

# В НОМЕРЕ

Степаненко В. О роли и судьбе российской промысловой охоты.....	1
Кудактин А. Кто ответит за экоцид на юге России? .....	3
Кто же решает вопрос о массовой гибели животных? .....	7
Турушев А. Какой же он – северный олень? .....	8
Возвращаясь к напечатанному .....	11
Кожечкин В., Каспарсон А. Социальное поведение молодых хищников из семейств Медвежьи, Кошачьи и Куны .....	12
Мухачёв А. Поклон охотникам-снайперам .....	14
Белановский А. Собачьи родственники .....	16
Константинов Ю. От Восьегонского до Уломского .....	20
Диль Х. Как я добрал зайца .....	23
Гуринович Ф. Царская охота с «шотландцами» .....	24
Балыкин В. Моё первое ружьё .....	27
Коковин Ю. Вокзал для двоих .....	28
Гололобов К. Промысловые собаки Сибири и Дальнего Востока .....	30
Пискунов А. Энциклопедический словарь юного охотника .....	33
Волгушев Я. Пороха для гладкоствольного оружия .....	36
Носков В. По волчьим следам .....	38
Котляров Ю. Колян-полумагnum .....	41
Володин Г. Лисьи гоны .....	43
Агапитов Г. Серые колочки .....	45
Гребенщиков А. Шарик, Бобик, ко мне... ..	46
Белановский А. Маленькие советы: про сапоги .....	47

## На первой странице обложки:

Хорошее и надёжное ружьё, верный и умелый помощник, достойная добыча – что ещё нужно охотнику для счастья?

Фото С. Часовских

## На второй странице обложки:

С Днём Защитника Отечества!

## 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

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 25.01.2023 г. Подписано к печати 27.01.2023 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

## Тушеный окорок бобра с грибами и светлым пивом

Е. ЦЕЛЫХОВА

Фото из архива автора

Многие охотники знают, что мясо бобра – настоящий деликатес. Для его правильного приготовления нужно не только аккуратно освешивать зверя – осторожно удалить «струю» и прианальные мешки, но и тщательно срезать жир – именно он часто придает бобрятине неприятный привкус. Для праздничного блюда или просто очень вкусного ужина лучше использовать окорок этого зверя: у взрослого бобра они достаточно велики, чтобы накормить одним двух – трёх человек.

Для приготовления вам потребуется: один окорок взрослого бобра, пригоршня сухих грибов (я использовала сухие сморчковые шапочки), 2 луковицы, 400 мл хорошего светлого пива, 3 – 4 лавровых листа, масло для жарки, столовая ложка смеси типа «французские травы» (по желанию), соль и перец горошком по вкусу. Окорок бобра тщательно очистите от жира и вымочите в холодной воде 6 – 12 часов. Обсушите полотенцем и обжарьте с обеих сторон. Отдельно обжарьте нарезанный лук.

В ёмкость для тушения положите обжаренный окорок, залейте пивом и потушите, периодически переворачивая, при слабом кипении 1 час. Добавьте обжаренный лук, сушеные грибы, соль и перец, долейте 100 мл

воды и потушите ещё 1 час. Не переборщите с пивом, иначе блюдо будет горчить! Добавьте лавровый лист и травы (если используете). Потушите ещё 15 минут. Подавать бобровый окорок с таким соусом лучше с отварным рисом: его вкус сочетается с ним наилучшим образом.

