

PREPARAZIONE DELLE PARTICLES

Le particles sono tutto l'insieme di quei semi comunemente usati anche per l'alimentazione umana, chiaramente preparate in modo e maniere diversa da quello che fa al caso nostro, molti carpisti, a torto, disdegnano l'uso di queste favolose esche, che se sapientemente preparate offrono catture durante tutto l'arco dell'anno. Vediamo ora come preparale al meglio:

TIPO	AMMOLLO	BOLLITURA	NOTE
CANAPA	24 ore	10-15 minuti	Con la stessa acqua di ammollo bollire tutto e a fine cottura, mettere il tutto in un contenitore ermetico e lasciare qualche giorno a fermentare.
MAIS	24 ore	15-20 minuti	Con la stessa acqua di ammollo bollire tutto e a fine cottura, mettere il tutto in un contenitore ermetico e lasciare qualche giorno a fermentare.
MAIS GIGANTE	48 ore	3 ore	Con la stessa acqua di ammollo bollire tutto e a fine cottura, mettere il tutto in un contenitore ermetico e lasciare qualche giorno a fermentare.
SEMI D'ACERO	24 ore	1 ora	Con la stessa acqua di ammollo bollire tutto e a fine cottura, mettere il tutto in un contenitore ermetico e lasciare qualche giorno a fermentare.
TIGER NUTS	24 ore	30 minuti	Con la stessa acqua di ammollo bollire tutto e a fine cottura, mettere il tutto in un contenitore ermetico e lasciare qualche giorno a fermentare.
NOCCIOLINE (arachidi non tostate)	24 ore	30 minuti	Con la stessa acqua di ammollo bollire tutto e a fine cottura, mettere il tutto in un contenitore ermetico e lasciare qualche giorno a fermentare.
LUPINI	24 ore	2 ore	Con la stessa acqua di ammollo bollire tutto e a fine cottura, mettere il tutto in un contenitore ermetico e lasciare qualche giorno a fermentare.
CECI	24 ore	10 minuti	Con la stessa acqua di ammollo bollire tutto e a fine cottura, mettere il tutto in un contenitore ermetico e lasciare qualche giorno a fermentare.
MIGLIO ROSSO	24 ore	10 minuti	Con la stessa acqua di ammollo bollire tutto e a fine cottura, mettere il tutto in un contenitore ermetico e lasciare qualche giorno a fermentare.
MIGLIO BIANCO	24 ore	40 minuti	Con la stessa acqua di ammollo bollire tutto e a fine cottura, mettere il tutto in un contenitore ermetico e lasciare qualche giorno a fermentare.
FAVE	24 ore	1 ora	Con la stessa acqua di ammollo bollire tutto e a fine cottura, mettere il tutto in un contenitore ermetico e lasciare qualche giorno a fermentare.
FAGIOLI	24 ore	1 ora	Con la stessa acqua di ammollo bollire tutto e a fine cottura, mettere il tutto in un contenitore ermetico e lasciare qualche giorno a fermentare.
FAGIOLI BIANCHI	24 ore	10 minuti	Con la stessa acqua di ammollo bollire tutto e a fine cottura, mettere il tutto in un contenitore ermetico e lasciare qualche giorno a fermentare.
ORZO PERLATO	24 ore	10 minuti	Con la stessa acqua di ammollo bollire tutto e a fine cottura, mettere il tutto in un contenitore ermetico e lasciare qualche giorno a fermentare.

Alcune particles come le **TIGER NUTS**, le **ARACHIDI**, i **LUPINI**, le **FAVE** e il **MAIS GIGANTE** si prestano bene anche per l'innesco e l'ammollo con aromi e dip vari.

Nell'argomento si possono inserire anche le **CASTAGNE SECICHE** (reperibili in qualsiasi supermercato o negozio di frutta e verdura) da mettere in ammollo con aromi e/o complessi di aminoacidi, almeno per 10-15 giorni, lasciarle poi all'aria per qualche giorno fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Ricordate che le particles fermentate producono una buona quantita' di aminoacidi, per questo risulta fondamentale lasciarle macerare qualche giorno, puzzeranno in maniera orrenda, ma piaceranno moltissimo alle nostre amiche carpe.