

В НОМЕРЕ

Данилкин А. Косули-зомби: системная проблема гибели охотничьих животных.....	1
Сицко А. Хотели как лучше... или снова про нормативы добычи копытных.....	4
Кожечкин В., Ананин А., Каспарсон А., Данилов Ф. Рысь в подпольцовом поясе гор Сибири.....	8
Смирнов М. По следам рыси.....	10
Козловский И. Отклик на новую методику, предложенную В. Останиным.....	14
Зенков С. Отзыв на новую методику, предложенную В. Останиным.....	15
Выставка «Охота и рыболовство на Руси».....	16
Сабуров А. Медвежьи истории.....	20
Леметти Е. В лесу.....	22
Шитов А. Урочище Фёдоровка.....	25
Чуклин М. Моя первая настоящая весенняя охота.....	28
Алексею Станиславовичу Субботину – 50!.....	30
Румянцева Е. Полевые «зарисовки» таятника.....	32
О подготовке биологов-охотоведов в Вятском ГАТУ.....	35
Астафьев Н. Правила охоты с собаками должны строго соблюдаться.....	36
Копейко Е. Курковые ружья ТОЗ-63.....	37
Константинов Ю. Московские тарелочки.....	39
Волгушев Я. Порох и дробь – сколько вешать в граммах?.....	40
Даниель В. Семьдесят процентов испанцев положительно относятся к охотникам.....	41
Чернышев В. Борис Леонидыч.....	42
Гусаченко Г. Охота пуше неволи.....	46
Малашко С. Раздумья о несостоявшейся охоте.....	47

На первой странице обложки:

Отец и сын Жегловы. Правильное воспитание Фото Р. Жеглова

На второй странице обложки:

Дары весенней охоты Фото Е. Целыховой

На третьей странице обложки:

Где-то там поют глухари... Фото Е. Леметти

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

Художественный редактор Е.В. Овсянникова

Редактор А.В. Коростелев

Мл. редактор Н.Т. Дервиз

Фотокорреспондент А.Ф. Дигилевич

Главный бухгалтер Н.М. Видулина

Сдано в набор 25.03.2024 г. Подписано к печати 28.03.2024 г.

Формат 84x108 1/16. Бумага офсетная. Печать офсетная.

Усл. печ. л. 5,04. Заказ №

Адрес редакции: 125212 г. Москва, Головинское шоссе, д. 1,

комн. № 304. Тел.: 8 925 177-66-59, 8 (499) 390-19-10

Электронная почта ohot.oohotoz@mail.ru

Сайт: www.ohotoz.com vk.com/ohotoz

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(495)107-02-68

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

ГРУДКИ ТЕТЕРЕВА ПОД СОУСОМ «БЕШАМЕЛЬ»

Е. ЦЕЛЫХОВА

Для приготовления блюда, рассчитанного на две порции, потребуется подготовленная тушка тетерева, половинка лимона, 20 г сливочного масла, соль и перец по вкусу, сливочное или растительное масло для жарки.

Для соуса «бешамель»: 80 г сливочного масла, 50 г муки, одна небольшая луковичка, 600 мл необезжиренного молока, чайная ложка молотого мускатного ореха (по желанию), соль и белый или черный свежемолотый перец по вкусу.

За 12 часов до приготовления замочите тушку тетерева в холодной воде. За это время воду 2 раза поменяйте. Выньте тетерева из воды, обсушите, срежьте филе с грудки, ножки и плечи. Оставшийся каркас можно использовать для варки бульона. Получившуюся мякоть замочите на то время, пока будете готовить соус бешамель, в смеси воды и сока, выжатого из половинки лимона. Раствор должен быть лишь слегка кисловатым.

Для приготовления соуса бешамель подогрейте молоко, но не доводите до кипения, очень мелко нарежьте луковичку, растопите в кастрюле с толстым дном сливочное масло обжарьте в нем лук до полупрозрачности. Не допускайте появления золотистого цвета, потому что темные кусочки будут заметны в белом соусе. Всыпьте муку и слегка обжарьте её при непрерывном помешивании. Как только масса станет однородной, а цвет начнет меняться на светло-золотистый, начитайте понемногу вливать молоко, постоянно перемешивая соус, чтобы не образовалось комочков. Всыпьте в него мускатный орех, соль и перец и продолжайте нагревать, помешивая, пока соус не получит консистенции жидкой сметаны. Накройте крышкой и отставьте в сторону.

Грудки тетерева обсушите бумажным полотенцем, нарежьте на небольшие кусочки и обжарьте до лёгкой корочки. Закройте крышкой, уменьшите нагрев до минимума и потомите 5 минут. Проверьте готовность. Важно не пережарить кусочки, иначе они окажутся жесткими. Если есть сомнения в их готовности, добавьте немного воды и потушите ещё.

Выньте кусочки из сковороды и положите их в соус бешамель. Прогрейте 5 – 7 минут. Если вы хотите получить парадное блюдо, то положите кусочки в мелкие ёмкости для запекания. Подержите их в духовке, заранее разогретой до 200°C, на верхнем ярусе 5 – 7 минут до появления румяной корочки на поверхности соуса.

Фото автора

