

5.07.2019

У нас почти каждый - рыбак

В первые 4 часа после открытия рыболовного участка в бухте Гертнера из 42 мест для постановки сетей было занято 20

- Для начала это немало, - отметил начальник Охотского филиала ФГБУ «Главрыбвод» Юрий Чекалдин. - Тому есть две причины. Первая - поздний прилив, а вторая - телефон. Не удивляйтесь, многие просто сидят дома и ждут звонка от друзей с берега, чтобы приехать тогда, когда пойдет рыба.

Женщина на берегу - к удаче

Начальник «Главрыбвода» рассказывает, что никогда не готовится к рыбалке, если появляется возможность выскочить на берег.



- Заметил, - рассуждает Чекалдин, - только начнешь что-то планировать, договариваться, собираться, значит, обязательно сорвется или ничего не поймает. А когда это происходит спонтанно, то успех обеспечен. Для этого у меня в гараже есть такой «дежурный чемоданчик», а сапоги и удочки всегда лежат в машине.

Если просто посмотреть на берег, на тех, кто здесь расположился, то вполне можно понять, что для них улов, конечно, желателен, но это все не промысел, а просто приятное времяпровождение. Так считает вся

семья Ивиных: папа Александр, мама Алевтина и дочери Алеся и Милана.

- Для нас первый день - это уже традиция и азарт, - говорит глава семьи. - Мы приезжаем все вместе и независимо от улова получаем огромное удовольствие от отдыха. Есть у нас и своя примета: обязательно первую рыбу нужно приготовить и съесть именно здесь, на берегу.

Если принято считать, что женщина на корабле - это сами знаете к чему, то на берегу они даже к удаче. А если слабый пол сам берется ловить, то в большинстве своем ни в чем не уступает сильной половине человечества. Уже много лет Екатерина Ивакина не пропускает открытия путины, а Людмила Шестакова в первый день пришла просто на разведку.

- Как же нам и без рыбалки! - говорит она. - Я - коренная колымчанка, сорок лет отработала гидрометеорологом. Вся жизнь на природе, и рыбалка для меня - это неотъемлемая яркая часть жизни. Люблю ловить на удочку. А самые любимые время и место - это август на реке Ланковой. Там такая жирная мальма! И к рыбалке мы с мужем относимся очень ответственно. Заранее составляем список всего необходимого и дальше действуем четко по плану. Но главная примета - даже если что-то забыл, никогда не возвращаться. Только вперед!

Владимир Бреднев считает, что первый день начался не совсем удачно. Но ведь такой отдых на берегу ничем не заменишь.

На месте не потрошим!

А вот у Сергея и Ларисы Филалеевых своя рыбацкая примета. Они нико-

да не берут с собой рыбные консервы и вообще что-либо рыбное.

- В нашей семье я, пожалуй, самый азартный рыбак, - говорит Лариса. - За неделю начала готовиться. Как муж приобрел лицензию, так сразу и приехали. К вечеру ждем хорошего улова.

Эта семья особенно отмечает, что нашим рыбакам надо все-таки по-хозяйски относиться к местам для рыбалки и не оставлять после себя мусор. Они, кстати, никогда не чистят рыбу. Считают, что незачем это здесь делать и оставлять отходы на берегу. А если такое случается, то отходы складывают в кулек и потом выбрасывают в специально отведенном месте.

- Сколько себя помню, столько и рыбачу, - подключается к разговору еще один любитель Дмитрий Макаренко. - Это уж точно лет 50. Маленький был - рыбачил с папой. Потом с мальчишками бегали на берег, теперь вот с друзьями. За годы сложилась своя компания. Приезжаем, и если уж не наловим, то отдохнем обязательно. Да и сам лов для нас - это не добыча или заготовка рыбы впрок, а просто традиционный способ активного отдыха. У нас есть обычай перед рыбалкой «покормить» море. Мы выходим к самой воде, крошим туда хлеб, а затем на удачу выливаем рюмку водки.

Через несколько часов после открытия путины людей на берегу прибавилось. Пошел прилив, и все ждали подхода рыбы. А хорошее настроение рыбаков не смог испортить даже неожиданный прошедший дождик, с которым пришла и рыба.

Впереди у рыбаков-любителей еще почти три месяца путины, и по традиции хочется пожелать им: ни хвоста, ни чешуи!

Александр ПРОСКУРИН.
Фото автора.



Людмила Шестакова: «Люблю рыбалку».



БАЙКА

Отблагодарили

Сидели на берегу несколько любителей рыбной ловли. Рыба не шла. И вдруг они увидели, что в сети запуталась маленькая косатка. Сбравшись оказать помощь китенку, они обнаружили, что недалеко за ним наблюдают две взрослые особи. Страшно стало как-то подплывать к тому месту, но рыбаки все же решились, уж больно жалко было малыша. Все же пересилив страх, они приблизились. С горем пополам, чуть не утонув, все же освободили детеныша. А в это время большие косатки так и продолжали ходить вокруг. Но когда детеныш был освобожден, то они как бы в благодарность поманили хвостами и ушли в открытое море. Оказалось, что китеныш запутался в остатках старого, кем-то брошенного ставного невода. Мужики и вернулись на берег. Сколько прошло времени, уже и не вспомнить, но вдруг они заметили, что косатки стремительно возвращаются. При их приближении сеть заходила ходуном. И тогда рыбаки поняли, что киты загнали им в сеть косяк рыбы! Отблагодарили, наверное.

РЕЦЕПТЫ ОТ РЫБОЛОВОВ

Наваристый суп с горбушей



Часто после обжарки рыбы остаются голова и хвост. Это самые лакомые кусочки для приготовления а п п е т и н о - го душистого рыбного супчика. Можете варить его с рисом или перловой крупой, а мы предлагаем стандартный вариант - с картофелем.

Из головы и хвоста варим прозрачный бульон. Он получится, как слеза, если вы аккуратно вырежете жабры - они впитывают грязь из водоема, которая и делает бульон мутным.

На сковороде слегка обжариваем лук с морковкой. Картошку чистим и режем кубиками. Бульон доводим до кипения и закидываем туда картофель, а через 5 - 7 минут и жареную картошку. Варим овощи до готовности.

Последний штрих - добавить зелень и кусочки рыбы: их мы счищаем с хвоста, вынимаем из головы (особенно вкусные щечки), не забывая выбирать косточки. Приправляем все зеленью, кладем лапшу и даем чуть-чуть настояться. Получается скорый супчик. Особенно он вкусен с черным хлебом да приготовленный на костре.

Горбуша на решетке

Есть несколько секретов, помогающих правильно замариновать горбушу, чтобы добавить ей сочности и мягкости.



Главный ингредиент в таком маринаде - растительное масло. Оно должно присутствовать обязательно, но в небольших количествах, чтобы не перегрузить вкус. На его основе уже строится смесь для маринования: добавляется винный уксус или лимонный сок.

Чтобы приготовить маринад для жарки горбуши на мангале, смешайте 3 столовые ложки любого растительного масла с солью и специями, натрите немного цедры лимона и выдавите лимонный сок. Зубчики чеснока лучше раздавить или покрошить как можно мельче. Стейки нужно промыть и поместить в смесь, распределив масло и специи по сторонам. Оставить на 30 минут.

Решетку смазывать маслом не надо, так как стейки замаринованы в нем. Теперь можно просто разложить рыбу на решетке над раскаленными углями, жарить пару минут, пока на одной стороне не появятся румяные следы от прутьев. Затем аккуратно перевернуть на другую сторону и жарить столько же. Когда мясо посветлеет, а затем приобретет золотистый оттенок и корочку, можно побрызгать угли водой для усиления дыма и придания рыбе аромата.



Милана и Алеся Ивины с первым уловом.



Владимир Бреднев проверяет надежность сетей.