



Анна КУРАК

ПОЙМАТЬ, ПОДСЕЧЬ И ВЫТЯНУТЬ

В республике - три самых популярных варианта рыбалки. Самая простая - любительская (она же бесплатная), подъезжаешь к ближайшему озерцу, закидываешь удочку и ждешь, клонет или нет. Второй вариант - на арендованных водоемах и участках рек. Тут успех почти гарантирован, поскольку места выбирают «клевые», да и прикармливают местных карасиков постоянно, но и копейчку с любителей посидеть на берегу берут. Третий - самый цивилизованный. Ловлей можно заняться в специализированных хозяйствах и агроусадебках, где рыбу разводят специально. Тут уж точно без добычи не останетесь, но и кошелек готовьте.

Сож, Припять, Днепр - естественно, что богатствами таких полноводных рек пользуются не только сами белорусы. Любовь к рыбалке интернациональна. Главное, поймать, подсечь и вытянуть на берег. Есть места, куда с большим удовольствием приезжают за уловом гости из России и других стран. Поэтому в стране прописались ежегодный Кубок по ловле рыбы и популярный фестиваль «Бард-рыбалка». А все потому, что здесь рыбы много, она крупная и на любой вкус. Ловцы приезжают сюда и зимой, и летом. Наиболее ценным уловом в этих краях считают сома, леща, щуку, линя и окуня. И что интересно, разнообразие видов только увеличивается. Если в 1965 году в водоемах Беларуси специалисты насчитали 49 видов рыбы, то к концу XX века их было уже 58. А недавние исследования го-



РЫБА-ХИТ

Согласно опросам, каждый десятый белорус проводит свободное время с удочкой на берегу

ворят, что сейчас на территории республики обитает 65 разновидностей речных и озерных рыб.

Мы разбирались, откуда они взялись.

ОСЕТРИНКИ НЕ ЖЕЛАЕТЕ?

Белорусская форель, стерлядь и особо ценная царь-рыба - уже поколение наших родителей росло на легендах, что когда-то местные реки ими кишмя кишели. Мол, водились, да все вывелись из-за изменений окружающей среды. Авось когда-нибудь вернутся, если климат изменится. Милостей природы решили не ждать. Понятно, что в естественных условиях популяцию рыбной экзотики восстановить не так просто. Потому начали с искусственных водоемов.

Уже десять лет в рыбхозе «Селец» на Брестчине занимаются выращиванием осетра.

- Этот вид считается элитным. До конца прошлого года почти весь объем производства приходилось отправлять на экспорт. Наши люди просто не решались ее покупать. По привычке брали бюджетного

карпа и толстолобика, - рассказывает главный рыбовод «Сельца» Сергей Михович. - Сейчас ситуация изменилась: народ вошел во вкус и балует себя царь-рыбкой.

В перспективе рыбхоз собирается наладить еще и производство осетровой икры в промышленных масштабах. Своего сырья, говорят специалисты, хватит.

Причем тут рыбалка, спросите вы? А вот причем! Несколько лет назад сотрудники селецкого хозяйства начали выпускать мальков стерляди в природную среду. Зарыбляли, говоря профессиональным языком, реки Припять и Березину. Сергей Михович не скрывает радости:

- Если еще лет двадцать назад поймать стерлядь в реке было чем-то вроде чуда, то теперь она попадает на простую удочку любителей регулярно. Значит, старания не пропали даром!

СТАВКА НА ДЕЛИКАТЕСЫ

Любой, кто, покупая в магазине благородную радужную форель, видит надпись:

«Сделано в Беларуси», усмехается. Казалось бы, откуда в Синеокой красная рыба? Но обмана тут нет.

Первое в республике форелевое хозяйство «Лохва» появилось в Могилевской области четыре года назад. И сразу стало лидером по выращиванию радужной форели на продажу и для коммерческой рыбалки. Популярность объясняется просто.

- Килограмм белорусской форели в среднем стоит около 350 российских рублей. Это в два раза дешевле, чем рыба из той же Норвегии, - говорит ведущий специалист по внешнеэкономической деятельности Виталий Бомихов. - В нашем форелевом хозяйстве выращиваем в год семьсот тонн рыбы. Восемьдесят процентов уходит в Россию.

По традиции в сентябре в Беларуси начинается сезон продажи выращенной рыбы. «Урожай» 2017 года ожидают на уровне 9,8 тысячи тонн. Это карп, толстолобик, амур и карась. И, конечно, более ценная рыба семейства сомо-вых, лососевых, осетровых.

ВОТ ЭТО ДА!

НЕ СОМ, А 60-КИЛОГРАММОВЫЙ СОМ

Рассказывая про свои трофеи, рыбаки любят приврать. Но два года назад минчане поймали такого красавца в реке Припять, что приукрашивать байку даже не пришлось. Сом-гигант длиной 2,05 метра и весом 60 килограммов. Специалисты предположили, что возраст небывалого речного жителя - около двадцати лет.

- Такой улов - мечта каждого рыбака, - говорит Анатолий Шумченко. Он и разместил в соцсетях фотоотчет о рыбалке с другом Виталием.

Повезло в тех местах и Александру Лукашенко - выловил настоящего гиганта.

- Я лично сома на 57 килограммов вытащил! 57, 24 и 7 килограммов - всего трех сомов поймал, - рассказал президент несколько лет назад. - Совсем недавно на Припяти рыбы не было. Там навели порядок. Сейчас палец сунешь - и за палец рыба хватает.

Самого крупного выловленного в Беларуси сома зарегистрировали в 2011 году. Пойманный в той же Припяти, он весил 68 кг.

ЗАКОН

Лещ в сетке? Ловца - в клетку

С браконьерами на реках борются беспощадно. Это тоже очень действенная мера поддержки рыбной отрасли. За нарушение «Правил ведения рыболовного хозяйства и рыболовства» наказывают рублем, привлечением к административной или даже уголовной ответственности.

Самые частые приемы браконьеров - использование на реках сетей. Карается это жестко. Причем не обязательно даже закидывать невод, чтобы поплатиться. Вас посчитают нарушителем, если поймает с сетью на расстоянии километра от водоема.

- Только за последние полгода у нарушителей наши сотрудники изъяли больше 2,8 тысячи сетей общей длиной 125 километров и 4,5 тонны незаконно выловленной рыбы, - рассказали сотрудники Комитета рыбоохраны РБ.

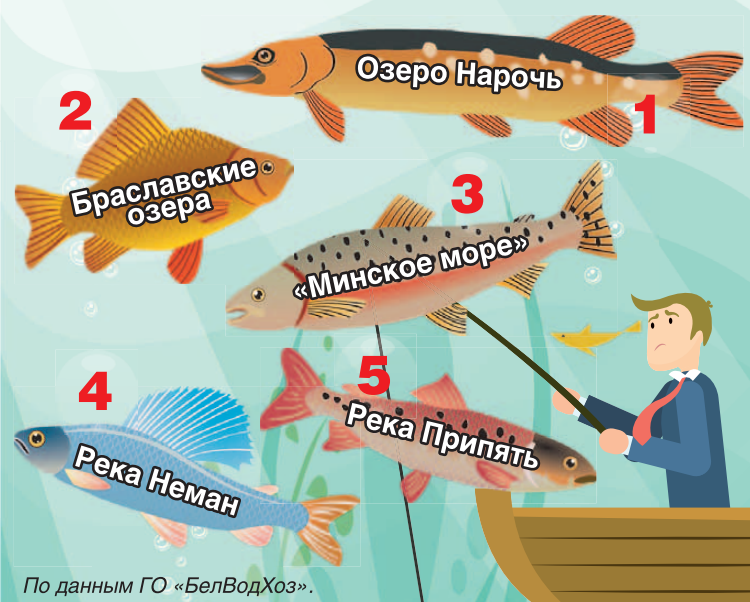
Надо знать, что правила в Беларуси отличаются от российских. К примеру, в озерах и реках республики за сутки можно поймать не больше пяти кило рыбы на человека. Причем ловить одновременно можно не больше чем на пять крючков (в России разрешается использовать десять).



Два года назад этот красавец (само собой, слева) был звездой соцсетей.

facebook.com

ПОПУЛЯРНЫЕ МЕСТА В БЕЛАРУСИ



По данным ГО «БелВодХоз».