

CHÈNEVIS (*Cannabis sativa*)

DESCRIPTION ET ORIGINE:

Le chènevis est une plante herbacée de la famille des cannabacées. Il est originaire d'Asie Centrale. Cette plante a été utilisée pendant longtemps pour la confection des cordages. Elle est utilisée depuis très longtemps pour la pêche au coup et surtout en Belgique, où il est appelé chanvre, et dans le nord de la France.

VALEUR NUTRITIVE :

Valeurs nutritives approximatives pour 100 g :

Glucides (hydrates de carbone) 33%

Protéines 26%

Lipides 32%



CUISSON ET PREPARATION :

Temps de trempage : de 48 à 72 heures. Le chènevis doit germer.

Temps de cuisson : 15 à 20 minutes dans l'eau de trempage.

PERIODE :

En toute saison.

ESCHAGE :

Il est possible d'escher avec du chènevis en utilisant du Bogey de Kryston mais il est beaucoup plus aisé de

l'employer en l'intégrant sous forme de farine (moulu ou grillé) dans un mix.

AMORCAGE :

On risque très peu de gaver le poisson même en amorçant en grande quantité. Il s'agit d'un véritable aimant à carpe.

REMARQUE :

- Les carpes peuvent se focaliser sur le chènevis et dédaigner toute autre nourriture ;**
- Il existe de multiples utilisations du chènevis: micro-amorçage, pâte d'enrobage, bouillettes ou mix**

chènevis sans parler de la valeur de son huile ou de l'eau de cuisson qui peuvent servir à mouiller vos farines d'amorçage!