

Nota : Les sites et documents suivants étant supprimés

- http://membres.lycos.fr/honet/101f/101_farines.html

- http://membres.multimania.fr/honet/101f/101_farines.html

Origine des nouveaux tableaux et liens des farines : http://atelierpeche.free.fr/8-Amorces/101_farines.html

Ablette

Recette 1 :

1 part de chapelure de boulanger méga fine
1 part de farine de maïs
1 part de coco belge (voilà un truc qui trace !!!)
1 part de farine de riz

Recette 2 :

2 parts de biscotte
1 part de gazelle grillé
1 part de farine de maïs
1 part de lait liquide pour mouiller le tout

Recette 3

1 part de coprah nature
1 part de gazelle grillée
1 part de farine de maïs
1 verre à moutarde de litou extra pour 3kg de farines
Il faut la sur-mouiller légèrement et le tamisage est de rigueur

Recette 4

5 parts de gazelle grillée
3 parts de coprah
1 part de biscuit sec fin
1 part d'arachide fine
+1/2 part de sucre vanillé en poudre (boules qui éclatent vraiment bien en surface)

Recette 5

1 chapelure de pain grillé très fine
1 coco belge
1 arachide grillée fine fleur
1 gaude de maïs
Rajouter éventuellement du tracix brun pour tracer.

Asticots

Pour faire des asticots collés:

séparer le son ou la sciure des asticots
dégraisser les asticots en les mélangeant à de la farine de maïs tamiser pour ôter la farine
les étaler dans un récipient à fond large pour qu'ils soient bien étalés
saupoudrer avec de la colle (c'est une poudre blanche)
pulvériser un peu d'eau par dessus (le mieux c'est une bombe d'Evian)
attendre 30 secondes que tout le petit monde s'immobilise
faire des boules en trempant tes doigts dans la farine de maïs sinon bonjour la poisse !
Pour alourdir tu peux ajouter du sable ou des petits graviers.

Baby corn

maïs jeune (récolté avant maturation complète gorgé de lait sucré un peu comme celui en boîte de conserve) 10 à 20 % du mélange, assez nourrissant
En bouchon (meilleur) ou en farine

Tremper dans de l'eau (1/2l d'eau par kg) comme le tourteau et mouiller l'amorce avec.
Réajuster par la suite la mouille. Durée : 30mn environ.
Gros gardon et plaquettes

Badiane

Appelée aussi "anis étoilé", elle intéresse tous les poissons, il semblerait qu'elle ait des propriétés digestives et légèrement excitantes (l'anis étoilé est un des composants du Ricard...) on peut en mettre jusqu'à 10% du mélange.

Barbeau

Aime beaucoup fromage râpé, le chènevis aussi et le mieux et de le mettre en grain
Agrainer des asticots quand le courant n'était pas trop fort ou alors avec des asticots et des graviers collé
Amorce feeder :

3 parts de chapelure blonde grosse (du pain moulu mis a tremper et essoré est parfait)
2 part de chènevis moulu cru (le barbeau en est dingue)
1 part de semoule de maïs crue
1 part de pv1

Base Madfred

3 parts de chapelure rousse
2 parts de PV1
1 part de biscuit spéculoos ou vanillé
1 part de coco belge
1 part de chènevis grillé
1 part de semoule de maïs

+1/2 part de Litou à 1 part et mouiller le bac avec une part de tourteau mis à gonfler la veille si beaucoup de brèmes.
Et de la terre

base hiver:

3 parts de chapelure rousse
1.5 part de pv1
1 part de chènevis grillé moulu (graines grillées puis moulues)
1 part de biscuit vanillé
1 part de coprah nature
1/2 part de coriandre
1/2 part de fenouil.

+ de PV1 si ça galope vraiment
+ d'argile si la pêche s'annonce difficile.
+ de fiente si il y a beaucoup de navigation ou des bassinées
- de pv1 si pêche en étang peu profond

Ajout de frolic pour les brèmes et carassins.

Bentonite

Argile presque pure (on l'appelle en fait argile grise) c'est un produit extrêmement dense et collant qui ne nuage pas ou presque pas. C'est un produit qui sert essentiellement à recoller une amorce, de la terre et même dans certains cas du fouillis. Concernant les proportions, il n'y a pas de règle en la matière, généralement 2 kg de terre pour le rappel et 100 gr de bentonite pour 200 a 250 gr de fouillis, en fait, plus il y a de fouillis, plus il faut ajouter d'argile grise au mélange. D'ailleurs sur ce point rien n'empêche de mettre du Litou pour faire nuager le tout en présence de brèmes, souvent c'est très efficace.

Biscuit

Riche en sucre, et parfois en graisse, la farine de biscuit est appréciée de tous les poissons. Le biscuit est à classer dans les produits collants et nourrissants à employer dans les amorces de fond. Il existe cependant des catégories de biscuits peu gavants et plus dispersants destinés à la friture et aux petits poissons, comme la gaufrette ou le cornet à glace. Le biscuit gras, fin ou grossier, est riche en protéines et en graisses. Il est issu du broyage de biscuits au beurre, comme les galettes St-Michel. C'est un produit à réserver aux gros cyprins notamment les beaux gardons, la brème, la carpe ou la tanche.

Blé

Cuisson

Eau bouillante dans un thermos le soir et le lendemain matin le blé est cuit

Asperger un peu avec le fameux 'Viadox' + le saupoudrer d'Ail en poudre de cuisine (pas trop car l'odeur est vraiment forte)

Ou

dans un récipient mettre la moitié de blé Ebly , couvrir 1 heure avant la partie de pêche jusqu'en haut du récipient d'eau chaude , après rincer à l'eau froide et le reste du blé après la partie de pêche et chaque jour , pour conserver l'excédent rien de tel que le réfrigérateur

Brasem

Fabrication : noix de coco râpée (blanche) que tu passes très finement au mixer, ajouter de la mélasse petit a petit en remuant bien l'ensemble, pour avoir une poudre beige foncé qui colle un peu aux mains. le mélange très va être légèrement humide, il faut le tamiser ensuite avec un tamis à mailles fines.

Brême

2kgs de charlot blanche 2kgs de chapelure rousse et une gousse d'ail épluché et écrasé + asticots congelé
Parfums et additifs: cannelle, ail, fenouil, sel

En eau peu profonde : Litou et tracix (blanc et jaune).

TTX

En étang peu profond :

- 2 parts de chapelure blonde
- 2 parts de cornets a glace moulus
- 1 part 1/2 de biscuit gras sucré
- 1 part de jaune de hollande
- 1 part de coprah
- 1/2 part d'oeillette moulue

En rivière

- 1200 g pain
- 600 g pv1
- 600 g babycorn
- 300 g gaude de mais
- 300 g pralinor
- 200 g coco belge
- 300 g semoule de mais crue (polenta)
- 500 g tourteaux de germe de mais:500g(trempé de la veille avec du sucre roux)

Cacao

à raison de 5% du volume de mon amorce, acheté dans le commerce pour la consommation humaine. Il fonctionne bien sur les gardons.

Carassin

Aime les vers de terreau mais aussi le maïs, les asticots...et surtout les pellets et casters

Amorce style carpe fine + beaucoup de casters et vers coupés. Ajouter aussi mettre des graines comme le maïs et le blé.

Recette :

- 4 parts de chapelure blonde
- 1 grosse poignée de chapelure fluo jaune
- 2 biscuit
- 2 baby corn
- 1 pain épice
- 1 chènevis grillé
- 1 de Milodor..

Casters

Acheter toutes les semaines 3 litres de gozzers. Ainsi, tu as une rotation et des casters à tamiser tous les jours.
Pour la fabrication des casters : les laisser dans le sac avec la sciure et mettre au frigo au niveau du bac à légume.
Dès que l'on voit les premiers casters, ouvrir et tamiser au fur et à mesure et placer le reste dans une grande boîte avec couvercle style Drennan. Au bout d'un certain temps, il est même bon de ré humidifier la sciure. (Légèrement)

Un caster doit être brillant, avec une coque qui croustille et plein de bon jus à l'intérieur.

Chapelure blonde,

Base de toute amorce sérieuse. Elle s'emploie à la fois pour les poissons de fond mais aussi pour la friture. Elle se compose de la mie et de la croûte moulues en même temps. Peu collante, vous l'utilisez en mouture fine pour les petits poissons et en mouture moyenne à grosse pour les beaux poissons.

Dense, collante, riche et plus collante = rivière, brèmes, beaux poissons en général

Chapelure rousse

Chapelure blonde cuite au four. Son odeur de grillé est caractéristique, de même que sa couleur brune. C'est un produit peu gavant et n'ayant pratiquement pas de pouvoir collant. C'est la base des amorces à gardons. Elle s'utilise également en forte proportion pour la pêche en canal, rivière lente et étang.

Légère et non collante, moins nourrissante

Chênevis (+ Annexes pages 17 et 18)

Cuisson

Mettre pendant quatre jours les graines a trempées dans de l'eau jusqu'au moment ou le germe apparaît

ou

Mettre 2jours a trempé le chênevis, changer l'eau tous les jours et retirer tout ce qui flotte en surface. La cuisson : mettre le chênevis avec de l'eau dans une casserole + 2 morceaux de sucre (cela fait briller la coque noire) aux 1er bouillons compter 5 mn, retirer et enlever l'eau chaude dans une passoire en fer, dans un bocal mettre le chênevis et de l'eau froide dessus, refermer car l'odeur du chênevis chaud attire le poisson plus vite.

Eschage : Passer l'hameçon derrière pour que l'ardillon longe le germe (pointe ardillon contre pointe germe) quand on tient le fil avec l'hameçon le germe est devant et l'ardillon derrière

hameçon : n°18 ou 20 fin de fer a tige longue (3530 de chez Sensas)

Chênevis moulu

Fait pétiller l'amorce

A ajouter après avoir mouillé l'amorce (10%)

Coco Belge

Écorce de noix de coco broyée

Produit neutre par excellence, qui n'a pas son pareil pour faire travailler l'amorce verticalement

Amorces "explosives" de petits poissons, jusqu'à 30%

En faire une soupe et mouiller l'amorce avec car à ce moment là, le nuage reste collé au fond et ne remonte pas

Donne du volume, à moindre coût, parfait pour les pêches d'hiver.

Colorants

Jaune : La tartrazine (ref:E102) (épicerie marocaine algérienne) → brèmes, carpeaux

Jaune : safran, 2 petits paquets pour 1.5kg d'amorce

Coriandre

Graine provenant d'une plante de la classe des ombellifères, cueillie verte, son odeur est très désagréable (voir puante d'ou son surnom de punaise végétale ou "mari de la punaise"), a maturité, elle dégage une odeur très agréable et forte. L'huile de ces graines a faible dose est excitante, a plus forte dose, elle provoque un état similaire a l'ébriété et parfois le coma ou l'anesthésie totale. La graine moulue a des propriétés excitantes et carminatives (excite et facilite la digestion). Ses propriétés mécaniques sont dispersantes, elle trouble aussi un peu l'eau. C'est donc un produit très intéressant pour les gros gardons, surtout par eau chaude.

Associée au fenouil

1/2 part de coriandre+1/2 part de fenouil ajoutés à 6 parts d'amorce

Cumin

Plante ombellifère (comme la coriandre) aux vertus stimulantes et digestives, on peut s'en servir dans l'amorce (bonne alternative a la coriandre)a raison de 2 a 5% du mélange...

Curcuma

Colore bien les asticots en jaune pale. Il suffit d'en verser un peu sur les asticots le soir avant la partie de pêche et le lendemain, ils sont parfaits.

Marche bien sur les gardons, les carpeaux et les brèmes!!

A acheter dans les épiceries exotiques

Curry

3 cuillères a soupe pour 2 litres d'amorce sèche

Dispersants

Les verticaux : coco belge, gazelle, coprah, chènevis grillé

Les horizontaux : semoule de maïs crue ou polenta et millet broyé

Ebly

Plus tendre que le blé classique et de ce fait est peut être meilleure pour l'agrainage
cuisson 5 minutes pour l'eschage (sortir une à deux cuillères de la casserole) et le reste du blé 8 minutes comme sur la boîte

Ebly cuit avec 2 cuillères à soupe de brasem liquide
beaux gardons, carpeaux

Etang

Amorce qui travaille vite, à mettre sur terre de somme avec un peu d'argile grise avec pas mal de fouillis.

3 parts de chapelure rousse

1 part de PV1

2 parts de coco belge

1 part de chènevis moulu

1 part d'épiceïne ou de baby corn

Farine de poissons

Très nourrissant

Si densité de belles brèmes importante (15-25%)

sous forme de poudre "dynamite baits" par exemple, avec des feeders assez petits ou des méthodes

Fenouil

ou (aneth doux) de la famille des ombellifères plante provenant d'Égypte, Chine, Inde.

Ce sont les fruits (graines) qui sont concassés pour finir en farine, elle stimule les organes de la digestion. Son goût est légèrement sucré et anisé.

Dispersant, associé très souvent à la coriandre.

En farine, son pouvoir sucré et anisé est plus concentré

en amorce de fond ou surface, sa couleur verte est intéressante

10 à 20 % du total d'amorce

Sélectionne les gros gardons

Fenugrec

Puissant stimulateur d'appétit utilisée depuis très longtemps dans les pays méditerranéens, il a une odeur très forte (et désagréable je trouve). C'est un produit collant (en farine) et très digeste, on peut l'utiliser en combinaison avec d'autres additifs comme la coriandre ou la vanille, pour masquer son odeur (utilisez des gants car l'odeur reste sur les mains assez longtemps, mais c'est très efficace).

A associer à la coriandre et au fenouil

Sous forme d'huile : pas plus d'une cuillerée à soupe par kg d'amorce

Frolic

Aliment pour chiens qui convient aux carpes mais aussi aux poissons blancs, tels que les belles brèmes.

En mixer 10 à 15% dans un mélange est suffisant au coup, voire 20% pour le feeder.

Gardon

Coriandre, vanille, réglisse

Gaude de maïs

Jusqu'à 25%. De la composition. Cela permet d'avoir une amorce plus sombre et plus odorante qu'avec de la farine de maïs et c'est très efficace sur le gardon entre deux eaux, l'ablette et les plaquettes quand elles ne veulent pas d'une amorce claire.

Aussi pour brouiller dans les amorces de surface ou à ablettes

Gazelle grillée

Pouvoir nutritif faible

Couleur brune + ou – foncée selon qu'elle est grillée ou non

Pouvoir dispersant assez voire très important, et c'est là le critère principal

Arrivée au fond, elle remonte à la surface : voilà pourquoi il ne faut pas exagérer la proportion car elle risque dès lors de se retrouver sur toute la hauteur de l'eau

Par contre elle n'a aucun pouvoir nuageant au sens strict du terme.

Pêche de surface ou d'entre 2 eaux de petits poissons,

N'a pratiquement aucun pouvoir collant ou nourrissant.

S'emploie à raison de 10% (fond) à 20 % max. (surface) d'une amorce pour plan d'eau "calme"

Un exemple de recette pour une pêche de bordure sur du petit poisson:

50% de gazelle grillée (oui, 50%)

15% de biscuit collant ou PV1

15% arachide grillée ou farine de maïs fine

10% de chènevis moulu

10% de coriandre moulu ou de fenouil moulu

Goujon

Recette 1

2 parts de chapelure rousse

1 part de coco belge

1 part de pv1

+50% de terre de somme

+1 pot de tracix brun ou noir pour 2 kg d'amorce.

Gozzer

Gros asticot, plus tendre mais se conserve moins bien.

Levure de bière

Une bonne cuillère a soupe par kg après mouillage de l'amorce, pour gros poissons de fond (brème, carpe, gros gardon etc..)

fait fuir les poissons chat

Lin moulu

Fait pétiller l'amorce

Litou

Terre très fine, pas très lourde ni collante de couleur jaune, très sèche et très traçante qui fait un nuage sur le fond et qui nuage au moindre mouvement d'eau. C'est donc un produit efficace pour la brème, à rajouter sèche dans un tapis de terre ou l'amorce

Effet traçant jaune très fort, mais plus lourd que le tracix

Entre 1/4 et 1/2L de litou pour 2Kg d'amorce sèche pour le fond

Pour le carassin, la brème, le hotu, mais aussi pour le gardon ou pour les chats

Maïs

Cuisson :

1) Acheter une grande quantité de maïs sec en animalerie ou même en grande surface (les sacs de 10 et 25 kg sont courants).

2) Faire tremper le maïs pendant 48 heures dans de l'eau sucrée (pour la quantité de sucre, environ 100 g de sucre pour 1 kg de maïs).

3) Cuire le maïs dans son eau de trempage. Au moment de la cuisson, rajouter toujours un peu de sucre, mais ce n'est pas obligatoire. Le temps de cuisson est variable. Tout dépend le produit final recherché.

Si on cuit peu longtemps (15-20 minutes), les grains seront durs et difficilement eschable, mais pour un amorçage, ça peut être pas mal du tout, comme ça, ça évite que la blanchaille n'y touche.

Si on cuit trop longtemps, ton maïs va éclater. Ça peut être bien pour l'utiliser à l'hameçon pour la pêche au coup. Pour mettre au cheveu et pour amorcer, le cuire entre une demi heure et 3/4 d'heure. Lorsque la fin de la cuisson

approche, surveiller régulièrement la dureté des grains pour obtenir celle désirée (pas trop dure mais pas éclaté non plus).

Ainsi préparé, le maïs est prêt à l'emploi et peut se conserver plusieurs semaines au frigo. S'il est conservé assez longtemps, ce n'est pas plus mal car le maïs va fermenter et commencer à sentir bien fort : c'est le top pour la pêche.

Le gris maïs cuit et salé est excellent pour la carpe.

Pour colorer, utiliser les colorants poudre pour teindre les asticots, une nuit et le maïs est coloré profondément

Marc de café

Appauvri le mélange, fonce l'amorce et à un aspect mécanique non négligeable (dispersant horizontal)

Mélasse

Sert surtout à densifier l'amorce et donc à la plaquer sur le fond comme le ferait la fiente.

Sucre aussi fortement l'amorce

dans les rayons produits Bio ou les magasins de diététiques ou fabricant d'aliments pour bétail.

Mélanger avec l'eau de mouillage de l'amorce (1/3 mélasse, 2/3 eau froide)

Gardons ou brème pour l'été

Micro pellets

Laisser tremper 2 minutes dans l'eau puis les égoutter.

Ils seront prêts à être incorporés dans l'amorce.

On peut en faire aussi de la pâte pour mettre autour du method feeder.

On peut aussi les déposer à la coupelle ou les fronder.

Dans ce dernier cas on dépassera difficilement les 15 mètres. On peut améliorer de 5 m si on ajoute un peu de sable fin aux pellets humides. Il se colle dessus et alourdit le pellet.

S'il en reste après la pêche, ils se congèlent très bien.

Oeillette

Fait beaucoup travailler l'amorce et qui permet de bien localiser le tapis grâce au pétilllement bien visible en surface s'utilise moulue et non cuite, c'est excellent pour la brème et on peut en mettre jusqu'à 20 pour cent dans le mélange

peut être remplacée par du chènevis moulu, de la farine de lin, colza

Pain chaillou

Couper des tranches fines (1cm à 1.5cm) avec une scie à chantourner à lame fine de pain et mettre dans un linge humide

Ou

Prendre deux morceaux de papier absorbant (essuie-tout) et les détremper sous le robinet. Il faut qu'ils soient complètement détrempés. Placer une tranche de pain chaillou dedans et une bonne heure après, c'est bon.

Amorçage au pain de mie passé au mixer.

Pain d'épice

Farine de pain d'épice:

1- Mettre les tranches de pain d'épice sur la grille du four, position "grill". Bien surveiller, le pain d'épice ne doit pas griller (mais une légère coloration n'est pas un problème). Procéder de la même façon pour les 2 faces.

2 - Sortir du four, et étaler les tranches, si possible, sur une grille surélevée afin de les faire sécher. Pas d'inquiétude si le pain d'épice reste mou à la sortie du four, c'est normal il ne durcira qu'une fois sec. Bien laisser sécher durant quelques heures.

3 - Casser les tranches en morceaux pas trop gros et broyer ces fragments avec un moulin à café ou un robot ménager. S'il reste des morceaux un peu plus mous, recommencer à partir de l'étape 1.

Ou passer simplement les tranches au robot ménager avec des produits dispersants comme le chènevis, le coprah, le coco ou la semoule de maïs

Pastoncino

Biscuit italien existant en jaune, rouge
Utilisé pour le carassin, la carpe, ...
Prendre du Mosella

Pellets

Granulés fabriqués par extrusion (une grosse machine avec une vis sans fin)
ils sont composés en grande partie de farines et d'huile de poissons

Recette de pellet maison
1/4 part de farine de poisson
1/4 part de farine de blé
1/4 part de semoule de blé
1/4 part de farine de maïs
1 part de chapelure fine

Pour 1 kg de ce mélange, utiliser pour lier ces farines :
4 oeufs, 1/4 litre de lait 15 cl d'huile de sardine

Faire de petits boudins avec un pistolet à bouillette ou une douille de pâtissier.
Couper les boudins pour faire des cylindres

Cuisson 1 minute dans l'eau bouillante (pour moi frémissante bouillante ça ferait éclater les pellets) : temps de dissolution pellets cuits 2 à 3 jours
pellet non cuit : temps de dissolution 2 à 3 heures."

Cuits ou crus ils conseillent de les faire sécher 3 jours sur un tamis

Poisson chat

additifs : 'huile de foie de morue (au rayon équitation dans les Décathlon)
Esches : crevettes crues et cuites, terreaux, maïs, gozzers rouges

Recette 1:

1 kilo de 3000 étang
500 g de 3000 gardons
500 g de carpe fine
Une grosse poignée de pastoncino rouge (ou jaune fluo)
Un peu de litou

Recette 2 :

4 parts de chapelure de pain grosse
1 part de tourteau de maïs gonflé à l'eau
1 part farine de viande
1 part de farine de poisson
1 part d'arachide grasse
2 parts de semoule de maïs grosse
1 additif crevette

Recette 3 :

1 boîte de maïs doux
chênevis moulu cuit
tx (tourteaux de maïs)
chapelure
bc collant (baby corn)
1 paquet amorce gardon ou rivière (pas de nuage)
sang en poudre
asticots congelés.
Esches:asticots; terreaux, maïs; crevettes

Recette 4

40% de 3000 étangs
40% 3000 tanche (c'est un peu plus riche, et surtout, ça colle pas trop et c'est foncé !!)
20% de farine de poisson, ou de frolic pulvérisé (en farine, toutes les croquettes pour chien sont utilisable !!)
Et des crevettes en poudre

Mettre des terreaux coupés. Quand on coupe 1l de terreaux, on obtient 1/2 si on retire le jus;

Aime beaucoup les pellets (farine de pellets au poisson)
Il faut traîner de 10cm et passer son esche en glissant sur l'amorce en traversant l'amorce.

Incorporer du viandox ou des farines animales type croquettes à chien broyées et pas mal de maïs et mouiller avec le jus de la boîte de maïs et esche dans l'amorce.

Polenta

Grosse farine de maïs, grossièrement concassée.

Sert à faire travailler l'amorce si elle est crue et intéresse les beaux gardons, brèmes et blancs en général.

Poussine

Farine à poussin ou à caneton

Pour l'étang au quiver.

1 part de ttx

1 part de granulé. (Laisser tremper)

rajouter ensuite 2 parts de chapelure et 2 parts de chènevis moulu pour l'étang.

En rivière remplacer le chènevis par 1 part de pv1.

Pb : présence d'antibiotiques et de produits chimiques

PV1

Protéines Végétales 1ère qualité, produit destiné à l'alimentation des bovins

Couleur brune, collant et assez riche très apprécié de toutes les espèces chez un grossiste en alimentation pour chevaux, en paillettes ou déjà moulu.

Quiver

Recette 1 :

1- faire tremper 1 part de TTX -1 part de granulés volailles et 0.5 part de granulés truites.

2- mélanger avec: 3 parts de chapelure

1 part de chènevis moulu

1 part de PV1

Ajouter asticots congelés, maïs doux.

En hiver appauvrir cette recette en supprimant le maïs doux et en incorporant de la terre.

Recette 2 pour rivière :

3 part de biscuit

3 part de chapelure blonde

2 part de baby corn

1 part de chènevis moulu

1 part de pv1

Recette 3 étang :

3 part de biscuit

2 parts de chapelure blonde

2 part de chapelure rousse

2 parts de baby corn

1 part de chènevis moulu

Recette 4 : eaux calmes

eaux calmes : mélanger 50% de Mosella select feeder medium et 50% d'explosive Mosella
attention au mouillage de la select (pas trop)

Recette 5 : Rhône avec 10 m de fond

Carpe fine bien mouillée pour qu'elle descende jusqu'au fond et qu'elle "fonde" seulement une fois arrivée.

Des casters et autres esches inactifs pour qu'elle n'éclate pas en descendant.

Réglisse

Contient des alcaloïdes (a très faible dose), elle sert surtout à parfumer les amorces, son utilisation est populaire en Allemagne et en Belgique, surtout en hiver, plus connu sous le nom de "rotaugen"

Riz

Farine de riz : prendre du riz (le moins cher) et le passer au mixer
Assez nourrissant.

Farine semi collant.
Couleur blanche, surface et fond (pour amorçage clair)
N'intéresse pas le beau poissons, mai seulement l'ablettes.

Sel

Une bonne poignée de gros sel pour 1kg d'amorce sèche

Semoule de maïs crue

Excellent produit qui fait travailler l'amorce horizontalement.

Spéculos

Biscuit Belge de tradition flamande, ils est composé en grande partie de farine est de cassonade.

Recette pour spéculos.

500 g de farine
150 g de beurre,
1 œuf,
300 g de cassonade brune,
1 cuillerée à café de mélange d'épices (cannelle et girofle moulu).

Dans un grand bol, mélangez délicatement la cassonade, le beurre, les épices et l'œuf. Incorporez progressivement la farine. Lorsque la pâte est épaisse, faites plusieurs morceaux.

Saupoudrez un moule de farine. Remplissez-le de pâte et éliminez ce qui dépasse avec un petit couteau (un couteau suisse par exemple). D'un geste sec, retournez le moule sur une plaque de cuisson graissée.

Recommencez l'opération avec les autres morceaux de pâte.

Enfournez la plaque au four préalablement chauffé à 175°. Laissez cuire environ 10 minutes.
(Laissez reposer la pâte environ 24 heures, elle sera meilleure).

Tanche

Appâts : vers de terre, pain d'épice (200g/kilo d'amorce), maïs

Additifs : l'aloès (1 c à café pour 2 Kg d'amorce sèche), et pastoncino rouge et jaune, 20cl de vinaigre de vin

Amorçage et appâts : casters, maïs doux et vers coupés.

Recette 1:

3 parts de chapelure rousse
1p de pv1
1p de baby corn
1p de biscuit
1p de coprah mëlasse
1/2p de chapelure fluo jaune
2p de tourteau de maïs gros trempé
et le must quand c'est possible des vers de terre coupés

Recette 2 :

3 parts de chapelure rousse
2 parts de pain d'épice
1 part de biscuit
1 part de coco belge
1 part de semoule de maïs
1 part d'arachide grillé grasse
1 part de chènevis moulu bouilli sans l'eau

Terre

Mouillage : si elle est sèche, il faut la mettre dans un sceau et la remouiller en mettant 6 épaisseurs de papier journal par dessus et en versant de l'eau sur le journal:2 jours plus tard la terre est humidifiée a cœur

Un tapis de terre libèrera le fouillis vivant moins vite, la terre servant de support au fouillis qui nagera moins vite ou sera emporté moins vite par un petit courant (en étang aussi ça bouge un peu), ce qui offrira plus longtemps au poisson une sorte de garde manger, sur le coup.

En étang: jamais (sauf l'hiver et en cas de contre courant très fort du au vent)

En canal: souvent, même quand je fais un tapis de terre avant

En rivière et fleuve: toujours

Pour les proportions, 30% minimum en rivière et canal (l'été généralement) et jusqu'à 50%.
En hiver, les proportions peuvent aller jusqu'à 80% de terre pour appauvrir au max le mélange voir 100% de terre avec juste un peu de fouillis et un additif lorsque c'est très très dur.

S'ajoute à l'amorce déjà mouillée.

Méthode dite "à la belge" consiste à sur-mouiller une petite quantité d'amorce style gardon (presque en soupe) et d'y rajouter la terre. Tamiser pour obtenir ainsi une terre dans laquelle vous pouvez incorporer plus de fouillis.

Terre de somme

Pour le préparer, il faut de la terre de somme suffisamment humide pour pouvoir faire une boule qui pourra être lancée tout en éclatant en surface (très important). Celle vendue en paquets est généralement assez humide, au pire une fois tamisée fine, il y a toujours moyen de l'humidifier un peu plus avec un vaporisateur tout en la brassant bien afin qu'elle ne s'agglomère pas. Pour 2kg de terre (ça te fait 10 boules à peu près) tu vas pouvoir mettre entre 50 et 200gr de fouillis, pas plus, les boules ne résisteraient pas. Pour la quantité de fouillis à incorporer, c'est la densité de poissons qui décide, moins il y a de poissons, moins il faut mettre de fouillis et vice versa.

Si on veut ajouter plus de fouillis dans le tapis de terre, on peut toujours rendre la terre un peu plus collante en y ajoutant 5 à 10% d'argile grise (appelée aussi bentonite).

Méthode anglaise qui consiste à faire un mélange de terre de somme bien humide avec de l'argile grise (bentonite). Cela permet d'avoir des boulettes de fouillis presque purs que tu déposes à la coupelle.

La conserver dans un endroit sec et, si possible, à l'abri de la lumière, dans des sacs hermétiques.

Tracix

A acheter en magasin pour bricolage (Philibert / Leroy Merlin) ==> teinture à crépis ==> c'est le même et beaucoup moins chère que chez S....S ou R....U

TTX

= tourteaux de maïs...en farine ou en paillettes,

Recommandé pour les pêches de BREMES...ou de gros gardons

Utilisation : mouiller le tourteau avec une quantité d'eau de manière à ce qu'il l'ait complètement absorbé (env. 20 mn à 1/2 heure) et mouiller l'amorce avec le pâté (dans l'amorce sèche), bien brasser, et après si besoin est remettre de l'eau pour compléter le mouillage d'ensemble

Ttx fin pour le beau gardon en rivière quand ils sont très nombreux (c'est bien aussi pour la plaquette) et ttx gros pour la grosse brème, la carpe, le barbeau etc.. Donc pour le gros poisson

Vanille

Dans les rayons pâtisseries, toujours pour notre propre consommation, est vendu en flacon pour faire des gâteaux.
Gardons en toutes saisons

Cliquez sur le nom pour tout savoir sur la farine choisie	Tableau récapitulatif																Cliquez sur le nom pour tout savoir sur la farine choisie																
Nature/Lieu c=Canal - e=Etang - r=Rivière	Ablette		Barbeau		Brème		Carpe		Chevesne		Gardon		Goujon		Hotu		Mulet		Perche		Poisson chat		Rotengle		Tanche		Vairon		Vandoise		Nature/Lieu c=Canal - e=Etang - r=Rivière		
	c	e	r	c	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c		r	
Ail	.	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Ail
Algue	.	.	.	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	Algue	
Aloès	X	.	X	.	X	X	X	X	.	X	.	.	Aloès	
Amande	.	.	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	X	X	.	.	Amande	
Anis vert	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	X	Anis vert
Anis étoilé	X	X	X	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	Anis étoilé
Aqua protéine	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	X	X	X	X	Aqua protéine	
Arachide anisée	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	X	Arachide anisée
Arachide fleur	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Arachide fleur
Arachide grasse	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	Arachide grasse
Arachide moulue	.	.	.	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	.	.	X	X	X	.	.	X	X	X	.	X	X	X	Arachide moulue
Arrow root	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	Arrow root	
Asticot	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	Asticot
Avoine	.	.	.	X	X	X	.	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	Avoine
Basilic	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Basilic
Biscotte	X	X	X	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Biscotte
Biscuit	X	X	X	.	.	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Biscuit
Blanco	.	.	.	X	X	.	X	.	.	X	X	X	X	X	X	Blanco
Blé	.	.	X	X	X	.	.	X	X	X	.	.	X	X	X	X	X	.	.	.	X	X	X	.	X	.	.	Blé
Cacao	X	X	X	X	X	X	X	.	X	X	X	X	X	X	Cacao
Cameline	X	X	X	X	X	X	X	X	Cameline
Cannelle	X	X	X	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Cannelle

Nature/Lieu c=Canal - e=Etang - r=Rivière	Ablette		Barbeau		Brème		Carpe		Chevesne		Gardon		Goujon		Hotu		Mulet		Perche		Poisson chat		Rotengle		Tanche		Vairon		Vandoise		Nature/Lieu c=Canal - e=Etang - r=Rivière			
	c	e	r	c	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c		r		
Caramel	X	X	X	.	.	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	Caramel		
Caroube	X	X	X	.	.	X	X	.	.	.	X	X	X	X	X	.	X	X	X	X	X	X	X	.	X	X	X	.	Caroube	
Carthame	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Carthame	
Carvi	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	.	Carvi	
Chapelure blonde	.	.	.	X	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	Chapelure blonde
Chapelure pain flamand	.	.	.	X	X	X	X	X	X	X	.	.	.	X	.	.	X	X	X	.	.	X	X	X	.	.	X	Chapelure pain flamand	
Chapelure rousse	X	X	X	.	.	X	X	.	X	.	X	X	X	X	X	X	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Chapelure rousse	
Chataigne	.	.	.	X	X	X	X	X	X	.	X	X	X	X	X	.	.	.	X	.	.	.	X	Chataigne	
Chênevis moulu gras	.	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	X	X	X	X	X	X	X	.	.	.	X	Chênevis moulu gras	
Chênevis moulu grillé	X	X	X	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	Chênevis moulu grillé		
Citrouille	.	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	Citrouille	
Coco belge	X	X	X	.	.	X	X	X	X	X	X	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Coco belge		
Cocon soie	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	X	Cocon soie		
Colza	.	.	.	X	X	X	X	X	X	Colza		
Coprah	X	X	X	.	.	X	X	X	X	X	X	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Coprah		
Coriandre	X	X	X	X	X	X	X	.	X	X	X	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Coriandre		
Coton	.	.	X	.	.	X	.	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	X	.	.	X	Coton		
Cumin	X	.	.	.	X	.	X	.	.	.	X	X	X	.	X	X	X	X	Cumin		
Curcuma	X	X	X	.	.	X	X	X	X	X	.	.	Curcuma		
Daphnie	X	X	X	X	X	X	.	X	X	X	X	X	X	Daphnie		
Fenouil	X	X	X	.	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Fenouil		
Fiente	X	X	X	Fiente		
Fleurette	X	X	X	X	.	.	.	X	X	X	X	.	.	X	X	X	X	X	Fleurette		
Flocons PdT	.	.	.	X	X	X	X	X	X	X	.	X	.	.	.	X	X	X	X	.	.	X	X	X	.	.	X	Flocons PdT		

Nature/Lieu c=Canal - e=Etang - r=Rivière	Ablette		Barbeau		Brème			Carpe			Chevesne			Gardon			Goujon			Hotu	Mulet		Perche			Poisson chat			Rotengle			Tanche			Vairon			Vandoise		Nature/Lieu c=Canal - e=Etang - r=Rivière	
	c	e	r	c	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	r				
Fève	.	.	.	X	X	.	.	X	X	X	X	X	X	X	Fève
Fécule PdT	.	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	.	.	X	Fécule PdT
Fénu grec	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Fénu grec		
Gazelle	X	X	X	X	X	X	.	X	X	X	X	X	.	X	X	X	X	X	X	X	X	Gazelle				
Goudron Norvège	X	X	X	Goudron Norvège	
Guano	X	X	X	X	X	X	Guano	
Huitres	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	Huitres				
Kola	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Kola			
Lin	.	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	Lin	
Liège	X	X	X	Liège			
Lupin	.	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	.	X	X	X	.	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	Lupin				
Luzerne	X	X	X	X	X	.	.	X	Luzerne			
Manioc	X	X	X	X	.	X	X	X	.	X	X	.	X	X	.	.	X	X	X	.	.	X	X	X	X	X	Manioc				
Marjolaine	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	.	.	Marjolaine				
Maïs Gluten	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	.	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	Maïs Gluten		
Maïs Ttx germes	.	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	.	X	X	X	.	X	X	X	.	X	X	X	.	.	X	X	X	Maïs Ttx germes		
Maïs gaude	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Maïs gaude			
Maïs jaune holland	.	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	.	X	X	.	.	.	X	X	.	.	X	X	X	.	.	X	X	X	Maïs jaune holland	
Maïs semoule	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	.	X	X	.	.	.	X	X	.	.	X	X	X	.	.	X	X	X	Maïs semoule	
Maïs	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Maïs			
Maïs Gluten	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	.	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	Maïs Gluten		
Maïs Ttx germes	.	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	.	X	X	X	.	X	X	X	.	X	X	X	.	.	X	X	X	Maïs Ttx germes		
Maïs gaude	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Maïs gaude			
Maïs jaune holland	.	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	.	X	X	.	.	.	X	X	.	.	X	X	X	.	.	X	X	X	Maïs jaune holland	

Nature/Lieu c=Canal - e=Etang - r=Rivière	Ablette			Barbeau		Brème			Carpe			Chevesne			Gardon			Goujon			Hotu			Mulet			Perche			Poisson chat			Rotengle			Tanche			aViron			Vandoise		Nature/Lieu c=Canal - e=Etang - r=Rivière
	c	e	r	c	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	r				
Maïs semoule	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	.	X	X	X	.	.	.	X	X	X	X	X	.	.	.	X	X	X	Maïs semoule
Maïs	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Maïs
Millet	X	X	X	X	X	X	.	.	.	X	X	X	.	.	.	X	X	X	.	.	.	X	X	X	.	.	.	X	X	X	X	X	X	X	Millet	
Milysaate	.	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	.	X	X	X	Milysaate
Moutarde	.	.	.	X	X	X	X	X	X	X	Moutarde
Muscade Macis	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Muscade Macis
Mélasse	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	X	X	.	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Mélasse
Noir belge	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Noir belge
Noisette	.	.	X	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	X	.	X	X	X	Noisette	
Noix	.	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Noix
Oeillette	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Oeillette
Oeuf	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Oeuf
Opopanax	X	X	X	X	X	X	X	.	X	X	X	X	X	X	X	X	Opopanax			
Orge	.	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	X	X	.	.	.	X	X	X	Orge
PV1	.	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	.	X	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	PV1			
Pain	.	.	.	X	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	X	X	X	Pain			
Palmiste	X	X	X	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	X	.	X	X	X	X	X	X	X	Palmiste	
Poisson	.	.	.	X	X	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Poisson	
Pralinor	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	.	X	X	X	X	X	X	.	.	.	X	X	X	.	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Pralinor
Quinquina	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	X	X	X	Quinquina			
Raisin	.	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Raisin
Riz	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Riz			
Romarin	X	.	X	X	X	X	X	Romarin	
Réglisse	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Réglisse	

Nature/Lieu c=Canal - e=Etang - r=Rivière	Ablette		Barbeau		Brème		Carpe		Chevesne		Gardon		Goujon		Hotu	Mulet		Perche		Poisson chat		Rotengle		Tanche		Vairon		Vandoise		Nature/Lieu c=Canal - e=Etang - r=Rivière						
	c	e	r	c	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r		c	r				
Safran	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	.	X	X	X	Safran	
Sagou	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	.	X	X	X	.	.	X	X	X	X	X	Sagou	
Sang	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Sang		
Sarrasin	.	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	X	.	.	X	X	X	Sarrasin
Seigle	.	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	X	.	.	X	X	X	Seigle
Sels minéraux	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Sels minéraux	
Soja Ttx	.	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	X	X	X	.	.	Soja Ttx		
Son	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	Son		
Sésame	X	X	X	X	X	X	Sésame	
Tournesol	X	X	X	.	.	.	X	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	X	X	Tournesol		
Vanille	X	X	X	.	.	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	.	X	X	Vanille		
Viande	.	.	.	X	X	.	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Viande		
Volumix	X	X	X	.	.	X	X	.	X	.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	.	X	Volumix		

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.