

# В НОМЕРЕ

Цельхова Е., Миньков С. Охотничья этика, как одна из основ подготовки охотников .....	1
Кудактин А. Агрессивный вселенец. Проблемы управления популяциями .....	5
Юбилей охотоведа, учёного, педагога .....	9
На пороге долгожительства .....	10
Белановский А. Повелитель мёда .....	12
Мухачёв А. Умукон .....	16
Коковин Ю. Какой он, охотник из посёлка Хани? .....	18
Зебердыев А. Неповторимый лик охоты .....	21
Черепицын А. Постижения с «элементами случайностей» .....	22
Сафронов В. День Святого Трифона .....	25
Степаненко В. Воспитание таёжника .....	27
Устюжанин С. Охота на лис с экстримом .....	30
Копылов А. Подарок Судьбы! .....	31
Волков Е. «Мужики, что это было?» .....	32
Климов В. Змей-Горыныч жив! .....	34
Пискунов А. Энциклопедический словарь юного охотника .....	37
Копейко Е. Бельгийские двустовки Lois de Brus .....	40
Фоменко П. Последний хунуз .....	42
Гуринович Ф. Находчивая енотка .....	46

## На первой странице обложки:

А. Синилов – охотник из посёлка Хани Фото Ю.Коковина

## На третьей странице обложки:

Извечное противостояние глазами художника-натуралиста  
Художник А. Субботин

## На четвёртой странице обложки:

Зима в вятской тайге Фото С. Минькова

## 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. Цельхова

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 25.01.2024 г. Подписано к печати 29.01.2024 г.

Формат 84x108 1/16. Бумага офсетная. Печать офсетная.

Усл. печ. л. 5,04. Заказ №

Адрес редакции: 125212 Москва, Головинское шоссе, д. 1, ком. № 304.

Тел.: 8 925 177-66-59, 8 (499) 390-19-10

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

## Мясо с овощами и брусникой

Е. ЦЕЛЫХОВА



Для приготовления этого блюда совсем не нужна лучшая мякоть – наоборот: кусочки шеи или мясо с передних ног с небольшими плёночками подойдут гораздо лучше. При тушении именно они придадут ему особый вкус и насыщенность, а благодаря пребыванию в кислой среде мясо получится мягким и нежным.

На 1,5 кг мяса кабана, лося или оленя вам потребуется: 500 мл домашнего вина или 200 мл хорошего красного винного уксуса, 300 г брусники, одна небольшая луковица, одна большая морковь, одна большая репка, 150 – 200 г копчёной грудинки (можно использовать просто сало), 3 – 4 столовые ложки специй (тимьян, розмарин, душица или орегано), соль и перец по вкусу.

Мясо очистите от крупных плёнок и нарежьте небольшими кусочками (чуть больше спичечного коробка). Залейте холодной водой, влейте 100 мл вина или 50 мл уксуса, оставьте мариноваться на ночь в холодильнике.

Перед приготовлением слейте маринад, обсушите мясо и натрите его смесью перца и молотых специй. После этого нарежьте, обжарьте и вытопите сало. Нарежьте овощи кубиками и слегка обжарьте их на сале.

В ёмкости для тушения смешайте мясо с обжаренными овощами, добавьте соль, влейте вино или уксус и столько воды, чтобы смесь почти полностью покрыла содержимое ёмкости. Тушите 1 час при очень слабом (пузырьковом) кипении, после чего добавьте протёртую бруснику и тушите ещё 1 час. Проверьте на соль и остроту. При необходимости добавьте необходимый ингредиент и потушите ещё 15 – 20 минут.

подавайте блюдо с каким-либо традиционным гарниром: к примеру, с гречкой и солёными огурцами.

Фото автора

