

Na lato gotowane kolanka i gwiazdki

Paweł Daniec: „W poprzednim numerze „Wiadomości Wędkarskich” zaprezentowaliśmy Czytelnikom kilka przynęt stosowanych przed laty przez naszych ojców czy dziadków. Jedną z nich był gotowany makaron – przynęta o tyle ciekawa i wszechstronna, że warta bliższego omówienia.



Gotowany, a w zasadzie nieco niedogotowany makaron, w dobie kolorowych przynęt dostępnym w każdej gamie rzucających się w oczy barw i wyszukanych zapachów, jawi się nieco jak zapomniany artefakt. Zupełnie niesuszone. Przez lata było wykorzystywane przez wędkarzy do łowienia dużych leszczy, linów lub medalowych rozmiarów poci. Makaron jest skuteczną przynętą oraz zanętą. A co najważniejsze: działa selektywnie. Za pomocą tej przynęty raczej nie łowimy pstręga czy małych leszczy. No i – co nie jest bez znaczenia wcale teraz – makaron dobrze wpisuje się w letnie, jeziorowe łowienie podczas urlopu, w trakcie którego możemy pozwolić sobie na kilkudniowe łowienie łowiska.

Do naszych celów (z oczywistego powodu) wybieramy makaron w kształcie kolanek lub gwiazdek. Przewleczone przez radełko najlepiej trzymają się haczyka. Makaron po ugotowaniu zwiększa objętość. Dlatego szukamy kolanek nie dłuższych niż centymetr oraz najdrobniejszych gwiazdek. Kolanka stosujemy pojedynczo nawleczone na haczyk. Gwiazdki sprawdzają się w niewielkich porcjach na haczyku jak również w kanapce z pęczakiem lub białymi robakami.

Przygotowanie

Gotowanie makaronu zaczynamy od nastawienia i osolenia (dla smaku) łyżką stołową soli litra wody, który wystarczy do zagotowania około 1/3 kilogramowego opakowania makaronu. Taka porcja będzie odpowiednia do jednorazowego zanęcenia łowiska oraz na haczyk.

Do wrzącej wody wsypujemy powoli makaron, mieszając i uważając, by w wodzie nie skleił się w jedną bryłę. Dodanie do wody jednej lub dwóch łyżek stołowych oleju dodatkowo zapobiega sklejanu się makaronu. Gotujemy makaron na wolnym ogniu sprawdzając co chwilę jego twardość. Zmiana koloru makaronu z surowego, ciemnego na jasny żółty to sygnał, że makaron jest gotowy. Nie może być za bardzo rozgotowany, bo za miękki będzie spadał z haczyka. Powinien mieć elastyczną konsystencję przypominającą gumę. Odcedzony i gorący makaron przelewamy na sitku zimną wodą. Dzięki temu ..."

Na stronie 26 WW 8/24 Paweł Daniec zachęca do łowienia na makaron. Spróbujecie?

30 lipca 2024, 12:24