



Мое хобби

рыбалка

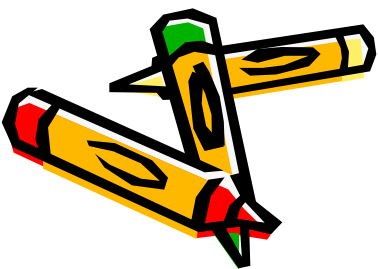


рыбалка

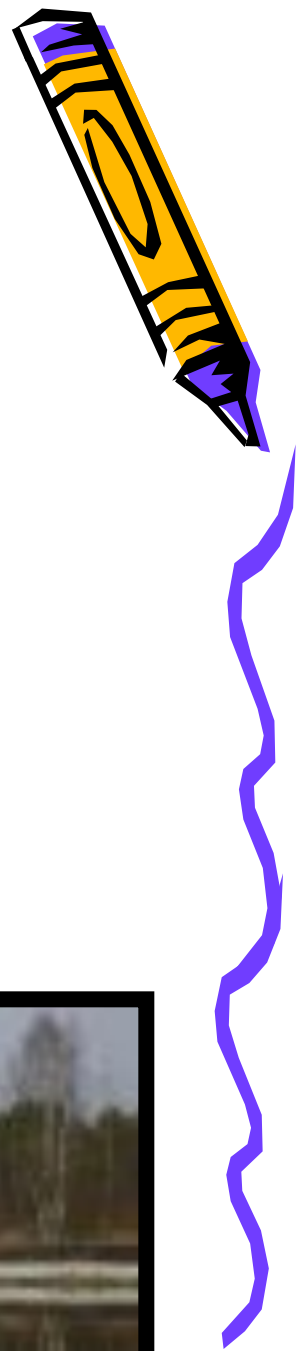
Рыбалка- это прежде всего общение с природой, благодатная возможность насладиться её красотой, чистым воздухом, умиротворяющей тишиной, а если повезёт, то и испытать рыбацкое счастье, выуживая из глубин крупную добычу. Именно азарт, увлечённость, томительно-сладостное ожидание поклёвки, волнующая борьба с большой рыбой составляет сущность рыбацкой страсти, её неприходящую притягательность. А за верность себе рыбалка дарит человеку душевный покой, хорошее настроение, крепкое здоровье. Недаром ещё древние говорили, что Бог не засчитывает в срок жизни время, проведённое на рыбной ловле.



В любое время года опытный рыболов может утолить свою страсть. Ну а новичок? Ему, естественно посложнее и, конечно, не обойтись без советов бывалых удильщиков. Расширить же свои знания поможет только практика, ну и, конечно, более активное общение с коллегами по увлечению. Есть среди рыболовов счастливцы, которым довелось померяться силой с двух, а то и с четырёхпудовым сомом, полутораметровой щукой или мощным красавцем-жерехом.

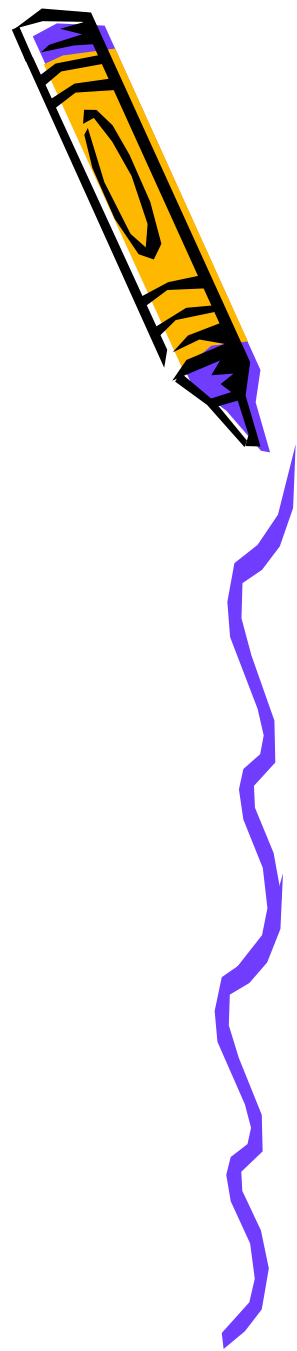


Но бывает, что человек, проживший полжизни, в глаза не видел тайменя, ленка, хариуса. Да что хариуса?! Даже уклейку он никогда не выдёргивал на ранней зорьке из быстротекущих струй. А ведь эта увлекательная ловля доставляет не меньшую радость. Наверное, для каждого рыболова наиболее привлекательна ловля тех рыб, с повадками и жизнью которых он хорошо знаком.



О себе

Я занимаюсь рыбалкой только в летнее и осеннее время. В зимнее время заниматься рыбалкой очень тяжело из-за наших сибирских морозов, да и рыба не клюет. Некоторые не знают что делать со своей лично пойманной рыбой, я могу подсказать несколько рецептов:



Бутерброд с сельдью

Что требуется?

- несколько кусочков сельди
- кусочек темного хлеба
- 5г мягкого сливочного масла
- 1 отварной в кожуре картофель
- немного красного сладкого лука
- немного зеленого свежего лука





Как готовить?

Картофель очистить,
порезать кружочками.
Кусочек хлеба смазать
маслом, выложить
кружочки картофеля,
сверху лук и сельдь.
И бутерброд готов!!!



Зепеченая мойва

Что требуется?

- мойва
- перец
- приправа для рыбы (любая по вкусу)
- соль
- лимонный сок





Как готовить?

Рыбку очистить, замариновать в смеси: соль, перец, приправа для рыбы. Взбрызнуть лимонным соком. Оставить мариноваться минимум(!) 12 часов.

Нагреть духовку до 190-200 град. Решетку смазать маслом, выложить рыбку на решетку. Решетку поставить на средний уровень духовки. На нижний уровень установить противень с водой. Всё. Запекать до готовности - это не долго.



Приятного аппетита!!!



Енисей

Напоследок я бы хотел рассказать о
самой великой реке в России-
Енисей





Енисей

Енисей — река в Сибири, название от древнекиргизского «Эне-Сай» — мать-река, впадает в Северный Ледовитый океан. Одна из крупнейших рек мира: длина реки от места слияния Большого Енисея и Малого Енисея — 3487 км, от истоков Малого Енисея — 4102 км, от истоков Большого Енисея — 4092 км, от истока Селенги — 5539 км.

Расход воды $19\,800\text{ м}^3/\text{сек}$. По величине стока (624 км^3) Енисей занимает 1-е место среди рек России. По площади бассейна ($2\,580$ тыс. км^2) Енисей занимает 2-е место среди рек России (после Оби) и 7-е место среди рек мира.





Рыбалка - это самое
увлекательное и
интересное занятие!!! =)

