



Гранулированный чеснок придает смеси для бойлов интенсивный запах.



Тертые мускатные орехи облагородят любой бойл.



Корица особенно хороша для использования в рыбной смеси.

фото: К. Шельхаммер (3)

фото: Г. Бредлер

Назад к природе

Многие «карпятники» используют искусственные ароматизаторы, чтобы придать бойлам неповторимый запах. **Кристиан Шельхаммер** делает ставку на натуральные пахучие вещества и рассказывает о лучших пряностях для карповых шариков.

Уже много лет я использую при изготовлении бойлов различные пряности. Опыт показал, что подходящая натуральная добавка превосходит любой дорогой синтетический ароматизатор. Жидкие ароматизаторы из бутылочки только пахнут соблазнительно, но они имеют совершенно не тот вкус, который указан на этикетке. С пряностями все иначе. Их вкус всегда соответствует запаху, если только это не подделка. Вкус и запах пряностям придают содержащиеся в них эфирные масла. Они привлекают рыб и одновременно стимулируют их аппетит. Именно это и не могут обеспечить искусственные ароматизаторы. Рыбоводные заводы целенаправленно включают в корм пряности, чтобы добиться быстрого роста рыб. Существует много разнообразных пряностей.

Успех принесли натуральные компоненты. Кристиан Шельхаммер демонстрирует прекрасного карпа, пойманного на пряные бойлы.



Шафран состоит из сушеных частей цветков. Чеснок получают из луковиц растений, и почти на каждой кухне можно найти лавровый лист. Я ограничусь пряностями, которые продаются в размолотом виде. Их удобно включать в смесь для бойлов, чтобы получить обладающую сбалансированным запахом и вкусом прикормку. Только семена тмина использую целиком. Пряности, которые я применяю, стоят недорого, и их можно приобрести в супермаркете.

■ Лучше несколько больше

При определении дозировки следует учитывать, что во время варки часть эфирных масел улетучивается. По этой причине следует брать немного больше пряностей. При изготовлении бойлов их можно добавлять в сухую смесь. Если нужно быстро и кратковременно применить определенную пряность, можно порошок из нее смешать с яичной маслой и добавить в смесь для бойлов. Для приготовления бойлов на базе рыбной муки рекомендую добавлять или 50 г корицы, или 40 г чесночных гранул на килограмм сухой смеси. Яичные смеси для кормления птенцов, которые я применяю при ловле рыбы, можно улучшить, добавив 30 г мускатных орехов на 1 кг смеси. При изготовлении сладких



Пряная добавка. При изготовлении бойлов сухую смесь посыпают пряностью.



Чтобы пряности в смеси для бойлов распределились равномерно, компоненты следует тщательно перемешать.



Пряности еще и окрашивают бойлы. При использовании корицы получают темные шарики.

Уловистые пряности



Пряности можно купить в рыболовном магазине. Они годятся и для поплавочной прикормки, и для бойлов.

Тому, кто регулярно ловит на бойлы, для их изготовления требуется много пряностей. Их можно приобрести в оптовой торговле или купить в рыболовном магазине те пряности, которые пользуются большой популярностью у любителей поплавочной ловли.

смесей для бойлов также можно использовать мускатный орех. Но в этом случае в зависимости от желаемой остроты дозировка должна составлять 25-50 г на килограмм смеси для бойлов. Пряности являются не только уловистой, но и необычайно выгодной альтернативой синтетическим ароматизаторам.

■ Различное действие

Приведенные примеры дозировки – это всего лишь ориентировочные величины, поскольку пряности различаются не только по запаху и вкусу, но и по интенсивности этих показателей. Мускатный орех, например, действует очень сильно, поэтому не должен использоваться в больших количествах. Анис, напротив, намного слабее и теоретически мог бы составлять даже 50 % смеси. Таким образом, нет какого-то единого рецепта, и рыболов должен экспериментировать. При этом стоит ориентироваться на собственные предпочтения. Карпу не принесет вреда бойл с 15%-ным содержанием перца, но для человека такая еда совершенно неприемлема. Замешивая тесто, следует соблюдать осторожность, поскольку некоторые пряности могут окрасить крышку стола. Поэтому всегда используйте стол с моющейся поверхностью. Чтобы пряности оставались ароматными, их следует хранить в темном месте и не слишком долго.

