

# В НОМЕРЕ

Международная научно-практическая конференция в Росохотрыболовсоюз	1
<b>Сицко А.</b> Догнать и перегнать... Белоруссию	2
<b>Световцова В.</b> Охотничье собаководство в РОРС	6
<b>Кожечкин В., Каспарсон А.</b> Репродуктивный период и социальное поведение рыси в Сибири	10
<b>Вайсман А.</b> Красная книга или охота. Что лучше защитит?	13
<b>Астафьев Н.</b> За далью прожитых лет	22
<b>Кортелев А.</b> Человек	23
<b>Шлёнов А.</b> Мой способ отлова лесной куницы	25
<b>Белановский А.</b> Утки и летне-осенняя охота на них	28
<b>Балыкин В.</b> Моя ошибка	32
<b>Воробьев В.</b> Постановка легавой и охоты по первому полю	33
<b>Копейко Е.</b> Охотничьи вертикалки МЦ-6	36
<b>Тарасов В.</b> Исчезает история охоты	37
<b>Белошапкин Г.</b> Охота на гусей за Полярным кругом	38
<b>Архангельский В.</b> Иттолмаз	40
<b>Петрушенко А.</b> Приобщение детей к охоте на примере США	42
<b>Башаров Р.</b> Асоран	45

## На первой странице обложки:

Сергей Павлович Слюсарь – эксперт Всероссийской категории по породам и испытаниям норных и легавых собак со своими питомцами на охоте Фото из архива В. Воробьева

## На второй странице обложки:

Охотничье счастье легашатника Фото А. Дигилевича

## На третьей странице обложки:

Иллюстрации к статье А. Белановского «Утки и летне-осенняя охота на них» Фото из открытых источников

## 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. Девиз, И.А. Домский, А.П. Каледин, А.П. Савельев, К.П. Савельева, Е.К. Целихова

Художественный редактор **Е.В. Овсянникова**

Редактор **А.В. Коростелев**

Мл. редактор **Н.Т. Девиз**

Фотокорреспондент **А.Ф. Дигилевич**

Главный бухгалтер **Н.М. Видулина**

Сдано в набор 25.07.2023 г. Подписано к печати 28.07.2023 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

## Вальдшнепы на гриле

Е. ЦЕЛЫХОВА

Существует много способов приготовления дичи, но для каждого вида есть те, которые подходят для неё в большей или меньшей степени. Вальдшнепы – не исключение. Ни в коем случае не варите и не тушите их, иначе эта дичь утратит всю свою прелесть: вкус, вид и аромат будут безвозвратно потеряны в угоду получению литра бульона очень среднего качества или непонятного месива с вкраплениями мелких косточек, годных на стол разве что в качестве замены дешёвой тушёнке. Лучший способ приготовления вальдшнепов – жарка на гриле. Но делать это следует в два этапа: натереть выпотрошенные тушки вальдшнепов солью и перцем, обернуть тонкими полосками копчёного бекона и обжарить над углями, а затем снять отдавший свой сок бекон и ненадолго вернуть птицу на гриль. Именно так кулички получатся мягкими и нежными с хрустящей аппетитной корочкой.

И, конечно же, не жарьте их над слишком горячими углями, иначе мясо будет жёстким снаружи и не пропечётся внутри. Внимательно следите за тем, чтобы внутри тушка хорошо прогрелась. Запечённый или жаренный целой тушкой вальдшнеп должен иметь внутри температуру 82°C. Кроме того, в старых книгах часто советовали жарить вальдшнепов «с кишочками». Но кто знает, какого экзотического червя эта перелётная птица принесла с собой из дальних стран? Так что лакомство, приготовленное по рекомендации классиков «впросырь», опасно для жизни и здоровья. В «Большой кулинарной книге» современного классика мишленовской кухни Алена Дюкаса так же предлагается из обжаренного непо-

трошеным вальдшнепа вынуть внутренности, мелко нарубить их, смешать с фуа-гра, анчоусами и коньяком. Но стоит ли рисковать ради сомнительного деликатеса?

Фото автора

