

# В НОМЕРЕ

Степаненко В. О роли и судьбе российской промысловой охоты.....	1
Гималайский медведь .....	4
Араимлев В. Охота на гималайского медведя – гарантия благополучия вида .....	5
Смирнов М. Отличительные черты поведенческой экологии диких северных оленей .....	8
Зарубин Б., Экономов А., Шевнина М. Охотничье хозяйство и продовольственная безопасность .....	12
Косульников А. Последний лис .....	14
Вехов Н. Охотничья старина Вишерского края .....	16
Амузинский М. Реквием промысловым охотникам Лены .....	22
Волгушев Я. Порох «Сокол». Мнение охотника-практика .....	26
Мухачёв А. Выдающийся биолог по китообразным животным .....	28
Дигилевич А. Вологодское Общество охотников и рыболовов «Заречье» .....	30
Гололобов К. Восточносибирская лайка. Начало .....	34
Астафьев Н. Усиление борьбы с браконьерством .....	36
Об учётах и нормативах допустимого изъятия в 2023 г. ....	37
Гуров В. Ружья, канувшие в Лету.....	38
Ежегодная пресс-конференция Президента Ассоциации «Росохотрыбловсоюз» Т.С. Араимлевой .....	41
Носков В. По волчьим следам .....	42
Гуляев А. Охота пуще неволи. Новое чувство .....	45

## На первой странице обложки:

А для нас, охотников, 2023 год – Год Зайца!

Фото О. Александровой

## На второй странице обложки:

С Новым годом, дорогие читатели!

Фото Ю.Коковина

## На третьей странице обложки:

Фото к статье Н. Вехова «Охотничья старина Вишерского края»

Фото А. Ершова

## 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. Араимлева, 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 26.12.2022 г. Подписано к печати 28.12.2022 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

## Щука фаршированная

Е. ЦЕЛЫХОВА

Фаршированная щука – красивое и вкусное блюдо, которое украсит любой праздничный стол. И хотя в приготовлении оно довольно трудоёмко, результат стоит того.

На одну щуку, имеющую до начала всех манипуляций вес 1,5 кг, потребуются примерно 200 г шампиньонов, 2 столовые ложки с горкой панировочных сухарей, 1 крупное яйцо или два мелких, половина средней луковицы, соль и перец

по вкусу, а также немного растительного масла для жарки, 50 – 70 г сливочного масла, маленький пучок петрушки.

Мне понравился нарядный вариант: подавать щуку с запеченными с брусничкой яблоками. Их сладость и кислинка приятно дополняют вкус рыбы и грибов.

Щуку тщательно вымойте и аккуратно снимите кожу «чулком». Самый простой способ – нужно с помощью острой палочки или большой «хомутовой» иглы протаскать крепкую веревочку насквозь через череп щуки. Подвесить щуку на крючок или сучок, сделать кольцевой надрез за жабрами и снять кожу чулком, аккуратно помогая себе маленьким острым ножом. Во многих рецептах авторы пишут, что у щуки нужно отрезать плавники. Не делайте этого! Если правильно (то есть глубоко) отрезать плавники, то кожа обязательно окажется прорезанной. Проще отрезать их кулинарными ножницами, когда шкура снята. Спустите кожу почти до хвоста. На самом хвосте шкура очень плотно «приделана». Просто отрежьте оставшуюся часть поперек позвоночника и оставьте её при шкуре.

Если вы разделываете щуку на столе, то сперва вытрите её, затем отрежьте рыбе голову и удалите жабры. Надрежьте кожу кольцом за жабрами, подрежьте, потяните к хвосту, переверните рыбу, повторите с другой стороны. После того, как кожа снята, голова и жабры отделены, аккуратно снимаю «мясо» с костей.

Начинка: нарежьте лук кусочками среднего размера и шампиньоны на 4 – 6 частей каждый в зависимости от размера гриба. Обжарьте на половине сливочного масла. Остудите смесь. Пропустите через мясорубку со средней решёткой рыбу и грибы с луком, добавьте сырые яйца, панировочные сухари, мелко нарезанную петрушку, соль и перец по вкусу, тщательно перемешайте. Поместите начинку внутрь щучьей кожи. Сильно не набивайте, а то треснет. Из оставшейся начинки можно сделать котлетки. Заколите кожу зубочистками.

Разогрейте духовку до 180°C. Аккуратно уложите щучье туловище в намазанную растительным маслом ёмкость для запекания, рядом положите голову. Немного посолите и поперчите сверху. На тушку положите кусочки сливочного масла. Запекайте 30 минут.

За это время подготовьте яблоки (столько штук – сколько едоков): аккуратно удалите сердцевину, положите внутрь бруснику и по прошествии указанного времени положите к рыбе. Отправьте всё в духовку ещё на 30 минут. Готово.

