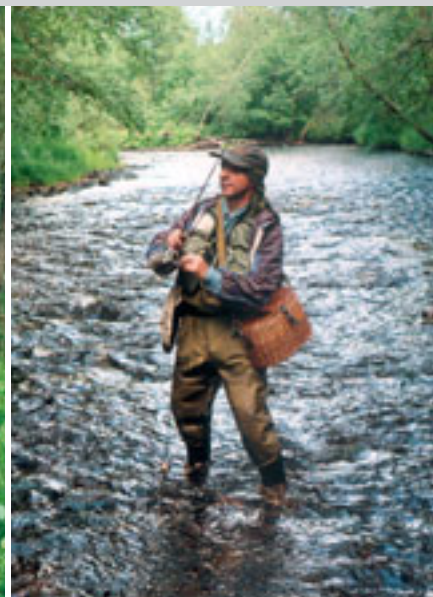




АНДРЕЙ ВЕЛИКАНОВ. ФОТО АВТОРА
И АЛЕКСАНДРА ВАСИЛЬЧЕНКО

ФОРЕЛЬ



На ультралайт

Большинство рыболовов считает, что за лососевыми следует отправляться либо на Кольский, либо в Карелию, что далеко не так. И в Ленинградской области до сего дня сохранились заповедные уголки, где все еще можно посоревноваться в сообразительности с этой пятнистой задирой.

Конечно, электроудочка, сетки, промышленные и сельскохозяйственные отодвинули заветные рыболовные завалинки далеко от дорог и поселков. И знайте, что в поисках трофея вам придется протоптать не один труднопроходимый километр.

Вот и мы бредем сегодня по нескончаемому гомонящему порогу на одной из загадочных речушек, бегущих вниз — вниз к Ладогe.

В июне местные форель и хариус переходят исключительно на мушиное меню, так что обхитрить их можно либо нахлыстом, либо сверхлегким спиннингом, где порой работаешь блесенкой не более одного грамма. Соответственно, и леска — 0.12, со всеми вытекающими отсюда последствиями.

Идти тяжело, ведь, по классике, рыболов должен двигаться по центру каменистой речки, и тут без дышащих вейдерсов и надежного посоха не обойтись. Вокруг роятся комары, слепни и всепроникающий гнус.

С непривычки тяжело разобраться в этой журчащей терке, где бесполезны и GPS, и эхолоты, здесь надо уметь читать реку и знать рыбы повадки и заповеди.

Чу! Выступающий камешек или струйка потише — тут и клади вертушку на 11 часов, т. е. почти вверх по течению, и веди в соответствии с ритмом реки и здравым смыслом. Если форелька в доме, то хватает практически сразу. В этой истории нет смысла повторять проводку более трех раз. Спротивляется конопатая яростно, и на легкой снасти вывести ее не так-то просто. Самые грамотные форелисты носят с собой и подсачики.

Мелочь мы отцепляем и отправляем восвояси, ну а 200-граммовых ручьевых форелей уже называют крупняком. Более 10 поклевков в день — праздник, и он сегодня у нас в кармане!

Найти эту речку легко, надо лишь взять карту и внимательно присмотреться...



Что такое уха и как ее приготовить

(ПРОДОЛЖЕНИЕ)

В прошлом номере мы рассказали, как готовится обычная рядовая уха. Сегодня предлагаем вашему вниманию рецепт тройной ухи в двух версиях — полевой и домашней.



Учитывая, что с собой на рыбалку обычно не берут всякую съедобную всячину, которой, как правило, полно дома, уху на природе готовят из того, что поймают, с небольшими добавками, имеющимися в записке у каждого уважающего себя рыбака.

Итак, после того как рыба выловлена, надо отобрать мелочь — ерши, окушки и прочие малявки, не доросшие до 8–12 см. Подбор сортов рыбы — такой же, как и при варке обычной ухи. Внутренности и жабры лучше удалить, несмотря на устоявшееся мнение, что мелочь варится целиком — во многих водоемах сегодня “водится” неизвестно какая “химия”.

Наливаем в котел (изученный и постоянный, литров на пять) воды почти под завязку, но с учетом того, что туда будет положено килограмм-полтора мелкой рыбы, и подвешиваем его над огнем. После того как вода забурлит, опускаем туда отобранную и выпотрошенную (но не чищенную) мелочь. Также в котел кладем головы, хвосты, часть внутренностей (вызывающих доверие, кроме кишечника и желчного пузыря) и плавники крупной добычи. Добавляем соль — две чайные ложки, черный перец (горошком) — чайную ложку с горкой. Все это на не очень сильном огне должно вариться примерно 30–40 мин.

Когда уровень воды составит примерно 80% начального (а это означает, что мелочь выварилась), переливаем аккуратно бульон в какую-нибудь емкость, если она есть, а “сухой остаток” либо выкидываем, либо отдаем барбосам (разумеется, остудив). Если перелить некуда, то вынимаем из бульона “сухой остаток” каким-нибудь “спец-приспособлением”, похожим на сачок, только с мелкой сеткой и жесткой оправкой, для аквариумных рыбок.

Теперь настала очередь более крупной рыбы: операцию повторяем, но время варки уменьшаем до 20–30 мин. — уровень воды должен уменьшиться примерно на 60% начального. Более крупную рыбу вынимаем

орудием, похожим на шумовку; бульон процеживать необязательно.

И, наконец, третья варка: опускаем куски крупной рыбы, приготовленные заранее, и варим их минут 15–20 на слабом огне. При этом вода должна слегка побулькивать, а не бить ключом.

Готовность можно определить по тому, как мясо отходит от костей. Когда процесс завершен, снимаем котел с костра, выливаем в получившийся продукт 50–70 мл водки, кидаем уголек средних размеров, накрываем крышкой и ждем пять–семь минут. В это время котел стоит рядом с костром, но таким образом, чтобы вода в нем не закипала.

Иногда, по мере того, как вода выкипает, с каждой закладкой рыбы добавляют свежую воду, однако уха может получиться более жидкой, что меньше нравится большинству ее ортодоксальных любителей. Если есть желание, то перед завершением варки — минут за пять до того, как котел надо снимать с “большого огня”, в него можно добавить лавровый лист, немного — три–четыре листика. Во время варки котел ни в коем случае не закрывают крышкой, уха должна вариться “открытым способом”.

При приготовлении ухи дома операции продельывают те же и в том же порядке, но есть, как принято говорить, нюансы. При первой закладке в котел надо положить две картофелины среднего размера, а также нарезанный репчатый лук. Это придаст ухе “наваристость”. Разварившиеся овощи выбрасывают вместе с мелочью. При последней закладке рыбы, минут за 20 до окончания варки, в котел еще раз добавляют три–четыре средние картофелины, целую луковицу и две средние моркови, нарезанные небольшими ломтиками, которые придадут сладость ухе. Как только уха доварится, крупные куски рыбы, картофель, морковь и лук надо аккуратно вынуть и подать к столу отдельно.

В домашних условиях уху рекомендуют есть с расстегаями.

И. В.

Р. С. Разновидностей ухи, наверное, столько же, сколько людей, каждый вносит что-то свое, поэтому надо знать общие принципы, но не наступать “своей песне” на горло, и все получится лучше, чем у соседа.

