

В НОМЕРЕ

Масленников А. Белохвостый олень в России: запретить нельзя позволить. Где поставим запятую?.....	1
Смирнов М. Медведицы и медведжата: особенности экологии	4
Кирпичев А. Опыт создания искусственных популяций глухаря в госохотхозяйстве: успехи и неудачи.....	8
Солоха А. Фоторегистрация – эффективный метод учета повидовой добычи пернатой дичи	11
Коловрат В. Первый глухарь.....	14
Доронин А. Как отец сделал из меня охотника.....	18
Джусупов Т. Мишка и кроншнеп	20
Зебердыев А. Караванная дорога – тропа природных таинств	21
Мамонов Л. Весенняя зарисовка	23
Зверев П. Весенняя тяга вальдшнепов в природе и живописи	24
Кузина М. О современных проблемах охотничьего собаководства	27
Вайсман А. Сбережение оружия и уход за ним	30
Астафьев Н. Ответы на обращения читателей	32
Федосеев Г. В основном бору	38
Бычихин Е. Шмель второй	41
Перегудов А. Жемчужное утро	45
Сысоев В. Гибель браконьера	46
Кайков А. Муза	47

На первой странице обложки:

«Как же долго я вас ждала...»

Фото А. Дигилевича

На второй странице обложки:

Изменения в Правилах охоты, продлившие сезон охоты на селезней с подсадными утками до 30 дней, создают условия для её возрождения и развития

Фото А. Сицко

На третьей странице обложки:

Весеннее буйство страстей на тетеревином току

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: 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 25.03.2021 г. Подписано к печати 01.04.2021 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 полиграфический комбинат»

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

КОСУЛЯ ПО-ПОСТОЙНСКИ

Мясо порезать на куски и обжарить на растительном масле вместе с луком. Добавить толченный чеснок, лавровый лист, рубленое сало, резаные помидоры, специи по вкусу. Посолить, поперчить, влить красного и белого вина, накрыть крышкой и тушить 2 часа. После чего мясо вынуть, а соус процедить. Положить мясо опять в кастрюлю, залить процеженным соусом, добавить сметану и варить 10 минут. Подавать с широкой лапшой, как лагман.

На 1 кг мяса – 1 столовая ложка растительного масла, 250 г лука, 5 – 6 долек чеснока, 30 г сала свиного, 2 помидора, 2 лавровых листа, 2 бутона гвоздики, стакан белого вина, ложка красного вина, ложка сметаны, перец, специи, соль – по вкусу.

ЛЕГКИЕ КОСУЛИ В СМЕТАНЕ

Вымытые легкие положить в воду, посолить, добавить нарезанные корнеплоды, чеснок, лук, лавровый лист, несколько горошин черного и душистого перца, уксус, вино и варить. Отваренные легкие нарезать тонкими ломтиками. Из жира и муки сделать светлую заправку, залить бульоном от легких, добавить протертые корнеплоды, мелко рубленый укроп, горчицу и все прокипятить. Долить размешанную сметану, положить нарезанные легкие и немного поварить. Сдобрить лимонным соком, подсластить и подавать с галушками или макаронными изделиями. Таким же способом можно приготовить сердце, печень и почки.

На легкие 1 косули – 100 г корнеплодов, луковица, зубок чеснока, 1 лавровый лист, черный перец горошком, душистый перец, 50 г уксуса, 250 г красного вина, 40 г жира, 40 г муки, веточка укропа, чайная ложка горчицы, 250 г сметаны, лимонный сок, сахар, соль – по вкусу.

ЛИВЕР КОСУЛИ НА ПРОТИВЕНЬ ИЛИ СКОВОРОДЕ

Некрупные куски печени, сердца и хорошо промытых почек вместе с небольшим количеством окопачечного жира укладывают на противень или сковороду и солят. Воду заливают сразу с таким расчетом, чтобы она почти вся испарилась за период готовки, который продолжается около 20 минут. За 3 – 5 минут до конца жарения в противень кладут лук, лавровый лист, немного сливочного масла и посыпают перцем. Для ускорения процесса варки и предотвращения разрушения витаминов посуду надо плотно прикрыть крышкой.

МЯСО КОСУЛИ В ВИНЕ

Отбивные котлеты напиговывают, кладут на поджаренные лук и овощи, солят, добавляют лимонную корочку, лавровый лист, коренья и, подливая понемногу воду, тушат до готовности. После этого мясо вынимают. Оставшуюся подливку засыпают мукой, доливают воды, проваривают, процеживают через сито и в конце добавляют немного сахара, лимонный сок и 150 – 200 г белого вина. Отбивные кладут в готовую подливку и проваривают несколько минут.

МЯСО КОСУЛИ ПРИГОТОВЛЕННОЕ КАК ДИЧЬ

Ножку косули или оленя вынимают из маринада, очищают от жира и пленки, напиговывают копченым салом, кладут на противень и поливают горячим маслом (можно побрызгать вином). Ставят на 4 – 6 часов в холодное место. Поджаривают мелко нарезанный лук, добавляют в него порезанный сельдерей, лавровый лист, черный и душистый перец, несколько ягод можжевельника, немного грибов. Сверху кладут подсолненное мясо, добавляют воду и запекают в духовке. Загустевший сок посыпают мукой, доливают воду, процеживают через сито, добавляют лимонный сок, для улучшения вкуса – вино.