

Когда заходит речь о рыболовных трофеях, сразу вспоминают о бароне Мюнхгаузене, хотя, как известно, он был охотником. Рассказы о рыболовных и охотничьих трофеях прочно вошли в народный фольклор, как подтверждение охотничьих и рыболовных побед. Считается, что охотничьи трофеи сохранить легче, чем рыболовные. Охотники всегда могли украсить свое жилище рогами, клыками или шкурами добытых ими зверей. Рыболовы же могли, в лучшем случае, пригласить своих друзей или родственников, чтобы съесть пойманную ими рыбу за кружечкой доброго вина практически без остатка.



На самом деле существует достаточно много способов сохранения желанного трофея или хотя бы его части. Просто, мне кажется, рыболовы более романтичные люди, чем охотники, и для них достаточно воспоминаний о прекрасно проведенном на природе дне, о тех эмоциях, которые они получают при ловле рыбы. Реального подтверждения своих достижений им и не надо. Но, тем не менее, рыболовные трофеи - свидетельство искусства и мастерства рыболова. Они имеют эстетическое, историческое и научное значение. Слово ТРОФЕЙ - происходит от древнегреческого τροφαίον, одно из значений которого - вещественная память о победе, подвиге, об успехе в какой-либо области деятельности.

Лучшей наградой рыболову-спортсмену служит рыболовный трофей. Классическими считаются головы или целые чучела рыб, окрашенные соответствующим образом масляными или акриловыми красками и укрепленные на специальных подставках и медальонах, но чаще всего рыбаки обходятся фотографией среднего качества. Существуют и другие разновидности трофеев, например, трафареты, отпечатки, гипсовые или пластмассовые отливки голов и целых рыб, различные памятные сувениры, а именно, брелки из зубов крупных хищных рыб (акула), "носы" меч-рыбы и рыбы-пилы, сушеные головы и хвосты, челюсти, жаберные крышки и другие части скелета, чешуя и т.д. Тем не менее, по глубине эстетического восприятия некоторые рыболовные трофеи можно сравнить с художественными произведениями. Качество трофеев, сохранность и хороший экспозиционный вид в большой степени зависят от их обработки. Правильное оформление позволяет выявить основные достоинства трофеев. На международных выставках и конкурсах этому также придается большое

значение. Трофеи оказывают глубокое эмоциональное воздействие на зрителей, восхищают совершенством формы и красотой, поражают размерами и мощностью. Для оформления обычно используют медальоны в виде круга, овала, прямоугольного щита и т.д. Во всех случаях форма и размеры медальона или подставки должны гармонировать с трофеем, не отвлекать зрителя, не выглядеть вызывающе и кричаще по отношению к трофею. Размер подставки должен быть пропорционален размерам трофея, рекомендуемое соотношение ширины медальона к длине - примерно 1:1,5. Изготавливают медальоны толщиной 2 - 2,5 см из твердых и мягких пород дерева, имеющих красивую текстуру. Поверхность и форма подставки должна гармонировать с цветом трофея и интерьером помещения, где будет вывешен трофей.

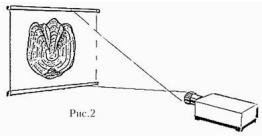


В силу сложившихся традиций, по аналогии с охотничьими трофеями, на медальоне под рыболовным трофеем помещают полированную пластинку из цветного металла размером 3х6 см. На ней гравировать название вида рыбы, дату и место добычи, фамилию, имя, отчество владельца трофея, иногда указывают вес рыбы.

Подготовка и оформление трофея не представляют большой сложности, доступны каждому, но требуют большой аккуратности и тщательности.

Еще не приступая к непосредственной обработке своей добычи, рыболов должен позаботиться о ней на месте поимки, так как очень часто трофеи повреждаются во время их транспортировки и при неправильном хранении. Несколько простых предосторожностей на этой стадии помогут избавить вас в дальнейшем от лишних проблем.

Хорошая фотография является лучшей памятью о рыбалке, однако многие рыболовы испытывают затруднения при съемке. Фотографии получаются нерезкие, очень темные, имеют случайный фон, а рыбы блеклые и бесформенные и т.д. Можно делать качественные любительские фотографии, используя 35-миллиметровые полуавтоматические или автоматические фотокамеры со вспышкой. Они просты в обращении и занимают мало места в кармане. Возможно, несколько советов помогут получить вам интересные снимки.



Делайте снимок, пока рыба еще живая. Рыба, имеющая естественный цвет и расправленные плавники, будет выглядеть на фотографии более эффектно. Перед тем, как сделать снимок, отмойте рыбу от грязи, крови и слизи.

Внимательно выбирайте фон. Небо, вода и открытый берег выглядят на фотографии лучше, чем расположенные на заднем плане пристань, витрины магазина или захламленная лодка.

Если решили запечатлеть и себя вместе с рыбой, снимите головной убор и солнечные очки, закрывающие глаза, сделайте счастливое выражение лица.

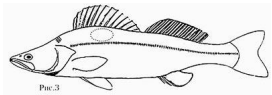
Старайтесь не закрывать рыбу руками, особенно голову, и не держите ее в тени.

Фотографируя рыбу с искусственной приманкой, расположите ее так, чтобы приманка не закрывала глаз.

Для фотографии лучше выберите одну хорошую и крупную рыбу, чем целый их ряд. Не выкладывайте пойманную рыбу на землю и не устанавливайте за ней рыболова, позирующего как охотник над добычей.

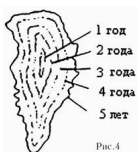
Фотографируя интересные моменты во время рыбалки, приготовьте настроенный фотоаппарат и держите его под рукой. Лучше всего использовать широкоугольный объектив, который позволит вместить в кадре и рыбака, и рыбу в самый острый момент рыбалки.

Избегайте при съемке статичных поз. Пускай коллега, которого вы фотографируете, вываживает рыбу, снимает ее с крючка, вытаскивает или выпускает ее. Такие снимки более естественны, чем те, на которых изображены рыбаки в неподвижной позе, пристально глядящие в объектив. Съемка интересующего вас объекта сверху или снизу, делает его гораздо интереснее.



Очень важно помнить, что чем быстрее вы сфотографируете свою рыбу, тем лучше, так как естественная окраска начнет тускнеть и изменяться буквально через несколько минут после того, как рыба уснет. Если она еще жива, успокойте ее энергичным ударом по голове, стараясь при этом не повредить кожу. Часто после удара резко возрастает интенсивность окраски. Держите наготове свою фотокамеру, так как эта реакция кратковременна. Для воспроизведения натуральной окраски вашего трофея вам понадобится целая серия фотографий. Сначала снимите рыбу целиком крупным планом, затем при максимальном увеличении глаз, голову, тело, хвост и расправленные плавники.

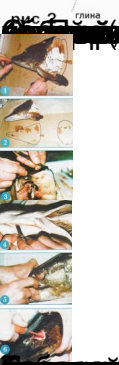
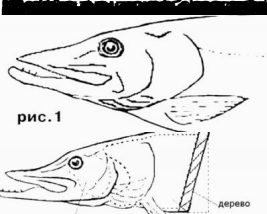
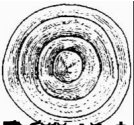
Фотографировать также надо спинную и брюшную стороны. Делайте, по крайней мере, по два кадра для каждой позиции при разной выдержке, чтобы лучше определить окраску. Как известно, окраска рыбы может меняться по разным причинам, это зависит от возраста, физиологического состояния (брачная окраска), кормовой базы, химического состава воды и т.д. Каждому виду присуща своя окраска. Размеры, форма и расположение различных пятен и полос в пределах одного вида также меняются. Поэтому для получения отличных результатов, при росписи ваших трофеев надо иметь серию фотографий нескольких экземпляров одного вида, желательно пойманных в разные сезоны и в разных водоемах.



Поместив рыбу на дно лодки или на землю, глядя в видоискатель, обращайтесь внимание на то, чтобы на рыбе не было бликов. Если не убрать этот эффект, то на фотографии естественный цвет будет безвозвратно утерян. Всегда можно найти правильный угол, чтобы снять рыбу без бликов. Если во время рыбалки у вас нет фотоаппарата, сделайте снимки позднее, они вам пригодятся, несмотря на то, что живость цвета потеряна. В этом случае дополните свои наблюдения, сделав карандашный набросок грубой схемы с указанием особенностей окраски.

Своевременная защита экземпляра избавит вас в дальнейшем от дополнительной работы. Как только будет поймана рыба желаемого размера, заверните ее в кусок мокрой мешковины. Таким образом рыба сохраняется свежей, кожные покровы и плавники защищены от высыхания и повреждений. За неимением мешковины можно завернуть рыбу во влажную траву или листья и положить в тень. Для временного сохранения трофея можно использовать формалин, но так как он ядовит, работа с ним требует определенных навыков, также можно применять спирт. Рыба в емкостях, залитых спиртом, может храниться длительное время, но в наших условиях с этим методом могут возникнуть проблемы. Хорошие результаты дает засолка, натрите поверхность рыбы солью, засыпьте ее в рот и жабры, натрите также полость тела, предварительно выпотрошив рыбу. Но лучше всего заморозить рыбу, завернутую в мокрую ткань, которая должна быть длиннее хвоста на 15-20 см. Лишнюю ткань нужно аккуратно подогнуть так, чтобы не повредить хвостовой плавник. Завернув сверток во влажную крафтбумагу, снабдив этикеткой, его помещают в полиэтиленовый пакет. В таком виде рыба в морозильнике может храниться сколько угодно.

Как уже говорилось, есть различные способы сохранения трофеев. Начнем с самых простых методов, доступных даже детям. Положите рыбу на лист бумаги, приоткройте ей рот, расправьте спинные, брюшные и анальный плавники, а также хвост. Брюшные плавники слегка отогните вперед, чтобы они немного выходили за габариты брюха. Карандашом или фломастером аккуратно обведите по контуру тело и плавники. Вырежьте из бумаги полученный абрис. Далее положите эту выкройку на черную бумагу и вырежьте по ней профиль своего трофея. Теперь то, что у вас получилось надо наклеить на белый лист бумаги или картона. Поместив все это под стекло в рамку, получите вполне изящное украшение в строгом стиле (рис.1). Не забудьте указать с обратной стороны название рыбы, кто, где и когда ее поймал, а также вес трофея.



рыбу на бумажную салфетку или сложенную газету.

Блюде краской аккуратно покрасьте тушу половину тела, плавники и голову рыбы.

Желтое лакирование выполняется вилкой, а чистую бумагу в это время

используют для вытирания лака с рыбы.

Будьте осторожны, чтобы не повредить лакированную поверхность.

рис. 1

рис. 2



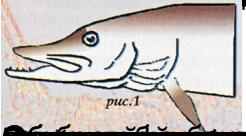
Минимум 30 минут в холодильнике (или в морозильнике) для пропитывания специями.



После приготовления филе можно использовать для приготовления различных блюд.



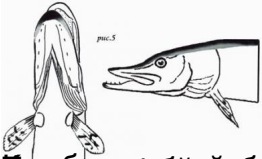
Для приготовления филе необходимо удалить жабры и плавники.



После удаления жабры и плавников необходимо промыть филе холодной водой.



После приготовления филе можно использовать для приготовления различных блюд.



После приготовления филе можно использовать для приготовления различных блюд.