

# В НОМЕРЕ

Просеков А. Анализ воздействия социально-экономических факторов на эффективность охотничьего хозяйства России. Инвестиционный потенциал отрасли.....	1
Парфиров М. Антиохотники.....	6
Кононов С. «Медвежья услуга» в реальной жизни.....	8
Блохин Ю., Блохин А. Необычное поведение вальдшнепа во время тяги.....	11
Дегтярёв В. Охота на рёвного лося.....	13
Соболев Д. Чирки.....	14
Мирончук А. Красный уголь.....	16
Клыковский С. Первые охоты, первый выстрел. Первое ружьё. Первая добыча.....	18
Переверзев А. Как я стал охотником.....	21
Галишиников В. Вспоминаю охотоведа.....	25
Тычкин Я. О разработках необычных моделей охотничьего нарезного оружия.....	28
Старченко Н. Засидка на медведя. Вышний Волочёк.....	31
Томилов А. Камышовый рай.....	33
Пранов А. «А какие зубы!».....	35
Ливеровский А. Однострельная англичанка.....	37
Вехов Н. По уездам Архангельской губернии. Охотничьи маршруты А.М. Ламовского.....	38
Буткалюк В. Маня, Юлька и Ворчун.....	44
Тихомиров А. Кортис Маремана.....	46

## На первой и третьей страницах обложки:

Открытие летне-осенней охоты по перу – праздник не только для охотников, но и для их четвероногих страстных помощников  
Фото В. Запенина, А. Дигилевича

## На второй странице обложки:

В.Ф. Гаврин на охоте в Кировской области. 1970-е годы  
Фото из архива М. Павлова

## 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. Целыхова

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 25.07.2022 г. Подписано к печати 28.07.2022 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

## Перепёлки или вальдшнепы запечённые

Е. ЦЕЛЫХОВА

### Вариант 3.

На 4 – 5 птичек потребуется 14 – 15 маслин, одна чайная ложка без горки смеси типа «итальянские травы» или столько же листиков чабреца (тимьяна), 3 ломтика хлеба, 20 г сливочного масла, 100 – 120 г фарша, 3 средних шампиньона, соль и черный молотый перец по вкусу, масло для жарки. Шампиньоны не слишком мелко нарежьте и обжарьте до появления лёгкой золотистой корочки.



Добавьте фарш, разомните его на сковороде вилкой, слегка обжарьте, остудите. Оливки нарежьте колечками, смешайте с хлебными крошками и фаршем, добавьте соль, приправы и перец.

### Вариант 4.

На 4 – 5 птичек потребуется 4 – 5 шампиньонов, 4 – 5 столовых ложек панировочных сухарей, 2 яйца, 80 г сливочного масла, 5 – 6 веточек петрушки, соль и перец по вкусу. Нарежьте шампиньоны не слишком мелко, смешайте с остальными ингредиентами. Смесь может показаться жидковатой, но при запекании она уплотнится. Фаршированные этой смесью тушки птиц рекомендуют сколоть зубочистками или зашить ниткой – парой стежков.

Очень удобно запекать птичек одновременно с гарниром: отлично подойдёт смесь стручковой фасоли (не забудьте предварительно разморозить) и разрезанных на 4 части шампиньонов (на 4 – 5 тушек – 200 г шампиньонов и 500 г фасоли).

Ошпаренных, опалённых и выпотрошенных перепёлок вымойте, обсушите и нафаршируйте начинкой. Начиненные тушки сколоть зубочистками, но обычно начинка и так не вываливается. Свяжите ножки любой несинтетической ниткой, сложенной в несколько раз. Натрите смесью соли, перца и приправ (если используете). В ёмкости для запекания смешайте фасоль и шампиньоны, полейте подсолнечным или оливковым маслом, посолите. Уложите тушки птиц на фасоль и поставьте в разогретую до 180°C духовку, на верхний уровень. Внимательно следите, чтобы грудки не подгорели. Когда ножки и верхняя часть грудок достаточно зарумянятся, проверьте готовность: при прокалывании из грудок должен выделяться прозрачный сок, и температура внутри тушки достигает 60 – 65°C. Гарнир уже точно будет готов, так как он всегда немного опережает мясо. Если грудки уже подрумянились, но внутри ещё не готовы, то накройте блюдо фольгой и поставьте на средний уровень духовки ещё минут на десять.