

Автор

Мартышкин Александр

МОУ СОШ №3

г.Красноярск





# 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 **нас**троение, крепкое здоровье. Недаром ещё древние говорили, что Бог не засчитывает в срок жизни время, проведённое на рыбной ловле.

В любое время года опытный рыболов може утолить свою страсть. Ну а новичок? Ему, естественно посложнее и, конечно, не обойтись 💘 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.



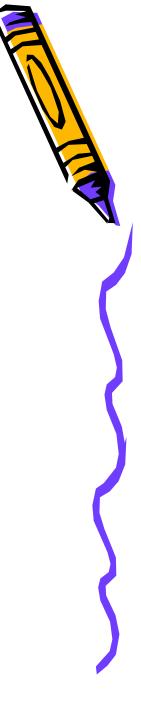
Но бывает, что человек, проживший полжизни, в глаза не видел тайменя. ленка, хариуса. Да что хариуса?! Даже уклейку он никогда не выдёргивал на ранней зорьке из быстротекущих струй. А ведь эта увлекательная ловля доставляет не меньшую радость. Наверное, для каждого рыболова наиболее привлекательна ловля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



он хорошо знаком.

### Осебе

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 селдью

#### Что требуется?

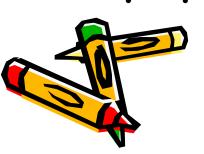
- -несколько кусочков сельди
- -кусочек темного хлеба
- -5г мягкого сливочного масла
- -1 отварной в кожуре картофель
- -немного красного слажого лука
- нежего зеленого свежего лука



#### Как готовить?

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

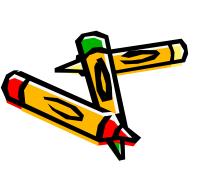




## Зепеченая мойва

#### 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. Задекать до готовности - это не долго.

Приятного аппетита!!!



## Енисей

На последок 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 м³/сек. По величине стока (624 км³) Енисей занимает 1-е место среди рек России. По площади бассейна (2 580 тыс. км²) Енисей занимает 2-е место среди рек России (после Оби) и 7-е место среди рек мира.



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



