

В НОМЕРЕ

Кожаев А. «... Опыт, сын ошибок трудных...»	1
Аксёнов А. А зачем стрелять ворон?	6
Сухарев А. Медведь	8
Хныкин В. Песня вальдшнепа	11
Коновалов Е. Опять не повезло...	12
Горских Е. Охота на тетеревином току	14
Черепицын А. Однажды в мае...	18
Васильев Ю. Снежные селезни	20
Болендер В. «Гусики летят»	22
Вайсман А. Про инспекторов охотнадзора	23
Кокоулин Н. Так кто они – охотники?	24
Стрюков В. Охотники – герои партизанской войны	26
Тимофеев В. Мой путь в охоту: как всё начиналось	30
Акатов К. Мой путь в охоту	31
Зайнетдинов Р. XII Воскресенская выставка охотничьих собак. Как это было	32
Соколов Ю. «Эстонская» гончая – чья же это порода?	35
Машинян Х. Один день этой весны. Салют вальдшнепам	38
Гуляев А. Помогла выжить охота	40

На первой странице обложки:

Восстановление исторического ареала бобра – несомненная заслуга отечественного охотничьего хозяйства Фото из архива редакции

На второй странице обложки:

Весенний сюжет Фото В. Сухова

На третьей странице обложки:

Томительные ожидания даром не прошли! Фото А. Михайлова

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. Держиз, 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. Держиз

Фотокорреспондент А.Ф. Дигилевич

Сдано в набор 25.04.2022 г. Подписано к печати 28.04.2022 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 ohotha.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

Весной не только дичь

Н. УТКИНА

Рецептов приготовления первых весенних грибов (строчков и сморчков) достаточно много. Расскажу, как готовлю их я. Прежде всего, срезаю основание – там больше всего мусора, тщательно промываю холодной (желательно проточной) водой. Пере-



Сморчок

кладываю в кастрюлю и заливаю небольшим количеством воды так, чтобы она лишь покрыла грибы. Довожу воду до кипения, варю, буквально, 1 – 2 минуты и сливаю воду. На этом этапе грибы можно снова промыть холодной водой, а затем снова залить, довести до кипения и уж тут кипятить минут 20. Откинуть варёные грибы на дуршлаг, дать воде стечь. Когда вода стечёт, нарезаю большие грибы на несколько кусочков, мелкие – оставляю целыми. Некоторое время обжариваю грибы на сухой сковородке – чтобы дополнительно удалить влагу, затем добавляю растительное масло и жарю в течение примерно 15 минут периодически помешивая. Лук обжариваю отдельно, смешиваю с грибами, добавляю соль, перец и другие приправы по вкусу (приправами особенно не увлекаюсь, т.к. у грибов особенный аромат и излишне перебивать его не хочется). Затем добавьте сметану, всё хорошенько перемешайте, прикройте крышкой и готовьте на слабом огне минуты 3, чтобы грибы хорошо пропитались сметаной.



Строчок

Фото П. МАТВЕЕВА

На 1 кг грибов лука репчатого – 2 средних луковицы, сметаны – 200 мл, масло растительное для жарки, соль, перец чёрный (молотый) – по вкусу, зелень свежая – по вкусу.

Если грибов удалось собрать немного, то приготовьте их с картошкой.

Все действия с грибами остаются прежними. Почистенный картофель нарежьте небольшими кубиками. На среднем огне хорошо разогрейте сковороду с растительным маслом. Обжарьте в ней картофель до легкой золотистости, время от времени помешивая, не забудьте посолить. Положите грибы и лук (обжариваю опять-таки, отдельно от картошки и грибов), добавьте сметану, перемешайте, обжаривайте всё вместе 5 – 7 минут. Если нужно досолите и доперчите блюдо, после чего его можно подавать к столу. Если народ к застолью ещё не готов (а блюдо нужно подавать горячим), то можно перед подачей не просто его разогреть, а посыпать тёртым на крупной тёрке сыром и запекать минут 5.

Грибы – 0,5 кг, картофель – 1 кг, лук репчатый – 2 шт., сметаны – 100 мл, сыр тёртый 3 – 4 ст. ложки, масло для жарки, соль, специи – по вкусу.