



ENGODO (I) PREPARAÇÃO E CONSERVAÇÃO

Em pleno defeso a maioria dos carpistas arruma as botas e fica à espera da abertura para se voltar a dedicar aquilo que tanto gosta de fazer.

A realidade é que se pode aproveitar o defeso para um conjunto de actividades como a manutenção do material, descoberta de novos pesqueiros e mesmo preparação de iscas e engodos para a nova época.

Em casa podemos então aproveitar para fazer boilies, engodos e sementes em quantidades significativas. Precisamos é de saber como preparar e conservar.

ENGODO

Embora os engodos devam ser preparados no local e no momento da pesca, fundamentalmente para tirar partido do uso da própria água do local, uma vez que o uso de água da rede pública irá adicionar, entre outros, cloro, e não fazendo sentido usar água engarrafada para a confecção do mesmo, também é verdade que fazer o engodo no momento da pesca não é uma tarefa que demore muito tempo e que faz com que o peso total a transportar seja inferior.

Em contrapartida, podemos aproveitar para, ao invés de comprar farinhas de engodo feitas (que há que reconhecer que têm a vantagem de ter provas dadas), investir na confecção das nossas próprias farinhas, em quantidade, poupando com isso verbas significativas e, com um bocado de sorte, descobrir uma mistura secreta que produza excelentes resultados.

Dependendo da frequência com que pesque e, tendo em conta que em cada sessão de iremos consumir em média cerca de 2Kg a 5Kg de farinha, a primeira coisa a fazer é uma conta para apurar a quantidade de farinha que desejamos produzir e, deste modo, escolher o recipiente adequado para a sua conservação.

Para efeitos deste artigo, vamos preparar +- 45 Kg de farinha de engodo, o que nos dará engodo para 10 a 20 idas à pesca.

Os ingredientes base a usar são os habituais para a carpa:

- Farinha e/ou Sémula de Milho.
- Farinha e/ou Sémula de Trigo.

A ideia é que, ao adquirir estes ingredientes em quantidades maiores do que é normal, irá obter melhores preços. Um dos locais a procurar são as próprias moagens ou cooperativas agrícolas.

É fundamental que as farinhas usadas não contenham fermento, que é o que não acontece com a maioria das farinhas usadas para culinária. Vamos então arranjar, como base, os seguintes ingredientes nas seguintes quantidades.

- 10 Kg de Farinha Milho
- 10 Kg de Sémula de Milho
- 10 Kg de Farinha de Trigo
- 10 Kg de Sémula de Trigo

O restante poderá ser completado com outros tipos de farinha mais à base de cheiro, aumentando o nível de atracção, como o amendoim, cânhamo, ou mesmo um desses



tantos "Cheirix" que existem no mercado. Também pode adicionar alguns elementos de textura como duas caixas de flocos de milho.

Poderá ainda optar por fazer um engodo à base de farinha de peixe, que em certas situações poderá produzir excelentes resultados, mas regra geral é menos consistente.

Para misturar e conservar estas quantidades de engodo o melhor é um daqueles "latões" de plástico grandes, onde se costumam guardar as azeitonas, que, ao rebolar no chão, mistura os ingredientes de forma homogénea sem grande trabalho e, com a sua tampa hermética, permite a sua conservação em condições ideais.

SEMENTES

Quanto às sementes, também podemos aproveitar para preparar as misturas, e guardá-las até ao momento da fervura. Não há vantagem nenhuma em ferver as sementes com mais de 5 dias de antecedência de uma ida à pesca. Há sim vantagens em manter um bom stock de mistura para ir usando ao longo da época.

O recipiente recomendado é um igual ao usado para as farinhas e, a título de quantidades e ingredientes, para a confecção de 40Kg, poderemos fazer algo como;

- 20 Kg de Trigo
- 10 Kg de Milho partido
- 5 Kg de Cânhamo

Os restantes 5Kg com porções de 1Kg cada de outras sementes, como a ervilhaca, fava pequena, feijão, milho branco, etc.

A única desvantagem (será?) desta técnica é o facto de se misturarem sementes com tempos de cozedura diferentes, pelo que, deveremos respeitar os tempos de fervura dos ingredientes que demorem mais tempo, o que faz com que os de menor tempo de fervura, nomeadamente o trigo, fiquem meio empapados, mas o peixe não desgosta ...

BOILIES

Sem dúvida que a altura ideal para se dedicar tempo na confecção de boilies é a do defeso e, como os fazer, já foi detalhadamente abordado em números anteriores desta revista.

Apenas nos interessa neste momento abordar a questão da conservação.

Existem tipicamente duas maneiras de conservar boilies. A congelação ou a secagem ao ar.

Para congelar, deverá colocar os boilies, mal arrefeçam, num saco de plástico e colocá-los no congelador / arca.

Para os secar ao ar, deverá arranjar uma ou, dependendo das quantidades, várias redes (aquelas de pôr o peixe com malha pequena são excelentes) e deixar os mesmos pendurados num local em que não sejam expostos directamente ao sol ou ao vento. Uma garagem ou arrecadação são os locais ideais. Convém mesmo é deixar pendurado de maneira a que não cheguem lá os ratos.

O boilie congelado será mais fresco e com os aromas mais intensos enquanto que o boilie seco ao ar será muito mais resistente.



NOTA FINAL

Como deve ter reparado não se falou muito neste artigo sobre os cheiros, aromas, etc. enfim todos os aditivos que podemos adicionar a engodos, sementes e boilies.

O principal motivo para que assim seja é que, ao fazer grandes quantidades, se asnarmos com as quantidades, podemos ficar arrependidos e depois não há como separar.

Por outro lado, as misturas "naturais" dão resultados muito consistentes, pelo que, é deitar dinheiro literalmente para a água.

A recomendação é que, quem pretenda fazer uso desses aditivos, que são mais que muitos, deve adicionar os mesmos no momento da confecção das quantidades a usar na sessão de pesca.

No próximo mês vamos ver como levamos isto tudo para a pesca ...

Diogo Águas
www.carpasnacionais.com
In "Mundo da Pesca" Abril de 2006