Pasigaminkime jauką lynams

Parašė siaipzvejys
Sekmadienis, 16 Birželis 2013 18:39

Viena iš stipresnių žuvų, lynas, yra labai mėgstama žvejų mėgėjų, žvejojančių su plūdine ar dugnine meškere. Sugauti ja su meškere ne taip ir lengva. Kadangi lynas yra labai protingas ir atsargus, ir kuo jis didesnis, tuo sudėtingiau jį sugauti.



Kad sugauti šį gražuolį, mums reikės pasidaryti jauką, kurį sumesime į žūklės vietą. Beveik kiekvienas, žvejys mėgėjas, žino, kad dažniausiai mažiausiai lynai baidosi tamsaus jauko, todėl pasiūlysim pasigaminti būtent tokį.

Šis mūsų jaukas, paprastas, bet labiausiai pritraukia tik šią žuvų rūšį. Jums liks teisingai išsirinkti žūklės vietą.

Jaukui mums reikės:

500 gramų žuvies miltų,

500 gramų džiūvėsėlių,

5 miligramus kanapių aliejaus,

Smulkiai kapotų sliekų ir nuplikytų musės lervų.

Pirmiausia reikia, kad žuvies miltai ir džiūvėsėliai patamsėtų. Tiesiog juos pakepame sausoje keptuvėje. Imam paprasto, švaraus vandens ir į jį įpilame kanapių aliejaus. Vandens reikės apie 250 mililitrų. Jei trūks vandens, jauko drėkinimui, galėsite įpilti dar, jau ruošiant jauką žūklės vietoje.

Supilame į jauko paruošimo indą vandens ir kanapių aliejaus mišinį, pakepintus džiūvėsėlius ir žuvies miltus. Ilgai ir kokybiškai juos išmaišome. Į maišomą masę įdedame kapotus sliekus , bei paruoštas musės lervas. Drėkiname tiek, kol iš jauko galime sulipinti rutulius.

Lynai mėgsta, kada juos viliojame skanaus jauko rutuliais. Jauko geriausia pasiimti daugiau, nes ši žuvis labai ėdri. Kad išlaikyti jį žūklės vietoje dažniausiai reikia nuo 2,5 iki 5 kilogramo jauko vienai naktinei žvejybai.

Jaukinti po 3 – 5 kamuolius, sekant kibimo tempą. Kai tik kibimas slopsta, mesti į žūklės vietą sekančią jauko porciją. Gaudant šiuo jauku lynus, masalui geriausia naudoti sliekus arba slieko ir musės lervos sumuštinį.