

В НОМЕРЕ

Попов А. Якутия: государственный подход к решению задачи восстановления популяции овцебыка в Российской Арктике.....	1
Гуров В. Как возродить охотничью отрасль.....	7
Детярёв В. Отзыв на статью А. Кожаева «Кто виноват и что делать – мнение охотоведа»	8
Васильев В. Рецензия на статью А. Кожаева	9
Сухомиров Г., Толстых В. Возродим коммерческое охотничье хозяйство на кооперативной основе	10
Суворов А., Александрова Т. Моторизованный экотуризм – как активный отдых и «невинное» убийство животных.....	15
Гуринович Ф. Удача с испытанием	18
Конюков Г. Белковые	19
Вехов Н. Охотничьи команды в русской армии	22
Вье-Тан-Ги Ю. Подсказка Байаная	26
Сапрыкин Е. «Охотничий дух»	29
Ильясов А. Об охоте и чтении	30
Журбин В. Что происходит с западносибирской лайкой?	31
Астафьев Н. О новом порядке медицинского освидетельствования на право владения оружием.....	32
Пилугин В. Законодательство об охоте в Великобритании в XIX веке	34
Бикмуллин А. Волчий озноб	37
Носков В. Испытание Байкалом.....	38
Проявин В. Незабываемая охота. Смена ролей	42
Климов В. Охота на кистеухих свиней в Центральной Африке	44
Дедюлин А. Как мужики на медведя ходили	46

На первой странице обложки:

Февраль – месяц морозов, метелей и глубоких снегов. Даже ночующим в снегу куропаткам приходится нелегко Фото Л. Пантелеева

На второй странице обложки:

Возвращение овцебыка на историческую родину Фото А. Попова

На третьей странице обложки:

Дичеразведение и охота неразделимы!

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

Главный бухгалтер Н.М. Видулина
Художественный редактор Е.В. Овсянникова

Редактор А.В. Коростелев

Мл. редактор Н.Т. Дервиз

Фотокорреспондент А.Ф. Дигилевич

Сдано в набор 26.01.2022 г. Подписано к печати 28.01.2022 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

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

Заяц тушеный с овощами



Фото ©DEPOSITPHOTOS.COM/vkuslandia

Перед приготовлением с тушки зайца необходимо снять плёнки, они плохо пропускают маринад и мясо будет жёстким. Затем разделайте тушку на порционные кусочки. Чтобы не было специфического запаха, зайчатину нужно вымочить в маринаде (слабый раствор уксуса или лимонного сока) либо просто в холодной воде. Мясо уложите в глубокую ёмкость, залейте водой доверху и отправьте в холодильник. Воду нужно периодически менять. Каждые 2 – 3 часа сливайте воду с кровью и заливайте мясо свежей водой. Время вымачивания зависит от размеров и возраста дичи, но не менее 10 – 12 часов.

Смешайте сухие специи (количество и состав по вкусу). В данном рецепте использовали смесь красных молотых перцев, кориандр, сушёный базилик. Чеснок пропустите через пресс или натереть на мелкой тёрке. Хорошенько перемешайте специи, чеснок и соль (по вкусу).

После вымачивания каждый кусочек зайчатины обсушите бумажными салфетками. Равномерно распределите приправы по всем кусочкам. На некоторое время оставьте мясо в холодильнике промариноваться.

В сковороде с высокими краями и толстым дном разогрейте рафинированное растительное масло. Обжарьте кусочки на сильном огне. Когда кусочки покроются аппетитной золотистой корочкой со всех сторон, влейте в сковороду воду так, чтобы она слегка покрывала мясо. После закипания убавьте нагрев до умеренно-слабого и готовьте под закрытой крышкой до мягкости кусочков (около полутора - двух часов). Периодически проверяйте есть ли жидкость в сковороде. При необходимости доливайте понемногу кипятка, чтобы мясо не пригорело.

Нарежьте морковь брусочками, а лук полукольцами или чуть мельче. Отправьте овощи в сковороду. Перемешайте и тушите под крышкой до мягкости моркови (от 10 до 20 минут).

Перед подачей на стол готовое блюдо посыпьте мелко нарезанной зеленью: укроп, петрушка или перья зеленого лука.

В качестве гарнира можно предложить картофельное пюре, гречку или рис.

На тушку одного зайца потребуется: 2 крупные луковицы, 2 морковки, 3 зубчика чеснока, 5 – 6 ст. ложек растительного масла, соль и специи по вкусу.