

MAIS (*Zea Mays L.*, *Zea Mexicana L.*)

DESCRIPTION ET ORIGINE:

Le maïs nous vient des Amériques, plus précisément du Chili. Son nom vient du mot indien caraïbe Marise qui a évolué en Maysi et Mahiz Il aurait été donné aux hommes par les dieux, car c'est la seule plante qui ne sache pas disséminer ses graines sans l'aide de l'homme. Le maïs est une plante hermaphrodite. La fleur mâle se trouve en haut de la plante, la femelle à la jonction des feuilles et de la tige. Un pied de maïs peut s'autoféconder.

Il existe 2 branches principales dans l'espèce maïs : les cornées et les dentées. Les cornées sont riches en amidon et en sucre. Les hybrides à dominante cornée ont la base du grain rouge. Il en existe d'autres variétés que le jaune, le blanc et le rouge par exemple.



VALEUR NUTRITIVE :

Le maïs est pauvre en protéines et riche en amidon et hydrate de carbone.

Glucides (hydrates de carbone) 22,1%

Protéines 3,5%

Lipides 1%

Fibres 0,7%

CUISSON ET PREPARATION :

Temps de trempage : Le temps habituel de trempage va de 24 à 48 heures. On peut cependant cuire le maïs sans le tremper.

Temps de cuisson : Le temps de cuisson du maïs trempé va de 15 minutes pour un grain ferme à 30 minutes pour un grain éclaté.

Il n'est pas utile qu'il ai trempé avant de le cuire mais cela réduit le temps de cuisson. Inutile aussi de le cuire

du moment qu'il soit complètement gonflé pour ne plus représenter de danger pour la carpe.

Pour le cuire,

on peut également, faire bouillir de l'eau et la verser sur les graines placées dans une glacière.

Il est possible d'ajouter du sucre (vahiné ou autre), de l'arôme (crèmeux ou fruit) et même du colorant après

cuisson. On peut également y ajouter de la grenadine, ce qui allie sucre et colorant, et donne au maïs une couleur orangée.

PERIODE :

Le maïs peut être utilisé toute l'année dans toutes les eaux. Il est très rentable en début de saison et en été en étang.

ESCHAGE :



Deux ou trois grains sur le cheveu. Avec un bout de mousse si on désire une

présentation équilibrée. Dans ce cas on peut utiliser un hameçon lourd pour éviter de mettre un petit plomb sur le montage. Les grains seront percés à travers leur face aplatie en transperçant le germe pour qu'il résiste à des lancers violents et à décourager les poissons-chats et le petit blanc.

AMORCAGE :

On peut amorcer avec du maïs partout. En amorçage lourd en rivière et plus faible quantité en lac et en étang. Il est peu sélectif et met beaucoup de blanc en activité surtout quand il est cuit très fort et que les grains sont éclatés.

Il peut être utilisé en amorçage massif en rivière (2 X 20 kilos en semaine et 10 kilos par jour) . Dans les eaux closes, il vaut mieux ne pas déverser massivement et l'associer à d'autres graines.

L'amorçage peut se faire à l'aide d'un bait-rocket, à la louche, ... Il peut être mélangé à la farine d'amorce

pour en faire des boules lancées sur le coup.

S'il est congelé avec son jus dans des récipients (pots à yoghourt, ...) avec un fil de fer et conservé pendant

la session dans une glacière, il pourra être lancé en même temps que l'appât et constituer un amorçage très précis.

Il est peu judicieux de pêcher sur un tapis de maïs important dans un endroit surpêché, il vaut mieux dans ce cas amorcer plus parcimonieusement mais avec précision sur le spot.

REMARQUE :

- Le maïs contient un acide aminé qui le rendrait plus attractif, il s'agit de la lysine ;

- Lorsque l'on pousse la cuisson du maïs jusqu'à éclatement du grain, voir même en purée, on obtient un

liquide blanchâtre, d'odeur agréable et opaque dans l'eau que l'on pourrait appeler le lait. Ce jus à la

réputation de faire venir le poisson blanc de loin et peut être mélangé aux farines d'amorçage ;

- Un conservateur est souvent adjoint aux grains, aussi est-il bon de le laver avant le trempage ou la cuisson.