

В НОМЕРЕ

Вайсман А. Саблезубый олень и люди.....	1
Дунищенко Ю. Ещё раз о тиграх	5
Вехов Н. Северные олени Шпицбергена.....	7
Демин Ю. Охоты и тихими бывают.....	11
Сухарев А. Мои охотничьи собаки	13
Степаненко В. Про кедровку	16
Вепрёв Б. «Первого волка взял живём».....	19
Дубник Е. Джугджуря	20
Бочков М. Вайгач: там, где кончались долгие сроки.....	24
Сорокин Н. Стиль – всему голова	29
Рудакова Е. А как у вас?.....	31
О подготовке биологов-охотоведов в Вятском Государственном агротехнологическом университете	32
Одни из самых востребованных!	33
Константинов Ю. Магия старого ружья.....	34
Пракудин-Горский Е. Рассказы	36
Янковский В. Хван-посу	39
Бикмуллин А. Жизнь идёт.....	42
Пранов А. «На ласку скупы её злые глаза...», В плену невольных заблуждений.....	45

На первой странице обложки:

Кабарга – не только украшение тайги, но и важный промысловый зверь

На второй странице обложки:

Фото к статье Н. Вехова «Северные олени Шпицбергена»

Фото А. Витковского, Э. Пертоварова

На третьей странице обложки:

С.Т. Аксаков: «...Смиренная охота брать грибы»

На четвертой странице обложки:

Минеральная подкормка особенно важна в период роста рогов у копытных животных. Охотники В. Беложурский и В. Дегтярёв на закладке солонца в охотхозяйстве Вологодского ОООиР
Фото А. Дигилевича

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 28.06.2021 г. Подписано к печати 30.06.2021 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



КОЛБАСЫ

Медвежья

От брыжейки (жировой складки) ножом осторожно отделяют кишки медведя. Удаляют содержимое, промывают внутри и снаружи и выворачивают наизнанку. Очищают, подсаливают и сохраняют в прохладном месте до приготовления колбасного фарша.

Медвежье мясо срезают с костей, освобождают от пленок, сухожилий (жилят) и измельчают. Если собственного жира в мясе недостаточно, то добавляют накрошенный свиной шпик. На 10 кг мяса необходимо 300 г соли и 10 г пищевого красителя, специй. Всё хорошо перемешивают и кладут в эмалированную посуду (чистую бочку). Посуду с мясом выносят в прохладное помещение с температурой воздуха около 4 градусов на 3 суток, если медведь только что добыт. Мясо за это время созревает (становится клейким). Это придает ему плотность и сочность. Наполненные фаршем оболочки завязывают шпагатом и развешивают в прохладном помещении на 24 – 36 часов. Затем для уплотнения оболочки колбасы подвешивают над пламенем костра или другим источником тепла и в течение 40 минут, периодически переворачивая, подсушивают. Затем, поместив над раскаленными углями, «подрумянивают» и опускают для варки в воду (70 – 80 градусов) на 30 мин – 1 час, в зависимости от её размера. Для получения варено-копченой колбасы её коптят от 12 до 24 часов в теплом дыму при температуре 35 – 40 градусов.

Малороссийская

Говядина рубится мелко, а грудка нарезается крупными короткими полосками. Она заменяет в колбасе свиное сало. Фарш набивается в свиные кишки (петли брыжейки). Коптится колбаса около 1,5 недель.

На 4 кг фарша из мяса копытных – 3150 г жирной свиной грудки, 410 г соли, 26 г пищевого красителя, 26 г крупнотолченого перца.

Московская

Свиное сало крошат кусочками средней величины. Если в колбасу кладут сала больше, то она получается лучше. Фарш набивают в тонкие коровьи кишки длиной 48 см. Провяливают в течение 12 часов и коптят в холодном дыму 3 – 4 дня.

На 4 кг фарша из мяса копытных – 1 кг свиного сала, 410 г соли, 13 г пищевого красителя, 26 г перца зернами, 1 – 2 головки чеснока.

Охотничья кухня. (Сост. Трофимов А.В.)