ПЕРЕДМОВА

Аматорське рибальство в Україні має свої корені. Своєрідність водної фауни рік України — Дніпра, Південного Бугу, Дністра, Шацьких озер і гірських потоків Карпат, досвід, набутий поколіннями рибалок на сотнях українських рік, на озерах і водосховищах, дають підстави виокремлювати українське рибальство.

Рибальство на українських водоймах увібрало в себе віковий досвід сусідніх країн. Це і майстерність рибалок Росії, і витончена умілість рибалок Англії та Франції.

Визнана в Україні східна традиція рибальства виникла на малозаселених теренах, на "рибних" ріках та озерах, ще донедавна не знівечених діяльністю людини, і своїми коренями сягає глибини віків. Багаті на корм прохолодні води водоймищ Росії давали змогу рибалкам ловити рибу за допомогою грубої снасті та вдаватися до способів ловлі, які мало чим різняться від промислових. А втім рибальство Росії розвивалося — виникли нові способи полювання на рибу: ловіння сома за допомогою квока, донне вудіння, зимове ловіння на мормишку. Тою чи іншою мірою цей досвід запозичили українські рибалки.

Західна традиція вилову риби — це досвід заселених урбанізованих просторів, без розмаху "дикої" риболовлі. Натомість було усвідомлення обмеженості рибних ресурсів і намагання перетворити некерований вилов риби на продумані дії для збереження рибного стада. Аматорське рибальство стало розвагою. Були винайдені витончені методи принаджування риби, втримання її у місці ловлі, а також способи вилову, які за своєю досконалістю наближаються якщо не до мистецтва, то принаймні до спорту. З'явився метод нахльосту, способи тонкого, делікатного вилову малоактивної риби, була створена дуже легка і водночас надзвичайно міцна снасть.

Риболовля у водоймах України нині різниться від ловіння риби в сусідніх країнах, і це дає підстави стверджувати наявність сучасного українського аматорського рибальства.

Проте в аматорському рибальстві є загальні засади, яких дотримуються на всьому європейському просторі. Основоположник аматорського рибальства Л.П.Сабанєєв залишив рибалкам свої славнозвісні одинадцять порад, які актуальні й нині.

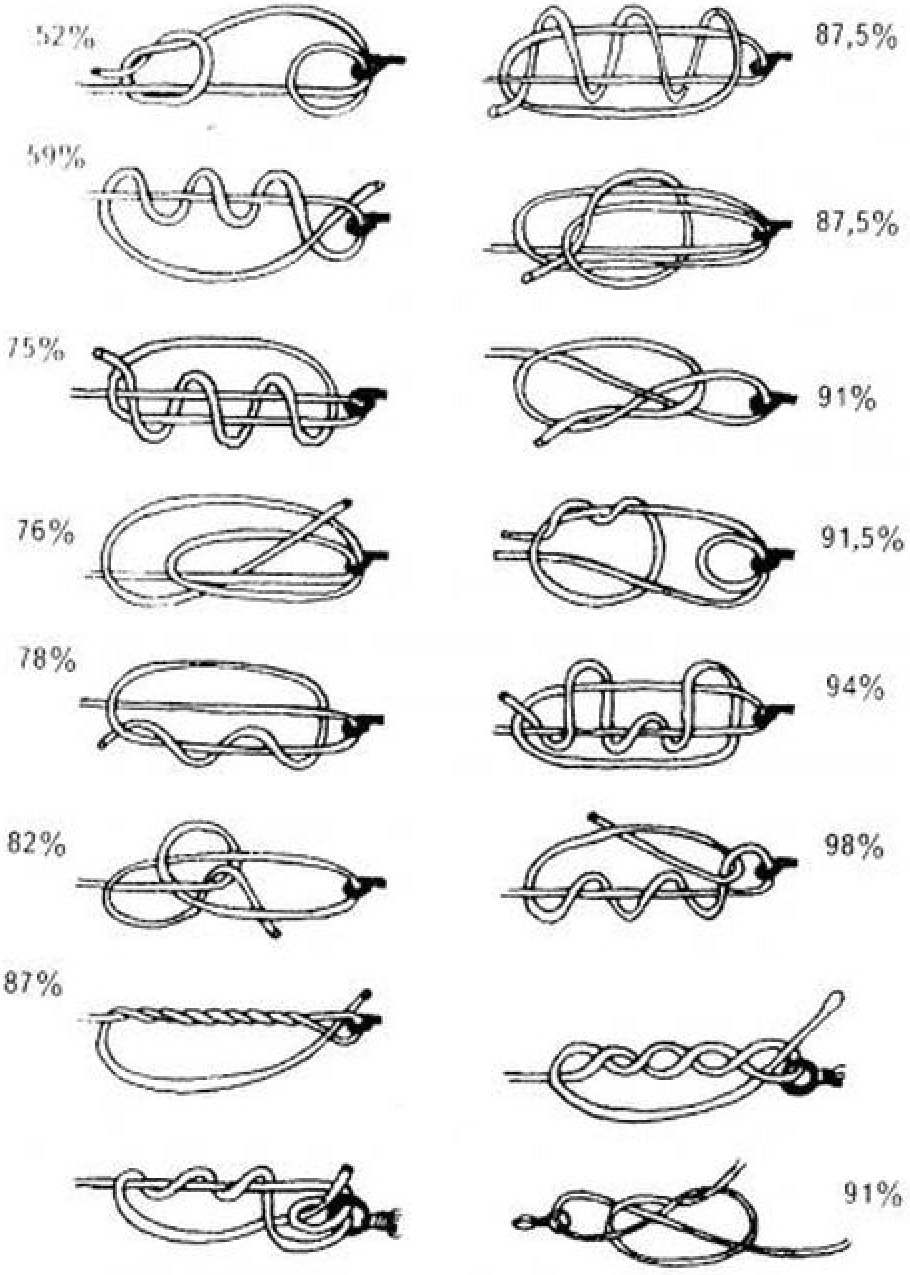


Рис. 3. Вузли на волосіні.

На міцність волосіні впливає багато чинників — і сонячне випромінювання, і тривалість експлуатації, і перевантаження під час виваджування, і тертя внаслідок протягання через пропускні кільця, і наявність вузлів на волосіні. Кожний вузол зменшує міцність волосіні, але без вузлів не обійтись — волосінь з'єднують з тягарцями, повідцями, карабінчиками, гачками і т. ін. Тому важливо вибрати правильний вузол. На рисунку зверніть увагу на цифри біля вузлів — це відсоток залишкової міцності волосіні після затягання вузла.

Волосінь зберігайте в пластикових пакетиках, без доступу повітря і світла (скажімо, у закритій шухляді), при кімнатній температурі; можна змащувати гліцерином. За таких умов волосінь служитиме багато років.

ТЯГАРЦІ. Рибальська снасть неодмінно має бути обтяжена. І не тільки в разі ловіння нахльостом на штучну мушку.

Тягарець дає змогу:

— закинути наживу в потрібну зону водойми;

— виважити поплавець, тобто обтяжити його настільки, щоб він був розміщений вертикально;

— розмістити наживу на дні;

— сповільнити рух наживи на бистрині (під час ловіння з проведенням);

— доволі швидко і природно занурюватись наживі у воду;

— закидати снасть на далеку віддаль.

Будь-який тягарець, прикріплений до волосіні на вудці, менше чи більше відлякує рибу своїм неприродним виглядом, особливо якщо він прикріплений близько до наживи. Тягарці у вигляді кульок, стовпчиків, оливок і т. ін. потрібно співвісно закріплювати на волосіні, бо інакше нажива неприродно рухатиметься, розполохуючи рибу.

Окрім тягарців у рибальській практиці потрібен ґрунтомір. Є чимало конструкцій ґрунтоміра, але слід застосовувати маленький ґрунтомір для вимірювання невеликих глибин, а що швидша течія та більша глибина, то тяжчим має бути ґрунтомір.

Купуючи тягарці для обтяження, особливу увагу звертайте на їхні надрізи, що повинні забезпечити співвісне закріплення тягарців на волосіні після затиснення. Тягарці мають бути виготовлені з м'якого свинцю, який не пошкоджуватиме волосінь під час затискання, на відміну від рушничних шротинок. Для перевірки тягарець затисніть на волосіні і пересуньте його, а відтак через збільшувальне скло роздивіться місце затиснення на волосіні.

Для донних вудок застосовують овальні пружини, які водночас служать тягарцем під час закидання та годівничкою для принади.

ПОПЛАВЦІ. Поплавець сигналізує про клювання риби та дає змогу утримувати наживу на відповідній глибині, а також сповільнювати її рухи на течії, створюючи видимість природного спливання.

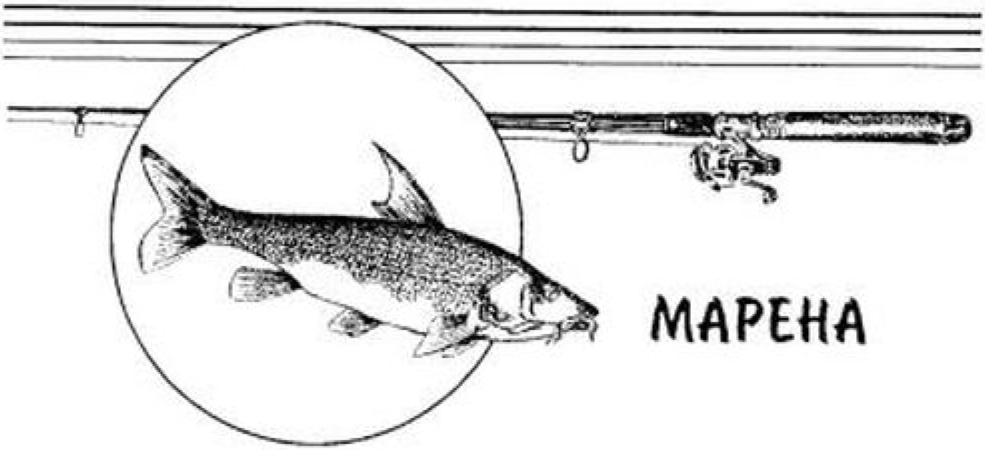
Розрізняємо такі види поплавців:

— для поверхневого ловіння;

— для ловіння з проведенням;

В останній фазі виводження, коли риба поблизу поверхні, можна "дати їй заковтнути повітря", тобто на деякий час підняти її голову над поверхнею води. Це діє на неї приголомшливо, особливо якщо є різниця між температурою води і повітря. Однак не можна надто рано піднімати судака з дна.

Сильно покалічений судак швидко засинає. Тоді змінюється його забарвлення: зі зелено-сіро-сріблястого на біле, а смуги стають менш виразними.



МАРЕНА

Марена, усач (Barbus barbus) — типово донна риба, що належить до родини коропових. Середні розміри марени: довжина 50...60 см, маса тіла 1...2 кг, найбільші розміри: відповідно 80 см і 6 кг. Нереститься від травня до липня.

Тіло марени довгасте, майже циліндричне. Ротовий отвір з м'ясистими губами розміщений у нижній частині голови та оточений двома парами чутливих вусиків.

Стоянками цієї риби переважно є ділянки ріки з твердим, кам'янистим чи глинястим дном і доволі сильною течією.

Живиться марена личинками комах, молюсками та іншими безхребетними, а також органічним осадом. Їсть також водорості. Великі екземпляри полюють дрібних придонних рибок, зокрема пічкурів.

Марена населяє тільки незабруднені водойми, тому останнім часом її поменшало в наших ріках. Ця риба тримається зграями.

Для рибалок марена — принадна здобич. Унаслідок перебування на бистрині ця риба є однією з найсильніших і найвитриваліших у наших водоймах. Виводити її дуже важко.

Снасть. Здебільшого марену ловлять на донні вудки з важким тягарцем. Вудлище має бути бамбукове або зі скловолокна, завдовжки 2,5...4 м, пружне, з відносно товстою

верхівкою, завдяки якій вдається втомити рибу. Діаметр основної волосіні залежить від швидкості течії та маси тягарця, повідець — від сили та величини риби і майстерності рибалки (0,25...0,45 мм). Гачок середнього розміру або великий, відповідно до наживи, не повинен розгинатись під час виводження. М'ясистість і товщина губ марени такі, що зірватися з гачка, навіть маленького, їй вдається нечасто.

Важливо, щоб на котушці було принаймні 100 м волосіні — це дасть змогу рибалці стримати перший, найсильніший посмик марени.

На жаль, не часто вдаються до такого результативного способу ловіння, як проведення з притримуванням. Застосовуємо легшу снасть, тому що боротьба триває дого.

Марену треба шукати на бистрині, поблизу природних та штучних перепон — у нижній частині горбовин, біля валунів та затоплених пнів. Найбільш надійним способом відшукання стоянок марени є спостереження за рікою ввечері або вдосвіта. Ця риба дуже характерно пирхає, тому помилитися неможливо.

Принади і наживи. Виявивши стоянку марени, готуйте принаду, бо без неї нічого сподіватися успіху. Найкраща принада — пошматований земляний хробак, личинка м'ясної мухи, горох, зварена кукурудза і т. ін. Принаду змішайте з глиною (краще щоб вона була з берега ріки) і формуйте балабушки масою 2...3 г. До глини додайте трішки кукурудзяного борошна або горохового пюре тощо, які розпорошуються у воді. Принаджувати треба біля підводних перепон або вище від місця, де ви зауважили риб.

Суттєве значення має пора ловіння. Велику рибу іноді можна піймати опівдні, але пора інтенсивного клювання — це світанок або пізні сутінки.

Марена — риба всеядна, клює на різну наживу. Проте краще ловити на земляного хробака (цілого або на половинки), личинки м'ясної мухи, п'явки, горох, вівсяні пластівці.

Особливо полюбляє марена сир. Одні рибалки використовують тверді сири, які вимочують у воді або молоці, інші — підсушені плавлені сирки. До всіх цих заходів вдаються, щоб отримати певну консистенцію сиру, бо надто твердий риба відкидає, а зам'який спадає з гачка.

Твердий і плавлений сир нарізаємо на кубики завбільшки 0,5...1,5 см; твердий сир розмочуємо 4...6 год у молоці, плавлений — сушимо в прохолодному місці 10...14 год.

Пізно восени змінюємо наживу на маленького живця. Марена, особливо велика, охоче урізноманітнить своє меню невеликими рибками, надто восени, коли бракує корму. Най-

Страви з риб корисні та смачні. Є з чого вибирати, бо рецептів тільки юшки налічується декілька десятків. Розрізняють прості та вишукані рибні страви. Приготувати їх можна в домашніх або польових умовах (на вогнищі).

Велика риба запечена у фользі. Рибу (наприклад, щуку, коропа чи судака) почистіть, випатрайте, відріжте голову і хвіст, промийте, натріть зсередини сіллю і перцем, додайте масла, покладіть на складену вдвоє алюмінієву фольгу і загорніть. Згорток з рибою покладіть на розпечені вуглини багаття, через 5...6 хв переверніть на інший бік, а ще через 5...6 хв риба готова.

ВУГОР. Це одна з найсмачніших риб, особливо копчена. Перш ніж патрати, натріть його сухим піском, доки шкіра не стане блакитною. Гострим ножем розітніть черево і видаліть нутрощі. Якщо маєте намір смажити рибу, перед патранням зніміть з неї шкіру, підрізавши її біля голови. Однак якщо на ваших руках є порізи, не беріться за патрання вугра, бо сира кров цієї риби містить токсини.

Вугра перед копченням натріть сіллю та підсушіть, підвісивши в холодному провітрюваному місці. Коптіть у димі з листяних порід дерев за невисокої температури (інакше вугор стікатиме жиром). Наприкінці копчення підкиньте у вогонь зелений ялівець — риба матиме золотистий відтінок, а м'ясо — особливий аромат.

Рагу з вугра. *Один вугор,борошно — 2ст. ложки,маргарин — 50 г,гриби,вода — 150 г,вино — 2—3ст. ложки, сарделька, сіль,перець,лимонна кислота,цукор.*

Почищеного і випатраного вугра поріжте на шматки завтовшки в два пальці, обкачайте в борошні і смажте в маргарині приблизно 10 хв. Рибу заберіть зі сковороди, а до жиру додайте борошна, підсмаживши його до світло-коричневого кольору. Борошно полийте грибною підливою і водою та, добре проваривши, додайте вино, покраяну сардельку, сіль, перець, лимонну кислоту і цукор. Шматки вугра покладіть у соус, зачекайте аж упріє, і подавайте з рисом.

Головень смажений. *Риба,сіль, манна крупа, 1 яйце, панірувальнісухарі,олія.*

Почищену і ретельно промиту рибу скропіть горілкою, оцтом або лимонним соком та потримайте одну годину в холоді. Філе посоліть, обкачайте у манній крупі, збитому яйці та сухарях. Смажте на розігрітій олії.

Головень по-варшавськи. *Риба — 1,5 кг, манна крупа — 150 г, яйця — 2 шт., молоко — 3/4 склянки, ревінь — 200 г, сіль, перець, сік із 1/2 лимона,олія.*

Рибу почистіть, промийте, поріжте на порції (якщо риба

велика), посоліть, поперчіть, збризкайте лимонним соком. Із манної крупи, молока і яєць приготуйте тісто дещо густіше, ніж на налисники. Зніміть з ревеня шкірку, помийте, дрібно поріжте і додайте до тіста та вимішайте. Рибу, умокнувши в тісто, смажте на добре розігрітій олії аж кірочка стане золотистою. Відтак смажену рибу перекладіть у каструлю і поставте у нагріту духовку на 15...20 хв. Подавайте із салатом зі свіжої моркви з хроном.

Запіканка зі сома з картоплею. *Риба — 500 г, зварена картопля — 600 г, білий рибний соус — 1 склянка, панірувальні сухарі — 1 ст. ложка, вершкове масло — 2,5 ст. ложки, сіль, зелень.*

Порційні шматки сирої риби без шкіри і кісток вкладіть у сотейник, змащений жиром, зверху покладіть порізану зварену картоплю, посоліть, залийте соусом, посипте сухарями, збризкайте маслом і запікайте у духовці 25...30 хв. Перш ніж подавати, страву посипте дрібно порізаною зеленою петрушкою або кропом.

Карась у сметані. *Риба — 600 г, вершкове масло — 80 г, панірувальні сухарі — 2 ст. ложки, пшеничне борошно — 1 ст. ложка, сметана — 400 г, картопля — 1 кг.*

Вийміть з риби нутрощі та зябра, але голову залиште. Промийте холодною водою, обітріть рушником, натріть сіллю, поперчіть, обкачайте у борошні, покладіть на сковороду з розтопленим маслом та смажте з обох боків аж підрум'яниться. Обкладіть смаженою картоплею, залийте сметаною, посипте сухарями, додайте масла і запікайте у духовці.

КОРОП. Навіть великий короп смачний, треба лише ретельно вибрати весь жир і добре підсмажити рибу. Не менш смачний копчений короп. Із ікри (її може бути кілька кілограмів) можна приготувати пікантні страви, а з голови та плавців — чудову юшку. Із м'яса коропа готують начинку для пирогів.

ЛИН. М'ясо лина має своєрідний солодкуватий смак. На це потрібно зважити, готуючи страви з нього. Лин смачний у будь-якому вигляді. Морочливим є його чищення, але смажити можна нечищеного лина — дрібна луска висмажується і не відчувається.

Приготування страв з лина має свої особливості. Для того щоб риба не пахла баговинням, промийте її у висококонцентрованому розчині солі, а під часваріння вкиньте у воду прянощі. Позбудетеся запаху баговиння, якщо покладете у юшку кілька березових жаринок (у такий самий спосіб ліквідується гіркуватий присмак юшки, якщо під час розбирання риби був розчавлений жовчевий міхур). Не варто розбирати рибу, якщо на руках є відкриті порізи.