

Ледяной ерш, часть 3

Автор: Administrator

30.07.2008 20:27 - Обновлено 05.10.2018 13:59

Автор- Александр Долгополый.

Фото – Олег Гератик

Речной ерш гораздо резвее озерного собрата и сильнее сопротивляется на крючке. Чаще всего ловится он с приличной глубины, а это, в свою очередь, увеличивает силу сопротивления рыбы, что рыболовам особенно приходится по душе. Поэтому лично я, разумеется, если выдается такая возможность, отдаю предпочтение ловле речного ерша. Хочу заметить, что в последнее время в наших реках, по крайней мере, в Киевской области, ерша стало гораздо меньше, чем скажем 10 лет тому назад.



Итак, речной ерш. От озерного он отличается темной окраской и характерными ярко выраженными пятнами, расположенными в верхней части туловища. Обычно он более округлый, бочкообразный и массивный. Поскольку речного ерша ловят на течении, то снасть существенно отличается от озерной. Удильник остается прежним, а вот кивок лучше поставить более жесткий – из тонкой стальной пластины. Леска не толще 0,1мм, мормышки ставлю только вольфрамовые. Причем лучше, если «вольфрамки» по форме будут напоминать муравья. При ловле ерша на реке снасть необходимо отрегулировать так, чтобы мормышку как можно меньше сносило течением, т.е. желательно, чтобы приманка находилась у дна прямо под лункой. Для чего это нужно? Все объясняется довольно просто. Если мормышка находится на удалении от лунки, то поклевка может передаваться с запозданием из-за некоторого растяжения лески. Это, в свою очередь, чревато неприятными последствиями ввиду того, что ерш, как уже говорилось, глубоко заглатывает мормышку, и для извлечения крючка приходится прибегать к помощи экстрактора, а это, согласитесь, лишняя трата времени, а при сильном морозе такие действия вообще трудновыполнимы. Отличается и способ приваживания речного ерша. Для прикармливания я использую металлическую конусную кормушку типа «самосвал» с отверстиями 2-3мм. Заполняя кормушку трубочником или кормовым мотылем, опускаю ее на дно. Внимание! Кормушка не вытряхивается, как обычно, а просто оставляется на

Ледяной ерш, часть 3

Автор: Administrator

30.07.2008 20:27 - Обновлено 05.10.2018 13:59

дне. Корм сам выползает из отверстий или постепенно вымывается течением. В полуметре от кормовой лунки бурю вторую, откуда и пытаюсь поймать рыбу. Ерша следует искать на границе обратного и замедленного течения, у пологих, но уступчатых берегов и на каменных россыпях, но опять же, повторяюсь. Все это довольно условные показатели, потому что ерш – рыба вездесущая и может находиться в любом месте.



Рекомендую использовать поплавчанку, как и в озерном варианте ужения, но при сильном течении - с иной оснасткой. Она существенно отличается от «озерной». На основную леску диаметром 0,12-0,15мм креплю поплавок, затем два поводка с крючками, расстояние между которыми 15-30см, а внизу через вертлюжок – грузик весом от 3 до 15гр, в зависимости от силы течения. Техника ловли аналогична активной «мормышечной». На дно опускается кормушка, а рядом снасть, грузило которой касается дна.

Ну, вот вроде бы и все, что обязательно знать рыболову. А теперь, как и обещал вначале, расскажу об ухе из ершей. Мой любимый рецепт, который мои домашние восприняли «на ура», выглядит следующим образом. Свежих ершей потрошат, удаляют жабры, но чешую не снимают. Я вообще никогда ершей не чищу. Если вы хотите отведать эту рыбу в жареном виде, срежьте с нее ножницами колючие плавники, удалите жабры и выпотрошите. Налейте в сковородку больше подсолнечного масла и хорошо его разогрейте. Слегка посолите ершей, обваляйте в муке и обжарьте на сковороде до золотистой корочки, несколько раз перевернув рыбу с боку на бок. Зимних ершей можно жарить и без муки. Не бойтесь, пригорать рыба не будет, а вкуснятина – пальчики оближешь.



Ледяной ерш, часть 3

Автор: Administrator

30.07.2008 20:27 - Обновлено 05.10.2018 13:59

Но вернемся к ухе. Картофель, морковь и репчатый лук закладывают в холодную воду и доводят до кипения. В кипящий отвар помещают ершей и добавляют специи. Через 5 минут уха готова. Огонь выключают, а кастрюлю накрывают крышкой и дают ухе настояться минут 15-20. Затем ершей аккуратно вынимают шумовкой и выкладывают на тарелку, а бульон подают отдельно. У правильно отваренного ерша чешуя снимается очень легко, целым пластом. Остуженная уха из ершей застывает, как холодец, и ее можно резать ножом. Не о том ли писалось в «ДОМОСТРОЕ»?
Ловись, ерш, большой и маленький!