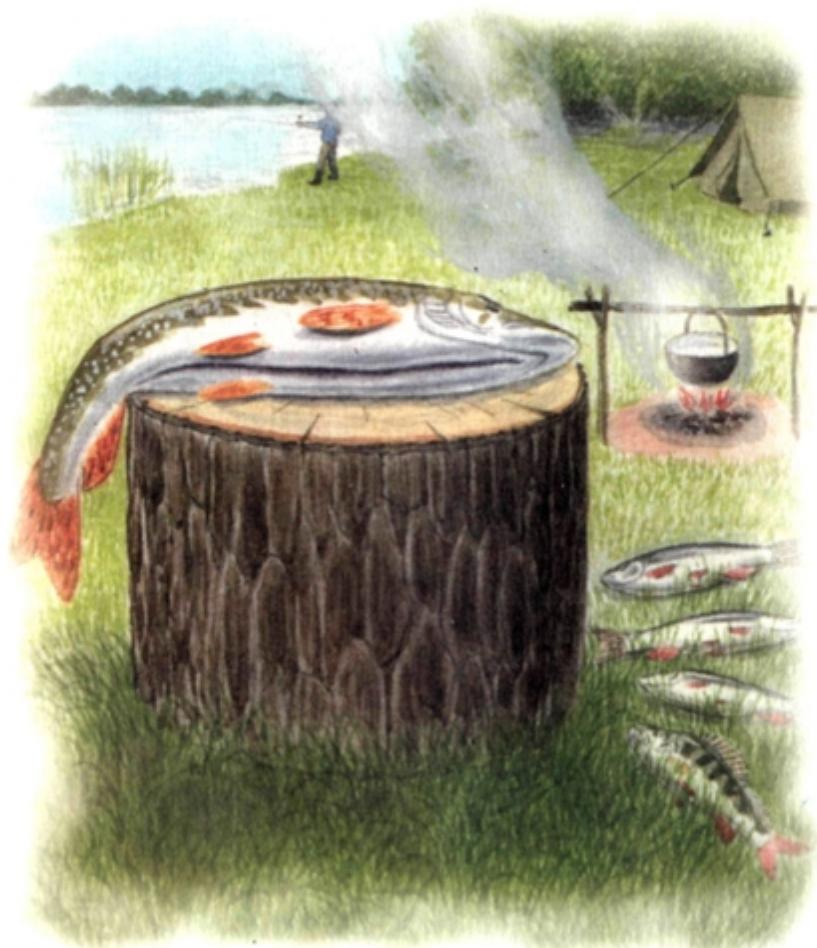


# СОХРАНЕНИЕ УЛОВА И СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЫБЫ



СЕРИЯ: РЫБАК РЫБАКУ

Серия «Рыбак рыбаку»

С.А. Мурашова  
В.В. Морозов  
С.Г. Смирнов

**СОХРАНЕНИЕ УЛОВА  
И СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЫБЫ**

Москва  
Издательство «Рыбацкая Академия»  
2003

УДК 799.1  
ББК я.7.8  
М 911

Оформление обложки — А.В. Юдин, Е.А. Кочетков  
Рисунки в тексте — Н.Д. Кондрушина

**Мурашова С.А., Морозов В.В., Смирнов С.Г.**

**1911 Сохранение улова и способы приготовления рыбы.** — М.: Рыбацкая Академия, 2003. — 32 с.: ил. (Серия: Рыбак рыбаку).

ISBN 5-94382-039-6

УДК 799.1  
ББК я.7.8

ISBN 5-94382-039-6

© ООО «Издательство «Рыбацкая Академия», 2003  
© Мурашова С.А., текст, 2003  
© Морозов В.В., текст, 2003  
© Смирнов С.Г., текст, 2003

Воспроизведение этого издания каким бы то ни было способом без договора с издательством недопустимо.

## СОДЕРЖАНИЕ

Как обработать рыбу	
Умерщвление рыбы.....	4
Разделка рыбы.....	4
Снятие чешуи и кожи.....	8
Обработка рыбы.....	8
Сохранение улова и способы приготовления рыбы.....	11
Соление.....	13
Вяление.....	15
Малосольная рыба.....	16
Приготовление рыбы на открытом огне.....	17
Копчение.....	21
Приготовление рыбы в домашних условиях.....	25

## Как обработать рыбу

### Умерщвление рыбы

Это необходимо сделать, как только рыба вынута из воды. Нельзя истязать рыбу, удаляя чешую или снимая кожу с живой. Не лучшим образом с точки зрения сохранения вкусовых качеств поступают и те, кто оставляет рыбу задыхаться и мучиться на суше.

Оглушать рыбу нужно резким ударом (лучше палкой, чем молотком) по верхней части головы. Сила удара должна быть такой, чтобы не оставалось некрасивых следов (без кровоподтеков и пролома черепа).

Рыбу можно умертвить и другим способом: голову сильно, до хруста, перегнуть назад. Если у рыбы нет зубов, это легче сделать, засунув большой палец ей в рот. Затем перерезают позвоночник непосредственно за головой. При этом способе у рыбы хорошо стекает кровь. Недостаток способа в том, что такую тушку труднее и дольше разделывать — снимать кожу и разрезать на куски.

Совсем простой способ — перерезание у рыбы брюшной аорты. При таком способе свободно стекает кровь, и мясо рыбы получается белым, упругим и вкусным. Этую процедуру необходимо произвести своевременно, то есть пока сердце способно качать кровь. До начала разделки рыбу какое-то время не трогают, чтобы кровь легче стекала.

### Разделка рыбы

При разделке прежде всего вынимают жабры и внутренности, поскольку находящиеся в них бактерии вызывают быструю порчу рыбы. Также тщательно удаляют запекшуюся кровь под позвоночником. Свежесть печени и икры можно определить по их внешнему виду.

Последовательность разделки: рыбу очищают от чешуи и снимают кожу (не во всех случаях), потрошат, разрезают на куски или разделяют на филе.

В набор принадлежностей для разделки рыбы должны входить: терка для удаления чешуи, рыбный нож, нож для разделывания на филе, ножницы, точильный камень (брюсок), разделочная доска.

Перед снятием кожи у окуня ножницами срезают спинной плавник вместе с полоской кожи или ножом делают надрезы с обеих сторон плавника и удаляют его.

Вокруг головы делают надрез. Кожу стягивают с обеих сторон. Парные плавники удаляют вместе с кожей.

Внутренности вытягивают вместе с жабрами, освобождая брюшную полость (рис. 1).

Хвост и голову отрезают.

Части рыбы, кроме оставшегося мяса, можно отваривать и настаивать заливное (без внутренностей).

Угря и налима не потрошат до снятия кожи.

Кожу надрезают вокруг головы, а затем стягивают «чулком» с помощью плоскогубцев. Обычно рыбу удерживают в руках, обернув полотенцем (рис. 2).

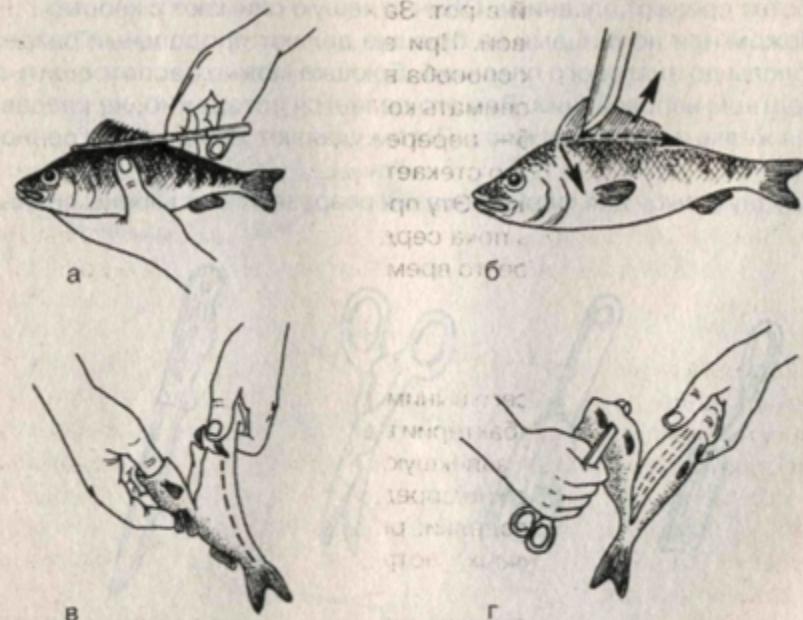


Рис. 1. Стадии разделки окуня (а, б, в, г)

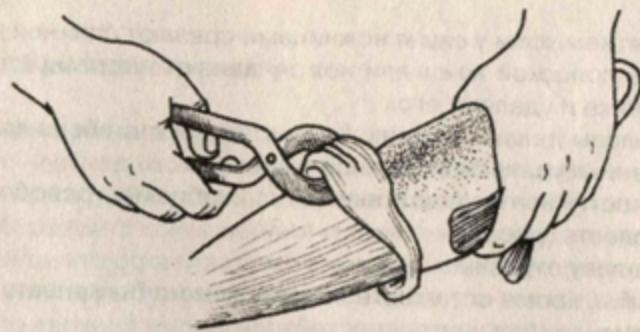


Рис. 2. Снятие кожи с угря и налима

Принадлежности для разделки (рис. 3).

До потрошения у рыбы снимают чешую ножом или теркой. Для удобства срезают плавники. Обычно чешую снимают с хвоста.

Ножом или ножницами на брюшке делают продольный разрез от головы до анального плавника. Брюшко можно распотрошить и в обратном направлении. Все это делается осторожно, не раздавливая желчь и не пачкая мяса. Потом удаляют жабры с внутренностями.

Крупную рыбу для фарширования разрезают со стороны спины.

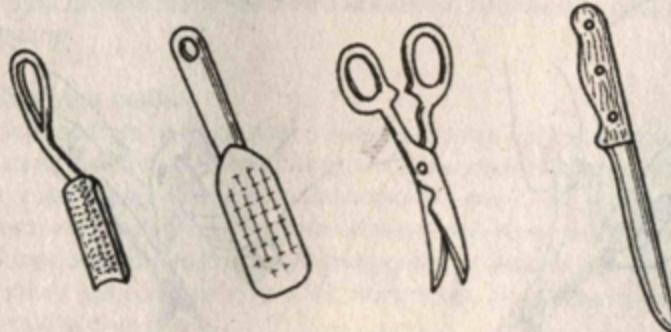


Рис. 3. Принадлежности для разделки рыбы

Колючие жабры щуки удаляют ножом или ножницами. Перерезают сухожилия, соединяющие жабры с челюстью, отрезают жабры от внутреннего крепления к черепу.

Целая рыба или нарезанная крупными кусками, без вспарывания брюшка, во всех блюдах выглядит очень эффектно. Чтобы удалить внутренности вместе с жабрами, после снятия чешуи, ножом делают надрез у анального отверстия. За жабры, предварительно прорезав наружную кожную пленку около пищевода, вытягивают внутренности. Брюшную полость чистят крупной посудомоечной щеткой.

На filee обычно разделяют крупную рыбу (рис. 4).

Сначала делают разрез от основания грудного плавника до позвоночника.

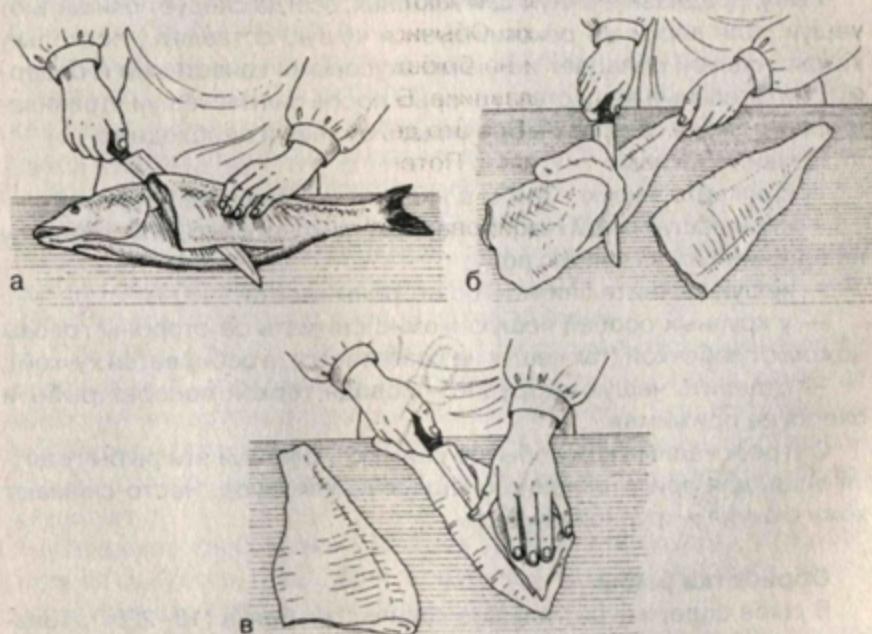


Рис. 4. Стадии разделки рыбы на filee (а, б, в)

Затем отделяют филе от головы до хвоста вдоль позвоночника. Если рыба крупная или у ножа короткое лезвие, то отделение филе происходит в два этапа. Сначала концом ножа отрезают грудные кости от позвоночника и продолжают надрез со стороны полости тела до хвоста. Вторым надрезом отделяют филе полностью.

Филе с другой стороны отделяют, как показано на рисунке 46. При надрезе лезвие ножа слегка наклоняют вверху. Удаляют грудные кости.

**Снятие кожи** начинают с хвоста. Лезвие ножа слегка наклоняют к коже. Если необходимо разрезать филе, рекомендуется начинать с хвоста.

### Снятие чешуи и кожи

Рыбу, предназначенную для жаренья, всегда следует очищать от чешуи. Для варки же рекомендуется чешую оставлять, поскольку кожа с чешуей обладает ценностями вкусовыми качествами и содержит питательные вещества, которые после снятия чешуи утрачиваются. Не очень свежую рыбу очищать от чешуи необходимо.

#### Правила таковы:

- снимайте чешую с рыбы в тот день, когда вы ее потрошите;
- если чешуйчатый покров подсох, намочите его, опустив рыбу на одну минуту в горячую воду;
- чешую начните снимать со стороны хвоста;
- у крупных особей чешую можно снимать со стороны головы ножом с гребенкой (так чешуя не разлетается, а собирается кучкой);
- отделить чешую нетрудно, проводя теркой поперек рыбы и слегка ее прижимая.

С угря и налима кожу обычно снимают. С кожей эти рыбы годятся лишь для приготовления специфических блюд. Часто снимают кожу с окуня и крупной камбалы.

### Обработка рыбы

В рыбе содержится большое количество белка (18–22%); больше всего белка в лососевых рыбах, треске, щуке, судаке, карпе. Содержание жира колеблется в зависимости от породы, времени уло-

ва, пола и возраста рыбы (1,2% в пикше, до 30% в угре, миноге). Жир рыбы имеет низкую температуру плавления. В нем, особенно в печени рыбы, содержатся витамины А и Д.

Поскольку многие виды рыбы содержат большое количество триметиламина —  $(\text{CH}_3)_3\text{N}$  и других низших аминов, придающих ей специфический запах, ее следует обрабатывать отдельно от мяса и других продуктов. В рыбе имеется много креатина, креатинина и других сокогонных веществ, хотя общее содержание экстрактивных веществ в ней меньше, чем в мясе теплокровных. Поэтому бульоны из рыбы обладают сильным сокогонным действием.

Соединительная ткань рыбы состоит из малоустойчивого единичного белка коллагена, который в процессе варки образует клейкое вещество — глютин, переходящий в отвар. Это придает бульону из рыбы клейкость.

Кровь миног, угрей, карпа и линя содержит яд, который разрушается при тепловой обработке (58–70°C) за 15 мин. Уколы плавников таких рыб, как окунь, судак, ерш, могут вызвать воспалительные процессы, поэтому при разделке их удаляют в первую очередь.

Живая рыба — наиболее ценный продукт. Живую и парную рыбу следует немедленно использовать для приготовления пищи. Охлажденная рыба хранится лучше, чем парная, но ее также нужно быстро обрабатывать. Мороженая рыба по своей питательной ценности почти не уступает парной и охлажденной.

Соленая рыба, за исключением слабосоленых сельдевых и лососевых рыб, обладающих высокими вкусовыми качествами, ценится менее других видов рыбных деликатесов. При посоле и вымачивании мясо рыбы теряет часть питательных веществ. Под действием соли белки коагулируют, рыба становится жесткой, ее вкус ухудшается.

Основное требование к любому рыбному продукту — его абсолютная свежесть. Пища, приготовленная из несвежей рыбы, может стать причиной серьезных заболеваний.

По способу кулинарной обработки рыбы делятся на три группы: чешуйчатые, осетровые и бесчешуйчатые. К последней группе относят также налима и навагу, имеющих очень мелкую чешую.

При обработке рыбы следует соблюдать определенные правила гигиены:

1. При разделке рыбы старайтесь не повредить мясо. Через поврежденные участки в него легко проникают бактерии. Кожа рыбы и поверхность брюшины образуют защитную оболочку. Нельзя нарушать целостность кишечника, чтобы его содержимое не попало в брюшную полость. Кровь и покрывающую рыбу слизь с приставшей грязью отмывают. Позже промывку тушки надо повторить. Тщательно удаляют запекшуюся кровь под позвоночником, так как она придает неприятный вкус.

2. Если вы не сразу приступаете к приготовлению рыбы после потрошения и промывки, то нет необходимости разделять ее на мелкие куски или филе, а лучше оставить целой. Чем меньше куски, тем больше незащищенного мяса, легко подвергающегося обсеменению бактериями.

3. Для промывки рыбы обязательно нужна чистая вода, лучше проточная. Поскольку часть питательных веществ растворяется в воде и рыба становится менее вкусной, не следует ее долго держать в холодной воде. Но, с другой стороны, целесообразно тщательнее и дольше промывать рыбу, тем самым уменьшая риск ее порчи.

## Сохранение улова и способы приготовления рыбы

Чем быстрее улов попадет в прохладное место, тем дольше его можно сохранить. Промедление в течение нескольких часов может сократить сохранность рыбы на несколько суток. Свежую рыбу лучше всего сразу охладить на льду или между кусочками льда. Лед должен быть чистый, мелкий, с неострыми краями. Свежая разделенная рыба сохраняет во льду свои вкусовые качества больше недели. Лучшая температура для хранения свежей рыбы — 1°C. Не следует допускать размораживания рыбы, так как это сильно ухудшает ее вкусовые качества.

Для доставки на близкое расстояние и при хранении в течение нескольких часов используют корзину или другую вместительную емкость. Рыбу заворачивают в чистую и сырую материю или листы ревеня, перекладывают крапивой или ветками ольхи. Листья и ветки ольхи лучше крапивы, поскольку жидкость из иголочек крапивы слегка разогревает тело рыбы и одновременно является отличным консервантом, а ольха выделяет консервирующие вещества, не нагревая тело рыбы. Ветки нужно постоянно сбрызгивать водой — при ее испарении температура в корзине ниже, чем температура воздуха. Очень удобна для перевозки рыбы походная сумка-морозильник.

К посуде для транспортировки рыбы предъявляются особые требования. Посуда должна быть чистой и вместительной, чтобы рыба в ней лежала свободно. Если для временного хранения улова используется лед, необходимо обеспечить сток воды, появляющейся при его таянии. Полиэтиленовые мешки пригодны для транспортировки рыбы только на очень короткий срок.

В сильную жару и при невозможности сохранить рыбу свежей рыболову необходимо ее подсушить или, как говорят, обветрить.

1. Удаляют жабры пойманной рыбы. У нестойких к жаре видов рыб (плотва, язь и др.) вместе с жабрами удаляют и внутренности, но не вскрывая брюшной полости, а через рот, предварительно сделав надрез около анального отверстия. Потрошить рыбу не обя-

зательно. Чешую не трогают, а, наоборот, сохраняют этот покров без повреждений.

2. Жаберные крышки плотно закрепляют, чтобы избежать проникновения бактерий внутрь рыбы.

3. Если рыба снаружи чистая, мыть ее не надо. Желательно держать рыбью подальше от воды, так как она очень легко впитывает влагу, способствующую ускорению процесса разложения белков и жира.

4. Обсушивают всю поверхность рыбы. Для этого она выкладывается на сухое, ярко освещенное солнцем место. Через 2–3 минуты рыбью переворачивают на другую сторону. У более крупных рыб сначала подсушивают спинку, затем живот. Подсушку проводят до тех пор, пока вся поверхность рыбы не станет совершенно сухой, но не нагревая ее на солнце. Важно, чтобы эти операции проводились в сухом и вентилируемом месте, а тушки не соприкасались одна с другой.

5. По окончании подсушивания рыбью убирают в тень и накрывают куском кисеи или марли. В конце рыба становится похожей на деревяшку — сухая снаружи и дряблая внутри.

6. Подсушенную рыбью убирают в рюкзак или просторный мешок, переложив лапником. Дома ее выкладывают в таз, заливают холодной водой и выдерживают 3–5 минут. За это время подсушенный покров размокнет и рыба примет свой естественный вид.

Действие подсушивания объясняется тем, что тело любой рыбы покрыто защитной слизью. Под лучами солнца слизь засыхает и образует твердую и плотную оболочку, как бы герметически закрытый чехол. Закрытые жаберные крышки и рот после высыхания слизы образуют с туловищем единую массу. Поэтому микробам трудно проникнуть внутрь к белкам и рыбьему жиру. Лучи солнца настолько быстро подсушивают слизь, что тело рыбы не успевает нагреваться, а микробы гибнут непосредственно в слизи.

Надежный способ сохранения свежей рыбы — замораживание, желательно сразу же после разделки. Рыбу, предназначенную для замораживания, нельзя солить. Быстрое замораживание производят при температуре  $-15^{\circ}\text{C}$ , а затем сохраняют при температуре  $-1^{\circ}\text{C}$ . Предварительно рыбью заворачивают в плотную бумагу или кладут в полиэтиленовые мешки и завязывают.

Вмораживание рыбы в кусок льда имеет недостаток: при оттаивании мясо рыбы становится водянистым. Лучше вмораживать в кусок льда пакет с рыбой.

Сохранить рыбью и предотвратить потерю вкусовых качеств помогают морозильные камеры. Постная рыба хранится дольше, чем жирная. В сыром виде хорошо замороженная камбала, сиг, салака и др. сохраняются в домашних морозилках до полугода.

Щука и окунь начинают терять свои вкусовые качества через год. Если появляется неприятный привкус, то в первую очередь у брюшных мышц рыбы.

Замороженную рыбью оттаивают медленно. Лучше всего это делать в холодильнике. Рыбу нельзя оттаивать в горячей воде.

Для сохранения улова рыбью можно солить, вялить или коптить.

### Соление

Наиболее вкусны в соленом виде лещ, плотва, густера, язь, уклейка, жерех, сом и др.

Для посола используют крупную соль. Ее назначение — удаление из рыбы влаги, а консервирующее действие и вкус являются следствием. Крупная соль при низкой температуре растворяется медленно, и ей требуется влага, которая и вытягивается из рыбы.

С мелкой солью этот эффект не достигается. Она как бы обволакивает мясо рыбы, быстро просаливает, но не обезвоживает его.

Крупную рыбью перед посолом следует выпотрошить, можно разделать на куски, но при этом не надо трогать брюшную полость, чтобы не повредить тонкую пленку, прикрывающую слой жира на брюшке. Разрез делают через спину вдоль хребта, отсекая с одной стороны ребра от позвоночника. Рыбу и куски филе не моют в воде, а лишь насухо вытирают чистой тряпкой.

Среднюю рыбью (1–3 кг) можно солить целиком, а чтобы ускорить процесс, в брюшную полость через анальное отверстие впрыскивают насыщенный раствор соли с помощью шприца без иглы или небольшой капсулы с наконечником из стержня шариковой ручки. Плотность раствора — максимальное количество растворенной соли в воде.

Поверхность рыбы натирают солью, при этом удаляется слизь и соль накапливается под чешуей. Далее рыбу укладывают в подготовленную емкость.

С мелкой рыбой хлопот меньше — ее просто пересыпают солью и укладывают слоями.

#### Сухой посол

На дно корзины или деревянного ящика стелют чистую холщовую тряпку или мешковину. Подготовленную рыбу укладывают на нее плотными рядами (голова к хвосту) брюшком вверх и пересыпают солью. Общий расход соли — 1,5 кг на 10 кг рыбы. Сверху на рыбу кладут сбитую из дерева крышку и на нее — тяжелый гнет. Он необходим для удаления воздушных полостей и придания мясу рыбы большей плотности. Образующийся сок вытекает через щели между прутьями корзины или досками ящика. За 5–10 дней рыба просаливается. Все это время она должна находиться в прохладном месте (погреб, холодильник, ледник).

#### Мокрый посол

Рыбу укладывают слоями в эмалированную посуду брюшком вверх и пересыпают солью из расчета 1 кг соли на 10 кг рыбы. Чтобы придать рыбе особый, нежный вкус, в соль добавляют столовую ложку сахарного песка. На рыбу кладут кружок, сбитый из досок или выпиленный из цельного куска дерева, лучше из липы или осины (они не выделяют вредных веществ и не деформируются).

Через день-два образовавшийся рассол (тузлук) покрывает всю рыбу. В прохладном месте она хорошо сохраняется. Обычно на 3–8-й день (в зависимости от размера) рыба полностью просаливается. Затем ее вынимают из тузлука, промывают в проточной воде, обсушивают на воздухе и укладывают в деревянный ящик или корзину для хранения.

Для мелкой рыбы тузлук делают так: на 3 л воды 1 кг соли. Полученным раствором заливают уложенную в емкость рыбу.

#### Провисной посол

Применяется для жирных видов рыб. Рыба подвешивается на поперечных прутьях в соляном растворе так, чтобы тушки не давили друг на друга. Плотность рассола определяется с помощью сы-

рой картофелины: она не должна тонуть. Через 5–7 дней рыбу можно употреблять в пищу.

В походных условиях рыбу можно солить в полиэтиленовых мешках (в вертикальном положении). Мешки на глубине 0,5–1 м закрывают сверху небольшим мешочком и засыпают землей или песком. Верхний слой земли создает прохладу и служит гнетом.

#### **Вяление**

Для вяления используют среднюю или мелкую соленую рыбу. Предварительно ее надо вымочить в холодной воде в течение одного-двух часов, а затем развесить в тени на ветру, лучше головой вниз. При таком положении влага вытекает через рот, рыба быстро и равномерно высыхает.

Потом на деревянной доске прокалывают рыбок около хвоста и с помощью крючков развешивают их на бечевке. Для защиты от мух необходим марлевый полог с горловиной, которая завязывается после развесивания рыбок. Процесс вяления длится от четырех до десяти дней, в зависимости от размера рыбы и погодных условий. Готовую рыбу хранят в корзине или мешке в прохладном месте, оберегая от солнечных лучей.

#### **Внимание. солитеры!**

Личинки солитера могут быть обнаружены как в озерной, так и в морской рыбе. Чаще всего они встречаются в рыбе, обитающей в районах переносчиков личинок солитера (чаек). Необходимо удостовериться, заражена или нет рыба, предназначенная для приготовления пищи. Не надо заранее исключать из меню щуку, налима и окуня, их обрабатывают соответствующим образом, чтобы личинки (если они есть) погибли, а они погибают при температуре + 55°C. То есть, если обычным способом проварить или пожарить рыбу, личинки будут убиты. Продолжительность варки должна быть не менее 10–15 минут.

При жарке большое значение имеет толщина кусков рыбы. Мелкую рыбу необходимо жарить минимум 10 минут. Рыбу весом 700–1200 г или филе толщиной 2–3 см жарят 15–20 минут. Куски рыбы толще 6 см, а также крупная неразрезанная рыба, у которой

не удален позвоночник, должны жариться минимум 40 минут. Рыба горячего копчения, а также тщательно пропеченная на открытом огне, безвредна.

Когда у копченой рыбы легко отделяются кости, особенно позвоночник, можно считать, что рыба готова и нет опасности заражения солитером.

Надежный способ избежать заражения — заморозить рыбу. Личинки солитера погибают при температуре  $-10^{\circ}\text{C}$ .

Личинки погибают при обильном солении. Соль необходимо брать в количестве не менее 12% от веса рыбы. Продолжительность выдерживания до употребления в пищу (при температуре  $+10^{\circ}\text{C}$ ) — 5 суток. Если температура выше, то соли кладут больше или удлиняют время засолки.

Для приготовления икры щук или налима соли надо брать в количестве 10–12% от веса икры. Поскольку более сильный засол снижает вкусовые качества икры, ее (как и слишком соленую рыбу) перед употреблением в пищу некоторое время выдерживают в морозилке.

Копчение рыбы будет более детально рассмотрено ниже.

### Малосольная рыба

Таким способом обычно засаливают лосось, семгу, форель, камбала и крупную салаку.

Выделяют филе. Чешую снимать не надо. Требуется крупная соль из расчета 50–200 г на 1 кг рыбы. Соль смешивают с сахарным песком (0,2 части от веса соли). Сахар придает приятный мягкий вкус и частично препятствует высушивающему действию соли. Куски филе посыпают солью с сахаром. Первый слой укладывают на пергаментную бумагу кожей вниз, сверху кладут укроп и по желанию посыпают молотым перцем. Затем укладывают второй слой филе мясом вниз, после чего все заворачивают в пергаментную бумагу. Засоленную рыбу хранят в прохладном месте под небольшим гнетом.

Салаку можно есть через несколько часов после засолки, лосось и сиг готовы к употреблению на следующий день. Рыбу можно перепечь и перед подачей на стол.

### Приготовление рыбы на открытом огне

Самой вкусной рыба получается на углях костра. Для получения углей необходимы толстые сучья, стволы небольших деревьев. Начинать жарить рыбу нужно во время наибольшего выделения жара.

При приготовлении рыбы на костре не рекомендуется скижать в нем древесину хвойных деревьев. Для этой цели лучше использовать лиственные деревья, особенно ольху.

#### Жаренье на шпажках

Приготовить рыбу на шпажках (подобие вертела) на костре — просто и удобно. Для этого блюда подойдет окунь, щука, лососевые и др. виды. Рыбу потрошат и солят, но не снимают чешую и не отделяют голову. На шпажки рыба насаживается целиком. Ее держат над горящими углеми или же втыкают шпажку с рыбой в землю, наклонив поближе к углем. Рыбу необходимо держать на определенном расстоянии от углей, чтобы она не подгорела и равномерно зажарилась (рис. 5).

#### Приготовление на доске вблизи огня

Рыбу потрошат, отделяют голову. Разрезают вдоль спины до хвоста, но брюшко не вспарывают. В развернутом виде рыбу укладывают кожей вниз на широкую доску, прикрепляя края рыбы за-

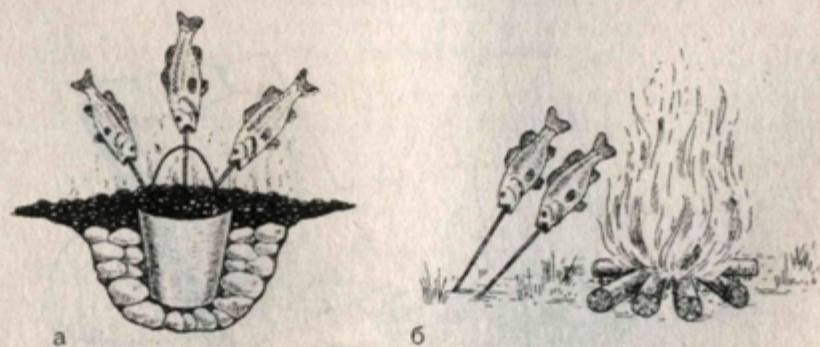


Рис. 5. Жаренье на шпажках: а — на углях; б — вблизи костра

остреными, деревянными нагельками, для которых ножом сперва протыкают отверстия. Жар от пламени костра и раскаленных углей должен быть сильным. Доску с рыбой ставят к костру, слегка наклоняя ее: расстояние должно быть таким, чтобы рыба жарилаась как можно медленнее. Крупный лосось весом в 15 кг жарится до готовности не менее 6 часов. Жечь костер рекомендуется ольховыми дровами и ставить доску с рыбой от огня на расстоянии двух топорищ. Во время жаренья рыбу надо периодически сбрызгивать рассолом. Несмотря на длительность приготовления, результат оправдывает все ожидания (рис. 6).

#### Рыба на вертеле

Рыбу потрошат, чешую не снимают, разрезают вдоль, а затем поперек, солят и нанизывают на шампур или прут вперемешку с луком, кусочками сала. Концы шампура или прута кладут над углеми на подставки. Расстояние до углей устанавливают не ниже 5 см. Жарят минут 8–10, время от времени поворачивая тушку, чтобы жарилаась равномерно. Рыба готова, если легко отделяется от чешуи. Этот способ приготовления подходит для жирных рыб (рис. 7).

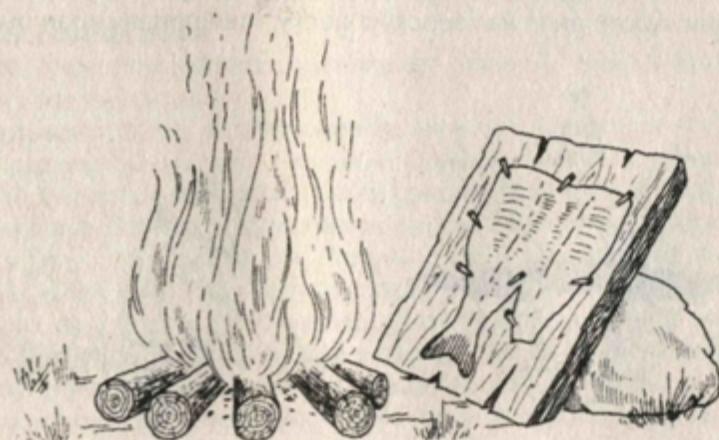


Рис. 6. Жаренье на доске

#### Жаренье в углях

Этим способом чаще всего готовят щуку и крупного окуня.

Рыбу потрошат и солят. Внутрь рыбы можно положить по вкусу специи и масло. Сначала рыбу заворачивают в пергаментную бумагу, а затем в несколько слоев газетной бумаги (некоторые смачивают бумагу водой).

Сверток кладут на раскаленные угли. Когда бумага полностью обуглится, рыбу достают из углей, очищают ее поверхность, и она готова к употреблению (рис. 8).

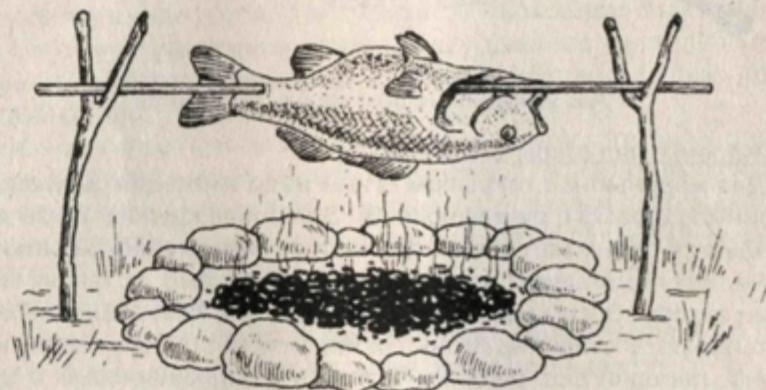


Рис. 7. Жаренье на вертеле

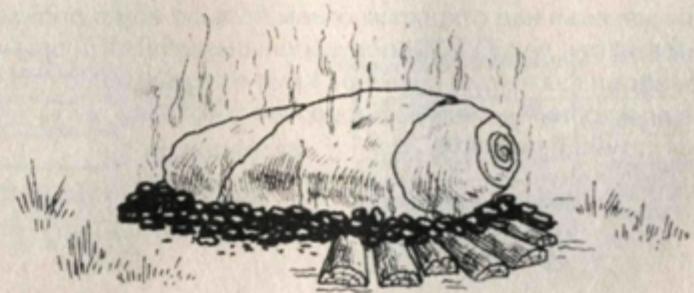


Рис. 8. Жаренье в углях

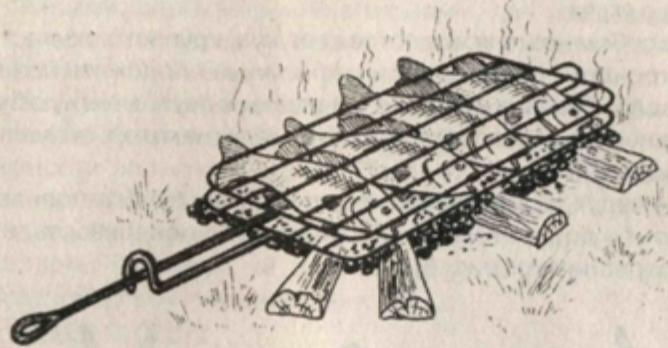


Рис. 9. Жаренье на двойной решетке с ручкой

#### Жаренье над открытым огнем

Для жаренья над открытым огнем надо иметь закрывающуюся двойную решетку с ручкой (рис. 9). Для более крупной рыбы рекомендуется самим изготовить решетки из металлической сетки.

Решетку смазывают жиром, на нее кладут рыб, оставляя между ними зазоры. Затем верхней частью решетки их зажимают. Решетку запирают и ставят на огонь. За костром постоянно следят и, конечно, передвигают решетку. После поджаривания рыб с одной стороны решетку поворачивают и поджаривают с другой стороны до готовности.

Для жаренья над открытым огнем больше всего подходит салака, лосось, сиг, лещ, язь. Перед жареньем рыбу потрошат и солят. С леща, сига и язя чешую снимают. Крупную рыбу солят за несколько часов до жаренья, а мелкую перед ним. У готовой рыбы легко отделяется спинной плавник.

## Копчение

Существует два способа копчения рыбы: холодный и горячий. Кроме того, есть еще способ ускоренного копчения в металлической переносной коптильне и так называемый горяче-влажный (только для угря).

В маленькой переносной коптильне рыба получается печено-копченой и от этого менее вкусной, как считают гурманы (рис. 10).

Для холодного копчения роют дымоход (3–4 м) глубиной 40–50 см и прикрывают его ветками дерна. В конце дымохода возводится сооружение в виде трубы (1 м), закрытое с боков камнями или дерном. В ней на поперечинах развешивают свежесоленную либо просоленную, а затем вымоченную в проточной воде рыбу (см. соление рыбы) (рис. 11).

Рыба с нежным мясом обвязывается шпагатом, чтобы не развалилась. Крупную и жирную рыбу обвязывают горизонтально, чтобы не вытекал жир. Сверху трубу закрывают, оставляя небольшое отверстие для тяги. Температура дыма в трубе не должна превышать 30–40°С.

#### Технология копчения

Сначала в топке сжигают сушняк ольхи (сырец топливо не пригодно). Затем костер уменьшается и сверху засыпается сухими опилками ольхи или осины. Можно добавить можжевельник, ветрек, ароматические травы — полынь, шалфей, базилик, богородицкое.

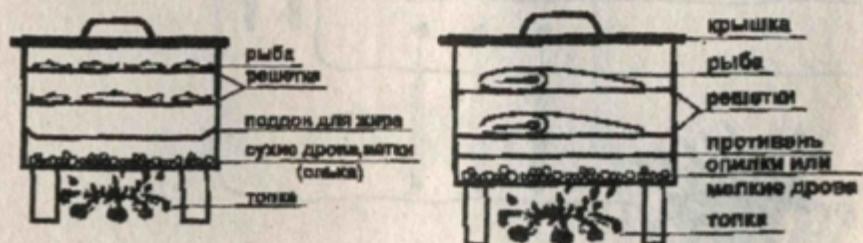


Рис. 10. Варианты переносных коптилен (горячее копчение)

скую траву и т.д. Однако необходимо помнить, что все добавки сильно пылят и дают при копчении излишний жар. Через двое суток рыба готова к употреблению. Рыбу кладут в тару с вентилируемыми отверстиями. В таком виде она может долго сохраняться.

В этой же коптильне можно готовить рыбу и горячим способом. Рыбу натирают солью и развешивают ближе к огню в дымоходе (а не в трубе). Через 3–4 часа она обычно готова. Рыбу горячего копчения долго хранить нельзя.

Горячее копчение рыбы обычно производят в небольших металлических ящиках (300 × 500 × 300 мм) или металлических бочках, вставляющихся друг в друга.

Горячее копчение в металлической таре производят над костром.

Свежепосоленная, промытая рыба выдерживается 30–45 минут без доступа воздуха под крышку коптильни (оцинкованные ящики, решетки исключаются).

Хранить приготовленную этим способом рыбу необходимо в прохладном, темном месте около 2–3 недель, а в холодильнике — 4–6 недель.

В целом технологию горячего копчения можно изобразить схематически:

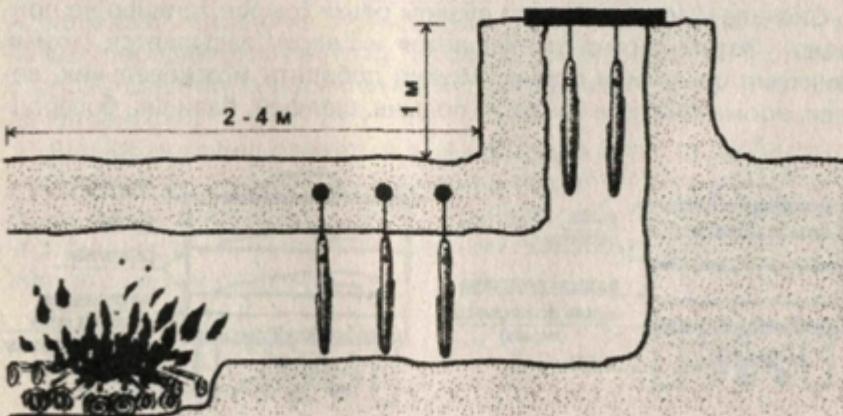


Рис. 11. Устройство коптильни в походных условиях (холодное копчение)

1. Убой (удаление слизи, внутренностей, жабр, почки);
2. Посол (добавление пряностей, отвара пряных трав или сушеных трав);
3. Мойка (удаление оставшейся слизи и соли);
4. Копчение (при температуре, равной 110°C, рыба коптится 15 минут, а при 40–60° в обычном ящике на небольшом огне время выдержки составляет 45 минут).

После подсушивания в открытой печи закопченная рыба охлаждается и, если необходимо, упаковывается.

Какие дрова и пряности добавлять при копчении?

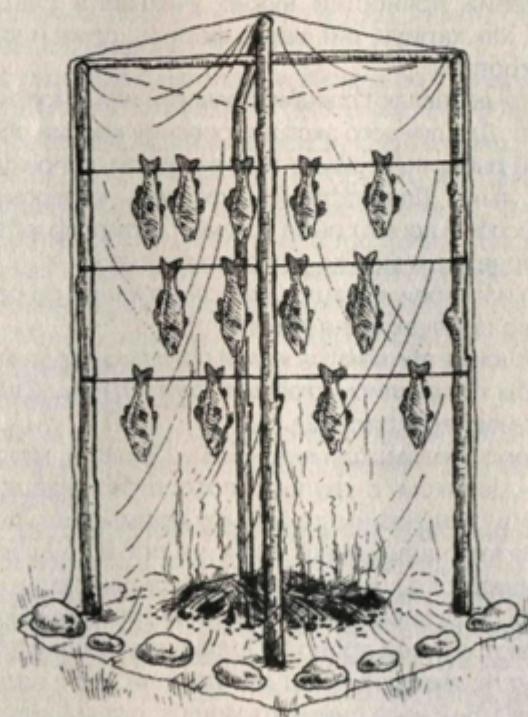


Рис. 12. Холодное копчение в мешке из полистирилена

При выборе топлива предпочтение отдается лиственным породам деревьев (бук, дуб, клен, ольха; можно использовать ветки каштана, тополя, ясения, ивы и фруктовых деревьев).

Березу использовать нельзя — много смолы.

Особый аромат придают ветви винограда, а также можжевельник вместе с ягодами. Отличный результат по вкусу и цвету дает древесина граба.

Древесина должна быть без грибков, не подгнившая и сухая.

Дым от мягкой древесины быстрее окрашивает рыбу в более сочный цвет.

При добавлении пряностей нужно учитывать специфический вкус таких рыб, как хариус, сиг, карп, форель, щука и угорь. Его не следует нивелировать.

В раствор соли добавляют специи, пряности или готовые смеси (для некоторых блюд). Для лучшего экстрагирования специи обдают кипятком. Для жирной рыбы используют тимьян, укроп, паприку, индийский порошок карри, тмин. Для постной — фенхель, каперсы, мускатный орех, шалфей. Особый аромат рыбе придают кориандр и базилик.

#### Холодное копчение в мешке из полиэтилена

Необходимо изготовить мешок из полиэтилена по размеру каркаса коптильни с припуском на землю.

На месте копчения вбиваются колыша по углам квадрата 1×1 м высотой 2 м, чтобы получились стойки около 170 см. Сверху стойки скрепить крест-накрест (рис. 12).

Рыбу солят под гнетом: крупную — 10–12 часов, мелкую — 8 часов. Мелкую — целиком, а крупную потрошат и надрезают спину вдоль хребта. На следующий день рыбу промывают, лучше в проточной воде. Затем нанизывают рыбу на проволоку или прочный шпагат и развесывают в коптильне по диагонали так, чтобы одна не касалась другой. В стороне нажигают угли (полведра). Угли засыпают и покрывают свежей травой. Пленку закрывают (без щелей). Через 5–7 минут проверяют — нет ли пламени, если надо, добавляют травы. Через 1,5–2 часа снимают мешок, подсушивают и проверяют рыбу. Во второй половине дня копчение повторяют, а для крупной рыбы повторяют то же на вторые сутки.

## Приготовление рыбы в домашних условиях

### **Севрюга по-итальянски**

На 1 кг севрюги — 30 г лука, 80 г сливочного масла, 100 г помидоров, 80 г белого вина, 150 г макарон, 40 г сыра, 15 г томатного соуса, пол-лимана, соль.

Филе севрюги без кожи и хрящей нарезать порционными кусками и припустить в белом вине с мелко нарезанным луком, мелко нарезанными помидорами, предварительно слегка обжаренными. Макароны следует отварить и припустить в масле, посыпать тертым сыром. Подавая рыбу на стол, ее следует полить соком, в котором она тушилась, добавить в него масло, лимон, острый томатный соус. Подают с макаронами.

### **Налим отварной с маслом и яйцом по-польски**

На 500 г рыбы — 1 л бульона, 25 г сливочного масла, 2 варенных яйца, 5 г зелени петрушки или кинзы, пол-лимана, соль.

Обработать рыбу. Уложить ее в посуду с процеженным горячим овощным бульоном. Варить на медленном огне 30–40 минут. Рыбу вынуть, уложить на блюдо и полить топленым маслом. Подавать с картофельным пюре или отварным картофелем. Рыбу посыпать мелко нарезанной зеленью и рубленым яйцом. Украсить ломтиками лимона. Можно подать блюдо под соусом из огурцов, хрена, томатов, грибов, лука.

### **Карп по-французски**

На 1 кг рыбы — 150 г лука, 450 г картофеля, 450 г кабачков, 200 г шампиньонов, 150 г растительного масла, 150 г воды, лимон, перец, соль, корица.

Крупную рыбу обработать, сделать косые надрезы с обеих сторон туши и положить в них по половине дольки лимона. На смазанное жиром металлическое блюдо уложить рыбу кольцами, вокруг уложить лук, нарезанный кубиками картофель и кабачки, сверху — нарезанные тонкими ломтиками шампиньоны. Посолить, посыпать перцем и корицей, полить подсолнечным маслом и водой. Запечь в духовом шкафу при средней температуре. Подавать на том же блюде.

**Сазан с картофелем и луком**

На 1 кг рыбы — 3 луковицы, 1 кг картофеля, 500 г помидоров, 2 ст. ложки уксуса, 5 ст. ложек масла.

Очищенный лук нарезать ломтиками и обжарить в масле. На эту же сковороду положить подсоленные куски рыбы, покрыть их ломтиками помидоров, добавить 5–6 ложек воды, посыпать помидоры солью и перцем. Вокруг рыбы уложить кусочки поджаренного картофеля. Сверху полить все маслом и накрытую крышкой сковороду поставить в духовку на 20–30 минут.

Подавая на стол, посыпать зеленью или полить соусом.

**Белуга паровая**

На 1 кг рыбы — 400 г грибов, 6 ст. ложек белого столового вина, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки масла, 1 ст. ложка лимонного сока.

Очищенную, нарезанную, промытую рыбку ошпарить кипятком и положить в глубокую кастрюлю. Между кусками рыбы положить ломтики предварительно приготовленных грибов (белых или шампиньонов). Рыбу солят, добавляют перец и белое вино, стакан воды и, накрыв кастрюлю крышкой, варят 15 минут. Бульон сливают в другую посуду и концентрируют до объема в 1 стакан выпариванием. В концентрат добавляют муку (1 ст. ложка) и 1 ст. ложку масла и, помешивая, кипятят 3 минуты. Соус снимают с огня, добавляют в него масло и соль, затем процеживают и добавляют 1 ст. ложку лимонного сока. Готовую рыбку выкладывают на блюдо, поливают соусом и добавляют грибы. Гарнир — картофель или салат.

**Судак, тушенный в молоке с луком**

На 500 г рыбы — 25 г муки, 40 г подсолнечного масла, 200 г лука, 400 г молока, картофель, 600 г риса, перец, 10 г зелени.

Филе судака с кожей, но без костей нарезают по 2 куска на порцию и, посыпав солью и перцем, панируют в муке. Обжаривают на подсолнечном масле. В глубокий сотейник кладут мелко нацинкованный репчатый лук, на него — куски обжаренной рыбки. Сверху посыпают луком, заливают горячим кипяченным молоком и тушат на плите на слабом огне, пока лук не размягчится.

Гарнир — картофель или рис. Готовую рыбку посыпают петрушкой, сельдереем, укропом.

**Карп с яблоками**

На 500 г рыбы — 400 г яблок, 80 г лука-порея, 40 г белого вина, 200 г сметаны, 80 г сливочного масла, перец.

Яблоки очистить от кожуры и нарезать ломтиками, то же сделать с белой частью лука-порея. Смазать маслом сотейник и положить в него лук и яблоки. Сверху положить рыбку, нарезанную порционными кусками, посыпать солью и поперчить. Залить небольшим количеством бульона, добавить белое вино и пропустить, несколько раз поливая рыбку отваром. Готовую рыбку переложить на блюдо и выпарить отвар в половину, заправив его сметаной или маслом. Перед подачей на стол рыбку полить отваром.

**Осетрина, запеченная куском**

На 500 г рыбы — 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка масла, зелень петрушки.

Подготовить рыбку, отделив хрящи и кости. Посолить, посыпать перцем, уложить на сковороду, смазать сверху сметаной, сбрызнуть маслом, подлить воды 1/2 стакана на дно сковороды и поставить в духовку на полчаса, поливая рыбку выделившимся соком. Сверху рыбку посыпать зеленью петрушки.

На гарнир подать жареный картофель, салат из свежих овощей. Отдельно подать соевый соус.

**Стерлядь, запеченная с помидорами**

На 600 г рыбы — 550 г помидоров, 150 г грибов, 50 г крабов, 400 г соуса, 30 г сыра, 30 г сливочного масла, петрушка, 10 г укропа, томатный, грибной соус.

Рыбу обработать, промыть и пропустить. На сковороду положить поджаренные половинки помидоров вместе с рыбой. На рыбку уложить грибы (шампиньоны, белые), кусочки крабов, залить томатным соусом, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и запечь. Перед подачей на стол украсить петрушкой или укропом.

**Щука с сухарями**

На 1,5 кг рыбы — 1 лимон, 1 ст. ложка панировочных сухарей, соль, перец.

Разделать щукку так, чтобы отделить филе от костей с кожей. Порезать на порционные куски. Поставить варить бульон из костей и головы, предварительно удалив жабры.

На смазанную растительным маслом сковороду выложить посоленные куски рыбы, поперчить и сверху уложить тонкие ломтики лимона. Посыпать панировочными сухарями. Затем уложить в той же последовательности второй слой. Добавить немного растительного масла, 0,5 стакана рыбного бульона и поставить в духовой шкаф на 25–30 минут.

### Фаршированная щука

На 300 г рыбы – 1 луковица, 80 г белого хлеба, 1 яйцо, 15 г сливочного масла, соль, перец.

Щуку очистить от чешуи, промыть холодной водой, прорезать кожу вокруг головы и, отделив ее пальцами от мяса, снять. Хвостовую кость отрезать так, чтобы кожа не оторвалась от хвоста. После этого щуку выпотрошить, вымыть, отделить филе от костей и приготовить из него фарш.

Рыбу, репчатый лук и размоченный в молоке белый хлеб пропустить через мясорубку, добавить сырое яйцо, масло, соль, перец и смешать до однородной консистенции.

Начинить фаршем кожу, положить в сковороду, добавить немного бульона и поставить в горячий духовой шкаф или на медленный огонь.

### Щука пикантная

На 800 г рыбы – 2 луковицы, петрушка, 2 моркови, 1 лимон, 200 мл белого сухого вина, соль, перец.

Филе щуки нарезать кусками, натереть солью, сбрызнуть соком лимона и на 30 минут поставить в холодильник.

Репчатый лук нарезать кольцами, а морковь и петрушку соломкой. Поджарить все на растительном масле и уложить в кастрюлю. На овощи положить рыбу, дольки лимона, посыпать перцем, влить белое вино и добавить немного меда. Закрыть крышкой и поставить в духовой шкаф на 40 минут.

### Судак с грибами

На 500 г рыбы – 500 г грибов, 1 луковица, 1 морковь, 500 г картофеля, 50 мл растительного масла, соль, мука.

Почистить, выпотрошить, вымыть и нарезать рыбу кусками. Посолить, обвалять в муке и обжарить на растительном масле.

Грибы отварить, поджарить с луком и мелко нарезанной морковью, а картофель нарезать кружочками и обжарить до образования золотистой корочки.

Рыбу, картофель и грибы сложить в кастрюлю, добавить специи, лавровый лист, залить сметаной и поставить в духовой шкаф на 30 минут.

### Судак, запеченный с картофелем

На 500 г рыбы – 500 г картофеля, 3 луковицы, 100 г майонеза.

Почистить, выпотрошить и вымыть судака. Нарезать кусками и положить на смазанную маслом сковороду. Сырой картофель нарезать соломкой, а лук кружочками и уложить поверх рыбы. Затем добавить 0,5 стакана воды, залить майонезом и поставить в духовой шкаф на 30 минут.

### Сом, запеченный по-русски

На 800 г рыбы – 4 картофелины, 30 г сыра, 30 г сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла, 50 г майонеза, соль, перец.

Куски сырой рыбы с кожей, но без костей посолить, поперчить и уложить в смазанную растительным маслом сковороду. Сверху положить нарезанный кружочками картофель, залить майонезом и посыпать тертым сыром. Добавить сливочное масло, немного воды и поставить в горячий духовой шкаф.

### Сом, запеченный в тесте

На 800 г рыбы – 100 г муки, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 2 ст. ложки растительного масла, соль, перец.

Филе сома нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и поставить в холодильник на 30 минут.

Муку разбавить теплым молоком, влить яичные желтки, размешать и аккуратно ввести взбитые яичные белки. Рыбу окунуть в тесто и жарить в сильно разогретом растительном масле.

### Сом в грибном соусе

На 300 г рыбы – 200 г грибов, 50 г томатной пасты, 1 луковица, 15 г сливочного масла, 30 г сыра, зелень петрушки, соль.

Вареные грибы обжарить в растительном масле с мелко нарезанным репчатым луком, добавить томатную пасту, соль, перец, немного воды и довести до кипения.

В эту же сковороду положить филе сома, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, тертым сыром, добавить сливочное масло, немного воды и поставить в горячий духовой шкаф.

### **Лещ жареный**

На 500 г рыбы — соль, мука, 2–3 ст. ложки растительного масла.

Крупного леща почистить, выпотрошить, промыть в холодной воде и нарезать кусками. Посолить, обвалять в муке и обжарить на растительном масле. Затем залить майонезом и довести до готовности в духовом шкафу.

### **Лещ, запеченный в фольге**

На 500 г рыбы — 1 морковь, 1 луковица, петрушка, соль.

Леща выпотрошить и промыть в холодной воде. Чешую оставить. Рыбу посолить изнутри, чешую натереть солью. Мелко нарезать лук, морковь, петрушку, перемешать и нафаршировать этой смесью брюшко леща. Затем завернуть в пищевую фольгу и поставить в духовой шкаф на 45 минут.

### **Пудинг паровой из мелкого леща**

На 500 г рыбы — 75 г хлеба белого, 5 яиц, 75 г молока, 75 г сметаны, 50 г сливочного масла, 350 г соуса, перец.

Леща разделать на филе без костей, размочить в молоке белый хлеб и вместе с рыбой пропустить через мясорубку. В готовую смесь добавить яичные желтки, соль, молотый перец, сметану и все перемешать. Затем взбить яичные белки и добавить к основной массе. Массу выложить в форму, смазанную сливочным маслом, поставить форму в посуду с водой, накрыть крышкой и варить на водяной бане 40 минут.

Готовый пудинг выложить на блюдо, разрезать на порции и, полив сверху томатным соусом или сливочным маслом, подать к столу.

### **Окунь, запеченный с грибами, луком и картофелем под сметанным соусом**

На 500 г рыбы — 25 г муки, 20 г растительного масла, 60 г грибов, 1 яйцо, 1 луковица, 450 г соуса, 600 г картофеля, 30 г сыра, петрушка, укроп.

Сметанный соус налить на металлическое блюдо, положить жареного окуня, вокруг уложить жареный картофель ломтиками. На рыбу

положить белые грибы, лук, ломтики яйца и снова полить сметанным соусом. Посыпать тертым сыром, сбрзнути маслом и запечь в духовке. Готовое блюдо украсить зеленью петрушки или укропа.

### **Белуга на вертеле**

На 400 г белуги — 30 г сливочного масла, 300 г помидоров, 2 луковицы, петрушка, укроп.

Подготовить куски белуги весом 50–60 г. Обмыть холодной водой, посолить и поперчить. Нанизать на металлический вертел и обжарить над раскаленными углами. Жарить 10–20 минут. Во время жаренья рыбу смазывать маслом. Вертел периодически поворачивать, чтобы рыба равномерно прожарила. Готовую рыбу снять с вертела и выложить на разогретое блюдо. Готовое блюдо украсить свежими помидорами, кольцами лука, зеленью петрушки или укропа.

### **Налим, тушенный с капустой**

На 500 г рыбы — 30 г муки, 50 г подсолнечного масла, 500 г тушеной капусты, 230 г соуса, 0,5 г тмина, перец молотый, 10 г петрушки.

Куски рыбы с кожей посыпают солью и перцем и панируют в муке. Обжаривают на подсолнечном масле.

В тушеную капусту (квашенную или свежую) добавляют красный соус и немного ошпаренного кипятком тмина и перемешивают смесь. В глубокий сотейник кладут слой капусты, сверху куски обжаренной рыбы и накрывают их капустой. Так делают 2–3 слоя. Сверху поливают красным соусом и тушат 1 час.

Перед подачей на стол готовую рыбу можно посыпать петрушкой, сельдереем или укропом.

### **Осетрина, запеченная с картофелем и луком**

На 500 г рыбы — 600 г картофеля, 1 луковица, 500 г соуса, 30 г сухарей, 60 г подсолнечного масла, перец, петрушка, сельдерей.

Рыбу нарезать на порционные куски, уложить на смазанную маслом сковороду, посыпать солью и перцем, добавить слегка обжаренный репчатый лук, покрыть ломтиками сырого картофеля, залить белым соусом, посыпать сухарями, сбрзнути маслом и запечь. Готовую рыбу посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или сельдерея.

Научно-популярное издание  
Серия «Рыбак рыбаку»

Мурашова С.А.  
Морозов В.В.  
Смирнов С.Г.

**Сохранение улова  
и способы приготовления рыбы**

Главный редактор С.Г. Смирнов  
Компьютерный дизайн и верстка Л.И. Сусловой  
Художник Н.Д. Кондрушина  
Оформление обложки — А.В. Юдин, Е.А. Кочетков  
Корректоры Л.В. Лобанова, Т.И. Филиппова

Налоговая льгота — Общероссийский классификатор продукции:  
OKA-005-93, том 2: 935000 — книги, брошюры

ООО «Издательство «Рыбацкая Академия»  
109672, г. Москва, Берсеневская наб., 18-20-22, стр. 3  
ИД № 03561 от 19.12.2000  
По вопросам оптовых продаж обращаться  
в ООО «Фирма «Арбалет»  
Тел. (095) 261-9305; 267-4973; 267-3758  
Факс: (095) 267-4973  
E-mail: [arbalet@mtu-net.ru](mailto:arbalet@mtu-net.ru)

Подписано в печать

Формат 60x84/16. Бумага газетная. Печать офсетная.

Тираж 10 000 экз. Заказ **3742**.

Отпечатано в полном соответствии

с качеством предоставленных диапозитивов на ГП Подольская фабрика  
оффсетной печати, г. Подольск, ул. Рев. проспект, 80/42  
610033, г. Киров, ул. Московская, 122

# СЕРИЯ: РЫБАК РЫБАКУ

ЛОВЛЯ  
НА МОРМЫШКУ  
СО ЛЬДА И ПО ОТВЕРТАХ ВОДЕ



СЕРИЯ РЫБАК РЫБАКУ

ЛОВИМ  
**ЩУКУ**



СЕРИЯ РЫБАК РЫБАКУ

ЛОВИМ  
**СУДАКА**



СЕРИЯ РЫБАК РЫБАКУ

ЛОВИМ  
**ОКУНЯ**



СЕРИЯ РЫБАК РЫБАКУ

ЛОВИМ  
**КАРАСЯ И КАРПА**



СЕРИЯ РЫБАК РЫБАКУ

ЛОВИМ  
**ПЛОТВУ**



СЕРИЯ РЫБАК РЫБАКУ

ЛОВИМ  
**ЛЕЩА**



СЕРИЯ РЫБАК РЫБАКУ

ЛОВЛЯ  
НА ХАЛЫСТОМ  
ИЗДОВИНИИ С ПРОВОДКАМИ



СЕРИЯ РЫБАК РЫБАКУ

ЛОВЛЯ  
РЫБЫ СО ЛЬДА



СЕРИЯ РЫБАК РЫБАКУ

ЛОВЛЯ НА ВОБЛЕРЫ-  
ДОРОГО, но Уловисто



СЕРИЯ РЫБАК РЫБАКУ

ЛОВЛЯ  
ЖИДКОЙ РЫБЫ В ОТВЕС-  
СО ЛЬДА И ПО ОТВЕРТАХ ВОДЕ



СЕРИЯ РЫБАК РЫБАКУ

СОХРАНЕНИЕ  
УЛОВА



СЕРИЯ РЫБАК РЫБАКУ

КРЮЧКИ,  
ЖЕРЧИКИ, ПОСТАВУЩИ-  
ЕРКЛЯЩИЙ ПУТЬ К СЛЕДУЩЕМУ



СЕРИЯ РЫБАК РЫБАКУ

ЛОВЛЯ  
НА МЯГКИЕ ПРИМАНКИ



СЕРИЯ РЫБАК РЫБАКУ

ОГРУЗКИ ОСНАСТОК  
ПОПЛАВОЧНОЙ УДОЧКИ



СЕРИЯ РЫБАК РЫБАКУ

ДОНКА:  
от ЗАКИДОВКИ до АЧЕРКА



СЕРИЯ РЫБАК РЫБАКУ

ЛОВЛЯ  
НА МЯГКИЕ ПРИМАНКИ



СЕРИЯ РЫБАК РЫБАКУ

РЫБОЛОВНЫЕ  
САМОДЕЛКИ-  
ГАРАНТИЯ УСПЕХА



СЕРИЯ РЫБАК РЫБАКУ

ПРИВАДЫ,  
ПРИКОРНИКИ, НАСАДКИ



СЕРИЯ РЫБАК РЫБАКУ

ПРИДЕРЖИТЕЛЬНОСТИ  
**БЛЁСНЫ-**  
ГЛЯСЫ и минусы



СЕРИЯ РЫБАК РЫБАКУ

По вопросам оптовой продажи  
обращаться по телефонам:  
267-3758, 261-9305, 267-4973