

В НОМЕРЕ

Степаненко В. Жертвы ЗМУ	1
Общее собрание Ассоциации «Росохотрыболовсоюз»	4
Валерию Владимировичу Ширяеву – 75	5
Лапсин Г. Соболь в России: учёт – экстраполяция – численность	6
Коковин Ю. Чернозобая гагара – удивительная птица озера Большое Токо	8
Юдин Викт. Первый шаг	12
Сабуров А. Медвежьих истории	14
Михайлов В. «Поцелованный» лыской	16
Леметти Е. Ключи от тетеревиного тока	19
Коскин М. Охотхозяйство «Шумовское»	22
Кудактин А. Соборность или традиционная встреча охотоведов Юга России	24
Коршунова И. Русская псовая борзая – моё «МЧС» или проводник из небытия в бытие	27
Константинов Ю. Известные охотники	29
Копейко Е. Внешнекурковые ружья ТОЗ-54	30
Фоменко П. Фото на память	32
Юдин М. Жарким утром	37
Черепицын А. Лёхины «кузлы»	40
Тарасов В. Синантропизация волка	43
Дупляков В. Непридуманные истории из жизни натасчика	44
Климов В. Каракурт – чёрная вдова	46

На первой странице обложки:

Иллюстрация к статье Ю. Коковина «Чернозобая гагара – удивительная птица озера Большое Токо» Фото автора

На второй странице обложки:

В ожидании открытия охоты 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. Целихова

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 25.06.2024 г. Подписано к печати 28.06.2024 г.

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

Усл. печ. л. 5,04. Заказ №

Адрес редакции: 125212 Москва, Головинское шоссе, д. 1, комн. № 304. Тел.: 8 (499) 390-19-10

Электронная почта ohotha.ohothoz@mail.ru

Сайт: www.ohothoz.com vk.com/ohothoz

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

ТАВОЛГА

Е. ЦЕЛЫХОВА

Лето – время сбора и сушки трав. Одна из самых интересных из них – таволга (лабазник, таволга вязолистная). Её цветы, белеющие летом в затённых подболоченных низинках, такие ароматные и сладкие, что чай с ними по вкусу и запаху напоминает чай с мёдом. В свежем виде их можно добавлять в салаты, использовать для украшения сладких блюд, на них настаивают вино. Очень вкусный напиток можно приготовить, положив цветы таволги в банку с холодной водой и поставив её в холодильник на сутки.

Из молодых ещё красноватых листьев, появляющихся весной, можно приготовить своего рода сироп. **На 1 кг листьев потребуется 9 литров воды и 2 – 2,5 кг сахара.** Залейте таволгу водой, доведите до кипения и оставьте остывать под крышкой. Когда отвар дойдёт до той температуры, при которой листья безопасно будет брать руками, удалите их из жидкости, тщательно отжав. В полученную жидкость добавьте сахар, снова доведите до кипения и разлейте по стерилизованным банкам. Храните в холодильнике. Такой «концентрат» можно разводить водой в желаемой пропорции. Особенно хорош этот напиток в жаркие летние дни. Но нужно помнить, что таволга обладает мощным противовоспалительным действием за счёт высокого содержания токсичного метилового эфира салициловой кислоты. В больших количествах его употребление опасно!

Для получения варенья берём литровую банку цветов, кладем их в эмалированную кастрюлю, заливаем литром воды, плюс один стакан воды для впитывания и выкипания. Разрезаем мелко лимон, кладем в кастрюлю с цветами и кипятим 5 – 10 минут, закрываем крышкой и настаиваем до остывания.

После настаивания всё хорошо отжимаем, измеряем, сколько получилось жидкости. Должен выйти приблизительно литр. Затем процеживаем через частое сито. Добавляем килограмм сахара, варим, помешивая и постоянно убирая сверху пену. После того, как закипит, переключаем на самый слабый огонь. Готовим недолго – минут 30 – 40 и раскладываем по банкам.

Фото
автора

