

В НОМЕРЕ

Турушев А. Является ли Метод зимнего маршрутного учёта объективным?	1
Ежегодная пресс-конференция Президента Росохотрыболовсоюза	6
Останин В. Проект новой методики оценки охотничьих трофеев России	8
Итоги Шестой всероссийской практической конференции «Дичеразведение-2023»	13
Резолюция	16
Заседание научно-технического совета Росохотрыболовсоюза	17
Срочно в номер	17
Волков Е. Выстрел из прошлого	18
Корнев Е. Счастье в ненастье	20
Вехов Н. Охоты сэра Клайва Филлипса-Уолли на Кавказе	22
Гуров В. Про нашу охоту	26
Коковин Ю. Крестовка – удивительный зверь Якутии	28
Степаненко В. Встречи с филином	31
Пилюгин В. История индустрии огнестрельного охотничьего оружия в Великобритании до XIX века	34
Колейко Е. Ружья и штуцеры Alphonse Forgeron из Льежа	38
Зимин А. Выстрел	40
Разин А. Необычный охотничий случай	41
Юдин М. Муравьев Владимир Леонидович – певец русской природы	44
Сидоренко Д. Коренной житель	46

На первой странице обложки:

Филин – лесной хищник. Иллюстрация к статье В. Степаненко «Встречи с филином» Фото П. Жовтюка

На третьей странице обложки:

Иллюстрации к статье Ю. Коковина «Крестовка – удивительный зверь Якутии» 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. 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 25.12.2023 г. Подписано к печати 28.12.2023 г.

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

Усл. печ. л. 5,04. Заказ №

Адрес редакции: 125212 Москва, Головинское шоссе, д. 1, этаж 3, помещ. XVII, комн. № 3. Электронная почта ohota.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

МАЙОНЕЗ ИЗ ТЕТЕРЕВА

Е. ЦЕЛЫХОВА

Мк тому, что майонез – это соус из яичного желтка, уксуса или лимонного сока, растительного масла, соли, сахара и, по желанию, горчицы. Потомки этой изначально французской заправки появляются у нас на столе в полиэтиленовых упаковках или пластиковых ведёрках и добавляются почти во все несладкие блюда – от борща до пельменей. Однако более века назад «майонезом» называли особое блюдо из ломтиков мяса, рыбы или птицы, с различными, в том числе и маринованными, овощами, которые красиво выкладывали на тарелку и заливали похожим соусом. Рецептов таких «майонезов» существовало множество – всё зависело от фантазии повара. Но объединяло их то, что они были призваны украсить торжественный стол.

Очень часто «майонезы» готовили с дичью (тетеревом или рябчиками), поэтому в преддверии многочисленных праздников и традиционных зимних посиделок с друзьями можно приготовить вот такую простую версию этого блюда.

Для приготовления порции для трёх человек требуется 1 тетеревиная грудка, 3 – 4 средних, отваренных в мундире, картофелины, два сваренных вкрутую яйца, 1 банка (400 г) консервированного зелёного горошка, 3 – 4 черешка сельдерея, 2 небольших хрустящих солёных огурца, 100 г маринованных огурцов-корнишонов, 70 – 80 г сушёных грибов или 400 г свежих шампиньонов, соль и перец по вкусу, майонез 250 г (желательно – домашний), при необходимости – сок одного небольшого лимона, растительное масло для жарки.

С тетеревиной грудки срежьте мякоть двумя большими пластами. Каждое из двух филе разделите на две части – большое (тёмное) и малое (светлое). Если филе сильно пахнет тетеревом – вымочите в смеси лимонного сока и холодной воды (раствор должен быть слегка кислым) около одного часа.

Филе обсушите полотенцем, натрите по вкусу солью и перцем и обжарьте на масле до румяной корочки. Выньте из сковороды малые филе, а большие доведите до готовности под крышкой при самом малом нагреве. Остудите. Нарежьте большие филе красивыми ломтиками поперёк волокна. Малые филе и то, что не годится для украшения, нарежьте средними кусочками. Также поступите с яйцами.

Обжарьте нарезанные шампиньоны и отложите на салфетку, чтобы стекло лишнее масло, а сушёные грибы просто отварите и нарежьте. Оставьте 2 – 3 гриба для украшения (я использовала сушёные сморчковые шапочки). Картошку и солёные огурцы нарежьте примерно одинаковыми кубиками, корнишоны – кружочками, сельдерея ломтиками средней толщины. Смешайте всё, кроме кусочков, отложенных для украшения, при желании досолите, разложите по порционным салатникам, смажьте сверху обычным майонезом и украсьте ломтиками тетеревиной грудки, яйца и кусочками грибов.



Фото автора