

В НОМЕРЕ

Турушев А. Как организовать государственный мониторинг охотничьих ресурсов.....	1
Давыдов А. Охотник, охотпользователь и государство: их роль и место в охотничьем хозяйстве России.....	4
Лапсин Г. Численность и добыча и соболя в XVII – XXI веках на фоне глобальных климатических изменений.....	8
Шубкина А. Одна из причин массовой гибели охотничьей фауны.....	12
Кудактин А. Африканская чума свиней на юге России: природный или всё же антропогенный очаг?.....	16
Коновалов Е. Тайга.....	18
Степаненко В. Собаки отбивные из медвежатины.....	21
Бубнов Ю. Когда один за всех и все за одного.....	22
Поварёнков А. По следу за кунницей.....	24
Вехов Н. Медвежьи охоты и охотники-медвежатники Олонецкой губернии.....	25
Волкова О. Здравствуй, дедушка.....	29
Константинов Ю. «Необъяснимые» промахи.....	31
Вайсман А. Дикое мясо.....	32
Федотов П. Техническое оснащение и техника безопасности на охоте.....	36
Астафьев Н. Ответ на вопрос читателя.....	39
Сысоев В. Наедине с тайгой.....	39
Коровин К. Мой Феб.....	41
Боровой М. Мавра Акимовна.....	42

На первой странице обложки:

Мастерство, хитрость и... изящество!

Фото ©DEPOSITPHOTOS.COM/JILL@GHOSTBEAR.ORG

На второй странице обложки:

Зима пришла на Алтай

Фото С. Часовских

На третьей странице обложки:

И вновь шедевры А. Субботина

Из коллекции автора

На четвёртой странице обложки:

Ястребиная сова. Удачная охота

Фото ©DEPOSITPHOTOS.COM/ONDREJPROSICKY

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 25.11.2021 г. Подписано к печати 29.11.2021 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 ohota.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.

Лосятина, что и как с ней делать

А. ВАЙСМАН, фото автора

Декабрь – пик охот на копытных, а лось – самый народный копытный зверь в России. Дикое мясо – ценный продукт. Всё добытое должно быть использовано. Это в традициях нашей охоты. Основываясь на собственном многолетнем опыте, позволю себе несколько советов:



1. Итак, лось добыт, шкура обнята, брюха удалена, туша разделена на крупные части. Настало время раскидывать тушу по долям. Надо разделять кости. Сплошь и рядом их рубят топором. Совет – забудьте про топор, от него в мясе обилие острых мелких осколков костей, которые так трудно и мучительно удалять перед готовкой и которыми так легко поранить язык или дёсны. Кости надо не рубить, а пилить! Мясо ножом прорезать до кости, если это нога – то по кругу, а саму кость пилить. Для этого лучше всего использовать ножовку по ламинату, которую можно купить в магазине инструментов рублей за 350 – 500. Для того чтобы перепилить бедренную кость взрослого лоса-быка уходит секунд 20 не больше. Конечно, сразу найдутся критики со словами: «Вот ещё выдумал! Да что ты тут с пилой возиться будешь? Давай, я топором, раз и готово!» Не соглашайтесь. Я через это всё прошёл и не раз. В итоге, все, кто ощутил прелесть отсутствия в мясе острого костяного крошева, к топору в разделке уже не возвращались.

2. Вы вернулись с охоты с мясом. Его следует разделить на куски нужного размера и разобрать по типу и способу дальнейшего использования. При этом лучше отделить мясо от костей. Мякоть разложить по пакетам кусками 1 – 2 кг, не забыв, вложить в пакеты бумажки с надписями: «мякоть», «филей», «край», «пашина», «обрезь» и т.п. Иначе в замороженном виде их не различить. И ещё один важный момент: мясо перед заморозкой мыть ни в коем случае нельзя. От прилипшей шерсти и иного мусора очищать только всухую.

3. После разборки остаётся куча разномастных костей с порезами мяса, хрящиками, жилками, костным мозгом. Не спешите их выбрасывать. Для начала следует тщательно промыть их в теплой воде, потом сложить в кастрюлю и залить холодной водой. Дать постоять часа 4. Воду с кровью слить и еще раз промыть кости. Потом сложить в кастрюлю, залить водой и, не добавляя ни соли, ни специй, довести до кипения. Через минуту, когда пена встанет шапкой, слить всё в раковину, а кости, промыв ещё раз, сложить в кастрюлю. Залить водой, чтобы она покрыла их сантиметра на два, положить по паре лукович и морковок, перца горошком, петрушку, другие специи по желанию и варить на малом огне часов 5 – 6, пока мясо не начнёт само отваливаться от костей.



Вынуть мясо и кости из бульона, разобрать их, выбить мозг из костей, отделить все разваренные хрящики и жилы. Кости выбросить, а мясо, мозг, хрящики и жилки мелко изрубить ножом. Разложить на рубленое по площадкам с плотно закрывающимися крышками и залить предварительно процеженным бульоном. Крышки закрыть. Когда бульон остынет, плошки сложить в морозилку. Теперь у вас есть запас заготовок для первых блюд или холодца.