

В НОМЕРЕ

Турушев А. Государственный мониторинг охотничьих ресурсов. Существует ли он в Российской Федерации?	1
Масленников А. Опыт мониторинга охотничьих животных в вольерном комплексе	6
Белановский А. Повелитель мёда	10
Гуринович Ф. За красными флажками	16
Вехов Н. Клайв Филлипс-Уолли на охоте в Тамани и Кубанской области	18
«Союзпушнина» в помощь промыслу	22
Кузина М. О современном состоянии русско-европейской лайки ...	24
К юбилею Виталия Григорьевича Кривенко	28
Коковин Ю. Охотничьи тропки корсака	30
Соловьёв А. С того света... ..	32
Копейко Е. Ружья и штуцеры Alphonse Forgeron из Льежа	34
Малыгин А. Переход тяжёлый, но удачливый... ..	36
Охотин А. Воришка. Пинок в лежащее бревно	38
Горев Е., Целихова Е. Это всё моё родное: краеведческие музеи и сохранение охотничьей культуры	40

На первой странице обложки:

Любопытство – неотъемлемая черта поведения степной лисички – корсака Фото Ю. Коковина

На второй странице обложки:

В многоснежье благородные олени активно посещают подкормочные площадки Фото А. Дигилевича

На третьей странице обложки:

Беличье счастье 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. 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 27.11.2023 г. Подписано к печати 30.11.2023 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 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

ИЗ СТАРОГО ЗВЕРЯ

Е. ЦЕЛЫХОВА

Если на охоте добыт старый лось или олень, то его, как правило, ждёт превращение в фарш. В лучшем случае его потушат в вине или с киви, которые смягчат любые нежующиеся куски. Но есть и ещё один интересный рецепт, который поможет сделать из мяса зверя любого возраста презентабельное необычное блюдо. Ещё один его плюс состоит в том, что все предварительные операции можно сделать заранее, а незадолго до подачи просто «собрать» блюдо и поставить в духовку, что очень удобно в предновогодней суете.

На 2 кг мяса лося или оленя вам потребуется: две большие и одна маленькая луковицы, одна морковка, 1 кг шампиньонов или любых других грибов, 100 г сливочного масла, 80 г муки (8 столовых ложек без горки), 800 – 900 мл молока, 2 столовые ложки сушёного укропа, пакетик специй для засолки помидоров (внимательно прочитайте состав – в нем не должно быть глутамата натрия), соль по вкусу и растительное масло для жарки.

С мяса тщательно срежьте плёнки и удалите жилы (если имеются). Постарайтесь сохранить его крупными кусками. Если куски получились неправильной вытянутой формы, сверните их и перевяжите кулинарной нитью. Маленькую луковицу разрежьте пополам, морковь – на крупные кусочки. Обжарьте на небольшом количестве растительного масла. Доведите до кипения воду, поместите в неё мясо, овощи, соль и специи для засолки помидоров. Варите под крышкой при слабом (пузырьковом) кипении 2,5 – 3 часа (до мягкости). Если кипение будет слишком сильным, то мясо останется жёстким. Остудите мясо в бульоне.

Нарежьте грибы. Самые красивые срезы обжарьте на растительном масле и отложите для украшения. Остальные грибы просто нарежьте и обжарьте. Лук нарежьте тонкими полукольцами и обжарьте.

Вывяните мясо из бульона и нарежьте тонкими ломтиками поперек волокна. Грибы и лук смешайте и посолите. Уложите на дно ёмкости для запекания слой мяса, слой грибов с луком, затем снова слой мяса и слой грибов с луком. Молоко подогрейте. В большой глубокой сковороде или кастрюле с толстым дном растопите сливочное масло и обжарьте в нём муку до лёгкого золотистого цвета и появления «орехового» аромата. Непрерывно помешивая, влейте тонкой струйкой молоко, добавьте укроп и соль (столовую ложку без горки или по вкусу).

Залейте мясо с грибами и луком получившимся соусом. Сверху украсьте грибами. Поставьте запекаться в заранее разогретую до 200°C духовку приблизительно на 20 – 25 минут до появления румяной корочки.

Фото автора

