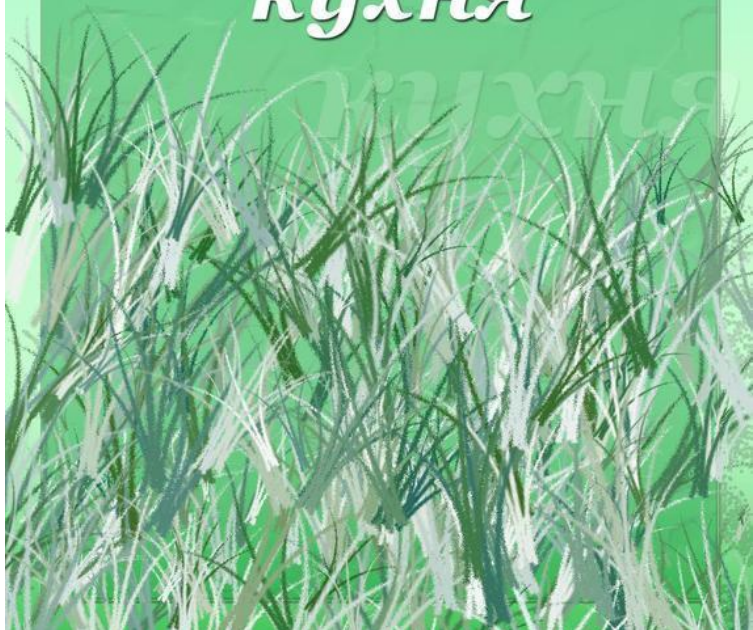


ГОТОВИМ  
на природе.

*Охотничья  
кухня*



**Илья Валерьевич Мельников**  
**ОХОТНИЧЬЯ КУХНЯ**  
Серия «Готовим на природе»

*Текст предоставлен автором*  
[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=3262685](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=3262685)

**Аннотация**

В книге рассказывается о том, какие блюда и как можно приготовить в полевых условиях из охотничьих трофеев, как умело использовать дары природы и что брать с собой, отправляясь на природу на день и более длительное время.

# Содержание

Как сохранить дичь от порчи	4
Как подготовить дичь к кулинарной обработке	6
Специфика кулинарной обработки охотничьих трофеев	9
Конец ознакомительного фрагмента.	11

# Илья Мельников

## Охотничья кухня

### Как сохранить дичь от порчи

Пернатую дичь на охоте надо подвешивать к поясу, в таком положении обдувается ветром, быстрее остывает, обсыхает и, соответственно, не портится. В жаркую погоду непотрошенная пернатая дичь сохраняется не более 8-10ч. Дичь, упакованная в рюкзак или в полиэтиленовый пакет, испортится за несколько часов.

Чтобы подольше сохранить дичь, ее надо сразу же выпотрошить. Мыть и солить дичь изнутри не стоит. Выпотрошенная пернатая дичь летом может сохраняться сутки. Чтобы увеличить срок хранения, в выпотрошенную тушку кладут ветки можжевельника или листья крапивы. Более опытные охотники всегда имеют в рюкзаке луковицу или головку чеснока. Лук или чеснок, очищенные и нарезанные дольками, вводят в пищевод птицы через клюв.

Для этой же цели можно использовать сухую горчицу, засыпая ее внутрь тушки и под перья.

У зайца сразу же отжимают мочу. Делается это так: подняв тушку за передние лапы, с силой проводят ладонью вниз (выжимают) по брюшку.

Непотрошенная тушка зайца в прохладном месте может сохраняться до 3 дней, выпотрошенная и в шкуре – до недели. Если вы не собираетесь сразу же готовить, тушку надо выпотрошить (шкуру снимать не следует) и заморозить.

Более хлопотно сохранять диких копытных животных. Они должны быть без промедления обескровлены и выпотрошены. Если не выпотрошить, к примеру, лося в течение 3 ч после удачного выстрела, то мясо приобретет неприятный запах, еще через некоторое время оно станет совершенно непригодным в пищу.

С другой стороны, не стоит торопиться готовить из только что убитого животного жаркое. Мясо будет жесткое и сухое. Надо дать мясу "созреть". "Созревает" мясо 8-12 ч, тогда оно становится сочным и приобретает аромат. Верный признак готовности мяса к кулинарной обработке – подсохшая корочка, которая, кстати, защищает мясо от порчи. С ней мясо может храниться в прохладном месте 3-4 суток. Если мясо хранили правильно, оно имеет обычный запах, при нажатии пальцем образовавшаяся ямка быстро выравнивается, а при разрезе мясо выделяет сок.

# Как подготовить дичь к кулинарной обработке

Пернатую дичь легче ощипать, если тушку обдать кипятком.

Потом тушку следует натереть мукой, тогда оставшиеся мелкие перья и пух обсохнут и поднимутся дыбом – теперь ее можно опалить. (Иногда вместо опаливания счищают перья и пух, натирая тушку куском свиного сала, завернутым в холщовую ткань.)

Мясо некоторых птиц (нырковых уток и лысух) издает неприятный запах. Их обрабатывают иначе: снимают кожу вместе с перьями, а затем счищают с тушки подкожный жир, который как раз и хранит неприятный запах.

Как обычно, при потрошении стараются не раздавить желчный пузырь, вместе с внутренностями удаляют и легкие. Сердце, печень и желудок употребляют в пищу только у свежей дичи.

Охотничья добыча бывает разной. Мелкую дичь – бекасов, дупелей, вальдшнепов, перепелов – готовят целой тушкой. Дичь покрупнее – чирков, диких голубей и куропаток – можно готовить как целой, так и разрезанной на части. Крупную дичь – глухарей, гусей, крякв, тетеревов – также можно готовить целиком или разрезав на куски, определяющим

в этом отношении является блюдо, которым решили полакомиться. Если дичь начиняют, резать ее, конечно, не надо. Начинка может быть самой разнообразной – яблоки, сливы, свежая или моченая брусника, клюква или другие ягоды. Начиняют тушки свежей или квашеной капустой, маринованными грибами, гречневой кашей с яйцом и луком, орехами. Внутрь начиняемой тушки рекомендуется положить несколько кусочков свиного сала или сливочное масло – тогда мясо будет сочнее. Гурманы, любящие специфический привкус дичи, внутрь тушки кладут ягоды можжевельника и несколько кусочков сахара. Теперь остается зашить тушки или скрепить оструганными палочками, если под рукой не окажется иголки с ниткой.

Подготовку зайца к кулинарной обработке начинают со снятия шкурки.

Для этого тушку зайца подвешивают за заднюю ногу на крюк. Делают надрез по внутренней стороне задних ног. Потом осторожно, чтобы не повредить, "чулком" стягивают шкурку вниз, подрезая ножом соединения мездры с тушкой. Сняв шкурку, тушку потрошат. Затем отрезают голову. Если собираются использовать кровь, ее собирают в отдельную миску. (Кровь, печень и сердце зайца годится для приготовления блюд.)

Когда кровь стечет, вынимают легкие, сердце и печень, удаляют пищевод и трахею.

Относительно мяса диких копытных животных. Напом-

ним, что оно должно обязательно пройти ветеринарный контроль. Что касается разделки туш, она практически не отличается от разделки туш домашних животных – коров, свиней и овец.

Самое нежное мясо – вырезка. Это две длинные мышцы вдоль позвоночника. Вырезку используют чаще всего в жареном виде. Для жаренья годятся также верхние участки спинной и поясничной части. Тушат и готовят фарш из мяса передних и задних ног. В вареном виде хороша грудинка, а также менее мясистые части ног.

Печень, сердце, почки, легкие, мозги и язык диких копытных перед кулинарной обработкой необходимо очень внимательно осмотреть и при появлении сомнений относительно их качества лучше воздержаться от употребления в пищу.

# Специфика кулинарной обработки охотничьих трофеев

Мясо дичи отличается высокой плотностью, что вызывает необходимость его размягчения. Обычно добиваются этого маринованием.

Маринад – это раствор столового или виноградного уксуса. На 1 л воды берут 1-2 стакана 3%-ного столового уксуса. В смесь добавляют сахар, соль, а также ароматические приправы – морковь, петрушку, репчатый лук, чеснок и специи. Вместо уксуса для маринования мяса дичи можно использовать сухое вино, огуречный рассол, сок квашеной капусты, молочную сыворотку. Мясо заливают маринадом полностью.

Пернатую дичь маринуют до суток, зайца – до 2 суток, а мясо диких копытных животных – до 5 суток. Более крепкий (с высоким содержанием уксуса) маринад используют для подготовки мяса старых диких копытных животных, время маринования его также увеличивается. Мясо дичи, хранившееся в замороженном виде, также стоит выдерживать в более крепком растворе.

Пренебрегать маринованием не следует, поскольку помимо размягчения маринад придает мясу аромат, устраняет нежелательный запах. В крепком маринаде с добавлением пряных специй надо выдержать мясо кабанов-секачей, уби-

тых а период гона, так как их мясо в это время отдает неприятным запахом. Кроме упоминавшихся нырковых уток и лысух, мясо которых имеет специфический запах, желательно мариновать и другую водоплавающую дичь.

Дичь куриных пород маринуют с минимумом специй (вместо уксуса лучше использовать сухое вино). Вообще не маринуют мясо рябчиков, бекасов, дупелей, вальдшнепов.

Применять специи надо осторожно, т.е. так, чтобы сохранить присущий мясу дичи специфический вкус и аромат.

Предлагаем несколько рецептов для маринования дичи.

На 2 л воды берем 2 чайные ложки соли, 1-2 лавровых листа, 2-3 гвоздики, половинку толченого мускатного ореха, 2-3 корешка петрушки и кипятим смесь 3-5 мин. Потом добавляем 2-3 нарезанные кольцами луковицы, 2-3 нарезанные моркови, 5-6 долек чеснока, вливаем полстакана столового уксуса, даем еще немного покипеть, слегка охлаждаем маринад и заливаем им мясо.

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.