

# Recette de Préparation du Chènevis pour la Carpe

Le chènevis (graines de chanvre) est un appât redoutable pour la pêche à la carpe, mais il doit impérativement être préparé avant usage. Voici la recette étape par étape.

## Étapes de préparation :

- 1 Rincer le chènevis à l'eau claire pour éliminer les impuretés.
- 2 Placer les graines dans un grand récipient et recouvrir largement d'eau froide.
- 3 Laisser tremper pendant 24 heures complètes.
- 4 Après trempage, mettre le chènevis dans une casserole avec son eau et porter à ébullition.
- 5 Faire cuire environ 30 minutes, jusqu'à ce que les graines commencent à éclater et libèrent leur germe blanc.
- 6 Option : ajouter une cuillère de sucre ou un peu de sel dans l'eau de cuisson pour augmenter l'attractivité.
- 7 Laisser refroidir et conserver quelques jours au réfrigérateur dans leur eau de cuisson.

Votre chènevis est maintenant prêt à être utilisé en amorçage ou mélangé avec d'autres graines pour attirer et maintenir les carpes sur votre poste.