

В НОМЕРЕ

| | |
|---|----|
| Дмитриев О. О нормативном регулировании передачи оружия в целях охоты | 1 |
| Срочно в номер | 4 |
| Камбалин В. О сущности мониторинга охотничьих ресурсов | 5 |
| Бондарев А. Европа в плену симпатий к волку | 7 |
| Зенков С., Тищенко А. Волки и шакалы на Кубани | 10 |
| Галушин В., Сорокин А., Томкович П. Слово о Флинте | 12 |
| «... Дорогой Владимир Евгеньевич...» Воспоминания коллег | 14 |
| Вехов Н. Старинные охоты в Крыму | 16 |
| Лапсин Г. Вороговские медведи | 22 |
| Сафронов Ю. Моя охотничья тропа | 25 |
| Степаненко В. Медведь – зверь целебный | 29 |
| Козловская И. Второй Всероссийский слёт девушек-охотниц | 32 |
| Кузина М. О рыжей северной остроушке | 34 |
| Ушёл из жизни Николай Павлович Астафьев | 37 |
| Голубева О. Художник-анималист В.А. Ватагин | 38 |
| Копейко Е. Штутцеры и карабины «Armes J. Lebrun» из Бельгии | 40 |
| Константинов Ю. Стендовые ружья ГДР на охоте | 42 |
| Носков В. В волчьем капкане | 44 |

На первой странице обложки:

Елизавета Целыхова – страстная охотница, постоянный автор и член редколлегии нашего журнала Фото С. Минькова

На третьей странице обложки:

Иллюстрации к статье О. Голубевой «Художник-анималист В.А. Ватагин» Рисунки из архива автора

На четвёртой странице обложки:

Весенние забавы кедровок Фото Ю. Коковина

ЖУРНАЛ ИЗДАЁТСЯ С ОКТЯБРЯ 1955 ГОДА

Издатель: ООО Издательский дом «Охота и охотничье хозяйство»

Журнал зарегистрирован Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций. Свидетельство о регистрации ПИ № ФС 77-61642 от 07.05.2015

Генеральный директор, главный редактор

Павел Михайлович Павлов

Редакционная коллегия: Т.С. Арамилева, М.В. Булгаков, А.Л. Вайсман, Т.А. Волжина, Е.В. Горбунова, А.А. Данилкин, Н.В. Дервиз, И.А. Домский, А.П. Каледин, А.П. Савельев, К.П. Савельева, Е.К. Целыхова

Художественный редактор Е.В. Овсянникова

Редактор А.В. Коростелев

Мл. редактор Н.Т. Дервиз

Фотокорреспондент А.Ф. Дигилевич

Главный бухгалтер Н.М. Видулина

Сдано в набор 26.02.2024 г. Подписано к печати 29.02.2024 г.

Формат 84x108 1/16. Бумага офсетная. Печать офсетная.

Усл. печ. л. 5,04. Заказ №

Адрес редакции: 125212 Москва, Головинское шоссе, д. 1,

комн. № 304. Тел.: 8 925 177-66-59, 8 (499) 390-19-10

Электронная почта ohotha.ohothoz@mail.ru

Сайт: www.ohothoz.com vk.com/ohothoz

Отпечатано в АО «Первая Образцовая типография»

Филиал «Чеховский Печатный Двор»

142300 г. Чехов, Московской обл., ул. Полиграфистов, д. 1

Сайт: www.chpd.ru, E-mail: sales@chpd.ru

Тел. 8(495)107-02-68

В случае обнаружения полиграфического брака обращайтесь, пожалуйста, по адресу типографии
Рукописи не рецензируются и не возвращаются

Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов. За достоверность публикуемых в журнале сведений несут ответственность авторы статей.

Кухня охотника

Лини, тушёные с грибами в вине

Е. ЦЕЛЫХОВА

На мой взгляд, это – один из самых лучших рецептов приготовления линей. Его прототипы можно найти и в «Большом кулинарном словаре» Александра Дюма-отца, и у Е. И. Молоховец, и в одной из самых известных советских кулинарных книг «1000 вкусных блюд».

Для приготовления двух очищенных выпотрошенных линей по 700 – 800 г каждый потребуется 50 г сушеных грибов, 10 небольших луковичек общим весом приблизительно 300 г, 2 стакана белого сухого вина, белый свежемолотый перец и соль по вкусу, немного растительного масла. Для соуса: 50 г сливочного масла, 3 желтка, 1 столовая ложка с горкой муки.

Всё предельно просто. Сушёные грибы залейте водой, проварите 15 минут и оставьте настаиваться под крышкой. Разрежьте каждого из линей на три части, натрите солью и перцем, уложите в ёмкость для тушения. Луковички, не разрезая, обжарьте на небольшом количестве растительного масла, грибы выловите из отвара шумовкой, поместите всё к линиям, залейте вином, чтобы оно почти покрывало кусочки, и тушите под крышкой 20 минут при слабом (пузырьковом) кипении. Проследите, чтобы в начале приготовления вино попало под линя, иначе он может прилипнуть, и кожа останется на дне ёмкости. Аккуратно переверните кусочки и тушите ещё 20 минут. Столь длительное тушение необходимо для того, чтобы из вина полностью выпарился алкоголь, а рыба пропиталась вкусом соуса.

Переложите кусочки линя и луковички в керамическую ёмкость и держите в тепле (я закрываю её крышкой и накрываю большим полотенцем). На сковороде растопите сливочное масло и поджарьте в нём муку до лёгкого золотисто-лимонного цвета, влейте жидкость, образовавшуюся при тушении, добавьте 5 – 7 столовых ложек грибного отвара (можно больше, если жидкости получилось мало), проварите, постоянно помешивая, 5 минут, проверьте на соль. Если получилось очень солёно, добавьте ещё жидкости от грибов и проварите ещё 2 – 3 минуты, снимите с конфорки, добавьте желтки и тщательно перемешайте. При подаче налейте на тарелки соус и на них поместите кусочки линя и луковички. Вообще это блюдо рассчитано на три порции, но оно настолько вкусно, что и для двух любителей рыбы его может оказаться маловато, поэтому в качестве гарнира можно дополнительно подать отварной рис.

Фото автора

