

Каша манная. 1. Ее варят, помешивая, на слабом огне до крутого состояния, затем выкладывают из кастрюли обкатывают в сухой манной крупе. Тщательно разминают и делают плотный колобок. При желании кашу можно окрасить в красный цвет, подмешав в нее немного сурика. При ловле от насадки то и дело будут отделяться частички крупы, привлекая рыбу.

2. В кружку наливают немного воды и сыпят в нее крупу, чтобы она полностью впитала воду. Через 10-15 минут массу заворачивают в тряпицу, завязывают потуже и держат в кипящей воде 18-20 минут.

3. Доводят до кипения четверть кружки воды, кладут сахар, сыпят крупу до тех пор, пока она не впитает всю воду, затем остужают и разминают. Эту насадку можно приготовить, в случае необходимости даже на рыбной ловле, так как изготовление ее просто и занимает мало времени.

Манное тесто. 0,5 стакана манной крупы заливают теплой или холодной водой (только не горячей), размешивают и ставят в теплое место на 5-6 часов. Разбухшую манку заворачивают в тряпку и опускают в кипящую на тихом огне воду на 2 часа. Получается тугой комок теста, кусочки которого долго и прочно держатся на крючке.