

Рецепты бойлов

Когда клев на естественные насадки отсутствует, рыболов начинает экспериментировать в попытках все-таки соблазнить рыбу каким-то необычным кормом, в том числе различными комбинациями естественных приманок. Это нередко приносит успех.

Как установлено практикой, смешанные насадки делятся на «бутерброды» и на механические смеси. «Бутербродами» называют насадку, состоящую из двух кормов, помещаемых на одном крючке. Механическими смесями называют те, которые состоят из двух или более видов кормов в разных пропорциях, насаживаемых на крючок одним комком.

Рецепт 1

-300	граммов	кукурузной	муки
-300	граммов	манной	крупы
-200	граммов	сухого	молока
-200	граммов	соевой	муки
-200	граммов рыбной муки		

На килограмм этой смеси необходимо добавить 5 чайных ложек какого-либо ароматизатора (кориандр, корица, чеснок, тмин). Ингредиенты замешивают на курином яйце (1 яйцо на каждые 100 граммов смеси), и из полученного теста лепят шарики нужного диаметра. Перед замешиванием теста добавляют во взбитое яйцо жидкие ароматизаторы и пищевые красители. Готовые шарики опускают в кипящую воду. Как только они всплывут на поверхность (вспомните, как варят пельмени), их тут же вынимают из воды и просушивают. Чем дольше сушатся бойлы, тем тверже они становятся. Процесс сушки может достигать нескольких недель. Лучше посушить ваши бойлы подольше, чем переварить их.

Рецепт 2

-Молотый		жмых	-	30%				
-Молотая	соя	(или	соевая	мука)	-	20%		
-Кукурузная	мука	(иногда	перемалываю	всякие	кукурузные	хлопья)	-	10%
-Манная		мука						20%
-Молочный порошок - 20%								

На смесь: одно-два яйца на 100 грамм. Взбить вручную в отдельной плошке. Затем подсыпать приготовленную смесь и помешивая, доводить до состояния теста, что бы можно было катать колбаски, которые порезать на кубики, которые скатать в шарики и забросить все это в кипяток (куда иногда можно подбавить тоже всяких специй). Варить, до всплытия, 2-3 минуты, выложить на заранее расстеленное на столе полотенце и высушить

Рецепт 3

-Кукурузная		мука	-	400	г	
-Соевая		мука	-	200	г	
-Манная		крупя	-	150	г	
-Жмых,	жареные	семечки,	конопля	-	100	г

-Молочный протеин (продается в магазинах спортивного питания) - 100 г
-Соль - 50 г в качестве консерванта

На смесь: одно - два яйца на 100 грамм. Взбить вручную в отдельной плошке. Затем подсыпать приготовленную смесь и помешивая, доводить до состояния теста, что бы можно было катать колбаски, которые порезать на кубики, которые скатать в шарики и забросить все это в кипяток (куда иногда можно подбавить тоже всяких специй). Варить, до всплытия, 2-3 минуты, выложить на заранее расстеленное на столе полотенце и высушить.

Рецепт 4

-Рисовая	мука	-	100	г
-Кукурузная	мука	-	100	г
-Пшеничная	мука	-	100	г
-Сухое	молоко	-	100	г
-Птичий корм молотый - 100 г				

На смесь: одно - два яйца на 100 грамм. Взбить вручную в отдельной плошке. Затем подсыпать приготовленную смесь и помешивая, доводить до состояния теста, что бы можно было катать колбаски, которые порезать на кубики, которые скатать в шарики и забросить все это в кипяток (куда иногда можно подбавить тоже всяких специй). Варить, до всплытия, 2-3 минуты, выложить на заранее расстеленное на столе полотенце и высушить.

Рецепт 5

Рецепт из гречки
Перетереть гречневую крупу в муку (кофемолка и т.д.), добавить полчасти соевой муки (или обычной), одно - два яйца. Замешать тесто, раскатать колбаску, порезать на кубики, скатать в шарики и забросить все это в кипяток. Варить, как пельмени - всплыли готовы. Чтобы не мучиться потом с высушиванием дырок в них, пока они свежие, нанизать их на 1мм леску и сушить

Рецепт 6

Для изготовления 1 килограмма бойлов:
-1/2 кг основной смеси (включает 1/4 кг манки и 1/4 кг панировочных сухарей)
-6 яиц
-Ароматизаторы и красители

Рецепт 7

-2	чашки	молотых	пшеничных	зерен
-2		чашки		муки
-8	чайных	ложек	черной	патоки
-8		чайных	ложек	сахара
-4	чайных	ложек	крестьянского	сливочного
-4				масла
- Вишневая содовая вода				

Смешать все компоненты не включая содовую, затем добавить содовую ровно столько сколько нужно, чтобы получить тесто нужной консистенции. Вы можете скатать шарики из теста и охладить и затем извлечь перед рыбалкой, или просто взять с собой тесто и делать шарики прямо перед наживлением

Печеночный бойл

10		унций		(~250		г)Манки
2		унции	(~ 50	гр.) соевой		муки
4		унции	(~100	гр.) печени		(размолотой)
1		ч.л.сухого	чеснока	(не		соленого)
3			ч.л.			меда
4-6						яиц
	ароматизаторы,		краски,		и	тд.

Измельчить печень в блендере. Осторожно добавьте яйца, чесночный порошок и мед. Красители и ароматизаторы вы можете добавить в этот момент. Смешайте сухие компоненты в отдельной кастрюле и постепенно добавляйте в жидкую часть - до получения густого теста. Добавляйте больше яиц или манки, чтобы добиться правильной консистенции. Скатайте шарики из полученного теста и варите 2-6 минут (чем дольше вы их варите - тем тверже будут бойлы. Сушить не менее 6 часов.

Спасибо Георгию Маропуло за эти два рецепта

Рецепт							1:
4		унции	(~100	гр)		кошачьего	корма
3		унции	(~ 85	гр)			пахты
2	унции	(~ 50	гр)	пшеничной	муки	или соевой	муки
1		унции	(~	25		гр)	дрожжей
1		ч.л.		жидкого			ароматизатора
10		капель		эссенции		типа	герань
6 яиц							

Рецепт							2:
200			гр		манной		крупы
100			гр		соевой		муки
100			гр		кукурузной		муки
100				гр			пахты
1/2		банки			клубничного		варенья
6	мл		клубничного		ароматизатора		(Mistral)
6	капель		бергамотового		масла		(Nutrabaits)
1	ч.л.		жидкого		красного		красителя

6 яиц Смешать все сухие ингредиенты в большой емкости. Смешайте жидкие части с яйцами и ароматизаторами в отдельной емкости. Смешать обе части. Скатать шарики и варить 2-6 минут. Сушить минимум 6 часов.

Овсяно-картофельный

1		фунт	(~500	гр) овсяной		муки
2		банки	сладкой	кукурузы	(без	сока)
1/2		коробки		картофельного		порошка
2		банки		молочной		кукурузы

Смешивать вручную до тех пор пока масса не превратится в тесто. Если не получается необходимая консистенция - добавить картофельного порошка. Наденьте кукурузу и облепите ее тестом.

Сладкий овсяный

Коробка			Овсяных				хлопьев
1	стакан	воды	(лучше	всего	с	места	ловли).
0,5		стакана		арахисового			масла.
несколько		шприцев		кленового			сиропа
4			ч.л.				сахара

Вскипятите воду, добавьте арахисовое масло сахар и сироп. Как только масло растает, всыпайте хлопья и оставьте на маленьком огне до их растворения. Расстелите лист фольги и выложите массу для охлаждения. Она будет выглядеть жидковатой, но через пару часов дойдет до нужной кондиции. Надевайте на крючки N 2 или N4...

Пшеничный

1/2	стакана		овсяных		хлопьев		(молотых)
1/2			стакана				муки
4			ч.л.				сахара

Смешать вместе с достаточным количеством горячей воды, чтобы из теста слепить шарики.

Наживка-убийца

4	фунта		(~2	кг)	растворимого		риса
1	фунт		(~500	гр)	обычного		риса
2	бутылки		Шоколадного		сиропа		Hesely's
2	бутылки		Heinz		B.B.Q.		соуса
1	1/2		бутылки		Heniz		Ketchup
1	бутылка		Mrs.		Butter-worth's		Syrup
2	пакета	JELL-O		(мы	любим		клубнику)
1		ОЧЕНЬ		большая			кастрюля
11		Очень		большая			ложка

Сварите рис, когда он почти готов, добавьте туда растворимый рис. Выложите рис в большую кастрюлю и начните смешивать с другими компонентами. Хорошо смешайте и оставьте на ночь, минимум на 5 - 6 часов. Все ингредиенты рассчитаны на трех человек x 1 полный день рыбалки

Рисовый

1-	24	унциевая	(0,5	кг)	коробка	растворимого	риса
одна		упаковка			растворимого		картофеля
2		стакана			пшеничных		отрубей
6		стаканов			горячей		воды
Ароматизаторы	по	вкусу,	я	предпочитаю	ванильное	ореховое	масло

Смешать все вместе, оставить на 10 минут.

Вишневый

Вишневая содовая + Корнфлекс или Овсяные хлопья.
 Смешать составные части.
 Скатать шарики

Проросшая пшеница

1/2 маленькой банки проросшей пшеницы
 1/2 стакана муки
 2 ч.л. чесночной соли
 1/4 стакана кленового сиропа
 Вода

Заморозить готовый продукт на 4 часа

Сладкое карново-сомовое тесто

1 коробка (0,5 кг) хлопьев (берите самые дешевые)
 4 унции (~100 гр) сыра Cheddar
 4 унции (~100 гр) меда
 3 стакана муки
 1 коробка сухого вишневого напитка
 3 ч.л. чесночного порошка
 1 ч.л. Анисового масла.
 2 стакана воды

Засыпьте хлопья в ОЧЕНЬ большую кастрюлю и размельчите их. Добавьте муку, сыр, вишневый напиток чеснок и мед. Добавьте воду и Анис. Очень важно: Взбивайте смесь до тех пор пока она не станет однородной (около 10 минут). Выложите на фольгу, посыпьте мукой и упакуйте в холодильник.

HINTS: Я не использую грузила на моей снасти - вместо него у меня наживка.

Карповый

1 стакан кукурузной муки
 1 стакан пшеничной муки
 1 стакан растворимого геркулеса
 3/4 стакана сахара
 Вода (около 2 - 3 1/2 стаканов).
 Кленового Сиропа (по вкусу)

Вначале всыпьте сухие ингредиенты, затем воду и сироп, основываясь на густоте которую вы предпочитаете. Основа рецепта - сладость . Не страшно попробовать кусочек на вкус, чтобы определить достаточно ли сладости.

Рецепт на Гигантского Карпа

Ингредиенты:

Растворимая овсяная каша
Клубничный сироп
Зачерпните полную горсть овсяной каши и всыпьте в воду. Размешивайте, добавляя кашу, до тех пор пока не получится достаточно густое тесто. Скатайте шарики.
Намажьте сироп на наживку или окуните в него шарики.
Держитесь поближе к удочкам!!!

Рецепт с <http://www.calcarpin.com/boilies.htm>

Основа:

200 гр. Желтой манной крупы
170 гр. рыбного корма
50 гр. специй Robin Red Plus

ароматизаторы:

5 мл Megaspice (Rod Hutchinson)
5 мл Seedbait Sense Appeal (Rod Hutchinson)
12 капель Масло RH1 (Rod Hutchinson)
20 мл рыбного ароматизатора (местные фермы по разведению форели)

Манная крупа может быть куплена в любом супермаркете. Рыбный корм может быть куплен у любого поставщика корма или в зоомагазинах. Я использую чилийскую смесь, которая является смесью анчоуса и сардин. Робин Red - фирменный знак британского птичьего корма от Haiths Cleethorpes, Линкольншира. Он содержит специи и красный перец. Используется как окрашивающий корм для птиц показа, когда они едят его, цвета их оперения улучшаются! Рыбный ароматизатор добавляется в рецепт только зимой. Ароматизаторы добавляются к 6 яйцам, затем добавляется сухие смеси, пока не получится тесто, которое больше не прилипает к вашим пальцам. Будьте осторожны, не добавляйте слишком много сухих смесей, если тесто будет слишком сухим, Вы не сможете скатать шарики. Я делаю 14 мм бойлы, сваренные 2 мин. Вы можете обычно сделать 1 КГ бойлов из 6 яиц. Наживку (18 мм) обкатывают вокруг пробковых шариков, чтобы сделать их плавающими.

Подсказки при создании ваших собственных Бойлов

Я знаю, что некоторые люди, читающие эту статью, не живут в Великобритании, вот - некоторые места, где можно найти составные части для приготовления наживок: магазины здоровой пищи - мой выбор номер один, поскольку они продают все виды нужных продуктов, от приготовленной соевой муки, которая является хорошим компонентом (раскатывается намного лучше чем манная крупа, и делает более мягкой приманку!), сухие пивные дрожжи (я использую как аттрактор только 1-2 oz на фунт сухого соединения). Ищите специи типа красного перца и корицы. Если Вы можете достать кукурузную муку, это - фантастический компонент, поскольку делает приманки очень плотными (хорошо для медленных течений) и также очень твердыми (тормозит клев мелкой рыбы). Много твердых, готовых бойлов содержит кукурузную муку и белки. Также, ищите аттракторы, типа эссенций, масел, используемых в ароматерапии. Некоторые хороши, некоторые - лучше не трогать. Одни из лучших - Черный Перец и Герань . Используют эти масла в очень маленьких количествах, обычно 12-24 капель на 6 яиц. Иногда магазины здоровой пищи содержат секцию бодибилдинга. Ищите там жидкие аминокислоты. Это экстракты печени. Если Вы не можете их достать, жидкая печень тоже хороша. Используйте их в 5-20 мл на 6 яиц, в зависимости от концентрации. Фактически печеночный порошок - превосходный аттрактор, но очень дорог. Его лучше использовать 1 унцию на фунт сухой смеси. Различный кошачьи и собачьи корма, также могут быть основой сухой

массы, вместо рыбного корма. Фактически много рыбных кошачьих кормов содержит рыбный корм! Супермаркеты очень часто недооцениваются, но могут предложить и приманки, и компоненты. Кунжутное масло - сильный аттрактор, добавляемый по 15 мл на 6 яиц. загляните в отдел специй. Там обычно продаются бутылочки ароматизаторов, которые используют только в маленьких количествах, 3-5 мл на 6 яиц (если Вы используете слишком много, это будет действовать как репеллент!). При использовании ароматизаторов, чтобы получить лучший результат, необходимо некоторое количество экспериментов. Всегда начинайте с меньшего количества и затем увеличивайте дозировку по чуть-чуть каждую поездку. Но будьте осторожным, поскольку большое количество ароматизаторов не равняется большому количеству карпов!

Рецепт с

Почти все эти компоненты могут быть куплены в местных магазинах здоровой пищи и универсамах

- 300 гр манной крупы
- 170 гр Соевой муки
- Сухие дрожжи
- Специи
- 20 капель черного перечного масла
- 4 мл кленового сиропа 4 средних яйца

Если Вы хотите сделать дешевые бойлы - используйте желтую манную крупу как основной компонент. Если Вы не можете достать манную крупу, лучшая замена - Соевая мука! Магазины здоровой пищи и универсамы - лучшее место для покупки компонентов. Специи типа красного перца и корицы - превосходные добавки. Если Вы смешиваете 300 г манной крупы и 170 г соевой муки с яйцами, ароматизаторами и красителями, Вы получите бойлы точно такие же, как магазинные. Черный Перец - эссенция сделанная на основе масла - Вы можете купить в любом магазине здоровой пищи (используется в ароматерапии!). Он весьма дорог, приблизительно 7 долларов за крошечный флакончик, но Вы не используете много, и вам его хватит, по крайней