



ЭТО НУЖНО  
ЗНАТЬ стр. 2

РЫБАЛКА - ИНСТРУКЦИЯ  
ДЛЯ  
НАЧИНАЮЩИХ стр. 3

ЗАПИСКИ  
КУЛИНАРА стр. 4



## Ловись рыбка большая и маленькая!



Во второе воскресенье июля в России традиционно отмечают День рыбака. Как возник этот праздник и какова его цель?

В нашей стране данный праздник был официально утвержден Указом Президиума Верховного Совета СССР «О праздничных и памятных днях», который вышел 1 октября 1980 года, а изменения в него были внесены 31 мая 2006 года.

Стоит отметить, что День рыбака является одним из профессиональных праздников, которые появились в первые годы Советской власти.

Большое количество рек, морей, озер не могло не привести к тому, что профессия рыбака стала очень распространенной. К тому же в некоторых регионах бывшего Советского Союза рыболовство было одной из ведущих отраслей промышленности, и значительная часть населения занималась именно этой работой. Поэтому и появился профессиональный праздник День рыбака, объединяющий трудовые коллективы рыбаков. В этот день проводятся соревнования рыбацких бригад по количеству пойманной рыбы. Праздник очень попу-

лярен среди населения, он вызывает интерес даже у тех, кто знаком с рыбной ловлей лишь по рассказам других.

День рыбака можно смело назвать одним из самых популярных праздников летней поры. Рыбаки представляют собой особое братство, которое объединяет людей самых разных профессий и возрастов.

С незапамятных времен человек ловил рыбу для использования ее в качестве пропитания. Сегодня рыбалка для многих является не способом прокормить семью, а хобби или даже спортом. Причем, увлекаются ей не только мужчины, но и представительницы прекрасного пола.

Настоящие рыбаки готовы целый день просиживать с удочкой перед водоемом, как летом, так и зимой, не обращая внимания на комаров или мороз. Для них – это любимый вид проведения досуга.

Сегодня можно поздравить всех, кто соединил жизнь с этой романтической и сложной профессией, а также всех, для кого рыбалка – спорт, хобби, особенное состояние души.

## Это нужно знать: какую рыбу в Югре ловить запрещено?

В водоемах Югры обитают 29 видов рыб, относящихся к девяти семействам восемнадцать из которых имеют промысловое значение.

К сожалению, в Югре есть и те виды рыбы, чья добыча (вылов) всеми способами и орудиями лова запрещена:

- Осётр сибирский (Acipenser baeri)



Полупроходная рыба семейства осетровых, достигает длины до двух метров, а веса более ста килограмм. Осётр – долгожитель, живет до ста и более лет. Окрас от светло-серых до темно-коричневых тонов, брюхо светлое. Рыло довольно короткое, притупленное.

В Обь-Иртышском бассейне распространён от Обь-Тазовской губы до верховьев рек Оби и Иртыша. Питается донными беспозвоночными, реже рыбой. Медленнорастущая рыба. Созревает в 10–20 лет. Как правило, осётр сибирский нерестится раз в 2–4 года, иногда образует гибриды со стерлядью.

Сибирский осётр имел важное промысловое значение, мясо их высоко ценится, ещё более ценный продукт составляет знаменитая чёрная икра, а плавательный пузырь даёт ценный клей.

После зарегулирования стока Оби и Иртыша плотинами ГЭС численность осетра постоянно сокращается. Занесён в Красную книгу Российской Федерации, и в

Красную книгу Ханты-Мансийского автономного округа-Югры.  
- Таймень (Hucho taimen)



На территории автономного округа обитает в притоках Северной Сосьвы (все левобережные притоки от р. Ляпин и выше, правобережный приток – Висим, Тапсуй, Лепля, Сосконсынгя) и верховьях рек Назым и Казым. Тело удлиненное, спина широкая. Окраска темная, от коричнево-красной на спине до серебристой на брюшке, на боках черные крестообразные пятна. Ко времени нереста у тайменя окраска становится более яркой, в частности нижняя часть хвостового стебля и анальный плавник приобретают оранжево-красную окраску.

Взрослые особи держатся на ямах под перекатами, молодь обитает на мелководьях. Возраст тайменя может достигать 25 лет, а вес – 70 кг, но особи старше 18 лет встречаются редко. Максимальный отмеченный вес тайменя в реках округа – 36 кг. Таймень – хищник, питается в течении всего года, исключая период нереста, в основном рыбой – гольяном, ершом, плотвой, язём, сиговыми, а также водоплавающими птицами и мелкими млекопитающими животными, оказавшимся в воде.

Сегодня Таймень подвергается интенсивному браконьерскому лову, к тому же этот вид отличается относительно невысокой плодовитостью.

## Итоги конкурса рыболовов 2014

20 июля в Ханты-Мансийском районе состоялся первый окружной рыболовный фестиваль «День Муксуна».

В рамках фестиваля состоялось награждение лучших представителей рыбной отрасли, а также подведены итоги состязания рыболовов. Рыболовный фестиваль «День Муксуна» в Югре планируется проводить и в дальнейшем.

По итогам конкурсов победителями признаны:

- в конкурсе по спортивной рыбалке:

1 место - команда сельского поселения Шапша: Шубин Сергей, Дмитриев Иван

2 место - команда сельского поселения Горноправдинск: Слинкин Александр, Ульяновский Кирилл

3 место - команда сельского поселения Сибирский: Кузьмин Антон, Самоловов Василий

- в конкурсе по метанию улова:

1 место - Александр Желудь

2 место - Вячеслав Швидкий

3 место - Дмитрий Мелихов

- в кулинарном конкурсе:

1 место - Любовь Петрова «Стерлядь по-Петровски»

2 место - Айгунь Геккель «Пирог удивительный»

3 место - Валентина Геккель «Руллет морское чудо»



## Рыбалка - инструкция для начинающих



При ловле на поплавочную удочку, чем снасть тоньше, тем больше вероятность поклевки. Поэтому рыболовы-спортсмены используют для ловли леску диаметром от 0,1 мм с легким поплавком и грузилом. Такая «паутинка» для рыболова-любителя кажется неприемлемой, потому что вытащить на такую леску сколько-нибудь достойную добычу шансов немного. Для любительской рыбалки слишком снасть тонка. Но, при такой леске, и вероятность поклевки значительно возрастает. А если заменить ее на 0,12 мм, да не просто прикрепить к удилищу, а привязать к резинке, пропущенной сквозь хлыстик-подсечку через все удилище до самого комля, играющей роль амортизатора, можно, имея определенный навык, завести в подсак достаточно крупную добычу, и мелкая рыба будет безбоязненно садиться на острый тонкий крючок.

### Узнайте утром погоду!

Лучше всего отправляться на рыбалку, когда повышение температуры до нормального уровня происходило постепенно. Самая подходящая температура воды для ловли щуки - 16, для плотвы и леща - 15-18 градусов.

### Дождь

Неопытные рыбаки искренне верят, будто в дождь рыба клюет лучше. Это не совсем так, точнее, не всякий дождь хорош для рыбалки. Так, например, теплый и равномерный дождь действительно способствует хорошему клеву. А вот в сильный холодный ливень и рыбы не поймаешь, и сам до нитки промокнешь.

### Слишком разноцветный поплавок

Рыбы прекрасно различают цвета. Поэтому при выборе оснащения для рыбалки нужно это учитывать. Пестрые и ярко окрашенные поплавки отпугивают рыбу. Особенно поплавок заметен на небольших глубинах. Менее всего в речной воде будут видны лески и поплавки серо-зеленого и светло-коричнево-зеленого цвета. Они должны напоминать водоросль. Обратите внимание на цвет самого удилища. Он тоже заметен. Дикая расцветка, выделяющаяся на фоне природы отпугнет рыбу.

### Ловите карася - берите поплавок в форме веретена!

Почему у одного и того же рыбака на одной удочке клюет, а на другой нет? Ведь прикормка одна и та же. Это вовсе не означает, что удочка «счастливая», просто поплавок на другой удочке не тот. Поплавки бывают всевозможных форм, размеров, видов и разного назначения. Выбрал неправильный - клевать не будет. Для ловли мелкой рыбешки и рыбы среднего размера в водоемах со слабым течением хорошо зарекомендовали себя легкие поплавки в форме веретена. Кроме того, важно, чтобы поплавок был погружен правильно.

Минздрав предупреждает  
Запах сигарет отпугивает рыбу.

Поэтому, если вы курите, делайте это подальше от берега. Руки нужно обязательно мыть с мылом, лучше всего хозяйственным, чтобы избавиться от едкого запаха табака.

Мотыль - самая лучшая приманка. Лучшая, потому что естественная. Рыба питается мотылем в естественной среде, корм привычный. К сожалению, в рыболовных магазинах и на базаре в летнее время продают только кормовой мотыль. Чтобы сохранить наживку подольше, ее можно хранить в холодильнике.

Червь - практически универсальная приманка. На него ловить можно и летом, и зимой практически любую рыбу. Не рекомендуется сажать на крючок только добытого червя. Несколько дней он должен полежать в баночке со мхом. Тогда он самостоятельно очистится и приобретет более привлекательный для рыбы цвет. Не оставляйте червей на солнце. Если в банку попала вода, переложите приманку в другое место, иначе черви быстро завянут. Для хранения червя лучше не использовать железные банки, так он быстро гибнет.

Чаще меняйте приманку. Рыба не станет есть приманку, растрепанную мелкой рыбой.



## ЗАПИСКИ КУЛИНАРА

## Мускун фаршированный



## Ингредиенты:

- Рыба Мускун – 1 шт (1,5 кг)
- Грибы шампиньоны – 200 г
- Лук репчатый – 1 головка
- Чеснок – 1-2 зубчика
- Орехи арахис – 30 г
- Масло растительное – 2 ст.л.
- Соль – щепотка
- Перец молотый черный – по вкусу
- Листья салата, помидоры черри – для украшения блюда

## Приготовление:

лук и чеснок почистить, не крупно порезать, обжарить до полупрозрачности на растительном масле. Добавить к луку порезанные грибы, жарить около 10 минут. Огонь выключить. Арахис перемолоть в блендере. Добавить к грибной смеси, перемешать. Начинку отложить в сторону. Рыбу почистить, выпотрошить, хорошенько промыть. Натереть солью, перцем. Сделать надрезы острым ножом. Мускун нафаршировать орехово-грибной начинкой. Брюшко заколоть в 2-х местах зубочистками. Противень смазать растительным маслом. Выложить фаршированную рыбу. Запекать рыбу мускун на среднем уровне при температуре 180 С около 25-30 минут.

## «По-щучьему

## велению...»



## Ингредиенты:

- Щука — 1 кг
- Лук репчатый (крупный) — 2 шт
- Майонез — 200 г
- Вода — 60 мл
- Специи (любая смесь для рыбы)
- Соль – щепотка

## Приготовление:

У чищенной рыбы срезаем голову и хвост, извлекаем внутренности, тщательно промываем брюшко. Удаляем хребет и видимые косточки.

Натираем пласты рыбки солью и специями и оставляем на час, после чего режем пласты на порционные кусочки.

На раскаленную сковороду выкладываем кусочки щуки шкуркой вниз и обжариваем буквально пару минут, чтобы кожа лишь побелела, добавляем лук.

Переворачиваем рыбку на другую сторону и жарим 5-7 минут.

Затем обильно поливаем лук и рыбку майонезом, накрываем крышкой и тушим на среднем огне 5 минут. Когда естественная жидкость испарится, доливаем водичку и тушим рыбку до готовности на медленном огне.

Как жидкость испарится, а рыба начнет буквально распадаться, значит - готово.

## Карась жаренный в сметане

## Ингредиенты:

- карась — 600г:
- масло сливочное — 3-4 ст. л.
- сухари панировочные — 1 ст. л.
- мука пшеничная — 2-3 ст. л.
- сметана — 125—250г
- картофель — 1 кг
- масло сливочное для жаренья картофеля
- соль, перец молотый - по вкусу



## Приготовление:

Карасей очистить от чешуи и плавников, удалить внутренности и жабры, промыть, обтереть бумажной салфеткой, натереть солью, посыпать перцем, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон до румяной корочки. Жареных карасей положить в сковороду, смазанную маслом, вокруг обложить кружочками жареного картофеля, залить сметаной, посыпать сухарями, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовке при температуре 260—280С до образования поджаристой корочки.