избытком покрывают потребность организма взрослого человека в лизине и треонине, на 50—93 процента — потребность в лейцине, изолейцине и валине, на 20—25 процентов — потребность в метионине, фенилаланине, триптофане.

Осетровые считаются наиболее ценными породами рыб. Мясо у них плотное, нежное, с жировыми прослойками. В нем содержится 7—12 процентов жира и 16—19 процентов белка. Почти весь мировой улов этой рыбы — более 90 процентов — приходится на долю нашей страны. Питательны и вкусны лососевые рыбы. Мясо у них розовое или красное, упругое, с прослойками жира. В мясе лососевых содержится 8—13 процентов жира и 16—22 процента белка. Большую группу среди добываемых рыб составляют сельдевые. В мясе сельди от 16 до 19 процентов белка и до 25 процентов жира. Вкусное и нежное мясо у скумбриевых пород. Оно содержит в среднем 19—23 процента белка и до 24 процентов жира. У корюшковых рыб 1,7—3 процента белка и 16—17 процентов жира. В рыбе содержится большое количество минеральных веществ — фосфор, калий, йод, кальций и др.

Установлено, что свежесть рыбы можно определить по интенсивности изменения люминесценции мышц. Такие виды рыб, как камбала и палтус, имеют сильно выраженные люминесцентные свойства. Слабые люминесцентные свойства у морского окуня, трески, а также всех пресноводных. Зная параметры свежести рыбы, с помощью портативного люминесцентного фотометра можно определить интенсивность люминесценции мышц рыбы, т. е. ее свежесть.

У рыбного бульона должен быть светло-янтарный цвет или слегка зеленый оттенок. На поверхности не должно быть блесток жира. Вкус бульона — с ярко выраженным ароматом рыбы, в меру соленый. Рыбная Солянка может иметь мутноватый цвет, возникающий при добавлении в нее томата и сметаны, на поверхности обычно плавают блестки жира оранжевого цвета. Вкус блюда — острый, с ароматом каперсов, огурцов, пассерованного лука. Цвет рыбного борща должен быть малиново-красным, а вкус — кисло-сладким, без привкуса сырой свеклы. В рыбных щах щенится кисло-сладкий вкус с ароматом пассерованных овощей, но без резкой кислотности и запаха пареной капусты.

Лимонная кислота — обязательный компонент большинства рыбных соусов — ее отсутствие в соусе польском может свести на нет все старания хозяйки. Для Этого соуса характерен аромат петрушки и масла, слегка Кисловатый вкус. И еще: яйца для этого соуса шинкуют, а не рубят, масло сливочное только растапливают, а не перекаляют.

Из 70 видов съедобных морских водорослей в промышленности используется только десять. Кулинары готовят из водорослей «мясные», «молочные», «овощные» и другие блюда, почти не отличающиеся по вкусу и питательности от натуральных.

Рыбный фарш будет вкуснее, если в котлетную массу из нежирной рыбы добавить пропущенный через мясорубку говяжий или свиной жир (сырец) или сливочное масло (50—100 г жира на 1 килограмм мякоти). Чтобы повысить вязкость, в котлетную массу добавляют сырое яйцо. Для приготовления котлет, зраз, тефтелей наиболее оптимален такой состав: на 1 килограмм рыбного филе 250 граммов пшеничного хлеба, 350 граммов молока или воды, 20 граммов соли, 1 грамм перца.

Чешуйчатую и бесчешуйчатую рыбу (кроме филе) оттаивают в соленой воде (10 граммов соли на 1 литр воды). Время оттаивания от 1 до 4 часов в зависимости от степени заморозки и размеров рыбы. Осетровые породы оттаивают на воздухе от 10 до 24 часов. Рыбное филе оттаивают на воздухе при температуре плюс 18 градусов.

Разделяют рыбу в определенной последовательности. Сначала удаляют чешую, плавники, затем подрезают брюшко и потрошат, зачищая, если есть, черную пленку — она ядовита. Голову можно оставить, но обязательно удаляют жабры, поскольку они тоже ядовиты. После потрошения рыбу моют и подсаливают. Есть и другой способ разделки: удаляют чешую, плавники, делают надрез у головы, возле жаберных крышечек, и перерубают позвоночник, затем отрезают голову вместе с

внутренностями и -зачищают внутреннюю полость, не разрезая брюшка. Для варки и жаренья тушку можно разрезать на более мелкие куски.

Для того чтобы сохранить рыбный бульон в течение нескольких дней, нужно: тщательно снять с поверхности бульона жир, бульон процедить, удалив рыбу, кости и коренья, остудить его, держа без крышки в прохладном месте. Хранят бульон в фарфоровой или глиняной посуде, но не в алюминиевой кастрюле, через 1—2 дня кипятят и переливают в чистую посуду.

Чай не только устраняет специфический запах морской рыбы, но и придает ей приятный аромат. Для этого филе рыбы нарезают небольшими ломтями толщиной 2—3 сантиметра, складывают в эмалированную посуду и равномерно засыпают двумя чайными ложками чая. Затем добавляют перец, но не молотый, а горошком, предварительно его раздробив. Закрыв посуду крышкой, оставляют на 15 минут. После этого добавляют немного (1 стакан) молока и ставят на огонь. Когда молоко закипит, добавляют еще 1 стакан молока, а также 200 граммов отварного риса и чайную ложку сухого чая. Смесь томят на слабом огне до готовности рыбы. Есть это блюдо можно в горячем и холодном виде.

Если рыба то подгорает, то прилипает к сковороде — причина в неправильном уходе за ней. Сковороду нельзя мыть водой, скреблить, так как появившиеся царапины и являются причиной подгорания. Чистят сковороду так: ставят на плиту, наливают немного подсолнечного масла, добавляют 1 столовую ложку соли, прокалывают на огне. После этого дают остыть, но не до конца. Полуостывшую сковороду протирают чистой тряпочкой или бумажной салфеткой.

Выбирая консервы в магазине, обратите внимание на внешний вид банки. Донышки и крышки должны быть вогнутыми или плоскими. Следует избегать банок с вздутыми донышками и крышками, не принимающими нормального положения после надавливания на них пальцами, а также банок подтечных с черными пятнами.

Важно знать, как обрабатывают нерыбные продукты моря. Живых раков тщательно промывают и варят. Мороженых лангустов, креветок, омаров оттаивают в воде или на воздухе, промывают и варят без предварительной обработки. Белковую пасту «Океан» и варено-мороженые крабовые ножки размораживают на воздухе. Трепагны и морские ежи поступают в торговую сеть в сушеном и замороженном виде. Их тщательно промывают, затем заливают холодной водой, доводят до кипения и оставляют на 12 часов. Эту операцию повторяют до пяти раз, в результате вес продуктов также увеличивается до пяти раз. Кальмары поступают в продажу без головы и хрящевых хитиновых пластинок, с зачищенным брюшком, обычно в мороженом или сушеном виде. Оттаивают их на воздухе или в воде. Сушеных кальмаров замачивают в холодной воде на 12 часов и промывают. Остатки хитиновых пластинок удаляют. Осьминогов оттаивают на воздухе, после

чего удаляют внутренности, ротовой аппарат, глаза и кожу вместе с присосками. Тушку слегка отбивают, чтобы кожа снималась легче.

## СЛОВАРИК КУЛИНАРА

**Аспиг** (фр.) — желе или студень, иногда подкрашенный пищевыми красителями.

**Бешамель** (фр.) — молочный соус разной густоты.

**Бланширование** — кратковременная обработка продукта кипящей водой или паром.

**Ботвинья** — холодный зеленый суп с рыбой, приготавливаемый на хлебном квасе.

**Брез** (фр.) — жир, снятый во время варки бульона и содержащий в себе немного воды. Используется для припускания продуктов, а также для приготовления соусов.

**Вертел** — железный прут для жарения над огнем.

**Визига** — спинная струна (хорда) осетровых рыб; связки, лежащие вдоль всего хребта рыбы. Используется в вареном виде как начинка для пирогов.

**Вялить** — сушить съестное (например, рыбу) впрок на воздухе, на солнце, на ветру, а отчасти и в печи.

**Гарнир** — продукты, добавляемые к супам, вторым и холодным блюдам.

**Гвоздика** — распространенная пряность (нераспустившиеся почки гвоздичного дерева). Используется в рыбной кухне для приготовления маринадов.

**Глясе** (фр.) — бульон, вываренный до густой консистенции.

**Гляссировать** (фр.) — покрывать продукт гляссом.

**Грилье, грилировать** (фр.) — жарить рыбу над углями на рашпере (см.).

**Гуляш** — название блюда заимствовано из венгерского языка, где означает «пастушье мясо». Кушанье из кусочков мяса или рыбы в соусе.

**Деревянное масло (устар.)** — масло из маслин.

**Желатин** — клейкое прозрачное вещество, продукт животного происхождения. Используется для приготовления заливных блюд.

**Жульен** (фр.) — мелко нарезанный продукт, например, шампиньоны, в виде лапши или соломки. Жульеном нарезают овощи для многих рыбных блюд.

**Заливное** — блюдо из мяса или рыбы, залитое полужестким желе.

**Заправки** — приправа к пище, нестойкие эмульсии, полученные в результате взбивания растительного масла с уксусом и добавления сахара, соли, перца.

**Каперсы (капорцы)** — почки полукустарникового растения каперсника. В маринованном виде употребляются в рыбных блюдах как приправа.

**Кляр** (фр.) — жидкое тесто, в которое обмакивают рыбу перед обжариванием.

**Кнели** — сформированные в виде клецок или фрикаделек изделия.

**Кориандр** — пряное растение семейства зонтичных, используемое в виде семян, а также свежей и сушеной зелени, называемой чаще всего кинзой. Для маринования рыбы идут семена кориандра.

**Корица** — высушенная кора молодых побегов коричного дерева, используемая как пряность.

**Красная рыба** — рыба осетровых пород: белуга, осетр, севрюга, шип.

**Красный перец** — пряность, добавляемая в рыбные супы и соусы к отварной рыбе.

**Крокеты** (фр.) — изделия, в том числе из рыбы, панированные и жаренные во фритюре (см.).

**Крутоны** — гренки, ломтики белого хлеба, прожаренные в

масле.

**Кулебяка** — продолговатый пирог с начинкой из мяса, рыбы, капусты и т. д. Рыбная начинка может быть из сырой или соленой рыбы в сочетании с кашей — гречневой или рисовой.

**Кулис** — отвар из рыб, процеженный и приправленный пряностями.

**Кунжутное масло** — масло, вырабатываемое из семян кунжута — однолетнего масляничного растения.

**Легировать** (фр.) — сгущать рыбный бульон путем добавления муки, яиц и т. д.

**Лимонная кислота** — бесцветные или слегка желтоватые кристаллы, получаемые биохимическим путем с помощью плесневых грибов.

**Льезон** — яично-сливочная смесь.

**Льезонить** (фр.) — покрывать продукт маслом, сливками или взбитым яйцом.

**Мутовка** — лопаточка, палочка с кружком или спиралью на конце для взбалтывания или взбивания яичных белков, сливок и жидкого теста.

Мускатный цвет, мускатный орех — пряности, получаемые из плодов мускатного дерева.

**Оливки и маслины** — плоды оливкового дерева. Оливки — незрелые плоды, маслины — крупные продолговатые темно-коричневые плоды.

**Откинуть** — выложить продукт из воды на решето или дуршлаг, чтобы стекла вода.

Оттяжка — раствор яичных белков, используемый для осветления готовых рыбных бульонов.

**Панировать** — обсыпать рыбу сухарями, мукой, тертым сыром и т. д. для последующего обжаривания.

**Паровая рыба** — рыба, приготовленная на пару. Для приготовления ее используют рыбный котел с решеткой.

**Пассерование** — разновидность жарения, когда продукт нагревают до 110–120 градусов перед основной тепловой обработкой. Пассеруют в основном петрушку, сельдерей, морковь, репчатый лук.

**Паштет** — тонко измельченный продукт, используемый для приготовления бутербродов или как холодное блюдо.

**Припускание** — варка продукта в небольшом количестве жидкости или в собственном соку.

**Провансаль** (фр.) — соус майонез, приготовленный из рафинированного и дезодорированного масла горчицы, яичных желтков и уксуса.

**Рассольник** — кисловато-солончатый суп, приготовленный на мясном или рыбном бульоне с солеными огурцами.

**Рашпер (рашпор)** — решетка для жарения рыбы на углях.

**Рулет** — изделие из рубленого мяса (рыбы) с начинкой, имеющее форму батона.

**Сотейник** — сковорода с прямыми боками, употребляемая для приготовления жаркого и других блюд.

**Тельное** — рубленые изделия (котлеты, биточки, зразы) из рыбы.

**Тефтели** — шарики диаметром 3 сантиметра, приготовляемые из котлетной массы с добавлением мелко рубленного пассерованного лука.

**Тузлук** — рассол, в котором солят рыбу.

**Уха** — жидкое рыбное блюдо.

**Фритюр** (фр.) — жир, нагретый до 190 градусов, в котором жарят рыбу, картофель, лук, мучные изделия.

**Холодник** — жидкое блюдо из свекольного кваса с добавлением рыбы и зелени.

**Шалфей** — верхушки и бутоны многолетнего растения семейства губоцветных. Применяют в рыбной кухне в виде порошка при отваривании жирной рыбы.

**Шафран** — рыльца цветков шафрана — многолетнего растения семейства ирисовых. Используется как тонкая приправа в блюдах из тушеной и отварной рыбы.



**Шпигование** рыбы — вдавливание кусочков масла или тонких ломтиков шпика в надрезы, сделанные острием ножа в спинной части рыбы.

**Шпинат** — травянистое растение, листья которого употребляются для приготовления рыбных супов и соусов.

Таблица массы и меры некоторых продуктов

Продукты	Стакан	Масса, г		
		столовая ложка	чайная ложка -	1 штука
<b>Мука и крупа</b>				
Мука пшеничная	165	25	10	
Мука картофельная	200	30	10	
Рис	230	25	—	
Сухари панировочные	125	15	5	
Фасоль	220			

**Молоко и молочные продукты**

Масло животное (топленое)	245	20	5	
Сметана	250	25	10	
Молоко цельное	240	20		
Сливочное масло		25	10	
<b>Овощи</b>				
Картофель средний				100
Морковь средняя				75
Лук средний				100
Редька				200
Огурец средний				100
Свекла				150
Томат-паста		30	10	10
Томат-пюре	220	25	8	
Петрушка				50

**Другие продукты**

Сахарный песок	200	25	10
Растительное масло	240	20	5
Соль	325	30	10
Уксус 3-х процентный	250	15	5

Перевод старинных русских мер в метрические 1 фунт  
400 граммов, золотник — 4,2 грамма, 1 доля — 44,4 мг

#### СРОКИ ХРАНЕНИЯ РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ

Существуют строго определенные сроки хранения рыбных  
продуктов в домашнем холодильнике Вот некоторые из  
них (продолжительность хранения указана в часах)

Рыбный фарш	6
Рыбные котлеты	12
Котлеты, жаренные до	24
Рыбные непанированные полуфабрикаты	36
Панировочные полуфабрикаты	24
Студень или заливное	12
Жареная рыба	36
Рыба горячего копчения	72
Сельдь рубленая	12

#### ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ВАРКИ НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ (в мин.) С МОМЕНТА ЗАКИПАНИЯ

Макаронные изделия	15—20
Рис	20
Капуста квашеная тушеная	25—30
Капуста белокочанная свежая	20—25
Овощи пассерованные	10—12
Свекла тушеная	10—12
Картофель	20—25
Шпинат	5—7



РЫБАЦКНЕ

БАЙКИ И РАССКАЗЫ

## ЧАСТЬ 3

### ЕРШИНОЕ НАШЕСТВИЕ

Это случилось в начале сентября. Пошел с ведрами на рассвете за водой — баньку задумал истопить, смотрю, за кушелевским мостом на корточках кто-то. На самом берегу. Сидит-сидит, чего высиживает?

Занятно мне стало. Наносил воды, удочку в руки, банку с червями в карман, пристроился на своем берегу, напротив того рыбака, наблюдаю. Вот он руку к удилищу, напрягся — клюет, значит. Тут я его узнал — отставной майор Катин, любитель донной ловли — неразговорчивый, нелюдимый с виду человек. Подсекает, вытаскивает какую-то рыбку — ясно, не плотву. Снимая с крючка, косится в мою сторону. Чего, мол, пришел мешать. Наживил червяка, снова забросил с руки, метров эдак на двадцать от берега, в самую глубину — она здесь метров пять. Мальчишки летом с десяти метрового моста ныряют, дна не достают.

Я тоже донку соорудил, поплавок к самому наконечнику сдвинул, грузик ходячий нацепил. Не клюет. Катин одну рыбку с крючка, другую, а мой поплавок, как говорится, ни гу-гу. Оставил свою удочку без присмотра, одолел на перекате речку, к Катину подошел, стою молча, наблюдаю. В это мгновение у него в очередной раз клюет, и он вытаскивает... большущего ерша. Да, да, ерша. Странно, они никогда не ловились в черте города...

Перебрался уныло на свой берег, дождался, пока Катин, вдоволь натаскав ершей, пошел домой, занял его место. Нет клева, прекратился. Так не солоно хлебавши и остался. А вечером Катин снова за мостом, на этом месте объявился. Выуживает ершей как ни в чем не бывало... До темноты сидел. Утром, гляжу, ловит опять. Так часто удилищем взмахивает—за-видки берут. За видки берут, но не сядешь же рядом, рыбацкий устав не позволяет.

Ловил он с неделю, потом исчез. Я обрадовался, утречком за мост, забросил не одну — аж две донки. Как раз там, где он ловил. Два часа высидел без толку—ни разу не клюнуло. Вдобавок зацеп на одной донке, леску пришлось обрывать. Попробовал вечером — то же самое. Самолюбие заело — утром другого дня прихожу. Не выловил же Катин всех ершей до одного! Пустое дело, поплавок, как вкопанный стоит, не шевельнется. Неделю подождал, опять прихожу с удочкой за мост, и опять разочарование.

...Встретил по зиме Катина, разговорились.

— Что же вы тогда ловить прекратили, за мостом-то?

— Наловился, охоту сбил.

— А я пробовал, пробовал — ни одной поклевки.

— Да ну? — удивляется.— А на что ловил?

— На червя, как и вы.

— Червь червяку разница,— поясняет.— Я на навозничка, а ты, должно быть, на белого, на огородника. Ерш — он по обыкновению не разборчив — и на того клюет, и на другого, а этот капризный оказался. Я на белого пробовал — ни одного не взял.

— Там сроду ерши не водились,— говорю.

— Что верно, то верно. Случайно подвернулись. Плотву ловил, а тесто кончилось — на червя забросил. Клюнуло — ба, ерш. Ну и пошло-поехало. Килограммов десять выловил, дома воем завывали — чистить их одна морока. Ну, я и перестал ходить за мост.

С тех пор минуло немало лет. Не единожды по осени приходил я с удочкой, на то место, пробовал ловить ерша на червя-навозника. Ни разу удачи не было. Вот и думаю: отчего бы это случилось в тот год ершиное нашествие, какая такая метаморфоза в реке произошла.

Может, повторится?.. Или лукавил Катин, оставил тайну при себе?

## НОРМАЛЕК

По выходным в летнюю пору десятки машин и мотоциклов рвутся за пределы нашего городка. Добрая половина пассажиров — рыболовы всех возрастов. Всяк, согреваясь тайным, сладостно дурманящим мысли и сердце ожиданием удачи, нацелился на заветное местечко. Выбор немаленький. Кто на озера — Луч а некое, Бросно, Жуковское, Корости некое, Тороповское, Ореховское, Ямское, Охватское... Кто на речушки — Волкоту, Жукопу, Сударевку, Нетесьму, Торопу... Чем-чем, а озерами и реками западные районы Тверской области богаты.

Впрочем, не все рыбаки отправляются в дальнюю дорогу. Наиболее терпеливые, изощренные остаются. Они уверены, что и здесь, на берегах Западной Двины, можно быть с уловом. Да еще каким!

— Знаешь,— рассказывает двоюродный брат Николай,— ходил на днях к железнодорожному мосту, на донку ловил...

— Удачно?

— Но-ормалек,— равнодушно протягивает он.— Двадцать четыре штуки.

— Чего двадцать четыре? — спрашиваю я.

— Плотва,— Николай сосредоточенно затягивается сигаретой.— Хорошая плотва. О-от такие лапти,— показывает руками.— От четырехсот до шестисот граммов.

— А где ловил-то, где?

— На старых своих местах. Третий ручей пройдешь, и — как раз напротив дома, где Иголкины живут, в кусточках, значит...

Я не знаю, где этот дом, но знаю: Николай не лукавит. Если лукавит, то самую малость. Ну, скажем, не двадцать четыре плотвы поймал, а во семь или десять. И не по четыреста-шестьсот, а по сто пятьдесят-двести граммов... Собственно, какое это имеет значение? Немало голавлей, плотвы, ельцов переловлено им у железнодорожного моста — сам вывал добычу, серебристых красавцев.

Место это на окраине городка очень живописное. Спокойная, задумчивая река, метров тридцати шириной, обрамлена с берегов зарослями ольхи и черемухи. Весной глянешь с моста — разливается белое кипение. В зарослях кое-где не приметные тропки. Там, где они выходят к реке,— клевые места, но рыбачить здесь без сноровки — значит, не единожды пережить расстройство из-за оборванной лески. Зацепить за нависающие ветки ничего не стоит.

Вдохновленный рассказом Николая, под вечерок налаживаю донку с «ходячим» грузом, разминаю ломоть свежего хлеба для насадки и спустя полчаса выбираюсь на бугорок между двух ольховых деревьев. Бугорок весь истоптан, усыпан окурками, перед ним в воде рогульки — значит, место выбрано верное, можно разматывать донку. Длинной она не более десяти метров, леска — ноль три. Складываю леску кольцами, насаживаю на крючок вязкий кругляшок и забрасываю осторожно с руки. Легло хорошо, остается ждать. В голове пульсирует навязчивая мысль про двадцать четыре плотвы от четырехсот до шестисот граммов. Сколько это? Килограммов восемь, десять... Загнул, кажется, братишка. Но чем черт не шутит?

Истекло несколько минут, мощная поклевка сотрясает поплавок. Я не успел среагировать, жду ее повторения, а в душе сомнение — наверняка крючок голый. Так и есть. Забрасываю, и вновь поплавок заходит резкой, прерывистой дробью. Подсекаю, но неудачно. Насадки как

ни бывало. Клюет почти беспрестанно, с интервалом в две-три минуты, однако все подсечки безрезультатны. Исподволь одолевает чувство досады. Ведь лавливал же, лавливал на хлеб и на донную удочку плотву. Помнится, на куровских перекатах попадались экземпляры до килограмма. Давненько было, но ведь было!

Слышу, шуршит за спиной листва, потрескивают сухие ветки, оглядываюсь — незнакомый мужчина в соломенной шляпе, рубашке-безрукавке. Остановился, чешет локоть.

— Крапивой обжигался, — словно оправдываясь, говорит негромко. — Ну как, клюет?

— Клюет, да не подсечь, — жалею, в очередной раз вытаскивая из воды голый крючок.

— Не горячись, не горячись, дозволю повести, потом и подсекай, — дает он совет. — На что ловишь-то?

— На хлеб.

— Э-э, браток, ничего не выйдет, — сокрушенно разводит руки незнакомец. — Это она раньше на хлеб брала, сейчас хитрая стала. Разгонится, носом его сшибет — вот тебе и все. Сейчас на шитика надо. На, возьми несколько, — достает из-под куста консервную банку, наполненную водой. — Вчерась оставил, целехоньки, должно быть.

Шитиком в наших краях называют ручейника. Добывать его нехитрое дело — опустил с вечера в воду ветку, утром, глядишь — несколько черненьких палочек пристанет. С виду палочки, на самом деле панцири, которыми охраняет себя ручейник от речных хищников. Расколупаешь панцирь, под ним — нежный белый червячок. Насаживать его надо аккуратно, под нижнюю часть черненькой твердой головки. Тогда ручейник останется естественно упругим, будет шевелиться в воде.

Беру от незнакомца несколько, насаживаю одного, забрасываю. Следует мгновенная поклевка, подсекаю, но опять безуспешно.

— Не горячись, не горячись, — утешительно повторяет мужчина.

Наконец повезло, ощущаю на крючке тяжесть. Не то чтобы тяжело тащить, но все же... Увы, попалась не плотвица «от четырехсот до шестисот» — средненький елечик. Говорят, их очень мало осталось в реке после того, как выпустили «какую-то химию».

— Хулигашка, — комментирует мужчина, покуривая. — Ельцы-то нахальнее, чем плотва, нажористее. Но как смеркаться начнет, перестанут. — С этими словами исчезает в зарослях.

Наплывают полегоньку сумерки, а вместе с ними тишина, в которой каждый звук далеко слышен. Мычат коровы на окраине городка, побрехивают собаки, доносится музыка с танцплощадки. Я не спускаю глаз с поплавок. Он невозмутимо спокоен. Почему не клюет, почему? Там, в черной глубине, словно услышаны в сей миг импульсы моей души. Точно угадываю время подсечки. Удочка изгибается дугой, в пылу азарта забываю об осторожности, верхняя часть лески зависает на суку. И тогда вскакиваю в воду, зачерпывая ее в сапоги, лихорадочно тащу

рыбину на берег прямо за леску. Крупная, с золотистым отливом и крупной чешуей плотвица судорожно глотает воздух на сыром от росы песке. Бросаю ее дрожащими от волнения руками в подсачек. Совсем стемнело, когда, обжигая крапивой щеки, выбираюсь из кустов, бреду набитой тропинкой к дому. Ага, вспыхивает у воды огонек сигареты, узнаю по светлой шляпе мужчину, который давал мне доброжелательные советы.

— Ну как?

Он молча поднимает подсачек, в нем четыре крупные плотвицы.

— Раньше ловил, где ты, — говорит. — Там оно склад

нее будет, но и тут вроде ничего. Ну, а у тебя? — интересуется.

В подсажке у меня тоже четыре плотвицы и еще маленький елец.

— Нормалек, — вспоминаю понравившееся слово, улысанное от Николая.

— Я ж говорил, на шитика ловчей, браток, — продолжает незнакомец. — Человек хитреет и рыба тоже...

У самого дома обламываю несколько веток от ивового дерева, опускаю в воду. Знаю: утром понадобятся шитики, чтобы получился «нормалек».

## КТО КОГО ПЕРЕТЯНЕТ

Возвращался рейсовым сержинским автобусом из леса. Грибников среди пассажиров большинство. Корзины полны подосиновиков, волнушек, черных груздей. Впрочем, не все испытывали удачу в лесу. На стек-линских рощах подсадили двое со спиннингами. Шютные, прокуренные, с обветренными лицами мужики, производили впечатление бывалых рыбаков. Интересуюсь, как ловилось.

— На перетягах трех язей зацепили, — говорит один. — По кило и больше.

Ближние попутчики включаются в разговор:

— Разве язей на спиннинг ловят?

— Ловят, ежели на донку...

— Ежели на донку, то оно, конечно...

— А перетяг — это как? Это кто кого перетянет, да? Рыбаки с саркастической улыбкой переглядываются,

не участвуя в разговоре и, несомненно, ощущая свое психологическое превосходство. Они знают, что такое перетяг. К тому же им повезло.

Я тоже знаю, что такое перетяг. Это ловля верховой рыбы на реке вдвоем. Один со спиннингом — на левом берегу, другой, тоже со спиннингом — на правом. Катушки соединены единой леской, протянувшейся над водой, на ней несколько поводков с наживкой. Обычно кузнечики или стрекозки. Перетяг хорошо особенно на песчаных и галечных перекатах, в устьях рек, где любят обитать язи и голавли. Как правило, один из рыбаков наиболее активен, играет поводками, чтобы наживка то касалась воды, то поднималась. Он же делает подсечки, а напарник лишь отпускает или подтягивает по необходимости леску, меняет наживку, снимает рыбу — т. е. выполняет черновую работу. Чтобы никому не обидно и в равной мере испытать вдохновение, роль «игрока» и «подсекальщика» лучше выполнять по очереди.

Ныне перетяг в здешних местах не в моде — рыбы стало меньше. Случается, на двинских порогах ни одной не поймашь. К тому же берега заросли — вымочишься в воде, исцарапаешь лицо и руки... Мой совет — хочется испробовать перетяг в деле, не искушайте судьбу, выбирайте или чистое и высокое местечко за деревушкой Ерохино на Западной Двине, или речку Волкоте возле деревни Семчинки, что в Пенновском районе. Год назад на Волкоте нам повезло.

...Солнце проклюнулось. Холодные лучи его сочатся между стволов деревьев, серебра росу на лугу. Рыба начала играть, мы с напарником художником Валовым изготовились «к бою». Леревожу его, никогда прежде не ловившего, на перетяг, на лодке на противоположный берег! Поднимаемся вверх по реке, туда, где Волкота вытекает из Тороповского озера. В устье часто играет крупная рыба, но ловить ее на удочку — бесполезное дело. Будет поклевывать плюха, окушки, плотва, а язи... язи гуляют возле поплавок и не клюют. Слишком осторожный у них нрав.

Играем поводками, насадку обдирает уклейка. Несколько поймали, но это такая мелочовка — разве что коту. Мой приятель и от этого в восторге.

— Погоди, подсеку, — просит он.

Я не возражаю, мелочь ловить не хочется. Уходить, однако, не спешим, Неискушенный впадет в раздражение, начнет суетиться в поисках более удачливого места, вымотается, снасти оборвет и поедет домой без улова. Но я знаю, научен горьким опытом: спешить не следует.

Солнце осторожно поднимается над лесом, становится жарче, и в это мгновение чувствую: на реке происходят перемены. Ага, забулькала, завихрилась вода там, где касаются поверхности насаженные на крючки кузнечики. Мой напарник, заметив это, весь внимание. Вот дзенькнуло сильно по одному поводку, крючок на нем голый. Спустя несколько секунд поклевка повторилась, другой поводок утопило в воду, повело. Валов, как и договаривались, делает подсечку, и язычок граммов на триста, играя серебристыми боками на солнце, двигается вместе с леской к берегу. Это уже кое-что по сравнению с десятком худосочных, костистых уклеск.

Валов, пока я насаживаю кузнечиков, курит, потом истоиво крутит катушку, выводя поводки на центр речки. Теперь «играю» я. Поклевка следует сразу на два крючка, две плотвицы становятся нашей добычей.

— Странно, почему плотва берет, как верховая рыба?— удивляется Валов.

Что удивительного? Бывает, окунище хватит на перетяг или даже небольшая щучка. Но где язи? Мы настойчиво «играем» насадкой, однако проходит около часа, прежде чем леску сотрясает резкий рывок крупной рыбы. Поводок почти до основания уходит в глубину. Делаю подсечку, но поводок остается в воде — большая рыбина терзает его, испытывая на прочность, ходит кругами.

— Тяни! Чего медлишь?! — орет благим матом с другого берега напарник.

Я не медлю, тащу. Черт возьми! Вдруг леска идет ходко, легко выпрямляется над водой. Поводок, на котором сидел язык, болтается без крючка. С досады мы с Валовым бросаем спиннинги, высматливаем по «Беломорине», уже без настроения привязываю крючок на злополучный поводок. Продолжаем ловить без особой надежды. Но вновь мощно клюет, поводок стремительно уходит в сторону. Я лихорадочно кручу катушку, стараясь ни на мгновение не дать рыбе свободного хода. Ведь я знаю, почему ушел предыдущий язык: дал послабление, сделал секундный перерыв, этого было достаточно, чтобы язык оборвал леску.

Соображаю, как же мне протащить добычу сквозь прибрежные водоросли. Они явно создают фактор риска. Поводок влетает в траву, внутри у меня холодеет. Язык запутывает леску в осоке. Я не выдерживаю, кидаюсь в воду, подбираюсь к поводку — там мне уже по горло, беру леску в руку, подтягиваю осторожно к себе. Нет, рыба не сошла, она еще здесь, удача еще возможна. Приподнимаю леску, пытаюсь выпростать поводок из воды, чтобы язык хватанул воздуху и ослаб, но... вновь проклятая, необычайная легкость ощущается в леске. Язык уходит. Огромный, килограмма на два. Уходит под самым носом. Я едва не плачу. Валов бессильно падает на спину, в отчаянии трясет ногами.

Вылезаю на берег, весь мокрый. Привязываю но вый крючок заместо оборванного, насаживаю кузнечика, размышляя: поводки-то слабоваты, надо леску ноль три заменить на более толстую.

Теперь я подсекаю, ладно,— просит напарник.

— Если будет чего. Интересно, повторится ли столь сильная поклевка?



Повторилась. Валов, как ни в чем ни бывало, крутит катушку, спокойненько выволакивая к своим ногам килограммового красавца. Без слов бросает его в кошелку, насаживает кузнечика. Теперь я накручиваю катушку, выводя поводки на заветное местечко, по клева нет. Неожиданно налетел шквалистый ветер, принес тучу, заморосил вьедливый, почти осенний дождь. Вопреки всему мы ловим еще долго. Нас согревает пусть маленькая, но удача. Нас согревает мысль, что удача может повториться. Увы, чудеса на рыбалке случаются редко. Возвращаемся под дождем на росстани, в маленькой будчонке два часа дожидаемся автобуса. Пассажиры, увидев в садке язей, интересуются:

- На Волкоте, да?
- На Волкоте,— степенно говорит Валов.
- На перетяг, да?
- На перетяг.
- И кто ж кого перетянул?
- А черт его знает,— улыбается Валов.

Я-то знаю, перетянул он. Попробуйте ловить на перетяг. Может, вам повезет больше.

### ДНИ ОКУНЕВОГО ХОДА

Дом мой стоит на берегу, в десятке метров от воды. Река в этом месте тиха, задумчива, на берегу высокие липы — их отец привез со станции Грустынька и посадил, когда мне исполнилось пять лет. Кажется, выйди с удочкой, забрось в заводь у мосточков, сразу последует поклевка. Нет, давно ушла вместе с детством эта пора. ПФмню, скажет мама: сынок, полови рыбки — за час пару щучек зацеплю на живца, а сейчас полдня, бывает, простоишь — уклейкой не разживешься.

Но случаются чудные дни, в которые словно возвращаешься в детство, к былым роскошным рыбалкам. Это дни окуневого хода, когда окунь, нагуляв жирку в реке, собирается в стаи и идет вверх по течению в Бобровецкое озеро. Не проворонишь — будешь с уловом. Особливо, если ловить не на червя, а на живца — мелкую рыбешку, называемую в наших краях быстряшкой, или на пескарика. Водятся быст-ряшки чаще всего в устьях ручьев — их в Западную Двину впадет великое множество, а пескарики на песчаных отмелях рядом с быстрым течением.

Дни окуневого хода — истинный праздник для рыбака, благодарение за все его предыдущие неудачи и огорчения. Впрочем, проворонить их немудрено, ибо в каждый год они не совпадают. Ждешь, что пойдет с 25 августа, а прошел, оказывается, 18-го или наоборот. Так что в эту пору здешние рыбаки то и дело спрашивают друг у друга: «Ну что, не идет еще?»

Нынче я, кажется, не опоздал.

— Пошел горбач-то,— позвонил мне давнишний приятель.

Утром другого дня накопал баночку червей, накачал старенькую, всю в заплатках резиновую «двухместку», положил в нее чиненую-перечиненную телескопическую удочку, бидончик для живцов, термос с крепким чаем, пару бутербродов, сунул в карман запасные крючки и грузила и отправился.

Туман довольно густой, от реки тянет холодом, по ней медленно плывут опавшие листья, на берегах алеют рябиновые гроздья — осень скоро. Настроение бодрое, но повод испортить его не заставил ждать Пескарики за Кушелевским мостом не клевали, хоть ты тресни. Больше часа потратил зря. Что ж, придется ловить на червя.

Причаливаю напротив газозаправочной станции — здесь в реку впадает ручей, перед ним большая, вся в кувшинках и ряске заводь. Делаю первый заброс — почти мгновенно следует характерная для окуня поклевка,

поплавок неукротимо идет в сторону. Подсекаю, не давая рыбе заглотить червя. Намучаешься выдирать крючок из ее нутра. Затем еще один горбач становится моей добычей. Начало внушает оптимизм, однако он быстро улетучился. Незаметно подкрадывается привычный для этого времени года дождь — сыплется, словно манная крупа, сквозь ситечко. Обычно в скоротечный дождь клев не прекращается, но обловил заводь вдоль и поперек — поклевки больше нет. Пробую ловить быстряшек в устье — без толку.

Плыву вниз по течению. По берегам привлекательные заводи, особенно справа, но в кустах притаился рыбацк в длинном плаще. Делать тут нечего, пусть ловит спокойненько. Меня манит Ко-шелевка — местечко километрах в шести ниже Андреа-поля. Когда-то окуп там водился в изобилии, сейчас его значительно меньше, но счастливчикам везло и в последние годы.

Вот и Кошелевка. Яркая зелень сосняка перемежается желтизной увядших берез. Прибрежная местность на левом берегу представляет собой ровное, похожее на стадион плато. Заякорюсь перед заводью. Поклевки нет. Меняю червя, меняю «пору» — бесполезно. Неужели дождь все испортил? На часах лишь половина девятого. Спускаюсь немного ниже, забрасываю под бережок. И... началось! Вытаскиваю окуня граммов на сто пятьдесят, за ним другого, третьего, четырнадцатого! Примерно за полчаса набил полкошелки, прежде чем клев угас.

Можно грести домой, да не хочется. К тому же зацепил пескаришку. Азарт, сильнее здравого смысла, заставляет немедля забросить на живца, хотя крючок мелкий — щуку и крупного окуня вряд ли возьмешь.

Убиваю уйму времени, живец становится вялый, опять ловлю на червя. Есть золотое правило — повезло на одну насадку, на нее и лови, не дергайся, не суетись. Иначе удачи не видать. Пренебрег и получил урок. Сколько ж надо таких уроков? Впрочем, удача мне уже улыбнулась. Разве этого мало?

Прячу лодку в кусты, сложив в нее снасти и добычу, и отправляюсь проверить грибные местечки. Но седьмое чувство заставляет вернуться. Привязываю к леске второй крючок, насаживаю на оба по несколько крупных червей, лишь тогда ухожу со спокойной душой — авось хватит окунище или голавль. Возвратившись с полиэтиленовым пакетом лисичек, ищу на воде поплавок. Нет полавка! Сердце беспокойно стучит, бросаюсь к удилищу и... разочаровываюсь. Течение прибило поплавок к берегу, я не заметил его в тени ольховой ветки. Крючки, однако, голенькие, это обстоятельство внушает надежду. Вновь насаживаю червей, забрасываю подальше и, решив дождаться вечернего клева, вновь ухожу в лес.

Картина повторилась. Пока бродил по брусничнику, черви съедены. Кто озорничает? Пескари, мелкая плотва? Небо к вечеру чистое, солнце катится к еловым макушкам, жизнь на реке оживилась. Вижу, на другом берегу гоняет малька окунь, мгновенно снимаюсь с места, сбоку подкрадываюсь к окуневому пиру. Забрасываю под кувшинки, поплавок сразу повело. Окунь берет жадно, резко. Поймал семь штук в считанные минуты. Меж тем окуневое пиршество переметнулось в заводь, где я стоял раньше. Возвращаюсь не зря. Клев, хоть и не очень частый, но стабильный. Еще с десятков полосатых хищников добавились в увесистую уже кошелку.

Жор прекратился с наступлением сумерек. Смотрю на часы — скоро десять. Над водой струится туман, наполняет прохлада, в траве пробуют деревянные голоса коростели. Гребу вверх по течению домой. Когда рыбалка везучая, это совсем не утомительно. Это утром будут стонать плечи...

Мать, глядя на мое искусанное комарами лицо,

тяжело вздыхает:

— Мученик.

## НОЧНЫЕ ЛЕЩИ

Земляк мой Юра Бредняков, сорока пяти лет, слегка флегматичный с виду, седой, как лунь, завзятый рыболов. В любое время влечет его из Твери в родимую сторонку. Разве крюк — триста верст до Андреаполя, когда вертятся в памяти громадные сизобокие лещи, выловленные на Бросненском озере, десятикилограммовая щука с замшелой аж головой, взятая на блесну на озере Коростино, отливающие золотом красноперки, охочие до червя-навозника на Баталовском озере? Эх, сторона-сторонка андреаполь-ская! Тихо, неназойливо память о тебе, словно незамутненный ручеек, журчит, журчит... И сколько нас таких, покинувших свою родину, но всегда думающих о ней, сосчитать трудно.

Больше всего нравится Бреднякову ловить на донку с резиновым амортизатором. Как-то выдалось свободное время, записал его короткий и, быть может, поучительный рассказ:

— За ночь, бывает, до тридцати лещей беру,— невозмутимо говорит Юра.— Иные до трех кило, бока сизые, чешуя, как полтинник. Место у меня любимое — на Бросненском озере, возле разрушенной церкви. Глубины в нем — громадные, подводный флот держать можно. По справочникам — сорок два метра, местные же говорят, на Никольских плесах до ста и больше. Там же, где я ловлю, восемь-десять, не больше. Самая, как известно, лещевая глубина. И тишина кругом. Домишко один всего жилой, дорога худая, на «Жигуленке» не враз и доедешь, медведи шастают.

Приезжаю под вечерок, располагаюсь поудобнее, чтобы ночью не суетиться. Засветло еще «резинку» разбираю, червей наживляю и ставлю. Поводков пять-шесть, а к крайнему поплавочек поярче на уздечке. Когда донка поставлена, он всплывает—видно, куда подкормку бросить. Без подкормки-то ни-ни,— продолжает он.— Это уж проверено... Так вот, сажусь в лодочку, от поплавок по линии заброса прикармливаю. Крупицей отварной, хлебushком, тестом. Для запаха сухого хлебного кваску подмешаю. Обычная прикормка, доступная.

Важно поклевку хорошо видеть. Иные колокольчик вешают, а я не люблю. Проще делаю — там, где донка идет от колышка с берега, вешаю на леску деревянную палочку. Расщеплю ножичком и на самое чуткое место. Когда лещ берет, она качается. Чем крупнее тем осторожнее берет. Качнет — отпустит, качнет — отпустит. Это он так червяка засасывает. Глаза сломашь, пока выглядывашь, когда подсечку делать. Чтобы видать — фонарь «летучая мышь» рядом ставлю. Лучше, конечно, в закрытый с боков ящик, чтобы на воду отблеска не было.

Подсечку короткую делаю, но резкую. Потом мягко тащу, чтобы поводки не оборвать, но уверенно. Послабление ему нельзя давать, а то заходит кругами. Выволочешь — намаешься, пока усмиришь. Силищи в нем, если крупный, до дура. Мелких, случалось в Лучанях по пяток за раз тащить — другая картина.

Что еще важно — не суетиться, не паниковать. Бывает, в первую ночь — совсем пустой, ни одной поклевки, а во вторую — только и гляди, одна за другой. Прикормка-то не сразу результат дает.

Ну, что еще,— размышляет он, вспоминая премудрости ночной охоты на леща.— Конечно, от погоды зависит, это уж, как упакаешь... Шума не делать, вина много не

пить... Слушай, чего на слово верить-то? Поедем на следующее лето — сам все испробуешь, во всем убедишься. Поедем?

Поедем коли будем живы-здоровы. После Юриного рассказа как не поехать? Ведь трехкилограммовых лещей я еще не лавливал...

## ВЕТЕР-РЫБОГОН

Приехал по делам в Дмитрове, деревеньку на берегу Лучанского озера. Красиво тут—голубая ширь до горизонта, а на ней высокие зеленые шапки — острова. День стоял солнечный, с озера устойчиво тянул теплый ветерок.

— Порыбачу, пока вы ходите,— сказал мне шофер — высокий, с непослушными вихрами парень, по имени Валентин. Принялся собирать бамбуковую трехколенку.

К вечеру, управившись, я возвратился к машине. Неподалеку, зайдя по колено в озеро, ловил рыбу Валентин. Лихо шуровал, подсекая одну за другой крупных плотвиц. Ведро на берегу было доверху заполнено.

— Обловился малость,— спокойно улыбнулся он — Поедем что ли?

Куда там! В душе у меня засвербило, мигом скинул ботинки, закатал штаны, взял из машины вторую, покороче, удочку, зашел в воду, теплую, как парное молоко, и так же, как и Валентин, принялся выхватывать плотвиц. Клев был сумасшедший, сердце от радости ухало, а трава на берегу, куда я бросал для экономии времени рыбин, вся серебрилась.

Когда кончились черви, Валентин перестал ловить совсем, я же сбежал к ферме, набрал десятка три навозников и продолжал. Он тоже не выдержал, говорит: «Давай, как в баскетбольном матче, вытащи ты — очко в твою пользу, я — в мою». Бесшабашная эта «игра» увлекла нас. Лишь при счете 104 на 102 в пользу Валентина я сдался — рука устала.

Через недельку, в выходной, упросил соседа поехать на Лучанское озеро на мотоцикле с коляской. Рыбак он зимний, но согласился, наслушавшись моих восторгов.

Денек был ничего себе, почти такой же, как тогда. Остановились там же, где в тот раз и Валентин, быстренько снарядили удочки, зашли в воду, забросили. А клева нет. Минут десять прошло, пока засек я мелкого окунишку, потом несколько уклек откуда-то взялись, их вытащил. И так и сяк пробовал, по самую грудь забрался в озеро — бесполезно. Все вокруг красиво — вода, как зеркало, кувшинки вокруг, а рыба спит или уша в глубину.

— Ведро, ведро-о,— укорил сосед с добродушной усмешкой.

Досадно мне, неловко перед ним, а доказать нечем. Так и покатали обратно с пустыми кошелками.

Посетовал Валентину на неудачу, он слушал, слушал и спрашивает:

— Ветер-то был?

— Ветер?

— Ну, конечно,— отвечает.— Это же очень важно. Когда ветер в бережок, клев хороший, потому как рыбу он гонит. Если нет — лучше душу не травить, с лодки только, у острова...

С тех пор всегда помню: на рыбалке очень важно, какой дует ветер, а еще — в берег или нет.

## НА ХВОСТ С ПОДТЯГОМ

Было это на Бросненском озере. Помнится, погодка стояла пасмурная, с северо-западным несильным ветерком. На

червя не клевало, как я ни ухитрялся. Наученный бывальыми рыбаками в этот раз прихватил с собой зимнюю удочку, несколько запасных мормышек. Рассказывали, ближе к осени на них неплохо ловится окунь. Что ж, попытаем удачу.

Отпускаю метра три лески с мотовильца, поигрываю мормышкой, на крючок к которой посадил кусочек червя. И несколько минут не прошло — кивок дернулся. Подсекаю, выживаю небольшого окуня. За ним другого, третьего... Клюет с ходу, без передыху, но крупной рыбы нет. Поймал около трех десятков, сбил охоту, стал думать, где бы это и каким образом взять окуня покрупнее.

А что если... Где-то я читал, что крупный окунь неплохо ловится на хвост. Взял снова поплавочную удочку, насадил на крючок отрезанный от мелкого полосатика хвост, сделал трехметровую «пору», забросил. Напрасные хлопоты — поплавок, как сонная тетеря. Сменил место дислокации, загреб ближе к берегу с наветренной стороны, где на воде зеленеют островки водорослей. Пробую заякориться — бесполезно, пять метров шнура уходят внатяг. Выходит, подо мной большая ямина.

Чем черт не шутит. Здесь ветер меня не достает, лодку не сносит, забрасываю наобум святых. Поклевки нет и впомяне. Потратил бесполезно полчаса, не вынимая лески, двигаю веслами, направляя лодку еще ближе к берегу. Не может быть, чтобы везде была такая большая глубина. И вдруг! Поклевка очень сильная, леска резко уходит в глубину, пугающую своей чернотой, останавливается и после короткой паузы смещается в сторону. Выждав с полминуты, делаю мягкую несильную подсечку. Давненько не чувствовал я на крючке такой тяжести. Удилище изогнулось, наконечник, того и гляди, сломается, однако добыча неотвратно движется к лодке. «Как же без подсачека?!» — пульсирует в висках тревожная мысль. Уж сколько раз нарывался, упуская крупную рыбу именно по этой причине, и опять...

Как бы там ни было, надеюсь на удачу. Недалеко от борта громадный окунище вырывается на поверхность, стремительно режет спинным плавником воду, отчего она журчит, как ручей. Держа удилище одной рукой, подвожу окуня к лодке и тут же подцепляю его другой рукой под жабры.

Удалось! От напряжения стонет спина, на лбу выступил холодный пот. Без раздумий, лихорадочно пытаюсь втиснуть его в жесткий подсачек, куда там — голова не пролезает в окошко.

Хватаю мешок, в котором вожу собранную лодку, опускаю в него рыбину, туго завязываю петлей из лямок — теперь никуда не уйдет. Мешок прыгает у моих ног, ловить дальше при таком дискомфорте невозможно. Подсовываю его одним краем под резиновое надувное сиденье и наконец-то соображаю, что крючок-то с леской и грузилом так и остался в пасти окуня.

Чтобы не тратить время, обрезаю леску, закрепляю новое грузило, привязываю новый крючок, насаживаю на него свежий хвост и опять ловлю. Странно, не клюет. Забрасываю с десятков раз, но поплавок спит на безмятежной воде. Как и прежде, не вынимая лески, слегка налегаю на весла и... поплавок вновь уходит вниз. Подсекаю, ощущая, что вновь мне крупно повезет, если удастся вытащить добычу. У лески достало прочности, чтобы я смог заволочь неистового горбача прямо в лодку.

Теперь понятно, в чем секрет. Окунь берет, когда наживка движется в воде, подобно блесенке. Взял одного, поменьше первых двух, потом одного упустил, потом... По ночам ко мне нередко возвращается

этот сон: большое красивое озеро, зыбкий вечерний туманец, изогнутая до нельзя верхушка удилища и вдруг... треск, наконечник обламывается, я тащу рыбину до рези\* в пальцах за леску, вижу огромную жадную пасть, выпученные глаза, и учача покидает меня. Окунь уходит, а другие больше не ловятся. Видно, вдоволь наделал я шуму, распугал всех, которые были.

С тех пор ближе к осени нет-нет и пробую ловить на хвост. Иногда удачливо. Впрочем, столь крупные, как тогда, ни разу не попадались.

## ПЛЮХА И ГЕНЕРАЛ

Всю ночь бодрствовал у костра. Подбрасывал в огонь сухие ветви, пил черный, как деготь, индийский чай, курил, изредка поглядывая в небо. Не нравилось оно мне. Тучи неслись, как оглашенные, то и дело загораживая луну, самолеты не летали, а трава на берегу была без росы. Знать, к дождю дело.

Однако разве помеха—дождь? Лишь бы клевало... Тысячу раз прав русский писатель Шмелев: «Только рыболовы знают, что творится в душе, когда подходишь на зорьке к заводинке, видишь смутные камыши, слышишь сонные всплески рыбы, и расходящийся круг воды холодком заливает сердце». Правда, в то утро рыба играла вяло...

Так и быть, в пятом часу зарядил — мелкий, настырный, по-осеннему знобкий. Вместе с дождем пришел тягучий, как жевательная резинка, рассвет, и я увидел, что на противоположном берегу — там, где Волкота вытекает из Тороповского озера, объявился еще один рыбак. Он сидел под навесом и, кажется, наблюдал за донкой с амортизатором. Во всяком случае, от колышка у его ног тянулся в воду шнур. Рыбак, видимо, приехал поздно вечером. Около полуночи было слышно, как гудела машина и мелькал свет фонаря. Я в то время возвращался берегом от деревни Семчинки.

Дождь не ослабевал. У меня была немудреная от него защита — непромокаемая штормовка да кусок полиэтилена, чтобы закрыть колени в лодке. Особо на успех не надеялся, но все же подкачал спустившую за ночь лодку, взял удочку с червями, заплыл в устье, в приметное с давней поры местечко. Опустил крючок за травкой на течении, оно подхватило леску, понесло. Тут же последовала поклевка, и — «серебристая плюшка трепыхается в носу лодки. За ней другая, третья...

Никогда еще прежде плюха не клевала у меня столь жадно, как в тот памятный дождь. За каких-то полчаса все дно лодки было усеяно живым серебром. Иногда я бросал взгляд на берег, в сторону брезентового навеса, под которым сидел рыбак, ловил его внимательный взгляд, но словом мы так и не обмолвились.

К полудню накатила огромная темно-синяя, со зловещими черными отливами, туча, разразилась таким ливнем, что невмоготу — поплавка не видно за водным частоколом. И тогда тот, с берега, проникшись, видимо, сочувствием ко мне, крикнул:

— Эй, давай сюда?

Я молча откликнулся на приглашение, вытащил лодку на траву, забрался к нему под просторный навес.

— Здорово у тебя, я видел,— человек протянул мне крепкую, с ухоженными ногтями ладонь.

На вид он был лет пятидесяти. Плотный, кряжистый — со смуглым, слегка одутловатым лицом. Экипировка у него оказалась, что надо — теплая летняя куртка, прорезиненные штаны, сапожки с широкими короткими голенищами. Сидел он на удобном матерчатом креслице, рядом с которым стоял деревянный чемоданчик.

— У меня,— продолжал он,— ни одной поклевки, все черви целы. Ну да бог с ним,— улыбнулся радушно, открыл крышку у чемоданчика, извлек фляжку

в матерчатом чехле, потряс ею в воздухе.— Давай, друг, по граммულке, не то заболеешь на такой холодрыге.

Мы «приняли по граммулке», закусили бутербродами, шоколадом.

— Сервис на рыбалке не последнее дело,— заметил он.— Особливо, когда не везет. Ну давай еще по одной. Добрый коньяк-то, хорошо греет.

Туча ушла за горизонт, дождь прекратился. Я поблагодарил хлебосольного рыбака и переправился на свой берег. Вскоре увидел: выскочивший из леса УАЗик подкатил к навесу, из машины выскочил человек в такой же куртке, что и мой благодетель.

— Ну как, товарищ генерал?— донесся хриловатый голос.

Незнакомец, просидевший всю ночь под навесом, досадливо махнул рукой. Они быстро собрались и уехали. Я тоже собрался и пошел вниз к Семчинкам, куда за мной тоже должны были приехать.

— Слушай, ну ты даешь,— удивился мой товарищ — В такую погоду столько поймал.

— Плюха любит дождь,— поведал я ему убежденно, ощущая теплую, слегка дурманящую истому от геральдского коньяка.

### ХИТРАЯ РЕЧКА

В начале лета наведаясь в гости давний знакомый из столицы. Решил недельку порыбачить, мозги развеять от научных будней. Снасти у него шик: удочка телескопическая японская, леска в ней коническая, чтобы забрасывать далеко, поплавок швейцарский — прочный и чуткий, крючки кованые и тоже иноземные — кажется, из Таиланда, катушка на удочке югославская. В наших, не заезженных столичным братом, местах такие снасти редки.

— Где твоя хваленая Волкота?— спрашивает наутро. Трогаемся на его легковушке в путь. Ехать до устья Волкоты километров тридцать, из них пятую часть плохой лесной дорогой. Приятель не обеску-ражился, одолел на новенькой «девятке» и высокую колею, и лужи, разлившиеся после недавних затяжных дождей. Вырулили к устью — слева спокойная озерная ширь, из нее вытекает, вся в водорослях, речушка с прозрачной водой.

— Ну вот, приехали...

— Чур я сам, без подсказок,— упреждает меня москвич.

Что ж, без подсказок так без подсказок. Пока он накачивает резиновую лодку, ухожу с трехколенкой по берегу, заросшему ольхой, орешником, малиной. Вот и первая остановка — между двух ольховых кустов струится узенькая полоска чистой воды. Опускаю в нее леску, поплавок лихо несется по течению и уходит в воду. Чувствую, не зацеп, подсекаю. Оку-нишка попался. За ним другой. Потопал метров пятьдесят по сырому лугу, вижу посреди кувшинок малюсенький черный пятючок— осторожно в него забрасываю. Грузик на леске для точности утяжеленный. И минуты не прождал, клюнуло — плотвица сорвалась. Жалко, больше здесь клевать не будет — много шуму наделал. Впереди, на повороте реки — приятная луговина, на ней одонок. Бережок крутой, обрывистый, река, кажется, чистая. Но чистота эта обманчива.

Что ни заброс, то зацеп, поскольку со дна в изобилии растут водоросли. Зная это, пускаю поплавок под самый бережок, где быстрое течение. Минут пять ушло — пара окуней добавилась в подсачке. Не тратя время, подбираюсь к заливику, усеянному кувшинками, вода в нем стоячая, темная из-за илистого дна. Забрасываю в одно окошко, другое — красноперка клюнула, подсек удачно, затем

включились в дело мелкие окунишки. Нет, так не пойдет. Сместился влево, снял сапоги, зашел по колени, нацелился в новое окошко—выловил крупную красноперку. В этой заводии она всегда клюет, но почти никто из заезжих рыболовов в ней не ловит, боясь оборвать леску, зацепившись ею за кувшинки. А я не боюсь — приноровился.

Сотню метров отмахал по сухому берегу к деревне, остановился у Мишкиного омута. Удачное для меня местечко. Окунь, плотва клюет почти всегда, иногда язь хватит. На этот раз повезло не очень — не больше десятка рыбин. Что ж, на том спасибо. Разворачиваюсь, иду по тем же местам, но медленнее. Увижу свободное от водорослей пространство — непременно забрасываю. Окушок в окушку, плотвичка к плотвичке, красноперка к красноперке... Главное никакой остановки, на Волкоте рыбака ноги кормят. И голова, точнее — опыт. Вообще это очень важно — знать речку, на которой ловишь. Ведь сейчас мой столичный друг, очарованный красотой устья, наверняка безуспешно пытается счастья, у меня же полсадка — килограмма три-четыре. Помнится, и сам сколько обманывался, прежде чем не познал характер Волкоты.

Выхожу к устью—так и есть, приятель сидит на лодочке, уныло склонив голову и не глядя на поплавок. Я молча кладу садок под машину в траву, ношу сушняк из ближнего леса, развожу костер. Совсем стемнело, когда москвич сдался, поплыл к берегу.

— Какая к богу рыбалка? Я и туда, и сюда. Играет, а не берет.

— Почему это,— не соглашаюсь.— Рыбалка как рыбалка,— достаю увесистый подсачек.

— Ну, даешь,— конфузливо улыбается приятель.— Речка-то — переплюнуть ничего не стоит.

За разговором решили — утром он пройдет по моим местам, которые я ему подробно обрисовал, а я останусь попытать счастья на озере. Договариваемся ловить до обеда.

Погода вязкая — ни дождя, ни солнышка. Сделал несколько забросов в заводии, где ловил москвич, убедился — пустое дело. В такую погоду, как говорят в наших краях, «вся рыба в берегу». Посему загнал лодку в тростник, стал ловить на мелкую «пору». Народная мудрость не подвела — вяло клюнуло, повело поплавок — подсекаю подлещика. Жду долго, минут двадцать — опять поклевка, и еще один подлещик мокрит слизью мои рыбацкие штаны. До обеда ни шатко ни валко вытащил семь штук, два сорвалось. И то ладно по такой погоде. Интересно, как там на Волкоте мой гость? Возвращаюсь к машине, укладываю лодку в мешок, собираю снасти, валяюсь безмятежно на траве.

Вскоре он выбирается из кустов с изможденным лицом, в сердцах швыряет свой «телескоп» под ноги.

— Ума не приложу, как ты вчера поймал. Я четыре крючка оборвал, два поплавка, наконечник сломал!..

Я знаю, мой товарищ не дилетант в рыбалке — ловил катранов и кефаль на Черном море, форель в горной речке на Кавказе. Но что это значит по сравнению с Волкотой и другими, ей подобными среднерусскими речушками? Внешне они неброские, неприметные невелички, однако у каждой свой нор, свои особенности. Хочешь взять рыбу — уважай речку, познай ее характер. Иначе получишь горький урок.

Собственно, подобные уроки и получают каждый год приезжающие сюда дикарями москвичи. За исключением тех, кто хорошо тут освоился. Днями сидят, бывает, в устье, на озере, разъезжают на моторках с шикарными снастями и всегда удивляются, как можно ловить на Волкоте рыбу? Можно и весьма неплохо.

Два дня спустя мой друг убедился в этом — высидел на Мишкином омуте таких двух горбачей, каких и



я никогда там не лавливал.

### ОШИБКА

Миг беды, как и миг удачи, порой непредсказуем. Сколько часто мы оказываемся лишь на волосок от них. Проскользнут рядом, обожгут будто бы ненароком и забудутся со временем.

В прошлом году Алешке, моему сыну, на Волкоте здорово повезло — поймал несколько крупных окуней. Воспоминание об удаче вдохновляет его и в это лето.

— Поедем на Волкоте, поедем на Вол коту,— слышу от него несколько дней.

На счастье объявляется родственник Анатолий — за двое суток одолел на новенькой, только что купленной «Ладе» две тысячи верст от Мурманска и тоже рвется на рыбалку именно сюда, на любимые свои местечки. Анатолий сосредоточен, деловит и почти всегда удачлив. Лишь приехали, натянул до подбородка японские сапоги-костюм, забрался по грудь в речку и пошел, куда нравится.

У нас таких сапог нет, поэтому уходим ниже к деревушке Семчинки, где сухие и доступные берега. По воде расходятся круги, рыба играет лихо, но клюет средние и одна мелкота — окунишки, плотвички. Так себе, в общем-то. Проходит час, другой, а в садке не густо.

По реке продираются на плоскодонке двое деревенских — видно, сети ставили.

— Эй, мужики, там одного, в сапогах, не видели? — спрашиваю.

— В красной шапочке, что ли?

— Ну да.

— Ви-идели,— дружно кивают мужики.— О-от та ких,— один из них, помоложе, рубит ладонью по локтю,— язей хапает.

Чувствуется, не шутит. Настроение у нас с Алешкой минорное, собираем удочки, возвращаемся вверх. Издали алеет над рекой красная шапочка — Анатолий стоит в воде почти там же, как и заходил. Аккуратно забрасывает на середину, где деревенские сделали прорез в тине, чтобы забрасывать сети.

— Дядь Толь, поймал?— спрашивает Алешка. Анатолий, не спуская глаз с поплавок, достает из садка небольшого язья.

— И все?

Он поднимает садок, в нем ворочается еще один, огромный — килограмма на два — язиче.

Ну что нам остается? Солнце еще высоко, Анатолий до темноты наверняка из воды не выберется. Скрепя сердце разбираю вновь удочку, забираюсь по пояс в реку, смутно надеясь на удачу. Сын остается на берегу, наблюдает сразу за нами двоими. На удивление спорко стала клевать плотва — чем глубже, тем крупнее. Захожу подальше, забрасываю — поплавок уходит «на потоп», рука произвольно делает подсечку, удочка сгибается.

— Упустишь, не прощу,— кричит с берега Алешка. Не упустил. Не язь, однако, здоровенная плотвица —

такие на Двине ловятся лишь на донку. Алешка радостно пляшет на берегу. И тут я делаю непростительную ошибку. Мне хочется быстрее забросить туда, где клюнула эта плотвица, и я с размаху бросаю ее на берег. Бросаю и сразу же осознаю, что там, в осоке, сыро, путано, и рыба может пропасть.

Сын несется за упавшей рыбиной и отскакивает в сторону.

— Ты чего? — недоброе предчувствие шевельнулось в груди.

— Змея,— говорит он без страха, но с интересом.

— Змея?!

Мигом выскакиваю из реки, бегу к сыну. Он стоит перед гнилой бревнушкой, оставшейся от мостика через ручеек. На ней, свернувшись в круг, лежит жирная коричневая, с черными зигзагами на спине гадюка. Рядом, в ямке с черной болотной водой, трепыхается плотвица. Гадюка словно не замечает ни нас, ни рыбину — размечталась, видно, на солнышке.

— Папка, я ее удочкой прогоню,— говорит Алешка.

— Не надо, она здесь хозяйка.

— Жалко,— вздыхает он.— Такая рыбина. Анатолий меж тем выбирается на берег, говорит, что пора бы собираться домой. Рассказываем ему наперебой о змее. Он не удивляется.

— Да там их не одна. Там их целый гадюшник. Пусть себе живут.

— Дядь Толь, а как ты язя поймал?— спрашивает Алешка.

— Ну как. Очень просто,— солидно, растягивая слова, отвечает он.— Стою, понимаешь, Алеш, у берега, вспоминаю — вроде бы под кустом в прошлом году окунь крупный брал. Забрасываю — чувствую вроде как зацеп. Я удочку вверх — вижу: леска струной и в траву пошла. Я сильней тащу — у него голова высунулась. «Ну,— думаю,— раз воздуху хватил, куда теперь не уйдешь». Леску рукой в натяг держу, сам к нему подбираюсь. Подобрался, сразу его за жабры и в садок. Обычное дело.

— Да, обычное,— с сожалением за нашу неудачу говорит Алешка.

Мы едем домой в темноте, долго одолевая лужи в перелеске, и я думаю: «Что, если бы Алешка не заметил змею и она бы его укусила. Б-р-р». От этих мыслей не по себе. Как хорошо, как удачно все обошлось.

— Ты меня прости, сын?— спрашиваю.

— За что?

— За то, что плотвицу к змее бросил.

— Прости-ил,— говорит сын великодушно, думая уже о чем-то другом.

## ПРИНОРОВИЛСЯ

Щуки в Западной Двине и Волкоте водятся и немаленькие. Этим летом напротив моего дома на живца выудили хищницу на шесть килограммов. Я тоже люблю ловить на живца.

В июньский полдень прикатил на велосипеде к Ерохину, деревушка километрах в пятнадцати ниже Андреаполя. На указателе значится не Ерохино, а Ерохима. «Пошутили» поляки, строившие бетонную дорогу к нефтеперекачивающей станции. Провели, видимо, не без умысла аналогию с Хиросимой. Основания есть — у Ерохина унылый вид и никакой перспективы, хотя природа вокруг удивительно красива — березовый и хвойный лес, малиновые делянки, моршковый мошок, брусничник, и совсем близко, в полсотне метров, За-падная Двина.

Правее деревни река делает полукруг. Здесь она довольно глубока — метров до четырех. Лет двадцать назад один мой знакомый успешно лавливал на этом месте угрей, ставя переметы на ночь. Теперь об угрях только легенды, но язь, голавль, окунь и ьцука держатся стойко. Наперекор тотальной химизации, браконьерству, все более изощренному с развитием технической мысли...

Но с пескарем — проблема. Не знающий реки умается, ни одного не поймает. А без пескаря, какая живцовая рыбалка? Пескарь — живец классный, превыше уклей и быстрянки. Разве что елец, окунь и

ерш могут сравниться с ним по живучести. Но на окуня и ерша щука берет хуже. Мое преимущество — я знаю, где пескари, я знаю, где они клюют всегда, независимо от погоды. На окраине Ерохина в Двину впадает Лососня — речушка с прозрачной студеной водой. Некогда в ней водилась форель, именуемая по-здешнему лосоской. Сейчас лососок мало — ловят их чаще всего в мае, зато пескари в устье речушки в достатке. Войдешь по колени, помутить воду, вороша ступнями донный песок, набежит прожорливая стая.

Поставил ведро на берегу, забросил в пескариное местечко — поклевки одна за другой. Жаль, крупноват пескарь—нагулял жиру за лето, такого окуню не заглотишь. Впрочем, собрался-то ловить щук. Для этого, кроме живцовой бамбуковой удочки, прихватил с собой телескопическую — с упругим и сильным наконечником. Леска на ней ноль четыре, поводок двойной, поплавков больше обычного раза в три — из пенопласта, крупный двойник. Опытом проверено — посадишь живца на мелкий крючок—учащи не видать, живец останется в щучьем брюхе, крючок вылетит сквозь пасть, как миленький.

Пошел от Ерохина направо к омутам, глубина — от берега, течение спокойное, ельцы на середине поигрывают. Забрасываю за тросту, но не даю живцу в нее убежать. Иначе леску запутает, при подтяге оборвется — губа у пескаря нежная. Без толку ходил часа полтора — двух живцов потерял. Перехожу ручей — напротив деревни несколько хороших заводей, пробую в них. Сделал заброс, живец поиграл несколько секунд, и поплавок мощно повело дальше от берега. Сердце екнуло. Взяла... Неужели взяла? Взяла — это уж определенно. Леска туго, до звона натягивается. «Жаль, не прихватил подсачек», — мелькает мысль, но что теперь сожалеть?

Кажется, пора тащить. Мягко поднимаю удилище, а конец его гнется к воде — значит, щука не маленькая. Ощущаю по резким, неровным толчкам, как мечется она в глубине. Вывернулось на миг, мелькнуло желто-белое брюхо и исчезло. Подвожу хищницу осторожно мимо прибрежных водорослей, и тут она делает последний отчаянный рывок, срывая колечко на наконечнике, и стремительно несется в глубину. Ругаю себя худыми словами — видел накануне — слабо держится колечко, а не закрепил. Впрочем, паниковать рано — леска прочная, двойник надежный... Кручу катушку, опять выводю рыбку к берегу. Вот она тяжело вертхнула в прибрежной траве. Тащу дальше на луговину, падаю, оступившись, на колени — передо мной щучья пасть с торчащей из нее леской. Мгновение мы смотрим, тяжело дыша, в глаза друг другу, потом щука начинает прыгать. «Не-ет, теперь ты моя,— мысленно кричу я себе.— Моя-а-а!»

Аппетит приходит во время еды, а если хорошоберет рыба, во время ловли. Забрасываю, приделав колечко и насадив свеженького живца, в ту же заводь, вылавливаю еще одну щуку. Первая килограмма на два, эта — граммов на восемьсот, но тащить было, пожалуй, потяжелее. Поди их разбери, щук-то. Потом выше по реке быстро взял приличного окуня. Настроение славное, время, как говорится, детское, должен поймать еще. Должен...

Увы, везение кончилось. Допоздна бродил — одна заводь заманчивее другой, а щуки нет. Леску оборвал — пришлось заново снаряжать, пяток живцов потерял — уснули, но так ни разу и не «взяла», не пожелала. Сажусь на велосипед, еду домой, ощущая за спиной приятную влажную тяжесть. Знаю, неделя пройдет, снова засвербит в душе, потянет сюда, в щучьи заводи. И снова взволнуется, застучит сердце, когда уйдет под воду поплавок. Когда она там, в

глубине, заглатывает живца, ты еще не знаешь, большая она или маленькая, и ощущение азарта одинаково.

Всяк, впрочем, удит на живца по-своему. Трагически погибший несколько лет назад детский мой товарищ Женя Васильев не раз давал предметные уроки. Рыба, как говорится, шла ему в руки. В весенний жор по два десятка приносил в заплечном мешке. А везенье оттого, что речку изучил, как пять пальцев — где пескарь, щука, голавль. Был у него любимый мысок в Кошелевке — встанет в заколенниках, пустит живца по течению к широкой заводи, подтянет, опять пустит. Даже в глухой сезон щука не выдерживала, нагледевшись на живца, брала.

А однажды на песчанинских прудах видел я, как ловит знакомый шофер Марков. Забрался на остатки плотины, обстреливает из спиннинга заводи на расстоянии сорока-пятидесяти метров. Только вместо блесны у него крупная плотвица, насаженная под верхний плавник. Есть и поплавок — шарик из пенопласта.

— Берет, — спрашиваю.

— Угу. Шестнадцать взял.

— А я две всего.

— Приноровиться надо, — смеется Марков. — Тут та ким вот макарком, в другом месте иначе, по бережочку, да по заводьям с удочкой.

Смотрю, еще одну щуку тащит Марков-то. Спокойно так, с улыбочкой. Хорошо приноровился, а мне досадно — плохо приноравливаюсь...

#### ЛАКОМСТВО ДЛЯ ПОДЛЕЩИКА

Помню, заспорили в рыбацком кругу, ловится лещ в верховьях Западной Двины или нет.

— Что спорить? Сам видел — москвич на катамаране стоял, о-от такого ухватил, — показывает один невероятный размер выловленной рыбы.

— Сколь рыбачу, ни разу не слышал про лещей-то, что они в верховьях берут, — не соглашается другой.

— Леща, может быть, и нет, но подлещик был. Лет двадцать назад, пацаненком приходилось, — вступает в разговор третий.

Большая это наука — взять рыбу, тем более крупную, в наше время. Кончилась пора, когда можно было, прицепив к любой палке леску с крючком, насадить червя и быть с добычей. К сожалению, иные провинциальные рыболовы в ностальгических воспоминаниях отстают от столичных в технике выуживания рыбы. И я в былые дни никогда не лавливал с приманкой, считая, ненужная затея. АН нет, жизнь заставила. Как говорится, век живи — век учись.

Так вот, есть в верховьях лещ, тем более — подлещик. И брать их нужно с приманкой. Обычный хлебный мякиш посыпашь сухим кваском, добавляешь перловой крупы, все это перемешиваешь — приманка готова. Квас важен для ароматного запаха, крупа по мере того, как размякает хлеб в воде, отваливается от него, дразня рыбу.

...Бросил за спину мешок с резиновой лодкой, сунул в карман штормовки приманку, банки с червями и шитиками и коробку с запасными ключками и грузилами, приехал полчаса спустя на знакомое место — туда, где река вытекает из Бобровецкого озера. Берег сухой, высокий, заросший сосняком, лишь кое-где склонились над водой молодые дубки. Вечерок тихий, теплый, рыба поигрывает уже полегоньку, комарье стервенет.

В широкой округлой заводи со стоячей водой разбросал хлебные шарики и уплыл по другим заводьям.

Скудененький улов — пяток мелких окуней. И то ладно по нынешним временам. А солнце уж на еловые макушки садится — пора к прикормленному месту спешить. Остороженько, со стороны загреб в водоросли, чтобы

лодку не сносило, смотрю — там, куда приваду бросал, рыба не играет. Дно тут илистое, течения нет — верховая рыбка не держится. Тут подлещик хозяин, нередко плюха схватит — так местные рыбаки называют густеру. Глубина, знаю, небольшая — метра полтора, в половину ее делаю «пору», забрасываю на шитика. Поплавок становится торчком, замер на одной точке. Прошло минут пять, дрогнул слегка и замер, снова дрогнул и пошел нежно в сторону. Подсекаю подлещика. Насадил свежего шитика, забросил, выждал несколько минут — другого подлещика засек. Семерых выловил часа за полтора, пока темнеть не начало. Сыпанул, прежде чем сойти на берег, порцию прикормки для ночного лакомства.

Развел костери к, скоротал несколько часов, а утречком, до восхода, опять поплыл к своей заводи, набросал шариков, взялся ловить. Не часто, но клевало — еще три подлещика и несколько плюх добавилось к прежнему улову. Однако лишь солнце взошло, клев прекратился. Так уж повелось, вечером берет подлещик поздно, утром рано.

Что ж, можно и домой возвращаться. Не беда, что лещ не попался. В другой раз, возможно, повезет больше. Слышу шлепки по воде — несколько байдарок идут ходом вниз по реке. Притормозили, спрашивают, ловится или нет. Нет, вру, не ловится. Жалко мне своего местечка. Одно такое знаю, где подлещик держится в верховьях. Впрочем, чтобы поймать его, науку надо достичь: в какое время ловить, чем подкармливать, на какую насадку ловить, в какое место забрасывать. Сделаешь что-либо иначе, без улова останешься.

В споре том рыбацком я помалкивал. Не знаю, правильно сделал или нет?

## НА ЗАКИДУШКИ

Приехал из деревни Козловов старейший учитель Новиков — заядлый охотник и рыбак. Поговорили о том, о сем, чайку испили. На прощание он спрашивает:

— Как нынче с уловом?

— Неважно.

— Это уж точно. Браконьеры электросаками реку прошерстили... Слушай, а на закидушки не пробовал?

— Как это?

— Проще пареной репы. Берешь леску ноль пять, привязываешь крючок побольше, позанозистее, насаживаешь личинку миноги и бросаешь под корешек. Простенько и со вкусом,— смеется,— а главное — ловишь там, где с переметом и с удочкой не развернуться, куда рыба на ночь приходит.

В самом деле — проще некуда, настолько просто, что додуматься трудно. Не откладывая надолго, решил я совет Новикова на практике испробовать. И не где-нибудь, а в самом городе, возле железнодорожного моста. Ольха здесь густая, дремучая, бережок обрывистый, сразу от него глубоко. Накопал в местах с илистым дном десяток личинок миноги, нарезал леску на куски не более полутора метров, на один конец — крючок, на другой — заостренную топориком палку. Под вечерок отчалил от мостков, приплыл к мосту. Ставить закидушки решил с лодки, в самых недоступных с берега местечках. Колышек во дно, личинку на крючок. Все десять мигом поставил, домой возвратился.

Утром с рассветом приплыл, снимать начал. Вытаскиваю первую закидушку — насадки нет, ключок сломан. Сердце рыбацкое взволновалось — сам по себе не мог крючок сломаться, голавль или язь на такое способны. Вторую закидушку проверяю — личинка целехонькая, но вялая, почти уснувшая, на третьем — вся изжеванная, безжизненная. Четвертая... Вижу, туго натянутую леску водит по сторонам, чья-то черная спина режет воду кругами. Колышек в руки, ташу без раздумий — леска-то толстая, выдержит.

Красавец голавль граммов на шестьсот судорожно хватается ртом воздух! Давненько я их не лавливал. На следующем — тоже голавль, только помельче, затем окунь приличный... Больше всего удивило: на последнюю закидушку елец взялся — огромный, словно тихоокеанская селедка, которую нам в армии подавали к столу, как ни странно, с кашей. Я таких ельцов и не видывал в Западной Двине.

Килограмма полтора взял на закидушки-то, нормально. Так что, ежели выпало вам ловить на реке или на озере с заросшими берегами и есть у вас под рукой лодочка или сапоги-заколенники, не отчаивайтесь, когда не клюет на обычную удочку. Наделайте закидушек, заберитесь с ними в самые дремучие заросли, где нога человека не ступала, поставьте их под корешок. Рыба, как и зверь, подальше от человека держится.

...Новикова с той поры я не видел, не выпадало как-то. Увижу, спасибо скажу за простую науку.

## НЕПОЙМАННЫЙ СОМ

Изредка в наших краях проходят слухи. То поймали, мол, угря на порогах в верховьях Двины, то пуд форели взял заезжий рыболов на речке Лобнянке... Но больше всего слухов про сомов, хбтя водятся они у нас лишь в двух реках — Торопе и Меже. Год назад рассказывали: бросили мужики динамит в Сомин вир, что на Торопе, сомов всплыло — свиней неделю кормили в ближайших деревнях. Нынче говорят: пошли мужики с кригой по реке — думали, бревно попало, выбросить хотели, а это сом на тридцать килограммов. Разрубили — всем хватило.

Слухи будоражат душу, не дают покоя, заставляя в один прекрасный миг собрать рыбацкие манатки и двинуться в путь: авось не зря колоколят. Так и я однажды испытал судьбу на Торопе. Загодя прочитал все про сомов — про испытанный квок, про то, что вечером сом всплывает к поверхности и издает характерные звуки, что берет лучше ночью на лягушку, крупного живца и жареного цыпленка.

Вооружившись знаниями и двумя донками с миллиметровой леской и крупными тройниками, отправился. Ехать от Андреаполя километров пятьдесят. Народу в автобусе полно, знакомые интересуются, куда путь держу, на какое озеро, отвечаю уклончиво: видно, мол, будет.

Если скажу, что еду на Торопу сома ловить, все равно не поверят, посмеются. Какие, мол, сомы на Торопе — речка-то маленькая. Не речка — речушка в верховьях-то. Только я к скептикам отношусь скептически. Говорят так скорее дилетанты, не знающие Торопы. И в верховьях она местами широка, и омутов предостаточно. Не раз хаживал ее берегами, ловил в тихих глубоких заводях крупную плотву на шитика, видел, как играет на зорьке крупная рыба. К тому же ямину для ловли выбрал не по наитию, у здешних жителей кое-что разузнал. Там, где в кригу сом попался, собираюсь ловить.

От Воскресенского часа полтора шел пешком до моста через Торопу, свернул налево, на широкий и красивый луг, уставленный одонками свежескошенного сена. Двинулся дальше по набитой тропке вдоль берега, сразу попал в облачко мошкар. Облепила со всех сторон, набилась за воротник. Пришлось достать рипудин, намазаться. Мошкара пирует — это хорошо, знать к устойчивой погоде. Минут через сорок в лесу на изгибе реки остановился, увидел язя с отгрызенной головой. Выдра, должно быть, озорничала. Неподалеку и решил ловить — глухие, словно бездонные заводи приворожили. Озадачило, правда: ни одна рыбешка не играет, а мне живцы нужны, я для них штиков с собой прихватил.

Натаскал загодя сушняка из леса, пошел за живцами. На удивление быстро повезло — подцепил двух довольно

крупных плотвиц. Не мешкая, бросил донки. На леске тяжелые грузы, чтобы живцы не запутали снасть. Поплавки крупные, из белого пенопласта. Время еще раннее, солнце высоко, взялся плотву ловить на шитика в другой заводи. Нечасто, но ровно поклевывало — с десяток подсек, пока солнце за лес покатилось.

Пристроился у костерка, чаю вскипятил. Покуриваю потихоньку. Слышу, потрескивает в кустах, насторожился: вдруг медведь шастает, место-то глухое. Нет, не медведь, мужик с удочкой. Подошел, попросил закурить.

— На «резинку»? — спрашивает.

— На живцов донки поставил.

— Рыба тут есть, и крупная.

— Сом, говорят, есть.

— И сом... Тут не знаю, а на Мантихе водится,— смотрит с улыбочкой.— А ты че, сома решил взять, да?

— А кто попадется.

— Ну давай, давай,— он потопал дальше, в сторону большака. Прошел немного, обернулся.— Не вытащить будет, зови на помощь,— хитро щурит глаза.

Незаметно обняла все окрест ночь, я зажег фонарик, сходил к донкам, поплавки дремлют на воде. Вдруг где-то в стороне, слева, откуда пришел мужик, раздался какой-то странный звук, словно кто-то причмокивал на воде. Вмиг вспомнилось, что в теплую погоду сомы подвсплывают и издают похожие звуки. Я с фонарем пошел в сторону этих звуков. Вот они ближе, ближе, потом прекратились. Выключил фонарь, постоял, не двигаясь, звуки повторились. Вытащил одну из донок, перенес ее сюда, забросил при свете фонаря под другой берег, откуда раздавалось чмокание. Возвратился — тот самый мужчина сидит у костра.

— Я тут недалеко. Скучно одному. Разговорились о том о сем — о летающих тарелках,

о Ельцине. О рыбалке ни слова, держим про себя свой секрет. Загадочный какой-то мужик. Так слово за слово, рассвета дождались. Он опять ушел на свое стойбище, к своим донкам. Поплавок уже без фонаря виден, рассветает. Первая, как стояла, так и стоит, а вторая... О сколько их, горестных таких минут, было на рыбалке и никак к ним не привыкнуть! Комель удилища лежит на берегу, вершок утоплен в воде, поплавок не видно. Серце у меня так и подскочило — вижу, ведет вершок в сторону, приподнял удилище — где там, леска внатяг, как струна. Потом ослабла, к моему берегу пошла, остановилась. Решаю немного выждать: вдруг бросила рыбина живца? Подождал, берусь за удилище, на конце тяжесть, ни туда, ни сюда.

— Ну как, взяла?

Сосед мой, оказывается, объявился.

— Взяла,— говорю, а голос дрожит.

— Тащи тогда. Сом, не иначе.

Ташу изо всех сил и... берег под моими ногами обваливается, а я боком лечу в воду. Не отпуская удилища, лихорадочно выскакиваю на сухое.

— Здоровенный, собака,— сочувствует мужчина.— А ну-к дай, я попробую.

Как бы не так. Не-ет, сома я сам возьму. Снова ташу и даже сдвинуть не могу.

— Коряга, должно быть,— невозмутимо говорит мужчина.— Их тут много, на дне-то.

— Какая еще коряга? Я ж видел, как водило! Одежда вся ко мне прилипла, в сапогах хлупает,

но что мне до этого, если сом сидит на крючке!

— У тебя жилка какая?— спрашивает мужчина.

— Миллиметровка.

— Ну так тащи, выдержит,— советует он мне.— Только за нее и тащи.

Я вскакиваю в воду, хватаюсь за леску, наматываю ее на рукав штормовки и ташу, ташу... Сердце бьется, готово из груди выскочить. Мне чудится сом, огромный такой, пуда на два сомище, и как я еду с ним в автобусе, и как с завистью смотрят на меня пассажиры. И как я его сфотографирую и буду показывать всем знакомым в городе.

И тут... леска резко ослабевает, я падаю на берег, весь в иле, чумазый, как черт. Все у меня внутри разом обрывается. Мужик подскакивает, поднимает выпавшее из моих рук удилище, тащит леску на берег, и я вижу, что на крючке болтается плотвица и тащится здоровенный гнилой сук, отломившийся в воде от ствола дерева.

Мужик хохочет во весь голос и я тоже почему-то хохочу нервным таким, срывающимся хохотком.

— Надо ж, мать е так,— говорит он, успокоившись.— А я и сам подумал, что сом. Есть они тут, паразиты, е-есть...

Мы покурили, повздыхали, потом он ушел к себе ловить плотву, мне же ловить больше не хотелось. Наскоро обсохнув у костра, я пошел к мосту, остановил первую попутку и уехал домой.

В то лето я еще несколько раз ездил на Торопу. Непойманный сом не давал мне покоя. Мне почему-то казалось иногда, что, может быть, он, сом-то, и затащил тогда живца под корягу, ведь груз на леске был не маленький, живцу не под силу. Затем все как-то ушло на задний план за житейскими заботами. Но вот нынешним летом услышал опять, что поймали в том месте, где я был тогда, сома на два пуда, и зазнудило в душе. Нынче собираюсь поехать на Торопу.

## ОСЕННЯЯ ЗАБАВА

Октябрьский маросей шуршит себе да шуршит. Река, пронизанная им, казалось бы, безжизненна. Берега ее неуютны, все в пожухлой липовой листве. Что ж, прощайте летние забавы. Прощайте до следующей благословенной поры. Впрочем, и по осени есть у меня своя забава, есть день и утро, когда вновь возгорается в душе рыбацкий азарт. Случается это в пору глухого, тоскливого предзимья, когда уж и белые мушки закуролесили, и первый тонкий ледок по ночам обрамляет берега Западной Двины.

Выхожу пополудни в сапогах-заколенниках и штормовке из дому, прихватив с собой совковую лопату с длинной ручкой и алюминиевый бидончик. Иду берегом, мокря штаны в осоке, продираясь сквозь заросли облезлой черемухи, на которой кой-где остались хваченные морозцем терпко-сладкие ягодки. Вот и нужное место. Оставил бидончик на берегу, шагнул в воду поглубже, копнул лопатой ил, вывернул его на берег, стал разгребать — нет удачи. Снова выхватил лопатой кучку ила, за ней другую... Со стороны, конечно, странное зрелище для несведущего человека.

Наконец-то повезло. В очередной кучке ила сверкнула упругая матовая змейка, рядом с нею другая извивается, помельче. Бросил их в бидончик, заполненный водой — загрузились хороводом по стенке. Добрый час елозил по реке, пока не набрал два десятка. Спина под штормовкой вся мокрая, волосы слиплись на горячем лбу. Нелегкая эта работа добывать с речного дна личинок миноги. Тонну ила выволок, а, может, и больше, чтобы запастись драгоценной наживкой.

Теперь и за главное дело можно взяться. Достаю из чулана снасти, накачиваю резиновую лодку, переправляюсь на другой берег. Снасти, собственно, немудреные — капроновые шнуры метров по восемь, на каждом по три крючка и по гайке — груз, чтобы не сносило крючки



течение. Здесь, на левом берегу Западной Двины, немало ручьев, и там, где они впадают в реку, держится налим, любитель холодной и чистой воды. В эту пору по ночам он резв и азартен, выходя на свои охоты. Дно у берега каменистое с топляком, оставшимся от многолетних сплавов, и все это создает налиму вполне комфортные условия для обитания.

Забрасываю снасти, привязываю их к колышкам, колышки втыкаю в дно, рядом с берегом — так, чтобы не видно было постороннему глазу. Остается в волнении дожидаться утра. Как знать, может быть, за год и ушел налим с этих мест, может, появилось в воде нечто, что ему не по вкусу? Ведь год от года меньше налима в Западной Двине. Помнится, лет тридцать назад руками ловили под камнями, а теперешние пацаны этого и не знают. Однако чем труднее взять налима, тем интереснее рыбалка.

...Рассвет пришел холодный, но без дождя. Снова вытаскиваю со двора свою лодочку, подкачиваю, гребу в утренней ядерной тиши туда, где стоят снасти. В душе все еще вертится сомнение, ведь два последних года мне сильно не везло — всего-то по два мелких налимчика, коту пришлось отдать. Но были когда-то и удачи — так и стоит в глазах огромный двухкилограммовый, похожий на питончика, пятнистый хищник. Печень его заняла сковородку целиком. Неужто перевелись такие?

Тихо причаливаю к берегу и багорком подцепляю первый шнур. Беру его в руку и сразу ощущаю мелкое подрагивание — есть добыча. Неспеша выбираю перемет-тик, и вот он, первый в этом году налимчик. Граммов эдак на двести, за ним второй — такой же по величине. Удачное начало. Бросаю их в подсачек, плыву выше по течению. Увы, два последующих перемета пусты, хотя вьюны (у нас личинок миноги называют вьюнами) и не уснули, бодренькие. Осталось еще два места на быстрине напротив старого фильтра от водокачки. Пригибаясь под ветвями сиротливо стоящей ольхи, выхожу на укромный пятачок сухого берега. Шнуры видны в чистой воде, один почему-то снесло. Беру его в руки и чувствую, как мечется на другом его конце рыбина. Не медля вытаскиваю на берег и вижу на последнем крючке... шуку грамм на пятьсот. А налима нет, убоялся, видимо. Зато на последнем переметке еще три налимчика — они, словно близнецы с теми, двумя первыми. Жаль, не попалось ни одного крупного.

Пять налимчиков и щучка — будет хорошая уха или жаренка. И все же невесело на душе. Опять приходят на память былые деньки — бывало, отвернешь корягу — под ней налим, под другой — побоеха (так здесь именуют речных бычков). Когда я видел последнюю побоеху? «Пет семь назад... Что-то неотвратимо печальное происходит в воде, хотя нет в верховьях больших экологических отравителей. Думаю о том, что незаметно, но приближается время, когда угаснет жизнь в этой чудесной русской реке.

Умрет река, выживет ли человек?

**Кириллов Валерий Яковлевич**  
**МАЛАЯ РЫБАЦКАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ**

Редактор *Д. Борисов*

Художник *В. Варламов*

Технический редактор *Л. Богданова*

Корректор *Т. Нестерова*

Сдано в набор 20.05.91. Подписано к печати 21.10.91 г. Формат 84X 108 1/32- Бумага тип. № 2. Печать офсетная. Усл. печ. л. 11,13. Усл. кр.-отт. 11,34. Уч.-изд. л. 10,89. Тираж 10000 экз. Заказ 1751. Отпускная цена изд.-ва 4 р.

Малое предприятие по изданию и реализации книжной продукции «Книжный клуб». 170000, Тверь, улица Радищева, 41/30.

Тверская областная типография. 170000, Тверь, Студенческий пер., 28