

В НОМЕРЕ

Тургеневский фестиваль «Записки охотника».....	1
Целыхова Е. Охотничье хозяйство как элемент обеспечения продовольственной безопасности России	4
Плотников Н. Где гнездится крыква	9
Гайдар А., Плаксин А., Сидоров М. Анализ добычи массовых видов дичи в Кировской области	12
Степаненко В. Как считать кабаргу	14
Шаманов Д. Гуси-лебеди	16
Проявин В. Упала с ёлки... утка	17
Зайнетдинов Р. Карма	18
Горских Е. Таёжные утки	22
Диль Х. Моё первое ружьё	25
Петру Ивановичу Данилову – 85!	26
Генрих Собанский – хранитель Телецкого озера	27
Мухачёв А. Оружие, охота, творчество – смысл жизни	29
Волгушев Я. Пороховой пыж. Амортизация и обтюрация	31
Кудряшов В. К «Чемпиону России» путь тернистый... ..	32
Астафьев Н. Изменения в законодательстве об охотничьем оружии и об охоте	37
Вайсман А. Нож охотничьей мечты	38
Бычихин Е. Мои учителя	41
Котляров Ю. Когда боги смеются... ..	45

На первой странице обложки:

Октябрь... Глухарь из-под лайки! Классика! Фото А. Дигилевича

На второй и третьей страницах обложки:

И.С.Тургенев – литературный талант и страсть к охоте породили замечательное направление в русской литературе – записки охотника

На четвёртой странице обложки:

Возрождаются конные охоты с борзыми собаками. В добрый путь! Фото из архива редакции

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 26.09.2022 г. Подписано к печати 29.09.2022 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 ohot.a.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

Боровая дичь в сметане

Е. ЦЕЛЫХОВА

Этот рецепт – истинное воплощение принципа «дешево и сердито». Несмотря на довольно длительное время приготовления, он почти не требует от вас усилий и, что самое главное, неусыпного внимания. Его основной секрет в том, что жирная сметана компенсирует некоторую сухость боровой дичи и она получается мягкой и нежной.



На одного подготовленного глухаря или 2-х тетеревов или 3-х рябчиков или 4-х вальдшнепов требуется 330 г сметаны, одна небольшая луковица, 10 – 13 горошин черного перца, по желанию 2 – 3 лавровых листа, 4 – 5 зубчиков чеснока, 2 столовые ложки с горкой сушеного укропа, пригоршня сушеных грибов, 800 г молодого картофеля, одна морковь, масло для жарки, соль по вкусу.

Честно говоря, вальдшнепов по этому рецепту готовить не стоит, только если уж совсем лень возиться с чем-то более сложным. Эти лесные кулики обладают слишком деликатным вкусом и попадают не так часто, чтобы обойтись с ними так «по-простецки». К тому же они достаточно жирны, чтобы готовить их без сметаны, поэтому их можно просто обжарить.

Боровую дичь разделайте. Замочите в холодной воде на 1,5 часа. Воду один раз поменяйте.

Обжарьте на масле со всех сторон до появления румяной корочки. Именно обжарьте, а не прожарьте! Середина должна остаться сырой!

Сложите в ёмкость для тушения, добавьте сметану, грибы, перец, соль, залейте водой, чтобы жидкость полностью покрыла все кусочки. Тушите при слабом пузырьковом кипении 1,5 часа. За это время пару раз перемешайте.

По истечении указанного времени добавьте мелко нарезанные морковь, лук, чеснок и картофель, нарезанный кусочками среднего размера (молодой картофель можно не чистить, а только тщательно потереть щёткой). Всыпьте укроп. Добавьте лавровый лист (если используете). Проверьте, чтобы жидкость покрывала содержимое ёмкости для тушения почти полностью. При необходимости долейте горячую воду. Тушите до готовности картофеля (приблизительно 30 минут в зависимости от сорта).