

Конопля всегда была знаменита в карпфишинге благодаря своему незаменимому свойству – пробуждению аппетита у рыбы. Но это свойство будет сведено на нет, если неправильно её приготовить. Несколько карпятников поделились с нами своими рецептами по приготовлению конопляных зёрен.

Рецепт №1
Коноплю замачиваем в воде на сутки, лучше даже на двое. В воду добавляем горсть кусочков перца чили. После замачивания варим до раскрывания и появления белых хвостиков. Желательно забрасывать коноплю в водоём, когда она ещё не успела остыть. При закорме также стоит чередовать её с крупной фракцией.

Рецепт №2
Килограмм конопли заливаем двумя литрами кипятка. Когда вода остынет, добавляем ликвиды и ароматизаторы. В таком состоянии оставляем зёрна на 12 часов. Далее варим коноплю до появления ядрышек белого цвета, что будет свидетельствовать о раскрытии зёрен и выходе масел наружу. Если нужно, доливаем воду. Затем помещаем содержимое кастрюли в ведро. Добавляем бойлы, можно добавить пасты и аттрактанты. Жидкость можно слить и использовать её в замачивании насадок и т.п. Конопля готова, теперь можно даже заморозить её, если сессия по карпу не скоро.

Рецепт №3
Зёрна конопли засыпаются в скороварку без всяких предварительных замачиваний. Заливаем воду количеством, в три раза превышающим объём конопли. И чуть меньше, чем через час мы будем иметь идеальнейшие зёрна с раскрывшимися ядрами. По окончании варки зёрна не изымаем, а оставляем настаиваться. Затем помещаем содержимое скороварки в ведро, добавляем аттрактанты. Как правило, зёрна конопли, приготовленные в скороварке, намного лучше впитывают ароматы.

Рецепт №4
Засыпаем коноплю в ведро, добавляем ложку морской соли, заливаем водой и замачиваем два дня. Затем варим до раскрытия. После пересыпаем коноплю с соком в ведро. Добавляем робин ред в пропорции 1 ч.л./0.5 кг готовых зёрен. Остывшие зёрна бросаем в воду и слушаем пение сигнализаторов.