Il mais è senza dubbio l'esca più conosciuta e gradita dalle nostre amate carpe.
Il mais secco bollito ed ammollato è un'esca ideale con il vantaggio di essere molto economica e facilmente reperibile.
Vediamo come prepararlo:
- mais secco
- ammollo per almeno 24 ore con due o più, in base alla quantità di secco, cucchiai da cucina di bicarbonato di sodio
- bollitura, minimo 15 minuti, questa fase serve unicamente per evitare che il mais gonfi nell'intestino - la carpa non ha stomaco, e dia un senso di sazietà al pesce
- fermentazione in secchio ermetico, con l'acqua di bollitura, per almeno 2 giorni

Durante la fermentazione è possibile inserire nel contenitore melassa di barbabietola o altro dolcificante, questi componenti più che aromatizzare il mais accelerano questa fase.
L'esca per la pasturazione/pesca è pronta.