

Chènevis Bombe à Carpe ?

Des articles dans tous les sens parlent du chènevis pour la pêche au coup mais pour la carpe est vraiment un appât phare. Un appât qui pourrait détrôner le maïs ?

C'est ce que nous allons tester sur une session carpe spécial Chènevis.

- ***Pour commencer le chènevis d'ou ça sort ?***

Le Chènevis est en fait la graine du chanvre, essentiellement utilisée pour la pêche au coup et pour nourrir également les Oiseaux.

Le chènevis n'est pas utilisé directement pour la pêche il nécessite une préparation.

On le trouve sous forme de sac de toutes les tailles 1Ko, 2,5Ko

Mais on peut également l'acheter en grande quantité dans des magasins de vente de graines pour les animaux d'élevage ce qui vous coutera moins cher.

Il se conserve facilement tant qu'il n'est pas cuisiné. Il est donc préférable de ne pas tout cuire d'un coup et de plutôt en préparer pour chaque sortie.

Le Chènevis est en fait la graine du chanvre, essentiellement utilisée pour la pêche au coup et pour nourrir également les Oiseaux.

Le chènevis n'est pas utilisé directement pour la pêche, il nécessite une préparation.

On le trouve sous forme de sac de toutes les tailles 1Ko, 2,5Ko

Mais on peut également l'acheter en grande quantité dans des magasins de vente de graines pour les animaux d'élevage ce qui vous coutera moins cher.

Il se conserve facilement tant qu'il n'est pas cuisiné. Il est donc préférable de ne pas tout cuire d'un coup et de plutôt en préparer pour chaque sortie.

- ***La préparation avant la cuisson***

Il est très important de respecter certaines » règle » pour sa préparation.

Notamment le fait qu'il faut avant de la cuire ou de le griller il faut le gaver d'eau.

Pour ça je vous conseille de prendre un récipient assez large et le remplir d'eau de façon à pouvoir étaler le chènevis. Par expérience je le laisse tremper au minimum 48h.

En se gorgeant d'eau le chènevis va forcément être plus lourd et va tomber au fond du récipient. Vous verrez par vous même qu'il faut à peu près 48h pour que toutes les graines soient au fond.



Chènevis en sac de 1 Ko



Égoutter le chènevis



Trempage du chènevis

Une fois fait je vous recommande de le rincer a grande eau pour qu'il soit parfaitement propre. L'égoutter avec une passoire avant de passer a la phase de cuisson.

Rien de compliqué pour la cuisson

Pour la cuisson il suffit de mettre de l'eau dans une casserole. Personnellement, je rajoute du sel et je porte l'eau à ébullition.

Puis je descends à feu doux et je rajoute dans l'eau les graines de chènevis. La cuisson nécessite 15-20 min à feu doux ou 3-4 dans de l'eau à ébullition.



Verser le chènevis dans l'eau chaude



Chènevis enfin cuit

Je fais toujours cuire a feu doux le chènevis 15 min et je le porte a ébullition 2 min. Quand les germes commencent à montrer le bout de leur nez vous pouvez stopper la cuisson.

Avant de l'égoutter il est très important de conserver l'eau de cuisson elle servira pour le conditionnement du chènevis pour la session pêche. J'utilise des pots de conserve pour conditionner les graines.

Pour Escher le chènevis comme une bouillette

Mon astuce que beaucoup de pêcheurs connaissent depuis beaucoup de temps est de mettre du chènevis dans un filet anti-chat pour créer une boule de chènevis.

Les pêcheurs utilisent aussi des collants.



Conditionnement chènevis



Chènevis en boule

Pour l'amorçage j'utiliserai le rocket bait et des filets PVA. A quelques heures avant la sortie pêche et malgré un thermomètre qui ne cesse de chuter mes appâts sont prêt.

Prochainement je vais tenter de faire de la geler, gel, de chènevis ce qui permettra de l'escher plus facilement et de pouvoir amorcer plus durablement. Le gel se dissout très lentement dans l'eau grâce a une solution a base de pectine.

A très bientôt et merci d'avoir lu cet article.