

# Ловись, колючка!

## Как поймать и приготовить краба и при этом не нарушить закон?

Знаете ли вы, как в лихие и голодные 90-е ловили крабов? Браконьерским способом, и тут же, прямо на берегу, варили и закатывали в банки этих ракообразных, чтобы потом выставить на продажу. Но сейчас эти времена миновали, ловить краба вы можете на совершенно законных основаниях до 10 особей в сутки. Это касается камчатского, колючего и синего, которые водятся в наших прибрежных водах. Есть в этом деле множество маленьких хитростей, которые важно знать новичкам. «МП» разбиралась, как насладиться свежайшим крабовым мясом.

## Готовим снасти сами!

Чтобы поймать шипастую хищную добычу, вам обязательно понадобится краболовка. Сегодня ее можно приобрести в любом специализированном рыбачьем магазине, но это, конечно, не путь настоящих рыбаков. Завзятые краболовы готовят снасти сами. Ловцы, занимающиеся любительским крабовым промыслом, изобрели несколько удачных конструкций. Несмотря на то что на любую модель ловушки имеются готовые схемы, размеры, краболовки собственными руками умельцы делают, исходя из своих возможностей и предпочтений.

Самые распространенные краболовки бывают двух видов, каждый из которых имеет свои особенности в использовании. «МП» об изготовлении краболовки рассказал рыбак Владимир Андреевич Бессонов, которого корреспондент повстречал на льду бухты Гертнера.

Самая простая конструкция краболовки, изготовленной своими руками, должна состоять из жесткого каркаса, на который натянута сетка или другой прочный материал, а также входа и наживки. Краболовка изготавливается по подобию рыболовных вершей. Такая ловушка хороша тем, что ее можно изготавливать из подручных материалов, то есть это, скорее, способ добычи в условиях выживания. Размер ловушки для краба должен составлять до 100х100х50 см, чтобы поместить оптимальное количество улова, хотя у каждого рыбака на этот счет свое мнение, многие предпочитают более компактные, особенно если ловить приходится со льда. Каркас обязательно должен быть прочным,

чтобы исключить побег крабов из ловушки. Можно сделать его двух видов - либо цилиндрическим, либо прямоугольной формы. В качестве барьерного материала можно использовать сетку, прутья или проволоку.

Но краболовы с опытом говорят, что предпочтительней использовать сетку, потому что она хорошо пропускает запах наживки. Поэтому, если, конечно, для вас не стоит вопрос выживания, лучше использовать этот материал, а не ветки. Вход внутрь ловушки должен быть в виде конуса, чтобы ваш улов не смог выбраться обратно. Приманку для краба нужно помещать в геометрический центр краболовки так, чтобы ничто не мешало распространению ее запаха и краб не мог добраться до нее извне ловушки. Поэтому приманку чаще помещают внутрь какой-либо емкости - обрезка пластиковой бутылки с прорезями, тканевого мешочка или плетеного из веток шарика, если совсем ничего нет под рукой. Важно еще защитить вашу приманку от других донных обитателей наших вод, например морских звезд или ежей, которые часто попадают в краболовки на запах. Следует помнить, что иглокожие в считанные минуты могут уничтожить приманку, крабам же совсем ничего не достанется.

## На что ловить?

При всем том, что мясо краба нежное и вкусное и считается эталоном здоровой и полезной пищи, само это ракообразное питается не только моллюсками и разной морской мелочью, но и падалью. Поэтому будет лучше, если приманка для краба будет иметь характерный запах испорченной рыбы. Правда, наш собеседник Владимир Андреевич использует

обычную свежую селедку, по его словам, этого достаточно.

Преимущества краболовок этого типа в том, что, если краб в них попадется, он уже не имеет возможности выбраться наружу и вам не надо часто ее проверять. Недостаток же в том, что эти достаточно габаритные краболовки крайне неудобны при ловле зимой с морского льда. Чтобы опустить их в воду, приходится проделывать большие проруби во льду. Как правило, для этого понадобится бензопила, обычный ледобур с этой задачей не справится. Сейчас в продаже есть недорогие и компактные модели бензопил, но не каждому охота с ней возиться. Поэтому для лова со льда используют краболовки другого типа.

Их основа делается из свинца и упругого металлического троса. Трос складывается бантиком или бабочкой. Число петель или «крыльев» может составлять от четырех до восьми. По центру в месте пересечения всех петель троса наплавляется свинец. Это не позволяет частям тросика спутываться и создает собой груз. Пространство внутри «бантика» заполняется сеткой, к каждой части привязывается веревка. В развернутом виде, когда лежит на дне, она похожа на цветок, а в собранном, когда рыбак тянет за веревку, образует мешок, который и ловит краба. Такой тип краболовки гораздо более удобен при хранении и перевозке, а также не требует большой лунки во льду. Для нее можно просверлить лунку обычным буром и успешно ловить крабов. Недостаток - проверять ее придется намного чаще, чем краболовку первого типа, а если краб попался, необходимо ее резко выдергивать, чтобы добыча не расползлась.

Желаем удачи, и будьте осторожны с уловом - у краба сильные клешни, если ухватит за палец, будет очень больно, а в самом крайнем случае рыбалка может закончиться походом к врачу. И не перекармливайте - чрезмерное употребление крабового мяса может привести к белковому отравлению, поэтому лучше его есть в меру, особенно если у вас нет привычки к обильным и частым приемам пищи из морепродуктов.

Станислав ТАРАСОВ.

## ■ СВОИМИ РУКАМИ

### Порядок изготовления краболовки

#### Первый тип

- Необходимо взять два металлических обода или прямоугольника, натянуть на них сетку.  
- В верхней части краболовки сделать конусообразный вход. Можно использовать для этого проволоку либо ту же пластиковую бутылку.  
- Краболовка опускается на морское дно на любое время.



Краболовка первого типа.



Краболовка второго типа.

#### Второй тип

- Свернуть бабочкой металлический трос, закрепив его в середине.  
- Наплавить на центр свинец или прикрепить другой груз.  
- Обтянуть сеткой и привязать веревки к концам «лепестков».  
- Краболовка опускается в воду на 20 - 30 мин.  
- Когда добыча внутри ловушки, ее резко выдергивают, чтобы крабы не успели выползти.

## ■ ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

### Правило месяца с буквой «р»

Когда лучше всего ловить краба? Есть старое колымское правило - краба можно ловить только в те месяцы, в названии которых есть буква «р». То есть с сентября по апрель. Именно тогда в ракообразных больше всего мяса, в остальное время можно поймать пустышку, то есть в панцире будет очень мало съедобного. Кроме того, официально устанавливается запрет на вылов краба в период линьки. Так, в 2018 году вылов синего краба был запрещен с 1 августа по 13 сентября, камчатского и колючего - с 1 по 31 августа.

Отметим, что линька - крайне важная пора в жизни краба, во время которой он очень уязвим. Под старым панцирем во время линьки формируется новый, но еще довольно мягкий, не имеющий кальция. Старый же панцирь в период линьки просто-напросто приходит в негодность и ломается между брюшком и грудью. Краб вылезает из старого панциря в образовавшуюся щель. Сначала вытаскивает во время линьки брюшко, затем грудь и голову, позже ноги и в конце клешни. Весь процесс линьки может занять от 10 до 30 минут, потом, пока не затвердеет новый «доспех», краб очень быстро растет. В это время ракообразные стараются спрятаться от хищников в укромное место, где их не смогут потревожить.



## ■ РЕЦЕПТ

Рыбаки варят краба прямо на берегу в морской воде. Мы же расскажем, как его приготовить в домашних условиях.

В просторной кастрюле кипятят воду. Пока она греется, краба потрещать вымыть. В кипящую воду добавить две полные ложки соли.

Опустить краба и дождаться повторного закипания воды. Как только вода с крабом закипит, его следует варить в течение 15 - 20 минут. Особо крупных особей варят около 40 - 50 минут. Мелких крабов не следует варить дольше 10 минут. Некоторые любители приправ при варке свежего краба добавляют лавровый лист, перец-горох, гвоздику, чеснок, лимон или лимонный сок. Здесь дело личных предпочтений.

Когда живой краб попадает на кухню, встает вопрос, как его обезвредить. Далеко не все домохозяйки способны поместить живого краба в кипяток, хотя именно так полагается поступить с морским ракообразным. Чтобы вкус краба не ухудшился и в то же время поступить с животным гуманно, краба можно оставить в холодильнике, где он медленно уснет. Можно опустить краба и в пресную воду, через час он перестанет активно двигаться.



Фото sergeydolya.livejournal.com.