

В НОМЕРЕ

Охотничье-оружейная выставка «Орёл Экспо» в Москве	1
Батурин Е. Выставка «Охота и рыболовство Алтая – 2022»	5
Лесные бизоны Республики Саха (Якутия)	8
Слободенюк В. Научно-практические предпосылки ведения охотничьего хозяйства трофейного направления на северо-востоке европейской части России	12
Юдин В. Гималайский медведь в опасности!	15
Шлёнов А. Охота на реву	18
Харук В. На узкой тропе. Урман	19
Амузинский М. Соболиная охота	21
Гуляев А. Памяти друга	24
Джусупов Т. Охотничьи собаки Е.П. Спангенберга	29
Гуляев А. Поучительные записки страстного любителя охоты на зайца-русака	32
Белановский А. Кто идёт?	36
Косульников А. Очевидное – невероятное	37
Булгаков М. Вологодские ночи	38
Сенюгов К. С ружьём-то каждый сможет!	41
Николаев А. Землемер	42
Вехов Н. Князь А.А. Ширинский-Шихматов – кинолг и медвежатник	45

На первой странице обложки:

Соболь – пушной зверь, промысел которого пока ещё экономически оправдан
Фото Ю. Коковина

На второй странице обложки:

Лесной бизон – возвращение на историческую родину. Республика Саха (Я)
Фото А. Каменева

На третьей и четвёртой страницах обложки:

Биотехнические мероприятия – основа рационального ведения охотничьего хозяйства
Фото А. Дигилевича

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 25.10.2022 г. Подписано к печати 28.10.2022 г.

Формат 84х108 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

Рябчик жаренный в глине

Перья обдирать не нужно, только выпотрошить. Положить внутрь масла и соли, крепко зашить. После этого тушку нужно тщательно обмазать глиной слоем около 1 – 2 см, забивая её под перо. Костёр предварительно должен прогореть, убедившись в этом, разгребают угли и в золе выкапывают ямку. В эту ямку надо положить глиняную «куклу». Пока птица будет готовиться, сверху можно развести небольшой костёр, поддерживая его ветками и щепками. На этом костре и на горячих углях можно одновременно приготовить какое-нибудь другое блюдо.

Когда глина высохнет и потрескается, рябчик готов. Вынуть дичь, не волнуйтесь, перья останутся на глине.

Так можно поступать и с другой мелкой дичью

На 1 птицу – ложка масла, соль, глина.

Охотничий кебаб

Из вина, уксуса, горчицы, растительного масла, лука и соли приготовить маринад. Морковь и сельдерей натереть на терке. Мясо порезать и натереть крупно молотым перцем и чесноком, поместить в кастрюлю, добавить морковь и сельдерей, залить маринадом, посыпать зеленью петрушки, укропа и мяты и выдержать на холоде не менее ночи. На следующий день мясо нашпиговать нарезанной мелкими кусочками грудинкой. Домашнюю колбасу нарезать на тонкие кружки. Из маринада вынуть овощи, отцедить. В середину неглубокой посуды положить горкой мясо, а вокруг – овощи и колбасу.

Запекать в духовке или печи, поливая маринадом. Вынуть из печи, сок процедить, заправить сметаной, томатом, посолить и добавить 1 чайную ложку жёженого сахара. Вылить в соусник. На гарнир подавать картофель, рис, салат по сезону.

На 700 г мяса крупной дичи – 200 г домашней колбасы, 200 г копченой грудинки, 3 головки лука, 2 моркови, 1 ломоть сельдерея, 1 стакан сухого столового вина, 2 – 3 столовые ложки растительного масла, 2 чайных ложки горчицы, 1 столовая ложка томата-пюре, 1 зубчик чеснока, 7 – 8 горошин черного перца, 2 – 3 столовые ложки сметаны, 2 лавровых листа, красный перец, петрушка, укроп, мята, уксус, соль – по вкусу.

