

Горох (белый, зеленый, серый) считается одной из лучших насадок для ловли язя, карпа, леща и крупной плотвы как с берега, так и в проводку. Приготавливается горох на насадку следующими способами.

1. Размачивают его в эмалированной или стеклянной посуде, добавляя на каждый литр воды чайную ложку соды. Хорошо набухший горох высыпают в чистый мешочек из плотной ткани, туго его завязывают и помещают в большую кастрюлю, подвешивая к ручкам, чтобы он не касался дна. В кастрюлю наливают до половины ту же воду, в которой горох размачивали. Затем, плотно закрыв кастрюлю крышкой, ставят ее на огонь. Через каждые 10-15 минут проверяют его готовность. Распаренный горох должен иметь целую оболочку и быть мягким. Как только горох готов, надо дать стечь воде. Затем рассыпать его на газете, чтобы горох остыл и подсох, для чего достаточно 20 мин.

2. Горох - лучше не гладкий, а морщинистый - предварительно размачивают в течение 12-20 часов, в зависимости от твердости, в подсоленной воде комнатной температуры. Размоченный горох перекладывают в небольшую кастрюлю, заливают свежей подсоленной водой, чтобы она немного покрывала горошины, нагревают воду до кипения и переставляют кастрюлю с горохом в другую, большую посуду с горячей водой. Дальше варку продолжают на этой водяной бане около 1-1,5 часа. Распаренный горох должен быть мягким, в цельной оболочке и при слабом сжатии пальцами не раздавливаясь. Для насаживания используются только цельные горошины. Насаживают на крючок № 5-8, пропуская жало под кожицу и выводя его снова немного наружу. Можно насаживать и 2-3 горошины, сдвигая их на цевье крючка. При варке старого, очень высохшего гороха можно вместо соли положить в воду немного пищевой соды. В этом случае горох легче разваривается, но надо внимательно следить, чтобы при варке не лопалась кожица на горошинах. Сохраняют приготовленный горох в банке с водой в прохладном месте. Молодой горох, консервированный горошек можно сразу насаживать на крючок.

3. Горох варится в той же воде, в которой размачивался. Желательно добавить на каждый литр воды два стакана молока и дополнительно по половине чайной ложки соды. Можно распаривать горох в одном молоке с добавлением соды, предварительно влив в кастрюлю полстакана воды и поставив ее на огонь. Подготовленную таким способом насадку некоторые рыболовы завертывают в чистую холстину, слабо смоченную льняным или конопляным маслом.

4. Для приготовления гороха также подходит более простой способ. стакан гороха засыпают в литровый термос и заливают крутым кипятком, предварительно добавив в термос чайную ложку соды и немного конопляного или льняного масла. Затем термос плотно закрывают и оставляют на 5-6 часов. Этим же способом можно пользоваться для приготовления перловой крупы, зерна, пшена и т. д.