

В НОМЕРЕ

XIII Всероссийская выставка охотничьих собак	1
Цельхова Е., Миньков С. Антиохотничье движение в России с XIX века и до наших дней	6
Кожечкин В., Шишкин А., Кельбешев Б. Гибель кабарги от хищников в северо-западной части Восточного Саяна	9
Шерстнёв Е. Путь в охоту	18
Кудактин А. «Я – счастливый человек»	20
М.А. Кречмару 60 лет!	22
Субботин В. Уральские камнерезы сегодня	24
Смирнов М., Макарова О. О бродячих собаках	26
Косульников А. Летайте самолётами Аэрофлота!	28
Тычкин Я. О разработках необычных моделей охотничьего нарезного оружия	30
Перегудов А. На медведя	34
Булгаков М. Самотопом	36
Лермонович М. Два часа до осени	38
Петровский Д. Континентальный егерь	39
Трубина Н. В гостях у Киджина	41
Диль Х. Охота и охотники в Германии	44

На первой странице обложки:

Спаниель – украшение любой выставки

Фото Н. Дервиз

На второй странице обложки:

На XIII Всероссийской выставке охотничьих собак.
Великий Новгород. Валдай – 2022

Фото А. Вайсмана, Н. Дервиз, П. Павлова

На третьей странице обложки:

Фото к статье Н. Трубиной «В гостях у Киджина»

Фото из архива автора

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

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 27.06.2022 г. Подписано к печати 30.06.2022 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 ohotha.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

Перепёлка или вальдшнепы запечённые

Е. ЦЕЛЫХОВА

Эта мелкая дичь, как правило, бывает довольно жирной, поэтому не нуждается в том, чтобы дополнительно смягчать её сметаной, сливочным маслом или майонезом. Её достаточно просто тщательно ошипать, бережно опалить и выпотрошить, наполнить каким-либо фаршем и запечь до румяной корочки в духовке. Что положить внутрь птичек? Можно предложить несколько вариантов начинки в зависимости от того, что есть в «закромах» и степени вашей занятости.

Внимание! Имейте в виду, что наполнителя может потребоваться больше или меньше, так как прибылые и взрослые птицы довольно сильно отличаются по размеру.



Вариант 1.

На 4 – 5 птичек потребуется горсточка сушёных белых грибов, одна большая (лучше красная) луковица, около 100 мл сливок, 6 – 7 столовых ложек панировочных сухарей, соль, чёрный перец и специи по вкусу. Белые грибы проварите минуты 3 – 4 в небольшом количестве воды и оставьте в отваре минут на 15, затем выньте и очень мелко нарежьте. Луковицу мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле. Смешайте лук, грибы и панировочные сухари. Долейте сливок, чтобы масса получила консистенцию густой пасты. Посолите её.

Вариант 2.

На 4 – 5 птичек потребуются их печёнки, 3 ломтика подсушенного хлеба, 50 – 80 мл сливок, одно большое яйцо, пара щепоток тёртого мускатного ореха, 5 – 6 веточек петрушки, соль и перец по вкусу. Хлеб разломите на мелкие кусочки и замочите в сливках, петрушку мелко нарубите, печёнки измельчите (желательно в блендере), всё смешайте, добавьте яйцо, мускатный орех, соль и перец.