

**Я познаю мир
рыбалки**

- **Тема:** Я познаю мир рыбалки
- **Цель:** рассказать об удивительной истории «Как стать рыбаком» и показать этапы ознакомления с рыбной ловлей.
- **Задачи:**
 - изучить литературу и источники информации по теме исследования;
 - познакомить с современными орудиями лова и древними;
 - раскрыть тайну зимней рыбной и летней (интервью с местными рыбаками);
 - рассказать о секретах рыбной ловли.
- **Методы исследования:**
 - изучение книг по теме
 - беседы с музейными работниками,
 - опрос рыбаков,
 - поиск информации в сети Интернет,
 - анализ найденного материала
- **Актуальность:** я считаю, что моя работа является актуальной и современной, так как в настоящее время наблюдается повышенный интерес к рыбалке как к активному отдыху на природе.
-

-
- Несколько лет тому назад мы с семьёй были проездом на реке Иркут. Пока родители разбивали лагерь, мы с дедом пошли на берег. Дед взял простую палку, привязал леску с крючком, насадил кусочек хлеба и закинул. Прошло совсем немного времени мы увидели, что крючок задёргался, а когда вытащили, там был лещ. Этот случай запомнился не только нам, но и рядом сидящим рыбакам, которые современными снастями ничего не поймали. А мы за несколько минут, с помощью крючка и обыкновенной палки поймали большого леща. Нам можно сказать крупно повезло.



- С чем я пойду на рыбалку? Где приобрести необходимые предметы ловли?



Что я буду ловить на эти снасти? Какая рыба у нас обитает на реке Ангаре и на реке Белая? Рыба в Ангаре есть разная: налим, язь, таймень, в низовьях – окунь и щука, бывает, заплывает и омуль. На Белой ловится окунь, за ним мы и поехали.



4. Почему не ловится рыбка? Что я должен знать о поведении рыбки, чтобы её поймать?

В интернете у современных рыбаков-любителей я узнал, места ловли окуней на удочку следует постоянно искать, так как время жора окуней и их "столовые" меняются. Меняется и глубина местонахождения окуня. Проще поймать его на утренней и вечерних зорьках в районе глинистого грунта, каменистых отмелей и крутых каменистых и скалистых берегов, у самой береговой линии, так как они в это время окуневые стаи преследуют добычу. Вот наша первая ошибка. Надо знать хорошо поведение рыбки и иметь нужные современные снасти.

- . А чем ловили наши предки рыбу? Меня заинтересовало происхождение удочки и я отправился в Усольский краеведческий музей за информацией. На выставочном стеллаже я увидел старинные орудия ловли - остроги, рогатины и пики которые использовали для добычи одиночных, крупных рыб, когда рыба была видна в воде. Всё снаряжение было очень тяжелое, громоздкое.



- А крючки были вот такие, их первоначально делали из костей животных. Их оттачивали в форме рыбки, а на месте глаз просверливали отверстие для шнура- лески. Сотрудники любезно предоставили нужные нам экспонаты



- Одежда для рыбака играет важную роль. Одежда для летней рыбалки, впрочем, как и для зимней, должна быть легкой и не сковывать движения. С другой стороны, одежда должна защищать от всех превратностей погоды, то есть быть максимально непромокаемой, теплой и удобной. Такой одеждой является камуфляжная форма – она отвечает всем требованиям. Она теплая, влагостойкая, приспособлена для длительных переходов и просто удобная. Такая одежда очень часто оснащена множеством карманов для переноски разнообразных нужных вещей. В одном может быть насадка, в другом - запасные крючки и грузила, в третьем ещё что-то, в четвертом - мазь от комаров.

- Какие удочки нужно брать с собой? Что такое удочка? И чем она отличается от спиннинга?
- В толковом словаре я нашёл такое определение: удочка - это рыболовная снасть: длинная гибкая палка, к которой прикреплена леска с крючком. А спиннинг в этом же словаре - рыболовная снасть, состоящая из удилища с катушкой и лесы. Спиннинг - переводится с английского как «быстрое верчение».



- .Что такое приманка? Ими оказались мормышки, воблер. Что такое мормышки? Мормышками называют искусственные приманки, которые представляют из себя небольшие грузила с впаянными в них крючками. Мормышки покрывают краской, как обычной, так и люминесцентной. Воблер-это искусственная рыбка.



● Ящик для снастей .Что это за такая нужная вещь?

Снасти для рыбалки лучше хранить в ящике для снастей, и они должны быть надежно упакованы. Для более мелких снастей должны быть специальные ящики из твердых материалов с отделениями. Обычно это пластиковые, специально для этого предназначенные, но могут быть и металлические, и деревянные. Можно иметь один большой ящик для всех снастей и один маленький, карманный, куда можно положить нужные снасти, например, крючки и применять их на берегу.



- А на что и чем рыбачат у нас в Усолье рыбаки-любители? Как только встал лёд на нашем озере Калтус, мы с мамой пошли *туда*.



- У каждого рыбака есть своя какая-то хитрость, какой-то секрет, даже у некоторых традиция или какой-то свой ритуал. Рыбалка - это вообще святой ритуал. Например, когда собираешься на рыбалку, нельзя выносить мусор, нельзя брать с собой закуску, приготовленную из рыбы даже крабовые палочки .У каждого рыбака есть свои приметы, например: Во время лова никому не показывать свой трофей.

- Хитрости рыболова: На зимнюю рыбалку можно взять немного растительного масла и налить в лунку, она не будет замерзать. А другой рыболов берёт с собой шумовку
- и ей убирает лёд ,и я даже попробовал.



● . Это мой улов



- Мы занимаемся рыбалкой, а мама с нашего улова готовит уху-это самое распространённое блюдо. Рецептов много и у каждого свой секрет.



Ингредиенты	Способ приготовления
1. Рыба речная (у меня обычно щука , не возбраняется любая другая речная!!!)	Котелок с водой (5л.) подвесить над костром!
2. Картофель 6-7шт	Картофель почистить и порезать достаточно крупными кусками (природа все-таки!!!)
3. Морковь 1-2 шт	Морковь очистить и порезать кружочками
4. Лук 2шт	Луковицу одну порезать полукольцами, другую оставить целой
5. Соль по вкусу	Рыбу почистить от чешуи и внутренностей, порезать крупными кусками.
6. Перец горошком и молотый (черный и белый) по вкусу	Когда закипит вода в котелке бросить туда целую луковицу, и порезанную морковь, варить 5 минут; затем добавить картофель, варить до полуготовности (примерно 5-7минут); добавить перец горошком, затем опустить рыбу и варить до тех пор пока у рыбы не побелеют глаза (кто не бросает рыбные головы - 5-7 минут - в зависимости от величины кусков, чем мельче тем меньше варить; солим по вкусу; в самом конце добавляем порезанный лук (еще 2-3мин варить), добавляем укроп. Разгребаем костер,
Лавровый лист 2-3 листочка	
Укроп (свежий или сушеный)	
небольшой пучок или щепотка если сухой	

