

# В НОМЕРЕ

Миньков С., Целихова Е. Будущее охоты в России: культурно-экономический аспект .....	1
Пушкин А. Размышления о причинах слабости охотничьего сообщества .....	4
Ермолин А. Пятнистый олень. Естественное расширение ареала .....	7
Васильев Д. Глухарина осень .....	11
Буткалюк В. Умка .....	13
Колмагоров О. Моё первое ружьё .....	15
Диль Х. Охота в родных местах .....	16
Пудов С. Добрик .....	18
Кайков А. Тунгус .....	20
Речкин В., Богатов С., Суховский И., Рябов В., Ярцев А. XIII Всероссийская выставка охотничьего собаководства .....	24
Желобков А. Охотничий турнир в Меньшиково .....	28
Вишнякова И. 15 июля 2023 года в Туле состоялась 70-я юбилейная Тульская областная выставка охотничьих собак .....	32
Коковин Ю. Исцеление охотой .....	34
Экодуки .....	37
Копейко Е. Финские карабины Pirkan .....	38
Юдин М. Трое .....	40
Носков В. Лёшкино озеро .....	42
Бикмуллин А. В предзимье .....	45
Дёмин Ю. Где же вы, лесники? .....	46

## На первой странице обложки:

Пятнистый олень – краса уссурийской тайги

Фото В. Малеева

## На второй странице обложки:

Богата трофеями вологодская земля. ВООиР «Заречье» Фото А. Дигилевича

## На третьей странице обложки:

А.И. Быков. К рассказу Ю. Коковина «Исцеление охотой» Фото автора

## 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. Целихова

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 25.10.2023 г. Подписано к печати 27.10.2023 г.

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

Усл. печ. л. 5,04. Заказ №

Адрес редакции: 101000, Москва, Милютинский пер., д. 18А, офис 16

Тел.: 8(495) 628-25-57. Электронная почта ohot.a.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(499) 270-73-59

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

## Пироги с начинкой из сердца лося

Е. ЦЕЛИХОВА

Сердце лося – очень интересный по вкусу продукт. Но иногда, при разделке лося на «пайки», его достаётся слишком мало, чтобы сделать из него одного полноценного блюда, которым можно накормить 3 – 4 человека. Поэтому доставшийся кусок отправляется в мясорубку вместе со всем, что «непонятно, куда девать». Но есть лучший выход – приготовить из части сердца лося или всего сердца лосёнка пироги, которых хватит на всю семью.

На 600 – 700 г лосиного сердца потребуются 30 г сушёных белых грибов, две средние луковицы (около 200 г), 2 – 3 средние картошки (около 400 г), 6 – 7 горошин перца, 3 – 4 лавровых листа, столовая ложка сушёного тимьяна, 1 – 2 зубчика чеснока, масло для жарки, соль по вкусу.

Для теста: 1 пакетик сухих дрожжей, 1 столовая ложка (с горкой) сахара, одна столовая ложка (без горки) соли, 4 столовые ложки оливкового масла, 350 мл тёплого молока, 500 г муки, яйцо для смазывания поверхности пирогов.

С лосиного сердца или его кусочков срежьте жир – он плохо плавится и придаёт неприятный привкус блюду. Отварите сердце в течении полутора часов, добавив к нему перец, лавровый лист, тимьян, чеснок и соль.

Белые грибы заранее замочите и отварите в течении 15 минут. Оставьте остывать в отваре, а затем мелко нарежьте. Картошку нарежьте мелкими «брусочками» или кубиками и обжарьте, также поступите с луком. Все ингредиенты посолите по вкусу.

Замесите тесто из указанных ингредиентов и оставьте его подниматься в тёплом месте.

Когда сердце сварится, остудите его и мелко нарежьте. Далее можно выбрать между двумя вариантами. Проще всего испечь обычные пирожки с начинкой, а можно – два красивых пирога, которые нужно будет резать. Для этого разделите тесто на 4 части, из двух раскатайте нижние, а из двух – верхние (большие) части. Уложите на нижние части начинку – сначала картошку, смешанную с луком и грибами, а сверху – кусочки сердца, закройте раскатанным тестом, аккуратно заверните край. Смажьте поверхность пирогов яйцом и выпекайте в заранее разогретой духовке при температуре 180°C до появления румяной корочки.



Фото автора