

В НОМЕРЕ

Буткалюк В. Волки на Сахалине	1
Степаненко В. О достоверности учётов численности бурого медведя	3
Кононов С. Содержание собак и кошек или «ложный» гуманизм	6
Косульников А. Эти глаза напротив	9
Черепицын А. Огорчительный триплет	10
Васильев Д. Все будет хорошо!	12
Гуринович Ф. Кабаны охоты	14
Тихомиров А. Один на один. С подхода	17
Зайнетдинов Р. Бисмарк	20
Жуков Г. «Слёт сокольников – 2022»	22
Шлёнов А. Собака – это ключ к охоте. Памяти верных друзей	24
Правила охоты: отвечаем на вопросы	25
Белановский А. Маленькие советы охотнику	26
Нашему Главному – 70 лет!	27
Белашапкин Г. «Птицам снятся северные гнёзда...»	28
Шаралдайский В. Разными тропами	32
Дышловой А. Не то!	34
Коровин К. Компас	36
Вехов Н. Шведские художники Тирены: жизнь скандинавских охотников и оленеводов	38
Коновалов Е. Такой прыткий Юра	42
Мухачёв А. Блюда коренных народов Крайнего Севера со специфическим ароматом	43

На первой странице обложки:

Хрустящая ивовая веточка – что может быть лучше декабрьским утром
Фото А. Шляхтинского

На второй странице обложки:

В ожидании начала загона. Будет ли удача? Фото А. Михайлова

На третьей странице обложки:

Иллюстрации к статье Н. Вехова

На четвёртой странице обложки:

В. Козлов – победитель в двух номинациях на Всероссийских соревнованиях охотников с ловчими птицами (2022 г.) Фото предоставлено Г. Жуковым

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 24.11.2022 г. Подписано к печати 28.11.2022 г.

Формат 84х108 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

Ростбиф

Продукты: 700 г оленины (мякоть), 5 клубней картофеля, 4 ст. л. топленого масла, 2 ст. л. растительного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Оленину промыть, нарезать кусками, поперчить, посолить, слегка обжарить на сковороде на топленом масле. Затем сковороду поставить в разогретую духовку и жарить при температуре 200°C до готовности. В процессе жарки мясо необходимо поливать образующимся соком. Продолжительность жарения зависит от того, какой вам надо приготовить ростбиф – «с кровью» или хорошо прожаренный. Готовый ростбиф разрезать на ломтики, уложить на блюдо, полить процеженным соком, образовавшимся при жарении, и остатками разогретого топленого масла. На гарнир можно подать любые овощи – как свежие, так и жареные, тушеные.



Бифштекс «Заполярный»

Продукты: 700 г оленины (мякоть), 100 г шпига, 5 картофелин, 2 головки репчатого лука, 2 помидора, 150 г сметаны, 5 ст. л. растительного масла, 3 веточки петрушки, 3 веточки кинзы, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления. Оленину промыть, разрезать на пластины толщиной 2 см, слегка отбить, поперчить, посолить, слегка обжарить на среднем огне на сковороде с растительным маслом с двух сторон. Лук очистить от шелухи, порезать полукольцами, обжарить на сковороде с растительным маслом. Противень смазать растительным маслом и выложить на него шпиг, порезанный тонкими пластинками, на шпиг выложить пласты мяса, сверху положить лук. Помидоры помыть, нарезать кольцами, распределить на мясе, на помидоры разложить сметану. Противень поставить в разогретую духовку и запекать при температуре 200°C до готовности. Картофель очистить от кожуры, помыть, нарезать соломкой, посолить, пожарить на среднем огне на сковороде с растительным маслом. На стол бифштекс подать с жареным картофелем, сверху посыпать мелко порезанной зеленью.