

В НОМЕРЕ

Наш юбиляр!	1
Смирнов М. Медведь и хозяйственное присутствие человека в лесу	2
Зарубин Б., Колесников В., Экономов А., Шевнина М., Козлова А. Видовая структура добычи мелкой дичи в Кировской области в начале XXI века	6
Гуляев А. Охота на лисиц самая спортивная	11
Мухачёв А. Харбей – река горная	13
Астафьев Н. Охотник и охотинспектор обязаны хорошо знать законодательство об охоте	18
Диль И. Как все начиналось	20
Агапитов Г. Тряпчик, Где начало? Где конец?	21
Сальников А. Я почти уверен в том, что родился охотником	22
Астафьев Н. Вежа на охотничьей тропе	23
Таякина Е. Работа с детьми в общественной организации охотников	24
Рудакова Е. «Голоса Пармы 2021»	27
Вайсман А. Дикое мясо	28
Буянов И. Дрова на болоте	32
Смирнов Н. Снегом запахло... Морозный рассвет Русский охотник	34
Булгаков М. Художник и охотник Н.К. Рерих	36
Трушин О. Расплата	39
Чернышёв В. Рекс	40
Пранов А. Долгий короткий зимний день	42
Русанов Г. Анатолий Александрович Штаньков – патриарх охотничьего хозяйства Астраханской области	43
Макарова О. Горностаи «закусывают» пирогами	46
Степаненко В. Будьте здоровы!	47

На первой странице обложки:

Новый 2022 – год Тигра!

Фото ©DEPOSITPHOTOS.COM/Ecopic

На второй странице обложки:

Работы Мастера Анатолия ДИГИЛЕВИЧА

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 25.11.2021 г. Подписано к печати 29.11.2021 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 в лапше

Е. ЦЕЛЫХОВА

Об этом блюде некоторые говорят, что это жидкое блюдо, некоторые – что это просто печёный заяц, обложенный лапшой, как гарниром, но рецепта ни того, ни другого я не нашла в русской кухне. Зато в итальянской – обнаружила: паста папарделле (плотная широкая лапша) с зайчатинной, тушенной с красным вином со специями, – классическое тосканское блюдо.

**На задние ноги
1 большого зайца
(примерно 600 г
мяса – три порции
готового блюда)
потребуется:**

1 большая луковичка, 1 большая морковь, около 70 г сливочного масла, 2 больших зубчика чеснока, небольшой пучок зелени, 150 мл 10%-ных сливок, 50 г твёрдого сыра, 100 – 150 г домашней лапши, соль и перец по вкусу.

За сутки до приготовления с кусков мяса снять плёнки и замариновать их в слабом растворе уксуса. Один раз за время маринования раствор сменить. Перед приготовлением снять остатки плёнок, вырезать крупные кости (нижние части голени от скакательного сустава можно оставить с костью для колорита). Мясо разделить на довольно крупные куски. Если в одном куске несколько мелких частей, то для жарения их нужно сколоть зубочисткой – так они не скрутятся, и весь кусок прожарится равномерно.

Растопите в глубокой сковороде половину сливочного масла и обжарьте на нём партиями куски зайчатины. Затем выньте их из сковороды и обжарьте в ней мелко нашинкованную морковь и лук. Когда овощи станут золотистого цвета, верните к ним на сковороду куски зайчатины, долейте немного воды (чтобы покрывала кусочки) и потушите минимум 1 час под крышкой. Посолите, поперчите, при необходимости добавьте немного воды – по консистенции жаркое должно напоминать овсяную кашу-размазю. Потушите ещё немного, до мягкости мяса. За это время отварите лапшу. Уложите непромытую лапшу в ёмкость (порционные ёмкости), добавьте к ней зайчатину (из рагу не забудьте убрать зубочистки, если вы их использовали), аккуратно распределите по ней овощи (чтобы содержимое не доходило до бортика на 1 см – иначе при запекании оно будет переливаться через край), добавьте рубленую зелень и чеснок, ещё немного посолите, залейте всё сливками, присыпьте тёртым сыром и запекайте в разогретой до 200°C духовке до появления лёгкой корочки. Блюдо получается очень «парадным» и сытным.

