

Пшено для насадки применяют в виде каши при ловле красноперки, карася, голавля, плотвы и других рыб. Перед варкой каши (стакан пшена на 2 стакана воды) крупу просеивают и промывают. Кастрюлю держат на слабом огне до тех пор, пока зерна совсем разварятся. После этого они растираются ложкой или другим предметом до образования однородного теста. Затем кастрюлю неплотно накрывают крышкой и ставят в легкую духовую печь, где каша упревает в течение 2-3 часов.

В газовой плите при этом должен быть очень слабый огонь и открыта дверца. На протяжении всего этого времени через 15-20 минут кашу следует перемешивать и уплотнять ложкой, не допуская, конечно, чтобы она подгорела. Пшенная каша также варится на молоке. Как только зерна начнут развариваться, кашу снимают с огня и толкушкой разминают до получения крутой, липкой массы. Иногда в нее, для лучшего удерживания на крючке, добавляют расчесанные волокна ваты.

Каша пшенная варится для насадки так, чтобы она получилась в меру плотной, упругой, похожей на молодой голландский сыр. Из существующих способов варки можно предпочесть следующий: стакан хорошего пшена промывают один раз и, залив тремя стаканами воды, ставят в кастрюле (лучше не алюминиевой) на огонь. Как только вода закипит, огонь делают слабым и варят кашу, тщательно помешивая ее. Чтобы уменьшить возможность загустения или пригорания каши, под кастрюлю кладут кусок листового асбеста.

Варка длится до полного разваривания крупинки и такого загустения, что размешивание становится затруднительным. В конце варки в кашу вливают 3-4 столовые ложки горячего кипяченого молока. Хорошо размешав, кашу снимают с огня и ставят на 10-15 минут в русскую печь или духовку, в слабый жар, а вынув, тщательно разминают. При этом можно добавить чайную ложку конопляного масла. Сохранять кашу следует в холодном месте, на крючок насаживать шариком, грушей или нарезанными кубиками. Крючок брать с коротким цевьем, по величине рыбы и размеру насадки.