



CARPFISHING


& self-made



**RICETTE E
CONSIGLI
INFALLIBILI**

 info@molinozombini.it

 www.molinozombini.it

 +39 3471505293

COSA TROVERAI NELLA GUIDA?

- 01 A SCUOLA DI BOILIES**
- 02 ATTENZIONE ALLE DOSI**
- 03 METODI DI COTTURA**
- 04 RICETTE STAGIONALI**
- 05 RICETTE SPECIAL**

A SCUOLA DI BOILIES

Perché questa guida? Il Molino ha deciso di fare un regalo a tutti gli appassionati di self-made e condividere tecniche e ricette base con chi è alle prime armi, oltre a qualche consiglio più avanzato che speriamo possa essere utile anche ai più esperti.

Per cominciare, ci serve una ricetta (la puoi trovare nelle pagine successive)... ce l'abbiamo? Perfetto!

Ora procuriamoci tutto il materiale per preparare le nostre amate palline. Supponiamo di avere tutto il necessario: il *mix Boily* già pronto o tutte le farine per realizzarlo da zero. Se sei esperto della pesca self-made, saprai già come fare, ma se sei alle prime armi, ti consiglio di preparare il mix di farine qualche giorno (o settimana) prima di iniziare a fare le boilies. Lasciar riposare il mix è fondamentale: le farine devono avere il tempo di amalgamarsi bene, creando una miscela unica per valore nutrizionale, sapore e aroma.

Se hai già scelto anche il profilo aromatico/gustativo della tua esca, e hai già preso tutto il necessario, **possiamo iniziare.**

Oops, e le uova? Puoi prenderle al supermercato vicino casa, ma attenzione: se hai intenzione di fare una produzione in grande quantità, forse è meglio prenotarle da qualche azienda agricola; potrebbe anche farti risparmiare qualche euro.

Ora siamo davvero pronti per iniziare!

Un piccolo consiglio: meglio evitare di fare le boilies in casa se vivi con qualcuno... si rischia grosso! Il posto ideale resta il garage, la nostra *bat-caverna*, dove possiamo dare libero sfogo alla creatività della pesca self-made.

ATTENZIONE ALLE DOSI

Per ottenere boiles di qualità, è fondamentale rispettare le dosi degli ingredienti e seguire con cura il metodo di preparazione. Ogni passaggio, dall'impasto alla scelta degli strumenti, influisce sul risultato finale e permette di ottenere esche ben equilibrate, compatte e aromatiche.

Se devi fare un piccolo lotto, puoi arrangiarti con una ciotola, una forchetta, un cucchiaino e un po' di olio di gomito. Ma se hai in programma di preparare un lotto più grande, diciamo 10 kg di mix o più, potrebbe esserti utile avere un'impastatrice. Non serve una macchina professionale da pasticceria: sul mercato esistono modelli a spirale da 3 kg perfetti per impastare 1 kg di mix secco alla volta in modo rapido.

Un consiglio: se devi acquistare un'impastatrice, prediligi quelle con cestello e spirale in acciaio inox smontabili, così sarà molto più facile da pulire.

Se devi produrre grandi quantità di boiles, ti consiglio sempre di iniziare impastando 1 kg di mix come campione per regolare la quantità di uova. Anche con una ricetta collaudata, le variabili stagionali e l'umidità possono influenzare l'impasto, così come la dimensione delle uova, che in inverno tendono a essere più grandi se acquistate da un'azienda avicola.

Iniziamo rompendo e sbattendo le uova, regolando la quantità se ci sono additivi liquidi importanti. Se l'impasto risulta troppo secco, puoi aggiungere un po' d'acqua.

Successivamente, aggiungi gli additivi e il colorante, se previsto, e incorpora gradualmente il mix secco fino a ottenere la consistenza desiderata.

Conserva l'impasto in un sacchetto di nylon per mantenerlo morbido.

Se sei alle prime armi ti consiglio di utilizzare una **tavola di rullaggio** per creare le palline, inoltre ti suggerisco di procurarti una **pistola estrusore con almeno 3 o 4 beccucci** da inserire all'uscita. Questi beccucci a forma di cono sono da tagliare nella parte più piccola per permettere la fuoriuscita dell'estruso (vi consiglio di tenerne qualcuno sempre di scorta).

Se devi realizzare boilies di diametro 20 mm, il beccuccio dovrà avere un foro di diametro 16mm (circa 4mm in meno del diametro da realizzare). Ovviamente per esserne certi di rollare delle sfere perfette non possiamo fare altro che provare!





METODI DI COTTURA

Passiamo ora alla fase di rollatura vera e propria. Se il beccuccio di estrusione è dimensionato correttamente, questa operazione dovrebbe risultare semplice. Inizia rollando un singolo estruso alla volta e, una volta acquisita un po' di pratica, puoi provare a rollarne anche due contemporaneamente.

Un paio di consigli pratici:

1. Se nella tua ricetta non ci sono oli, aggiungi un paio di cucchiaini di olio extravergine d'oliva ogni 500 g di mix secco per facilitare la lavorazione dell'impasto.
2. Dopo alcune rollature, controlla e pulisci la tavola: troppi residui nei canali possono rendere il lavoro più difficile e rallentare la formazione delle sfere.

Le boiles rollate sono pronte per la fase di cottura. Ci sono diverse tecniche tra cui scegliere, le tre che preferisco sono:

Se sei un self-maker esperto e vuoi fare un salto di qualità, potresti considerare l'acquisto di una rullatrice automatica. Questi macchinari, progettati specificamente per la produzione di boiles, sono presenti sul mercato da diversi anni e ci sono vari modelli tra cui scegliere.

- **In una piccola pentola con colino.** È un'operazione molto facile: quando l'acqua bolle, immergi una quantità di palline sufficiente a coprire il fondo della pentola (o poco meno). Cuocile per circa 2-3 minuti e trasferiscile su un panno per asciugarle. Una volta asciugate dovrai lasciarle seccare. (Se sei agli inizi, ti consiglio questa opzione).
- **Un pentolone con cestelli appositi.** Se già cucini il mais, avrai un pentolone grande: sei a metà strada. Ora dovrai solo procurarsi una rete in ferro zincata da 1x1 cm e realizzare uno o due cestelli per la cottura delle boilies (meglio due, potrai occuparti di riempire il secondo set mentre il primo è in cottura).
- **In vaporiera.** Se hai in programma di produrre qualche chilo di boilies, l'acquisto di una vaporiera per alimenti è sicuramente la mossa giusta. Questo elettrodomestico, con 2-3 cestelli, ti consente di cuocere una buona quantità di palline alla volta in pochissimo tempo. Rispetto agli altri metodi, i tempi di cottura sono un po' più lunghi: per palline da 20 mm servono circa 10-12 minuti. La fase di asciugatura rimane invariata: occorrono dai 3 ai 7 giorni di essiccazione, a seconda del clima.

IL METODO SPECIALE

Preparazione

Per chi cerca qualcosa di diverso, posso suggerire una tecnica che utilizzo per produrre esche destinate alla pesca in fiume. In questo caso, preferisci esche a sezione squadrata anziché sferiche, sono ideali per resistere alla corrente.

Per questo metodo, iniziamo come di consueto, ma sostituiamo la rollatura con un taglio squadrato. Usando un tagliere e un mattarello per creare pannetti alti 2-3 cm, poi sistemali singolarmente in sacchetti per la cottura a bagnomaria, utilizzando un pentolone in alluminio. I tempi di cottura saranno un po' più lunghi, ma sarà possibile preparare grandi quantità. A cottura ultimata, taglia i pannetti in cubi. Questi cubi avranno una consistenza particolare: due superfici più dure e le altre morbide e porose. Sono ideali per la pesca in acque fredde grazie alla loro porosità, che ne accelera l'azione.

L'asciugatura

L'asciugatura rimane invariata anche per questa tipologia di esche, anche se, grazie alle loro caratteristiche, si asciugheranno un po' più velocemente a parità di volume.

Con questo si conclude il breve tutorial per realizzare le vostre boilies a casa!

Naturalmente in così poche righe non è possibile includere ogni dettaglio o trucco, ma con la pratica svilupperai tu stesso qualche strategia per migliorare sempre più. E se hai bisogno di consigli, il Molino è sempre a disposizione.

A presto e buona impasto!

Daniela Annovi



RICETTE STAGIONALI

ESTATE - PRIMAVERA



BOILES AL MAIS

Le **boiles al mais** sono una scelta vincente per ogni pescatore: grazie al loro irresistibile aroma naturale e alla loro elevata attrattività, queste esche hanno dimostrato di essere estremamente efficaci in ogni situazione di pesca.

INGREDIENTI

- 1 kg di 50\50 mix
- 40 ml corn steep liquor
- da 8 a 10 ml di aroma di mais
- 6 ml di NHDC
- 8 gr di sale fino
- q.b colorante giallo
- q.b uova



BALL PELLET

Le ball pellet sono palline che si sciolgono molto più in fretta di una normale boiles, perfette per pasturare all'inizio della primavera!

INGREDIENTI

Parte solida

- Semolino 20%
- Fioccolato mais 25%
- Farina tiger nuts 15%
- Arachidi sgusciate 5%
- Gialla special match 10%
- Dolce forno soft 15%
- Canapa macinata 5%
- Fecola di patate 5%
- Uova q.b (circa 3 per kg di impasto)

Parte liquida

- Betaina HCL 10GR
- Sale fino 8gr
- NHDC 10ml
- Aroma dream fruit\aroma mystery spice 10ml
- CSL 5ml
- Conservante 50ml
- Acqua q.b

RICETTE STAGIONALI

AUTUNNO - INVERNO



BOILES ALLA CANAPA

La **canapa** è il jolly perfetto per ogni pescatore! I suoi semi, ricchi di oli preziosi e nutrienti, trasformano le tue miscele di pastura in irresistibili banchetti per i pesci.

Questa ricetta può essere personalizzata in vari modi, anche le dosi degli ingredienti possono variare.

INGREDIENTI

- 2 kg Boiles al pesce (14 mm)
- 1 kg Pellet al pesce (3 mm)
- 1 kg Pellet alla canapa
- 0,5 kg Canapa macinata
- q.b Granaglie
- q.b Olio di canapa
- q.b Betaina



BOILES AL KRILL

Con i primi freddi, le carpe tendono a cercare cibi ricchi di proteine per accumulare energia prima della stagione fredda. Il **krill** è un ingrediente eccellente grazie alle loro proprietà nutrizionali.

INGREDIENTI

Parte solida

- 30% semola rimacinata di grano duro
- 30% farina di fiocco di mais macinato
- 20% soia tostata macinata
- 7% krill meal
- 13% farina 999

Parte liquida

- 50/60 ml liquid krill (o 40 ml di belacan liquid)
- 3 ml NHDC sinergy
- 5-6 uova medie per kg di mix (fino al raggiungimento della consistenza desiderata)

RICETTA SPECIALE



**UN TOCCO FRIZZANTE
PER LE GRANAGLIE!**

INGREDIENTI

- 3 kg di tiger
- 2 kg di arachidi
- 1 kg di zucchero di canna
- 1 bottiglia di Coca Cola



- Metti 3 kg di tiger e 2 kg di arachidi in una grande pentola e fai riposare il tutto per 48 ore.
- Cuoci per 30 minuti da quando la miscela bolle.
- Una volta terminato, travasa in un secchio capiente e aggiungi 1 kg di zucchero di canna, con il calore latente si scioglierà facilmente.
- Addiziona una bottiglia di Coca Cola e lascia riposare.

La miscela gelatinosa e tremendamente dolce sarà un richiamo irresistibile per le nostre carpe!

PROCEDIMENTO

MOLINO ZOMBINI



✉ info@molinozombini.it

🌐 www.molinozombini.it

☎ +39 3471505293