

ОЧЕНЬ ВКУСНО!

50

*самых  
лучших  
рецептов*

ГОТОВИМ НА  
МАНГАЛЕ  
И КОСТРЕ

Автор-составитель Любовь Смирнова

Охраняется законом об авторском праве. Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

Г 74 Готовим на мангале и костре / авт.-сост. Любовь Смирнова.— Минск: Харвест, 2007.— 64 с.— (50 лучших рецептов).

ISBN 978-985-16-0190-1.

Книга содержит множество разнообразных популярных рецептов для тех, кто любит проводить время на свежем воздухе и готовить на мангале. Особенность приводимых блюд в том, что технология их приготовления достаточно проста и приспособлена для готовки в полевых условиях.

УДК 641.5  
ББК 36.996

Подписано в печать с готовых диапозитивов заказчика 28.12.06.  
Формат 84x108<sup>1/32</sup>. Бумага газетная. Печать высокая с ФПФ.  
Усл. печ. л. 3,36. Тираж 5000 экз. Заказ 3881.

ISBN 978-985-16-0190-1

© Подготовка и оформление.  
ООО «Харвест», 2006

## ВВЕДЕНИЕ

Кто может оспорить тот факт, что пища, приготовленная на свежем воздухе, гораздо вкуснее? И кто из тех, кто постоянно живет в крупных городах, откажется от чуть пахнущего дымком супа, легкой пышной каши, которая может свариться только на костре, аппетитного шашлыка, крепкого ароматного горячего чая? Ведь общеизвестно, что чистый воздух улучшает аппетит и способствует лучшему усвоению пищи.

Мы решили преодолеть существующее убеждение, что на костре или мангале можно сварить только простейший суп или кашу. Поэтому читателям предлагаются блюда от простейших до довольно сложных. Во втором случае некоторые продукты необходимо заранее подготовить дома.

Мы надеемся, что предлагаемые рецепты понравятся нашим читателям и помогут более разнообразить питание вне города. А если к нашим советам добавить немного фантазии, вы еще больше порадуете близких и друзей своей изобретательностью.

## ВАРКА

Варкой называется нагревание пищевых продуктов в жидкости (воде, бульоне, молоке) или в насыщенных водяных парах при температуре 100 °С и более. Существует несколько способов варки: варка в жидкости, тушение и варка на пару.

Варка в жидкости. Наиболее простым способом приготовления пищи является варка продуктов в жидкости. Очищенные и соответствующим образом подготовленные продукты кладут в воду, бульон или молоко так, чтобы они были покрыты жидкостью. Их варят в открытой или закрытой посуде. В походных условиях удобнее всего использовать котелок. Нагревать воду для различных целей можно также в чайнике.

При варке следует соблюдать следующие правила:

1. Для получения более питательных и сочных блюд необходимо класть продукты в кипящую воду

и быстро доводить до кипения. Белки на поверхности мяса быстро свертываются, окружая его непроницаемой пленкой и тем самым задерживая внутри него соки, белки, экстрактивные вещества; зернышки крахмала в продуктах растительного происхождения быстро набухают, делают поверхность продуктов упругой, мешают проникновению воды внутрь и не дают продуктам слишком развариться.

Рыба, сушеные фрукты и некоторые другие продукты от внезапного действия высокой температуры распадаются; поэтому для варки их кладут в холодную жидкость.

2. До закипания продукты следует доводить быстро, на сильном огне, затем варить на медленном, так как при быстрой варке теряется больше питательных веществ, испаряются ароматные вещества и, кроме того, разрушается поверхность продуктов. Так как в полевых условиях регулировать интенсивность горения дров в костре невозможно, а огонь как правило сильный, вместо маневрирования огнем следует передвигать котелок дальше или ближе к пламени.

3. При варке рыбы, яблок рекомендуется добавить немного лимонной, винной или уксусной кислоты, так как она предохраняет от разваривания.

4. Для приготовления питательных и наваристых бульонов (для супов) продукты кладут в холодную воду и медленно нагревают. Тогда белки свертываются постепенно и больше питательных и вкусовых веществ переходит в жидкость. Однако варящиеся продукты становятся при этом сухими и безвкусными.

Чтобы блюда были более ароматными и вкусными, их варят с различными пряностями (лавровым листом, перцем, солью) и ароматическими кореньями (морковью, петрушкой, луком и пр.). Большое значение имеет соль: она извлекает из продуктов соки. Поэтому для того чтобы получить более питательные блюда, продукты необходимо варить в несоленой воде, а солить в конце варки, когда продукты становятся мягкими. Чтобы получить питательный бульон из мяса, напротив, соль следует класть перед началом варки. Исключение со-

ставляют те продукты, которые быстро развариваются (рыба, овощи): их солят в начале варки.

Продолжительность варки неодинакова: она зависит от вида продуктов и величины кусков. Например, мясо надо варить 1—2,5 часа, овощи — значительно меньше.

Особым видом варки является варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку, в закрытой посуде (так называемое припускание). Таким способом варят рыбу, морковь и некоторые другие продукты.

Тушение. Это варка продуктов в небольшом количестве жидкости (бульоне, воде или соусе) с различными пряностями и кореньями. Перед тушением продукты обжаривают на противне в небольшом количестве жира, затем кладут в котелок с небольшим количеством воды, бульона или соуса, кореньями, закрывают крышкой и тушат до готовности. Для поддержания равномерной температуры во время тушения не следует часто снимать с котелка крышку. Чтобы пища не пригорела, посуду время от времени встряхивают, — тогда на крышке не собираются капли воды.

Можно тушить и необжаренные продукты, но в этом случае необходимо прибавить немного жира. Так тушат капусту, шпинат и некоторые другие овощи.

Варка на пару. При паровой варке продукты не соприкасаются с кипящей водой. Для варки употребляется специальная посуда, составленная из двух частей, накладываемых одна на другую. В нижней части посуды должна быть налита и кипеть вода, а на нее ставят вторую посуду с решетчатым дном так, чтобы продукты не соприкасались с водой. Водяные пары из нижней части проникают через отверстия в верхнюю часть посуды с продуктами и благодаря постоянной циркуляции нагревают и размягчают их. По этому способу продукты варятся дольше, но они вкуснее, питательнее, менее водянисты и не развариваются. При готовке под открытым небом этот способ используется не так часто, так как он требует присутствия специальной посуды.

## ЖАРЕНЬЕ

При жареньи продукты нагревают на сильном жару без воды на масле или других жирах. От сильного жара вода испаряется, и на поверхности продукта образуется румяная корочка. Она препятствует выделению питательных соков и придает жареным продуктам приятный вкус и запах.

При жареньи следует соблюдать следующие правила:

1. Брать только свежие продукты. Их необходимо соответствующим образом приготовить, например, зачистить мясо от сухожилий, замочить в разбавленном уксусе, чтобы ткани набухли.

2. Продукты надо быстро обжарить, чтобы образовалась корочка, которая предохраняет от выделения питательных соков, поэтому следует брать осушенные продукты и жарить их только на сильно нагретом противне, закрытом листом жести и т. п., и в хорошо разогретых жирах.

3. Во время жаренья продукты не следует без нужды трогать, переворачивать, прокалывать, так как при этом изменяется температура, выделяется сок и разрушаются ткани.

При жареньи наивысшая температура жиров должна быть на 5—10 °С ниже, чем температура, при которой они сгорают. Разные виды жиров при одинаковых прочих условиях превращаются в газ (сгорают) при различной температуре (растительное масло — при 170 °С, сливочное масло — при 208 °С, комбиджир — при 210 °С, сало — при 221 °С).

Продолжительность жаренья различна. Она зависит от вида продуктов, величины кусков и от температуры. Чаще всего применяются следующие виды жаренья:

- 1) жаренье на противне на небольшом количестве жира;
- 2) жаренье на противне, закрытом листом жести;
- 3) жаренье на противне в большом количестве жира, или варка в жире;
- 4) жаренье на огне или на углях.

Жаренье на небольшом количестве жира на противне. Продукты жарят на открытых противнях с небольшим количеством хорошо разогретого жира. Жиры плохо проводят тепло, они тонким слоем отделяют продукт от дна посуды и предохраняют его от пригорания. Этим способом жарят небольшие куски жаркого толщиной до 2 сантиметров или мелко нарезанные продукты, например рыбу, картофель и прочие, жаренье которых продолжается 10—15 минут или даже меньше. Качество жареных блюд зависит от температуры жира. Они имеют красивый вид, если жир хорошо разогрет. Если жир недостаточно разогрет, то много жира впитывается внутрь и воздух из продуктов выходит раньше, чем успевает поджариться их поверхность; в этом случае еда получается сплюснутая, невкусная. При жареньи продукты не следует без необходимости переворачивать: это делают после того, как хорошо поджарится одна сторона. Чтобы жаркое было более сочным и его поверхность скорее обжарилась, мелкие куски рыбы или биточки и прочее перед жареньем следует обвалить в муке или смазать яйцом и обвалить в сухарях. В некоторых случаях противень накрывают жестью и т. п. для дожаривания продуктов. Особым видом жаренья является кратковременное обжаривание (пассеровка) мелко нарезанного сала, лука, грибов и некоторых других продуктов.

Почти все продукты солят перед или во время жаренья, только картофель солят под конец жаренья.

Жаренье на противне, закрытом листом жести. Таким образом жарят различные продукты как большими кусками (филе, птица, запеканки), так и мелкими (яблоки, фаршированные овощи и др.). Продукты можно жарить с жиром или без него. Например, гуся, утку, окорок жарят без жира, так как они сами по себе достаточно жирны; овощи жарят со сливочным маслом; тощее мясо шпигуют салом. Противень в начале жаренья должен быть сильно нагретым, однако жарить необходимо на потухающих углях так, чтобы, когда поверхность продукта уже обжарилась, жар уменьшился и все слои жарились одинаково, не пригорали поверх-

ность и выделяющийся сок. В этом случае каждые 10—15 минут жаркое поливают соком, выделяющимся во время жаренья. Если сока недостаточно, то во избежание пригорания подливают горячей воды.

Чтобы узнать, готово ли жаркое, его нужно проткнуть вилкой. Если вилка свободно входит в мясо и выделяется светлый сок, то жаркое готово, а если сок розовый, с кровью, то необходимо продолжать жарить.

Часто перед таким жареньем продукты обжаривают на незакрытом противне с небольшим количеством жира, так как тогда их поверхность быстрее запекается и само жаркое бывает более сочным. Обжаренные продукты кладут на противень, закрывают его и дожаривают.

Мясо солят перед жареньем; его натирают со всех сторон солью и оставляют в таком виде на 0,5—1 час, чтобы оно хорошо просолилось.

Жаренье таким способом мучных, овощных и крупяных блюд называется запеканием.

**Жаренье в большом количестве жира или варка в жиру.** Некоторые продукты жарят, погружая их в жир, нагретый до 150—180 °С. Вес жира должен в четыре раза превышать вес погружаемых в него продуктов, так как при меньшем количестве жир охлаждается и продукты в нем не жарятся.

Прежде всего на противне следует растопить такое количество жира, чтобы он потом не переливался через край. Жир нагревают до появления сизого дымка, затем опускают в него подготовленные продукты и жарят их в течение 1—5 минут. Потом продукты вынимают и кладут таким образом, чтобы стек жир. Затем жир снова нагревают, и в него кладется следующая партия. После 3—4 раз жир необходимо процедить, так как он темнеет и становится горьким (жир портится от попавших в него сгоревших частиц продуктов). Процеженный жир можно снова употреблять для жаренья.

В большом количестве жира жарят только мелкие или измельченные продукты: рыбу, изделия из рубленого мяса и т. д.

Продукты, нуждающиеся в продолжительном жареньи, в жиру жарятся плохо и их поверхность пригорает. Лучше прожариваются и более вкусными бывают блюда, содержащие крахмал, например, картофель. Для продуктов, не содержащих крахмала, часто создают искусственную корочку из яиц и сухарей или теста, которая предохраняет изделие от излишнего испарения сока.

Продукты, зажаренные в большом количестве жира, бывают сочными и рассыпчатыми. В некоторых случаях продукты можно жарить не целиком в жиру, а погруженными в него наполовину или на 1/3.

Для жаренья в жиру лучше всего использовать свиное сало или следующие смеси: свиное сало с растительным жиром, свиное сало с бараньим жиром. Можно также жарить и на одном хорошем растительном масле (например, подсолнечном).

**Жаренье на огне или на углях.** Продукты жарят на горячих древесных углях при температуре 180—200 °С. Подготовленные большие куски мяса нанизывают на металлические вертела и жарят над углями. Мясо, нарезанное более мелкими кусками, жарят на металлической решетке. Решетку сначала хорошо нагревают, затем очищают, смазывают жиром и кладут на нее приготовленные для жаренья продукты. Жар регулируют путем изменения расстояния между углями и продуктом.

Для жаренья употребляется уголь бука, дуба, березы.

## РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ НА КОСТРЕ

### РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ГЛИНЕ

Развести костер. Рыбу выпотрошить, чешую оставить. Натереть рыбу изнутри солью, положить внутрь лук, перец горошком, лавровый лист. Обмазать тушку глиной слоем 3—4 см и на 25—30 минут завалить горячими углями, сверху развести огонь. Готовую рыбу чистить не придется, так как чешуя отваливается вместе с глиной. Некоторые рыбаки предварительно заворачи-

вают рыбу в листья капусты, лопуха, крапивы, дикой смородины. В этом случае время приготовления блюда увеличивается до 40—50 минут.

### **РЫБА, ЖАРЕННАЯ В ГЛИНЕ**

Подготовленную рыбу натереть солью внутри и снаружи, обмазать маслом, завернуть в листья клена, а потом в чистую тряпку, пропитанную растительным маслом, завязать шпагатом, обмазать глиной и положить в горячую золу. Время от времени осторожно переворачивать. Готовность рыбы можно определить по растрескиванию глины.

### **РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ЗОЛЕ**

Развести костер. Рыбу не потрошить, а натереть солью против чешуи. Угли засыпать золой, на золу положить рыбу, покрыть ее золой и засыпать углями. Рыба будет готова через 25—30 минут.

### **РЫБА, ВЫПЕЧЕННАЯ В БУМАГЕ**

Развести на песке костер. Выпотрошить рыбу, чешую не снимать, натереть изнутри солью, положить специи. После того, как огонь хорошо раскалит песок, зарыть в него рыбу, обернутую в несколько слоев мокрой бумаги, сверху развести огонь. Блюдо будет готово через 40—50 минут. Таким же способом можно приготовить рыбу и в горячих углях костра.

### **РЫБА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ В ФОЛЬГЕ**

Выпотрошить рыбу, снять с нее чешую, отрезать голову и хвост, промыть, натереть изнутри солью и перцем. Добавить масла, положить на сложенный вдвое лист алюминиевой фольги и завернуть. Фольгу с рыбой устроить на раскаленных углях костра, через 5—6 минут перевернуть, а еще через такое же время рыба будет готова.

### **РЫБА, ПЕЧЕННАЯ В ПЕСКЕ (ЗЕМЛЕ)**

На холмике песка развести костер. Рыбу очистить, выпотрошить, промыть и присолить. Внутри ее поло-

жить немного лука, перца, лаврового листа, завернуть в чистую бумагу (лучше всего в чистую белую тряпицу, пропитанную маслом) и зарыть в песок. Опять развести костер. Через 20—30 минут рыба поджарится. Рыбу можно зарывать в песок, и не нагревая его предварительно. В этом случае рыба будет готовиться немного дольше.

### **РЫБА, ПЕЧЕННАЯ НА КАМНЕ**

Необходимо подобрать ровную каменную плиту. Затем хорошо раскалить ее на углях костра и положить на нее подготовленную (потрошеную, посоленную, со специями в брюшной полости) рыбу. Примерно через 15 минут тушку необходимо перевернуть. Еще через 15 минут рыба будет готова.

### **РЫБА НА ВЕРТЕЛЕ**

Рыбу выпотрошить, чешую не снимать, разрезать вдоль и затем поперек на порции, посолить и нанизать на шампур или прут вперемежку с луком, кусочками сала. Концы шампура положить над углями на подставки. Расстояние до углей установить не менее 5 см. Жарить рыбу 8—10 минут, время от времени поворачивать тушку.

## **БЛЮДА ИЗ РЫБЫ**

### **РЫБА ЖАРЕНАЯ**

Очищают рыбу от чешуи, жабр и внутренностей, (лучше удалить и голову), натирают солью снаружи и изнутри, перчат. Разводят костер, хорошо разогревают противень, льют на него подсолнечное масло, чтобы оно разошлось по всему дну, и кладут большую рыбу, порезанную на куски, мелкую — целиком. Обжаривают тушки до образования красно-золотистой корочки, уменьшают огонь или дожаривают на углях. Перед тем как положить рыбу на противень ее обычно обваливают в муке или панировочных сухарях. Можно также солить не рыбу, а масло или муку, в которых она жарит-

ся. А если на боках рыбы острым ножом сделать глубокие надрезы шириной около сантиметра, то мелкие косточки, изрубленные на части, не будут досаждают во время еды. К жареной и приготовленной другими способами рыбе хорошим гарниром будет отваренный картофель, свежие овощи и зелень.

### **РЫБА, ЖАРЕНАЯ С ЯЙЦАМИ**

Очищают рыбу от чешуи, жабр, внутренностей и головы, промывают, солят. Разводят костер, нагревают противень, льют масло и кладут куски рыбы. Незадолго до готовности на рыбу выливают яйца и досаливают.

### **РЫБА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ СО ЩАВЕЛЕМ**

Очищают рыбу от чешуи, потрошат, промывают, режут на куски, солят, перчат, обваливают в муке и вместе с луком обжаривают до румяной корочки. Щавель перебирают, моют, мелко режут и кладут в котелок, заливают стаканом воды или рыбным бульоном и кипятят под крышкой 5 минут. Полученным бульоном (вместе со щавелем) заливают поджаренную рыбу и варят под крышкой до готовности.

### **ТУШЕНАЯ МЕЛОЧЬ**

Небольших рыбешек (уклеек, ершей и др.) потрошат, удаляют головы, чешую оставляют. У ершей срезают колючие плавники, промывают и укладывают в один ряд на дно котелка. Присаливают, добавляют нарезанный кружочками лук, перец горошком, лавровый лист и слегка поливают подсолнечным маслом. Так слой за слоем наполняют котелок, добавляют уксус, плотно прикрывают крышкой и ставят на слабый огонь. Часа через три пробуют: если чешуя и кости не растворились — варят еще 1,5—2 часа.

Можно к луку добавлять тонко нарезанные свеклу, морковь.

### **РЫБАВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ**

Налить в котелок воду, хорошо посолить, повесить над огнем и довести до кипения. Очищенную рыбу про-

мыть, нанизать через жабры и рот по несколько штук на тонкую веревку и погрузить на 10 секунд в кипящую воду.

Перевязав рыбу в нескольких местах тонким шпагатом, повесить ее на подготовленную перекладину с той стороны костра, куда ветром несет горячий дым, и держать до тех пор, пока рыба не станет золотистой и мягкой. Этот процесс длится не более 30 минут.

### **МЕЛКАЯ РЫБА, ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ**

Уложить в котелке слоями лук, тонко нарезанные свеклу и морковь, вычищенную и хорошо промытую рыбу, лавровый лист, соль и перец, затем опять лук. Залить все (из расчета на 1 кг рыбы) 1 стаканом воды и 0,5 стакана подсолнечного масла, посолить и тушить 3 часа в закрытом котелке.

### **КАРАСЬ ОТВАРНОЙ**

Приготовленную рыбу посолить и выдержать на холоде в течение 30 минут. Растереть со сливочным маслом пассерованную муку, разбавить горячей водой (0,5 стакана) и сливками. Довести жидкость до кипения, положить в нее рыбу и луковицу. Заправить блюдо солью, молотым перцем. Отварить до готовности, закрыв котелок крышкой. Из готового отвара нужно удалить луковицу. На гарнир подать отварной картофель.

Мелких карасей отваривают целиком, крупных разрезают пополам.

### **КАРАСЬ ОТВАРНОЙ В СМЕТАННОМ СОУСЕ**

Подготовить рыбу, посолить, выложить на противень, залить горячей водой (с таким расчетом, чтобы рыба была прикрыта только на  $\frac{1}{3}$ ). Добавить соль, лавровый лист, тмин, нарезанную на 4 части луковицу и пучок зелени петрушки и укропа, варить до готовности. В сметану добавить несколько ложек отвара рыбы, молотые сухари, соль, поставить на огонь и, помешивая, варить до тех пор, пока соус не загустеет. Выложить рыбу в миску, залить соусом, украсить веточками зеле-

ни. Вокруг разместить отварной картофель. Отдельно подать свежие огурцы и помидоры.

Крупных карасей разрезают пополам, мелких отваривают целиком. Соус можно дополнительно заправить молотым мускатным орехом по вкусу.

500—600 г рыбы, 2 лавровых листа. 1 луковица, тмин (на кончике ножа), 150 г сметаны. 1,5 ст. л. молотых сухарей, соль и зелень по вкусу.

### **РЫБА, ОТВАРЕННАЯ В ПЕРГАМЕНТЕ**

Филе леща или трески нарезать на куски, на 5 минут залить соленой водой (на стакан холодной воды — 1 столовую ложку соли), затем вынуть и дать воде стечь. На пергаментную бумагу, смазанную маслом, положить рыбное филе. Поверх рыбы положить масло, смешанное с перцем, натертые морковь и лук, сбрызнуть лимонным соком или разведенной кислотой и посыпать мелко нарезанной зеленью. После этого сложить края бумаги в виде пакета, перевязать шпагатом, опустить в котел, на  $\frac{2}{3}$  заполненный кипящей водой, и варить 15 минут на слабом огне. Готовую рыбу вынуть из пакета и уложить в миску вместе с соусом.

500 г рыбы, 7 морковь, 1 луковица, 1 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. масла, соль.

### **РЫБА ЖАРЕНАЯ**

Филе или полуфабрикат рыбы посолить, посыпать перцем, обвалить в муке и обжарить в масле. Готовую рыбу полить маслом и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом. На гарнир можно подать жареный картофель, салат из квашеной капусты, огурцы (свежие, соленые), помидоры.

500 г филе, 5 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. пшеничной муки, соль, перец.

### **РЫБА В СУХАРИХ**

Подготовленное филе рыбы или полуфабрикат промыть, обсушить на салфетке, посолить, посыпать перцем, обвалить сначала в муке, а затем, смочив яйцом, разведенным молоком (1/4 стакана молока на 1 яйцо),

обваливать в сухарях. Рыбу обжарить в масле и подать с ломтиками лимона, украсить ветками зелени петрушки. Гарнир — салат, моченые яблоки, картофельное пюре (из картофельных хлопьев).

500 г филе, 0,25 стакана молока, 1 лимон. 0,5 стакана панировочных сухарей, 1 яйцо, 2 ст. л. муки и 0,5 стакана жира, соль.

### **ЩУКА В СОУСЕ ИЗ ХРЕНА**

Приготовить отвар из овощей, лука, приправ. Процедить его через марлю и остудить. Один стакан отвара взять для приготовления соуса.

Рыбу разделать, нарезать на куски и положить в большой неглубокий котелок. Залить холодным отваром и варить примерно 30 минут. Посолить по вкусу.

Соус: приготовить светлую заправку из сливочного масла и муки. Разбавить ее стаканом отвара, прибавить натертый хрен, соль по вкусу, сметану, немного сахара и лимонный сок. Помешивая, довести соус до кипения. Куски щуки уложить в миску так, чтобы получилась целая рыба, и залить небольшим количеством соуса. Гарнир — отварной картофель.

1,5—2 кг щуки, 2 луковицы, 1 морковка, по 1 корню сельдерея и петрушки, 3 горошины черного перца, 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. сливочного масла, 1,5 ст. л. муки, 2 ст. л. тертого хрена, 1 стакан сметаны, 0,5 лимона, соль.

### **ЛЕЩ ПО-РУССКИ**

Лещ очистить, промыть, нарезать на куски, посолить, залить кипящим винным уксусом и подержать в посуде под крышкой. Затем вынуть рыбу.

Отдельно сварить бульон из корней петрушки, репчатого лука, порея или зеленого лука. Положить в него лавровый лист, перец и варить 15—20 минут. Бульон процедить и залить им рыбу. Варить на сильном огне в открытой посуде 20—30 минут.

Подать в миске, положить ломтики лимона, тертый хрен, смешанный с протертыми яблоками, добавив по вкусу уксус, сахар, подлив немного бульона, в котором варились рыба.



1—1,5 кг леща, 0,5 л винного уксуса. 1 корень петрушки. 1 луковица. 2—3 лавровых листа. 10—15 горошин черного перца, 1 лимон. 3 ст. л. хрена. 3 яблока. 1 ч. л. сахара, соль по вкусу.

### **КАРП В МОЛОЧНОМ СОУСЕ**

Согреть молоко в котелке, нарезать репчатый лук, морковь, положить приправы и дать закипеть.

Рыбу почистить и порезать на куски. Опустить в кипящее молоко и варить 15—20 минут, не давая жидкости выкипеть. Готовую рыбу положить в миску, залить соусом и дать остыть.

800 г карпа, 2—3 стакана молока. 1 луковица, 1 лавровый лист. 3—4 горошины перца, 1 морковка, соль по вкусу.

### **РЫБА В БЕЛОМ СОУСЕ**

(ДИЕТИЧЕСКАЯ)

Подготовить рыбу (окунь, треска, судак, сайда, хек и др.) — удалить кости, снять кожу и разделать на филе.

В широкий котелок, смазанный сливочным маслом, положить филе, сбрызнуть лимонным соком или раствором лимонной кислоты, посолить, залить водой или бульоном, сваренным из головы, кожи и костей рыбы. Закрывать котелок крышкой и варить 20 минут. Когда рыба будет готова, бульон слить и приготовить из него белый соус. В горячий соус можно влить и быстро размешать яичный желток, предварительно разведенный молоком.

Полить рыбу белым соусом и подать с отварным картофелем.

Приготовить белый соус: немного бульона, предназначенного для соуса, охладить до 50 градусов, всыпать в него просеянную пшеничную муку и размешать так, чтобы не было комков. Остальной бульон довести до кипения, влить в него разведенную муку, размешать и варить 15 минут. Добавить соль, после чего соус прокипятить. В горячий соус положить небольшими кусочками сливочное масло, влить лимонный сок и перемешать. Хранить соус в закрытой посуде.

600—800 г филе рыбы. 50 г сливочного масла. 1 лимон. Для соуса: 600—800 г бульона. 1,5—2 ст. л. муки. 30 г масла. 250 г молока, 3 яйца, соль по вкусу.

### **РЫБА ОТВАРНАЯ ПОД ЯИЧНО-МАСЛЯНЫМ СОУСОМ**

Подготовленную рыбу (хек, окунь, треску, судак, скумбрию) нарезать порционными кусками, добавить коренья, соль, специи и варить 20—30 минут.

Отварную рыбу залить соусом из сваренных вкрутую и мелко нарубленных яиц, смешанных с растопленным сливочным маслом.

600—800 г рыбы. 1 луковица, 1 морковка, по 1 корню петрушки и сельдерея, 5—6 горошин черного перца. соль.

Для соуса: 150 г сливочного масла. 5 яиц, соль.

### **СОМ (ЩУКА) ПАРОВОЙ**

Разделать рыбу на филе без кожи и костей, сложить в смазанную жиром посуду стороной, где была кожа. Подлить бульон или воду (1,3 стакана на 1 кг рыбы), добавить корни петрушки, сельдерея, лук, лавровый лист, перец, соль и припустить под крышкой 15—20 минут. Подать с отварным картофелем, белыми грибами, томатным соусом. Так же готовят щуку.

600 г рыбы, 300—400 г соуса. 1 луковица, по 1 корню сельдерея и петрушки. 1 лавровый лист, 3—4 горошины перца, соль.

### **КАРП (ЛИНЬ, ЩУКА) ТУШЕНЫЙ**

Карп очистить от чешуи, удалить внутренности, отрезать голову, плавники и хвост, промыть, нарезать на куски и положить на противень, добавить пассерованный репчатый лук, томат-пюре, лавровый лист, перец, соль, немного растительного масла, затем тушить 20—25 минут.

В тарелку положить по 2 куса готового карпа и залить соусом, в котором он тушился, положить сверху кусочки лимона, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

600 г карпа. 3 луковицы, 2 ст. л. томата, 3 ст. л. растительного масла, 0,5 лимона, перец, соль по вкусу.

### **ЩУКА ТУШЕНАЯ**

Очищенную и промытую щуку нарезать ломтиками толщиной в 4 пальца, посолить. Растопить сливочное масло, добавить мелко нарезанный репчатый лук, зелень петрушки, лимонную цедру и сверху положить рыбу, полив ее сметаной. Тушить в закрытом котелке до готовности. После этого рыбу выложить в миску и залить соусом, в котором она тушилась.

800—1000 г рыбы. 100 г сливочного масла, 2 луковицы, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, цедра 0.5 лимона, 2—3 ст. л. сметаны, соль.

### **РЫБА ПАРОВАЯ**

Приготовлять на пару можно судака, щуку, налима, треску, осетрину, севрюгу, стерлядь.

Рыбу очистить, выпотрошить, обмыть, разрезать на куски, положить в котелок в один ряд. Налить воды, чтобы куски рыбы были погружены в нее не более чем на половину, посолить, плотно накрыть котелок крышкой и варить при кипении в течение 15—20 минут.

Рыба, сваренная на пару, вкуснее рыбы, сваренной в воде. Вкус рыбы можно значительно улучшить, прибавив при варке петрушку и лук.

Когда рыба сварится, переложить ее на подогретое блюдо, а на бульоне, в котором варилась рыба, приготовить белый или томатный соус.

Подать рыбу с отварным картофелем.

500 г свежей рыбы, по 1 ст. ложке муки и масла, 8—10 картофеля.

### **РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПО-РУССКИ**

Кусочки сырой рыбы (судак, сом, щука, треска, сазан, лимонема) с кожей, без костей, уложить на противень, смазанный жиром, слегка посыпать перцем. Возле рыбы положить кусочки вареного картофеля, полить соусом, посыпать сухарями или тертым сыром, сбрызнуть маргарином или сливочным маслом и запекать 15—20 минут.

Перед подачей полить маслом и посыпать зеленью.

500 г рыбы. 600 г картофеля. 25 г сыра или 20 г сухарей. 60 г маргарина или сливочного масла, перец, соль по вкусу.

### **КАРАСИ В СМЕТАНЕ**

Караси очистить, хорошо промыть, подсушить изнутри и снаружи салфеткой, посыпать солью, перцем, обвалить в муке и обжарить с двух сторон до румяной корочки. Обжаренные караси выложить на противень, смазанный маслом, обложить кружочками жареного картофеля, залить сметаной, посыпать панировочными сухарями, добавить немного масла, запекать 30 минут.

600 г карасей. 80 г сливочного масла, 20 г сухарей. 25 г пшеничной муки. 400 г сметаны, 1 кг картофеля. 40 г сливочного масла для поджаривания картофеля.

### **КАРП С ЧЕСНОКОМ**

Подготовленного карпа нарезать крупными кусками, посолить, натереть толченым чесноком, смазать растительным маслом и поджарить с обеих сторон.

800 г рыбы. 4—5 зубков чеснока. 50 г растительного масла, соль по вкусу.

### **МЕДУНИЦА, ТУШЕННАЯ С РЫБОЙ**

Кусочки свежей рыбы посолить, запанировать в муке и обжарить. Картофель, нарезанный соломкой или кубиками, также слегка обжарить. В котелок уложить слоями рыбу, картофель, измельченные медуницу, лук, сверху опять картофель, залить рыбным бульоном или сметаной и тушить до готовности.

150—200 г медуницы. 300 г рыбы, 250 г картофеля. 75 г лука. 100 г сметаны, 25 г муки. 30 г растительного масла.

### **КАРП, ЗАПЕЧЕННЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ**

Начистить картофель и порезать маленькими кружочками. Глубокую удлиненной формы посуду смазать жиром, в нее положить картофель, посолить и перемешать. Очищенного и вымытого карпа с двух

сторон надрезать в нескольких местах, нашпиговать тоненькими кусочками копченого сала. Порезать кружочками стручки зеленого перца, помидоры и репчатый лук. Когда картофель будет наполовину готов, положить перец, помидоры и лук, а сверху — нашпигованную салом рыбу, которую предварительно обвалять в муке, смешанной с молотым красным перцем. Запекать в течение 30 минут. Через четверть часа перевернуть рыбу, чтобы она запеклась равномерно. Оставшиеся пол-ложки красного перца смешать со сметаной. Готовую рыбу полить сметаной и подержать еще 5 минут.

800 г картофеля, 1 кг карпа. 250 г стручкового перца, 250 г помидоров или 0,5 кг консервированного венгерского «Лечо», 2—3 луковицы, 100 г копченого сала, 50 г жира. 200 г сметаны. 1 ч. л. красного молотого перца, щепотка черного молотого перца, соль.

### **РЫБА, ТУШЕННАЯ С ВАСИЛЬКОМ**

Подготовленные кусочки свежей рыбы посолить, запанировать в муке, обжарить в растительном масле, положить сушеные цветки василька, репчатый лук, лавровый лист, перец, майонез или сметану и тушить 10—15 минут. Перед подачей рыбу посыпать зеленью укропа и петрушки.

20 г сушеных цветков василька. 250 г рыбы. 30 г муки, 75 г растительного масла, 150 г сметаны или майонеза, 50 г репчатого лука, перец, лавровый лист, соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.

## **БЛЮДА ИЗ РАКОВ**

### **РАКОВАЯ УХА**

Для ее приготовления берут две части мяса рака и одну часть мяса рыбы, лучше всего щуки или судака. Бульон из мелкой рыбы варят так же, как для рядовой ухи. Рыбу и мясо рака мелко нарезают и готовят тельное, куда добавляют лук, черный перец и 1 столовую ложку муки (из расчета на 1 кг рыбы). Тельное кладут

в раковые панцири и спускают их в бульон. Закладка овощей и пряностей происходит так же, как для рядовой ухи, за исключением укропа, которого следует взять вдвое больше. Остальные специи и соль кладут по вкусу.

### **РАКИ НАТУРАЛЬНЫЕ**

Промытых раков положить в котелок, добавить нарезанные морковь и лук, зелень петрушки, укроп, лавровый лист, соль. Залить 4—5 стаканами кипятка и варить 10 минут.

Подавать раков в котелке вместе с отваром или переложить в глубокую миску и залить отваром.

Если нет овощей, раков можно отварить просто в подсоленной воде до красноты.

10 раков, по 1 штуке моркови и лука, пучок зелени петрушки, пучок укропа, 1 ст. л. соли.

### **РАКИ В ПИВЕ**

Раков варят так же, как указано в предыдущем рецепте, но воды берут меньше — 2 стакана, остальной объем доливают пивом.

### **РАКИ В БЕЛОМ ВИНЕ**

Промытых раков положить в разогретый котелок, в котором предварительно растопить ложку масла, и обжарить до розового цвета, переворачивая вилкой. Посыпать раков солью, перцем, молотым тмином, положить 2 лавровых листа, залить белым вином и, накрыв котелок, варить 10 минут.

Когда раки будут готовы, их надо вынуть, уложить в миску или на блюдо, накрыть крышкой. Из бульона, полученного при варке раков, приготовить соус. Для этого процедить бульон в котелок, поставить на огонь, всыпать муку, смешанную с чайной ложкой масла. Прокипятить 1—2 минуты и, сняв с огня, прибавить еще масла, помешивая ложкой, пока оно не распустится.

При подаче раков блюдо можно украсить веточками зелени петрушки. Соус подать отдельно.

10 раков. 1 стакан белого вина. 1 ч. л. муки, 0.25 ч. л. тмина, 2 ст. л. масла.

### **РАКИ ПО-ПОЛЬСКИ**

Вымыть дочиста крупных раков, положить в котелок, посыпать зеленым укропом, репчатым луком, залить водой, посыпать солью и варить до готовности. Готовых раков вынуть, в отвар положить тертый хлеб, масло, рубленую зелень петрушки и варить до густоты соуса. Добавить перец, сок лимона. Раков выложить на блюдо.

10 раков, 20 гукропа, 50 г репчатого лука. 20 г петрушки. 0,5 лимона, соль, перец по вкусу.

### **ВАРЕННЫЕ РАКИ**

Крупных раков промыть холодной водой и положить в кипящую воду, приправленную солью, луком и лавровым листом. Готовность определяется по красному цвету раков.

## **СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДИЧИ**

Самый простой и наиболее распространенный способ приготовления дичи на охоте — варка. Преимущество здесь налицо, так как получается сразу два блюда: отварное мясо и прекрасный бульон. Для варки пригодна любая дичь, за исключением перепела, бекаса и дупеля. Дело в том, что эти маленькие птицы обладают изумительными вкусовыми качествами лишь в жареном виде.

Для отваривания птичьей тушки крылья и ножки ее плотно прижимают к туловищу, после чего опускают в котелок с холодной водой, который подвешивают над сильным огнем костра. В момент закипания образовавшуюся пену снимают ложкой, и дальше на огне дичь варится до готовности. В ходе варки по вкусу добавляют соль, лук, а в конце приготовления перец и лавровый лист. Полученный бульон можно использовать и как отдельное блюдо, и как основу для приготовления

различных супов. Для этого, помимо картофеля и овощей, можно использовать различные крупы, вермишель, макароны и т. п.

Если вы устали и на приготовление супа нет сил и желания, можно приготовить припущенную дичь, т. е. отварить ее в небольшом количестве воды. Для этого готовую тушку необходимо разрубить на части и залить водой так, чтобы она закрыла мясо лишь на половину. Варить на огне до полной готовности. Куски мяса в ходе варки необходимо периодически поворачивать, добавляя по вкусу соль и специи.

Красная дичь (бекас, дупель и др.) готовится прямо на костре. В неощипанную потрошеную тушку кладут кусочек масла или сала и соль. Отверстие зашивают нитками или стебельками травы. Тушку обмазывают глиной и кладут в костер. О готовности блюда можно судить по потрескиванию глины. Вынув из костра и немного остудив, глину разбивают. Вместе с ней остаются и прилипшие перья. После этого тушку можно либо, насадив на палочку, немного поджарить, либо, разрезав на кусочки, нанизать на шампур и приготовить, как шашлык.

Убитую, ощипанную птицу потрошат, заполняют крупой, заворачивают в тряпку, обмазывают тонким слоем глины и кладут в золу под костер. Высыхание и потрескивание глины подскажет, что мясо дичи готово к употреблению.

Можно поджарить на костре печенку или приготовить великолепный шашлык из мяса копытных животных. Для этих целей берут мякоть задней ноги, обмывают, нарезают небольшими кусочками, складывают в посуду, посыпают солью и перцем. Сюда же добавляют мелко нарезанный лук, уксус или 1 чайную ложку лимонного сока. Все это перемешивают. Посуду накрывают крышкой и на 2—3 часа ставят в прохладное место.

Перед жареньем замаринованные куски дичи нанизывают на шампур или деревянные палочки вперемежку с луком, салом, помидорами. Через 20—30 минут шашлык готов.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДИЧИ НА ВЕРТЕЛЕ

Вертел — самое древнее орудие приготовления пищи. В походных условиях его делают из прямых ореховых, кленовых и ольховых ошкуренных веток. Толщина вертела обычно выбирается такой, чтобы он не прогибался под тяжестью мяса. Его длина должна быть не менее 1 м. В этом случае при приготовлении пищи можно будет находиться подальше от костра и рукам не будет так горячо. Чтобы руки не уставали, второй конец вертела следует опереть на рогульку, которую следует воткнуть с противоположной стороны костра. Вкуснее всего на вертеле получаются дикие утки, особенно нырковые. Однако на нем можно готовить и любую другую пернатую дичь. Запах дыма отбивает присущий им специфический «рыбный» запах. Над костром мясо успевает немного подкоптиться. Надевают на вертел уже выпотрошенную тушку и закрепляют ее толстыми нитками, свежим лыком или мягкой проволокой (только не медной). Внутреннюю полость тушки для аромата и сочности чем-нибудь начиняют и тушку «зашпиливают». Снаружи обертывают тонкими ломтиками свиного сала.

Время приготовления у разной пернатой дичи разное. Так, например, чирок готовится около 45 минут, а кряква — около 1 часа. Когда запекаются крупные куски мяса или печени, вертел необходимо выбирать потолще и зачищать его следует в виде ромба, чтобы куски не проворачивались. В случае, когда готовят мелкие кусочки мяса, например шашлык, то при отсутствии плоских металлических шампуров каждый кусочек насаживают на два тонких прутика. В этом случае мясо не будет проворачиваться и всегда будет обращено одной стороной к огню. Чтобы прутики не сломались, в каждом кусочке мяса делают заранее острой палочкой отверстия, куда и вставляют прутики. Затем из толстой сырой ветки, чтобы прутики не прогибались под тяжестью насаженного на них мяса, делают поддерживающую поперечину и устанавливают ее над костром.

При приготовлении блюд из дичи необходимо всегда правильно выбирать тепловой режим. Вначале приго-

товления мясо несколько минут выдерживают в самом горячем месте костра, в дальнейшем — при равномерной температуре. Угли должны «дышать жаром», а не пламенем. Вертел над углями держат тем выше, чем крупнее кусок мяса.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДИЧИ В ГЛИНЕ

Этот способ приготовления можно использовать только на охоте. В самом начале необходимо проверить, годится ли глина для приготовления блюд. Для этого из глины надо скатать несколько шариков и положить их в костер. Если при этом шарики спекутся в крепкие комочки, а не рассыплются, то глина пригодна. Лучше всего в глине готовить дичь куриных пород, а также диких голубей. Этим способом можно приготовить также чирка, крякву, но не нырковых уток, так как у них очень плотное перо и подкожный жир придаст блюду неприятный запах. Не ошипывая перья, коротко обрезать у дичи шею и крылья, промыть изнутри и посолить и затем потушить. Внутрь тушки можно положить также жир, фрукты и ягоды. После этого необходимо обмазать дичь глиной, забивая ее под перо. Слой глины должен быть 1—2 см.

Разгребают костер, в золе выкапывают ямку и помещают туда глиняную «куклу». Разные виды дичи готовятся неодинаково. Так, например, тетерев запекается в глине не менее 2 часов. После того, как «кукла» была уложена в ямку, сверху поддерживают небольшой костер, на котором можно готовить другие блюда.

«Куклу» вытаскивают из костра и разбивают: перья впекаются в глину и отстают от мяса. Приготовленное в глине мясо по желанию можно разрезать на куски и обжарить над углями до образования корочки.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДИЧИ В ЗОЛЕ И В ГОРЯЧЕЙ ЗЕМЛЕ

В случае, когда блюда готовятся на костре, удобна фольга. Тушку мелкой или средней пернатой дичи разрезают на половинки, затем натирают солью, обклады-

вают тонкими ломтиками свиного сала и заворачивают в 2—3 слоя фольги. После этого сверток закапывают в золу и засыпают углями.

Раннее появление коричневых пятен на фольге свидетельствует о том, что блюдо подгорает. Половинка вальдшнепа запекается в фольге 10—15 минут.

Мелкую и среднюю пернатую дичь можно приготовить целой тушкой в горячей земле под костром. В этом случае подготовленную тушку необходимо посолить, смазать снаружи жиром, обернуть листьями клена (кувшинки, лопуха) и обвязать свежим лыком. Затем выкопать в земле ямку, положить туда тушку, засыпать землей и утрамбовать. Верхний слой земли не должен быть толще 2—3 см. На этом месте разводят костер.

Время приготовления блюд таким способом неодинаково у разных видов дичи. Дичь средних размеров (дикий голубь, рябчик) готовится не менее 1 часа.

## **БЛЮДА ИЗ МЕЛКОЙ И ПЕРНАТОЙ ДИЧИ**

### **ЗАЯЦ НА ВЕРТЕЛЕ**

Подготовить тушку зайца и выдержать ее в маринаде в течение суток. Затем промыть, нашинковать кусочками свиного сала и жарить, надев на вертел, над не очень раскаленными углями, время от времени смазывая жиром. Собрать в подходящую посуду, насколько это возможно, стекающий с зайца при жаренье соус. Подать жареного зайца с этим соусом.

### **ЗАЯЦ ИЛИ КРОЛИК НА ШАМПУРАХ**

#### **(ПЕРВЫЙ СПОСОБ)**

Срезать мякоть с костей и замариновать. Нежирные маленькие куски нанизать на шампуры вперемежку с кольцами лука, жирными кусками мяса и целыми или нарезанными овощами. Затем все продукты полить разогретым маслом и пряным соусом и жарить над горящими углями 10—15 минут, время от времени смазывая разогретым жиром и пряным соусом. Заяца или кролика также можно жарить, разрубив на четыре части

вместе с костями. В этом случае нежирное мясо следует нашинковать копченым шпиком, а на гарнир подать овощи. Продолжительность приготовления составляет примерно 30—40 минут.

На гарнир можно подать рассыпчатый рис или жареный картофель, маринованные фруктовые салаты, рубленый зеленый лук.

Тушка 1 зайца или кролика, 1 стакан кислого вина или столового уксуса, пряности, соль. 2 луковицы. 100 г копченой грудки или шпика, 2—3 ст. л. разогретого масла или жира, 2—3 ст. л.пряного соуса, (помидоры, сливы, яблоки, стручки паприки и т. п.)

### **ЗАЯЦ ИЛИ КРОЛИК НА ШАМПУРАХ**

#### **(ВТОРОЙ СПОСОБ)**

Отделить от костей вылежавшиеся, зачищенные и вымытые хребтовые части. Мясо нарезать поперек волокон на кусочки толщиной 2 см. Затем слегка отбить, посолить, поперчить и нанизать на шампуры, перемежая с ломтиками шпика и сельдерея. После этого обжарить вместе с ветчиной и оставшимся шпиком на растительном масле до готовности. На каждый шампур по длине положить батончик пряного масла и гарнировать ломтиками ветчины и шпика. Подать с салатом из сырого сельдерея с майонезом и хлебом.

Хребтовые части двух тушек. 120 г шпика, 70 г ветчины, 4 ст. л. растительного масла, 1 небольшой корень сельдерея, соль, перец.

Для приготовления пряного масла: 125 г сливочного масла, 1 мелко нарезанная луковица, сок лимона, 2 ст. л. зелени петрушки с кервелем.

### **КУРОПАТКИ, ЖАРЕННЫЕ НА ВЕРТЕЛЕ**

Обработать тушки куропаток, выпотрошив их через горлышко. Затем обернуть грудки ломтиками очищенного лимона, а сверху — ломтиками сала, завернуть в смазанный маслом пергамент, насадить на вертел и жарить над раскаленными углями.

2 куропатки, 100 г сливочного масла, 200 г сала, 1 лимон, перец, соль.

### **ПОХЛЕБКА С ДИЧЬЮ**

В кипящую воду положить мясо дичи, любую крупу и варить, пока они не разварятся. Затем добавить мелко нарезанный картофель, морковь, чеснок, бруснику и репчатый лук. Через час кипения приправить лавровым листом, перцем и солью.

На завершающей стадии приготовления в костер надо положить сырое топливо: дым придает похлебке специфический аромат. После 15-минутной выдержки на медленном огне похlebка готова.

### **СУП-ШУРПА ИЗ ДИКОЙ УТКИ**

Тушку разделяют на 5—6 кусков. Репчатый лук, морковь, свеклу, картофель нарезают мелкими кубиками. В посуду наливают растительное масло и разогревают на огне, кладут туда куски утки и поджаривают до золотистого цвета. Добавляют репчатый лук и тоже обжаривают до золотистого цвета. После этого кладут морковь, свеклу и тушат, помешивая, на медленном огне 20—25 минут. Затем содержимое заливают водой и варят около часа.

За 15—20 минут до готовности мяса суп солят по вкусу, кладут картофель, лавровый лист, черный молотый перец. Как только картофель будет готов, посуду снимают с огня и добавляют немного нашинкованного укропа и петрушки.

1 кг утки. 100 г растительного масла. 3—4 луковицы, 2—3 моркови, 1 небольшая свекла. 500 г картофеля. укроп, петрушка.

### **СУП С ПШЕНОМ ИЗ ДИКОЙ УТКИ**

Утку разрубает на части, помещают в котелок, кладут 1—2 головки лука, заливают водой. Котелок вешают над огнем. Когда вода закипит, всыпают промытое пшено, добавляют лавровый лист, соль по вкусу и варят до готовности.

### **ПЕРНАТАЯ ДИЧЬ ЖАРЕНАЯ**

Лучший способ приготовления пернатой дичи — обжаривание. Обжаривают дичь обычно целыми тушка-

ми, а мелкую (дупелей, вальдшнепов, бекасов, перепелов и др.) для придания ей приятного вкуса заворачивают в ломтики шпика, шпигуют салом с кусочками чеснока или черемши. Крупную дичь (глухарей, тетеревов, куропаток) тушат. Тем, кому не нравится небольшая горечь дичи, предлагаем перед приготовлением опустить ее на час в холодное молоко или вымочить в течение 1—2 часов в подкисленной уксусом воде.

Крупную дичь перед жарением разрезают на части, солят и кладут в кастрюлю с разогретым маслом, обжаривают до образования румяной корочки, все время поливая соком от дичи или разогретым маслом. Потом тушат 15—25 минут, а тетерева и глухаря — 35—45 минут.

### **КУРОПАТКИ НА РЕШЕТКЕ ИЛИ ВЕРТЕЛЕ**

Очищенных куропаток положить на 10—15 минут в подсоленную воду, затем смочить в топленом масле, посыпать мукой и положить на специальную проводочную сетку или решетку; жарить над углями, периодически посыпая мукой. Куропаток можно жарить на вертеле. Готовых куропаток посыпать молотым черным перцем.

4 куропатки, 50 г топленого масла, 3—4 ст. л. муки, 2 ч. л. черного перца, соль по вкусу.

### **ДИКАЯ УТКА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ГЛИНЕ**

Утку выпотрошить, внутри хорошо вымыть и потереть солью. Утку обмазать толстым слоем глины и положить между камнями, под которыми развести костер. Через 1—2 часа расколоть глиняную форму. Перья отстанут от тушки вместе с глиной. Мясо запеченной в глине дикой утки сочное и нежное.

### **ЗАПЕЧЕННАЯ КРАСНАЯ ДИЧЬ**

Красная дичь (бекас, дупель и др.) готовится прямо на костре. В неошпипанную потрошеную тушку кладут кусочек масла или сала и соль. Отверстие зашивают ниткой или прочными стебельками травы. Тушку обмазывают глиной и кладут в костер. О готовности блюда

можно судить по потрескиванию глины. Вынув тушку из костра и немного остудив, глину разбивают. Вместе с ней отслаиваются и прилипшие перья. После этого тушку можно либо, насадив на палочку, немного поджарить, либо, разрезав на кусочки, нанизать на шампур и приготовить как шашлык.

### **ЖАРКОЕ ИЗ ДИЧИ**

Готовую тушку птицы натирают солью внутри и снаружи, обертывают листьями лопуха, обмазывают глиной и помещают в толстый слой золы горящего костра. По истечении 1—1,5 часа тушку переворачивают, засыпают горячими углями и оставляют допекаться еще в течение часа. После этого корку разбивают, очищают.

Так же можно приготовить мясо любой дичи. При себе нужно иметь свиной шпик или корейку, соль и перец, чистую марлю. Кусок мяса шпигуют салом, нарезанным соломкой, натирают со всех сторон солью и перцем, завертывают в марлю, обмазывают глиной и готовят в костре, как птицу.

### **ПЛОВ С ДИЧЬЮ**

(ИЛВАСИН ПАЛОВ)

Кеклика, фазана или другую дичь освежевать, ошипать, очистить от внутренностей и промыть в теплой воде 3—4 раза, посыпать толченой смесью соли, зиры, черного перца, кориандра, сбрызнуть виноградным уксусом и оставить на 1—2 часа для маринования.

В раскаленном масле спассеровать нашинкованный лук, положить дичь, разделенную на половинки, и обжарить до образования румяной корочки, добавить морковь, залить водой и тушить на очень медленном огне 1 час.

Есть другой способ приготовления. Маринованную дичь разрубить на порционные куски по 100—150 г, обжарить в кипящем жире, положить лук и продолжать жарку до коричневого цвета. Затем положить морковь, долить воды в уровень с продуктами и тушить на медленном огне 40—50 минут. Попробовать достаточно ли

соли, посыпать специями. По готовности засыпать промытый рис. Воду подливать по мере поглощения рисом влаги и варить плов на сильном пламени. После окончания варки накрыть на 30 минут.

При подаче вынуть мясо и положить его сверху уложенного горкой на блюдо плова. Отдельно подать один из салатов.

Рис получается сыпучим, коричневатого оттенка, среди него хорошо заметны соломки моркови.

200 г риса, 150 г дичи. 60 г зиры, 120 г моркови, 50 г лука, соль и специи по вкусу.

### **ПЛОВ С ФАРШИРОВАННЫМИ ПЕРЕПЕЛКАМИ**

(ВЕДАНА ПАЛОВ)

Этот плов считается деликатесом. В прошлом он украшал стол только зажиточных семей; способ его приготовления держался в секрете. Его можно отнести к диетическим блюдам, так как он сочетает в себе баранину с дичью, и отличается нежным вкусом и высокой усвояемостью. Готовят его на растительном (в древности на кунжутном, конопляном) масле в августе—сентябре, когда перепелки более упитанны.

Способ приготовления. Освежеванных перепелок окунуть в кипяток, быстро ошипать, промыть в горячей воде, осушить полотенцем, посыпать смесью соли, черного перца и зиры.

Из жареной баранины приготовить фарш, добавить нашинкованный лук, зелень кинзы, соль и молотый горький перец, все перемешать со сбитым куриным яйцом. Нафаршировать перепелок и отставить.

Перекалить растительное масло, обжарить лук, положить мясо и морковь, перемешивая 2—3 раза, сверху моркови положить фаршированных перепелок, залить водой на уровне содержимого котла и дать закипеть на медленном огне. Заправить солью и специями и томить 1 час. Если испарится влага, долить кипятком. Затем положить промытый рис, налить воду и на высоком пламени довести плов до полной готовности. Накрыть на 20 минут.

Перед подачей на стол осторожно вынуть фарширо-



ванных перепелок, а плов, перемешав, уложить на блю- до горкой. Сверху положить по перепелке на каждую персону. Можно подать плов отдельными порциями на тарелках. К плову подать любой салат или сок (грана- товый, томатный, вишневый).

Рис в этом плове с желтоватым оттенком. Среди не- го хорошо заметны темные зажаренные кусочки мяса и соломка вареной моркови.

700 г риса, 100 г мяса (50 г на фарш). 50 г жира, 100 г лука (50 г на фарш). 100 г моркови, яйцо на десять порций, соль и специи по вкусу.

### **ПЛОВ С ФАРШИРОВАННЫМИ КУРОПАТКАМИ**

(КАКЛИК ПАЛОВ)

Вариант старинный, изобретенный охотниками. Имеет такие же диетические свойства, как и плов с перепелками.

Освежеванных куропаток ошпарить кипятком, ощи- пать, опалить, выпотрошить и промыть несколько раз теплой водой.

Приготовить фарш из мякоти баранины, добавить тонко нашинкованные лук и чеснок, рубленную зелень кинзы или укропа, заправить солью, зирой и черным молотым перцем, хорошо перемешать, нафаршировать куропаток и отставить.

Раскалить растительное масло, обжарить в нем лук, положить фаршированных куропаток и обжарить вместе с нашинкованной морковью до полуготовности. Затем залить водой и тушить на очень медленном огне 45—50 минут.

По готовности зирвак заправить солью и специями, засыпать в него подготовленный рис, залить водой и, увеличив пламя, варить до полной готовности. Накрывать на 25 минут.

При подаче на стол осторожно вынуть куропаток, плов перемешать, переложить на блюдо. Куропаток вместе с фаршем разделить на части и уложить сверху.

200 г риса. 50 г жира. 100 г моркови. 50 г лука, соль и специи по вкусу.

Фарш: 100 г баранины (мякоти). 60 г лука. 2 зубчика чеснока, зелень кинзы или укропа, соль и специи по вкусу.

### **РАГУ ИЗ ЗАЙЦА**

Промытую и вымоченную тушку зайца разрезают на куски по 40—50 г, кладут в котелок или чугунок, залива- ют водой и добавляют перец в порошок, соль, лавровый лист, репчатый лук, можно чеснок. После того как мясо прокипит и бульон освободится от пены, в котелок кла- дут очищенный, крупно нарезанный картофель. Мясо вместе с картофелем варят до готовности.

Тушка зайца, 1 кг картофеля. 1 луковица, перец, лавро- вый лист. соль.

### **ЗАЯЦ ЖАРЕНЫЙ**

Отделить заднюю часть зайца с поясницей, обмыть и несколько часов мариновать с кореньями. Затем мясо осушить, натереть солью, перцем, нашпиговать шпи- ком, поверхность намазать сметаной, положить на про- тивень и жарить 1,5—2 часа, поливая соком от жаркого. Для придания более аппетитного вида залить жаркое во время жаренья соусом, приготовленным из заячьей печенки. Для соуса муку поджарить на масле, разба- вить бульоном, добавить протертую через сито печен- ку, размешать и к концу жаренья этим соусом пару раз полить жаркое.

При подаче мясо разрезать на куски, уложить блюду в том же порядке, в каком оно жарилось, и за- лить заправленным сметаной процеженным соком от жаркого.

Свеклу сварить, очистить и мелко нарезать. Поджа- ренные на сливочном масле муку и лук разбавить не- большим количеством бульона, сметаной, смешать со свеклой, добавить по вкусу соли, уксуса, сахара, не- сколько минут тушить и подать к жаркому.

1 заяц. 100—150 г шпика. 1 ст. л. масла. 1 стакан сме- таны, 1 стакан бульона, молотый перец, соль.

Для заливки жаркого: 1 заячья печенка, 0,5 ст. л. муки, 0,5 ст. л. масла.

Для тушеной свеклы: 1,5 кг свеклы. 1 ст. л. масла. 72 ст. л. муки. 2 большие луковицы. 1 стакан сметаны, 1 ст. л. сахара, уксус, соль.

Для маринада: 2 стакана воды. 2 стакана уксуса, соль и сахар по вкусу, 12 горошин горького и душистого перца. 2 лавровых листа. 5 шт. гвоздики.

### **КОТЛЕТЫ ИЗ ЗАЙЦА**

Обмытые, осушенные, нарезанные поперек волокон маринованные заячьи задние ноги и спину хорошо порубить сечкой. Затем мясо разделить на порции (около 80 г), ножом разделить круглые котлеты толщиной 1 см, посыпать их солью, перцем и с обеих сторон поджарить в хорошо разогретом жире. Затем положить в котелок, посыпать поджаренным луком, полить сметаной, накрыть крышкой и 15—20 минут тушить. Котлеты подать с тушеной свеклой и жареным картофелем.

1 кг заячьего мяса, 2 ст. л. топленого свиного сала или сливочного масла, молотый перец, соль. 3 луковицы. 1 стакан сметаны.

### **ЗАЯЦ ИЛИ КОСУЛЯ ЗАПЕЧЕННЫЕ**

Очищенное мясо зайца или косули мариновать несколько часов, затем обмыть, высушить, посыпать мукой и обжарить на жире вместе с печенкой. В котелок положить обжаренное мясо, печенку, вынутые из маринада овощи, нарезанный шпик, залить до половины горячим бульоном и тушить. Затем мясо измельчить и смешать вместе с овощами, печенкой и замоченной в молоке булкой. Массу тщательно растереть и, если нужно, разбавить бульоном, добавить яйцо, измельченные ягоды можжевельника, перец, мускатный орех, соль, тертый сыр и вино, перемешать, переложить в смазанную жиром и посыпанную сухарями посуду для запеканки и запечь. Запеканку подать в той же посуде.

Соус приготовить из оставшегося сока, в котором тушилось мясо. Сок процедить, добавить поджаренные на масле сухари, сметану, вскипятить.

1 кг мяса зайца или косули. 1 печенка зайца или косули. 1 ст. л. топленого свиного сала, 1 ст. л. муки, 200 г шпика, 1 яйцо, 0,5 стакана вина, 2 ст. л. тертого сыра, 0,25 мускатного ореха. 8 горошин душистого перца, 8 черных ягод можжевельника, соль, 2 ломтика булки, немного молока, бульон.

Для соуса: 1 стакан сока, в котором тушилось мясо, 1 ст. л. белых сухарей, 0,25 ст. л. сливочного масла, 0,5 стакана сметаны.

## **ПОСЛЕ УДАЧНОЙ ОХОТЫ (РАЗДЕЛКА И БЛЮДА ИЗ КРУПНОЙ ДИЧИ)**

### **ОБРАБОТКА ДОБЫТОЙ ДИЧИ**

Дичь необходимо после отстрела обработать, иначе она испортится. Если погода теплая, нужно сразу же освежать ее. Животное перевернуть на спину. Переднюю часть его тела положить или подвесить, чтобы кровь после вскрытия могла свободно стекать вниз. В верхней части шеи между челюстями сделать длинный разрез до грудной клетки, причем глубоко прорезать мышцы, освободить язык (с косточками, которые в изгибах можно легко перерезать). Перерезать глотку, перевязать ее жгутом или веревкой или сделать узел. После этого взять за язык и вместе с гортанью и глоткой освободить его до отверстия в груди, чтобы позже его можно было легко вытянуть из груди вместе с ливером (сердце, легкие).

Затем от анального отверстия сделать разрез по середине брюха до хряща на грудной кости. При этом двумя раздвинутыми пальцами ограничивают место разреза, чтобы случайно не вскрыть желчный или мочевой пузырь, кишечник или рубец. После этого следует разрезать или распилить «замок» на тазовой кости, освободить ножом толстую кишку с двух сторон кости и вырезать ее вместе с частью кожи. Потом выбрать внутренности, кроме печени (обычно их сразу же закапывают).

Если внутренние органы отстрелянного животного по внешнему виду чем-то отличаются от нормальных, необходимо сразу же сдать их в соответствующее ветеринарное ведомство. Ветврач после осмотра животного определит, что с ним делать. Печень следует выбирать отдельно. Дугообразным разрезом через диафрагму около ребер освобождают доступ к ливеру (сердце, легкие), который, не разъединяя, вырезают и вытягивают вместе с языком и гортанью. На бедрах нужно разрезать жилы. После того, как вы выберете все внутренности, надо устранить из полости свернувшуюся и свежую кровь и чистой тряпкой протереть полость насухо. Для этой цели также можно использовать ветки хвойных или лиственных деревьев. Мох и трава для этого не подходят. Ни в коем случае нельзя промывать полость водой или протирать ее мокрой тряпкой. Этим можно ускорить запаривание и испортить дичь.

Открытую грудь нужно распереть палочками для вентиляции воздухом. Обнаженную полость прикрыть марлей (или иным легким материалом) от мух. Затем обработанную дичь перед ее транспортировкой следует перенести в холодное, темное и продуваемое место.

Рога оленя, косули и лося обычно полагаются отделять вместе с головой, по возможности с минимальной частью шеи. Голову легко отрезать сразу же за первым шейным позвонком. При этом надо пользоваться хорошим тяжелым охотничьим ножом. Не следует применять топор, так как можно повредить череп.

После освежевания животных или, в крайнем случае, перед транспортировкой отстрелянных животных, внешние части (шерсть) желательно продезинфицировать для уничтожения клещей и других паразитов.

### **ЛОСЯТИНА ИЛИ ОЛЕНИНА ПО-ОХОТНИЧЬИ**

Мясо лося или оленину кусками до 1 кг вымачивают в слабом растворе уксуса, шпигуют салом и чесноком, обжаривают на разогретой с жиром форме со всех сторон, предварительно посолив и посыпав перцем.

Добавляют нарезанный репчатый лук и обжаривают мясо вместе с ним. Кладут томат-пасту и опять обжаривают. Затем перекладывают мясо в котелок, заливают бульоном, добавляют протертую клюкву или лимонный сок (можно лимонную кислоту), сахар и тушат до готовности.

0.5 кг мяса. 1 ст. л. уксуса, 100 г свиного сала. 50 г жира. 50 г клюквы, 50 г томата-пасты, 5—6 долек чеснока, крупная головка репчатого лука, перец, соль.

### **ЖАРКОЕ С ГРИБАМИ**

Грудинку кабана, лося, оленя или косули нарезают кусками и обжаривают в жире, солят и посыпают черным перцем. На дно посуды кладут ломтики сала, на него обжаренное мясо, а сверху свежие грибы. Мелкие грибы укладывают целыми, а крупные разрезают на части. В посуду заливают 0,5 стакана горячей воды, добавляют черный перец, соль и дожаривают на огне около часа под крышкой. Приготовленное мясо вместе с грибами выкладывают на блюдо, соус процеживают и заливают им мясо.

2 кг грудинки, 100 г жира. 50 г сала, 1 кг грибов, перец, соль.

### **ВЫРЕЗКА (ФИЛЕ) НА ВЕРТЕЛЕ**

У копытных животных под позвоночником есть два мышечных тяжа. Это нежное мясо называется вырезкой. Самой вкусной считается оленья вырезка.

Вырезку лося и других оленей куском в 250—300 г очищают от пленок, сухожилий, обмывают и выравнивают углы ножом. Кусок надо посолить и посыпать толченым перцем по вкусу, надеть на вертел, шампур или металлический шомпол и жарить над углями прогоревшего костра или над углями в плите, печке, смазывая поверхность куска сливочным маслом и поворачивая кусок разными сторонами для равномерного обжаривания (в Болгарии этот способ называют готовить мясо «на скара»).

подавая на стол, мясо снимают с вертела, укладывают на блюдо, положив в качестве гарнира кусочки

лимона, зеленый и нарезанный колечками репчатый лук или помидоры.

### **ВЫРЕЗКА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ФОЛЬГЕ**

Вырезку очистить от пленок, нашпиговать тонкими брусочками свиного сала, натереть солью, завернуть в фольгу, положить на противень и поместить в духовой шкаф на 1—1,5 часа.

1 кг вырезки. 50 г сала. соль.

### **МЯСО ЛОСЯ, КОСУЛИ ШПИГОВАННОЕ**

Мясо режут крупными кусками и замачивают на несколько часов в слабом растворе уксуса. Каждую дольку чеснока нарезают на две части. Свиное сало и морковь нарезают тонкими брусочками. Шпигуют мясо салом, морковью и чесноком. Солят, посыпают перцем и обжаривают со всех сторон на разогретой с жиром форме до коричневой корочки. Затем добавляют нарезанный репчатый лук и еще раз обжаривают мясо вместе с ним. Когда лук приобретет золотистый цвет, добавляют томат-пасту и вновь прожаривают. Затем перекладывают мясо в котелок, заливают бульоном или кипяченой водой и тушат около 2 часов до готовности. В бульон добавляют немного клюквенного или яблочного пюре, лимонную кислоту, сахар, чтобы мясо имело кисло-сладкий вкус. За 10 минут до готовности кладут лавровый лист, укроп.

При подаче нарезают мясо порционными кусками, поливают соком, в котором оно тушилось. Гарнир овощной.

1 кг мяса. 200 г сала. 2 ст. л. уксуса. 1 головка чеснока, 2 морковки, 2 средние луковицы, по 3 ст. л. клюквенного пюре и томат-пасты, перец, соль.

### **ЭСКАЛОП**

Нарезают мясо дичи ломтями толщиной около 2 см. Можно использовать заднюю часть зайца, лося, дикого кабана, преимущественно молодых животных. На одну порцию — два ломтя общим весом около 200 г. Одновременно готовят бешамель — густой соус из сливок

или молока с яйцами и пшеничной мукой. Мясо слегка отбивают, солят, перчат, выкладывают на разогретую с топленным маслом форму и обжаривают с обеих сторон до образования румяной корочки. Готовые ломтики выкладывают на подогретое блюдо и поливают соусом бешамель.

На гарнир подаются зеленый горошек, рассыпчатая рисовая или гречневая каша, картофель жареный, картофельное пюре или отварные макароны.

### **АНТРЕКОТ**

Межреберную часть мяса лося или оленя нарезают на тонкие куски, очищенные от сухожилий и лишнего жира, слегка отбивают, посыпают солью и перцем по вкусу. Жарят 5—7 минут перед самой подачей на форме с кипящим жиром. Это способствует быстрому образованию румяной корочки с обеих сторон и сохранению сочности мяса. Готовое блюдо поливают мясным соком, образовавшимся при жарении, и, кроме того, кладут кусочки сливочного масла.

1 кг мяса, 80 г жира, 200 г сливочного масла, перец, соль:

### **ШАШЛЫК**

Лучшие шашлыки готовят из мяса кабанов, дикой козы, диких баранов, козлов и др. Для шашлыков используют мякоть почечной части («седло») или же задней конечности. На одну порцию нужно 115—150 г мяса (8—10 кусочков); иногда на порцию берут 250—300 г мяса. Если мясо недостаточно жирное, на порцию шашлыка добавляют ломтики (8—10 г) свежего свиного шпика. Нарезанные кусочки шашлыка тщательно обмывают, кладут в посуду, солят по вкусу, слегка посыпают молотым перцем, добавляют кружочки лука и заливают столовым уксусом или водой с 1—2 чайными ложками лимонного сока.

Посуду накрывают крышкой и на 2—3 часа помещают в прохладное место. За это время мясо слегка промаринуется: от воздействия уксусной или лимонной кислоты тонкие прослойки соединительной ткани набу-

хают, мясо размягчается и приобретает приятный, более острый вкус.

Затем кусочки мяса попеременно с колечками лука нанизывают на вертел (шампур). При наличии жаровни с раскаленными (без пламени) углями шашлык жарят 15—20 минут, поворачивая шампур для равномерного прожаривания. При отсутствии жаровни шашлык жарят на форме, нанизав его кусочки на деревянные шпильки. При жарении на вертеле (шампуре) кусочки шашлыка снимают с него и укладывают на блюдо. Шашлык, жареный на противне (на шпильках), укладывают, не снимая со шпилек.

Шашлык на блюде поливают маслом, обкладывают зеленым луком, дольками помидоров и кусочками лимона. В качестве гарнира можно подавать отварной рис.

500 г сырого шашлыка, 2 головки репчатого лука. 100 г зеленого лука. 200 г помидоров, 0,5 лимона, 1 ст. л. уксуса и 1 ст. л. масла.

Имеется несколько вариантов приготовления шашлыка в зависимости от вкуса и наличия припасов для гарнира.

## ЛОСЬ

### РАЗДЕЛКА ТУШИ

Обескровливание. Выпускать кровь, скопившуюся в грудной полости в результате внутреннего кровоизлияния не обязательно. Она не испортит качества мяса, к тому же ее можно удалить непосредственно при разделке туши. А вот если не перерезать горло лосю сразу же после отстрела, часть крови, остающаяся в кровеносных сосудах, не стечет при разделке туши, а так и останется в тканях, ухудшив и внешний вид, и вкусовые качества мяса.

Съемка шкуры. Шкуру с лося снимают так же, как с крупного рогатого скота, пластом. Зверя переворачивают на спину, фиксируют его в таком положении подложенными чурками или веревочными оттяжками. От гортани по середине шеи, грудины и живота до кончика хвоста

разрезают шкуру по прямой. Затем от копыт вспарывают кожу ног, разрезы соединяют на середине груди и у анального отверстия. Шкуру снимают с обоих боков сразу или последовательно, пока это возможно, потом тушу следует перевернуть на бок и с противоположного бока шкуру снять за линию позвоночника. После этого тушу переворачивают на другую сторону и подрезают оставшуюся часть шкуры до полного отделения.

Разделка. Тушу разделяют на шкуре. Сначала отрезают все ноги, затем — грудину по линии хрящевых соединений с ребрами. По средней линии живота вспарывают брюшину. По мере вспарывания часть туши наклоняют на бок и желудок сам вываливается из разреза наружу. Далее на шее подрезают пищевод вместе с трахеей и через отверстие между ребрами втаскивают внутрь грудной клетки. Оттягивая внутренние органы за трахею и пищевод и подрезая связки и диафрагму ножом, все внутренности извлекают из туши и относят в сторону. Отделяют ливер. Оставшуюся часть туши расчленяют пополам, между двенадцатым и тринадцатым ребрами. Голову можно отделять и в начале, и в конце операции.

В морозную погоду каждую часть туши (если нет возможности унести их сразу) укладывают на чистый снег отдельно, иначе мороз «схватит» куски и отделить их друг от друга можно будет только топором. При этом все загрязненные и окровавленные участки нужно обязательно очистить снегом. Шкуру складывают конвертом, мездру внутрь. Уложенная таким способом шкура промерзает постепенно, товарные качества ее не снижаются даже в сильные морозы.

После снятия шкуры и удаления внутренностей тушу лося нужно разрубить вдоль по средней линии позвоночника на две половины, а каждую половину разрубить поперек между последним и предпоследним ребрами на переднюю и заднюю часть. Окровавленное мясо в местах пулевых ранений вырезать. Затем тушу разделить на четыре части. При разделке и транспортировке мясо следует предохранять от загрязнения. Лучше всего его завернуть в шкуру.

## БЛЮДА ИЗ ЛОСЯТИНЫ

### ПЕЧЕНЬ ЖАРЕНАЯ

1. Одни говорят, что печень жареная чрезвычайно нежна и вкусна, другие не находят в ней ничего особенного, а третьи — просто бранят. А все от неумения приготовить. Жарить печень следует на хорошо прогретом противне, обязательно на сливочном масле. Печень нарезают кусочками, не толще 1,5 см, солят с обеих сторон и укладывают на противень плотно, кусочек к кусочку. Одну сторону обжаривают до тех пор, пока кусочек не прожарится на 1/2 толщины. Затем кусочки переворачивают и обжаривают с другой стороны, но уже с нарезанным кружочками луком. Печень подается прямо с противня, без гарнира, но с прожаренным на той же форме луком. К жареной печени очень хороша горчица.

2. Печень лося вымачивают в холодной воде в течение часа, снимают пленку, режут на куски, солят, обваливают в муке и жарят в топленом масле или другом жире. Подают с гречневой кашей или картофелем.

### СТРОГАНИНА

Для этого незамысловатого блюда пригодно любое обезжиренное мясо и печень, но сильно замороженные. Оно пользуется особой популярностью у сибирских охотников и всех северных народностей. Способ приготовления и употребления предельно прост. Берется кусок замороженного мяса или печени и от него остро отточенным ножом срезаются тонкие пластинки. Они обмакиваются в соль, — и блюдо готово к употреблению. В тех случаях, когда нужно быстро подкрепить силы, оно не имеет себе равных. Быстро, вкусно и питательно.

### ГУБА

Блюдо это отменное по вкусу. Приготовить его не просто. Очень важно удачно посолить его и в меру проварить, чтобы оно было не жестким и не очень

мягким. Сначала губу тщательно опаливают и промывают — работа эта кропотливая и, прямо скажем, не доставляет удовольствия. Нужно ведь удалить все волоски и опалить их гладко до кожи, чтобы они были невидимы и не ощущались при еде. Затем губы (верхнюю массивную и маленькую нижнюю) помещают целиком в котелок, солят, добавляют 2—3 лавровых листа (больше не следует — уничтожает натуральный запах), перец и прочие специи (по вкусу) и варят 2—2,5 часа на огне. Затем губу слегка охлаждают, нарезают на небольшие продолговатые кусочки, которые складывают в предварительно разогретую и смазанную сливочным маслом жаровню и обжаривают до образования румяной корочки. Подают без гарнира, прямо в жаровне. Ложка—другая брусники подчеркнет изысканность блюда и его выдающиеся вкусовые качества.

### ОТВАРНАЯ ГУБА ЛОСЯ

Мясистые части верхней и нижней губ срезают целиком, палят, моют и варят в соленой воде до мягкости. Для приправы кладут лавровый лист, несколько горошин перца, луковицу и морковь. Отварная губа к столу подается в горячем или холодном виде, нарезанная тонкими кусочками. Гарнир — картофельное пюре, зеленый горошек, хрен. Это блюдо считается редким деликатесом.

### ЛОСИНАЯ ГУБА ПО-ОХОТНИЧЬИ

Губу палят, промывают, нарезают на порционные куски и заливают маринадом на 12 час. Для маринада в котелок холодной воды добавляют сок лимона (лимонную кислоту или уксус), солят, перчат, кладут лавровый лист и лук, нарезанный полукольцами. После этого губу прямо в маринаде варят 2 часа. Когда она сварится, вынимают куски из маринада, дают ему стечь и обжаривают на разогретой с жиром форме вместе с репчатым луком. Затем выкладывают в котелок и заливают смесью майонеза или сметаны с томатом, вливают немного бульона (чтобы покрыть куски

губы) и тушат еще 2 часа при закрытой крышке. За час до готовности добавляют клюквенный сок, сахар, яблочный уксус, лавровый лист.

500 г губы лося. 2—3 луковицы, 50 г жира, 150 г майонеза (сметаны), лимон или 100 г лимонной кислоты. 0,5 стакана клюквенного сока. соль.

### **ЯЗЫК ОТВАРНОЙ**

1. Хорошо очищенный и промытый язык помещают в котелок и варят круто посоленным. Варят долго — 2—3 часа. Можно при этом добавить лавровый лист, перец, лук, а можно обойтись и без них — кому как нравится.

Подавать на стол язык отварной нужно прямо с жара, тогда он буквально тает во рту, особенно те его части, которые ближе к основанию — они более жирные и нежные. Хороши с отварным языком хрен или горчица.

2. В котелок кладут язык, добавляют пряности (1—2 лавровых листа, 5—6 горошин перца), резаный лук, морковь, соль, все это заливают водой и варят 3—4 часа до готовности. С горячего языка снимают кожицу и режут его на тонкие ломтики. К столу подают как в холодном, так и в горячем виде. Гарнир — картофельное пюре, зеленый горошек, хрен.

### **ЖАРЕНАЯ ЛОСЯТИНА**

1. Приготовить маринад: вскипятить воду, добавить крупно нарезанные овощи, перец, лавровый лист, поварить 5—10 минут, влить уксус, посолить и снять с огня. Охладить и процедить.

Крупные куски мяса, выдержанные в маринаде, нашпиговать свиным салом и обжарить в духовке. Готовое мясо нарезать ломтиками по 1—2 на порцию, залить мясным соком и подать с жареным картофелем, отварной фасолью, маринованным виноградом, сливами или салатом из красной капусты. Можно и острый соус, варенье брусничное или черносмородиновое.

700 г мяса, 400 г маринада, 100 г шпината. 50 г сала, 200 г острого соуса или 150 г варенья.

Для маринада: 0,5 л воды. 0,5 луксуса. 1 морковь, 2—3 корня петрушки, ломтик сельдерея, 10—15 горошин черного перца, лавровый лист, соль.

### **МЯСО ЖАРЕНОЕ КРУПНЫМ КУСКОМ**

Для такого блюда лучше выбирать мясо с костью — оно оказывается сочнее и вкуснее после приготовления. Кусок мяса может быть большим, весом в несколько килограммов, но толщина его не должна превышать 15 см, а еще лучше — 10 см. Мясо тщательно промывают, срезают все наружные жилки и пленки. Затем узким острым ножом в нем делают отверстия, в которые нашпиговывают мелко нарезанный чеснок и кусочки свиного сала. Втирают соль, перец, укладывают подготовленный кусок на противень с кусочками кулинарного масла и помещают его в угли погашенного костра. Жарят не менее 2 часов, при этом кусок мяса несколько раз переворачивают и поливают выделяющимся соком. Подают целиком на блюде. На гарнир хороша картошка, обжаренная целиком, зелень, брусника, квашеная капуста, соленый огурец. Из специй хороши горчица и хрен.

### **ЛОСЯТИНА ИЛИ ОЛЕНИНА ПО-ОХОТНИЧЬИ**

Мясо лося или оленину кусками до 1 кг вымачивают в слабом растворе уксуса, шпигуют салом и чесноком, обжаривают на разогретой с жиром форме со всех сторон, предварительно посолив и посыпав перцем. Добавляют нарезанный репчатый лук и обжаривают мясо вместе с луком. Кладут томат-пюре и опять обжаривают. Затем перекалывают мясо в котелок, заливают бульоном, добавляют протертую клюкву или лимонный сок (можно лимонную кислоту), сахар и тушат до готовности.

0,5 кг мяса лося или оленя. 1 ст. л. уксуса, 100 г свиного сала. 50 г жира. 50 г клюквы. 50 г томата. 5—6 долек чеснока, крупная головка репчатого лука.

### **ШАШЛЫК**

Это блюдо из лосятины в сравнении с шашлыком из жирной баранины проигрывает. Но что делать,

когда нет баранины. Вполне можно обойтись лосятиной. Для шашлыка мясо из филейной или любой другой части нарезают небольшими кусками примерно по 50 г и укладывают в белое столовое вино или в стандартно приготовленный маринад на несколько часов. Затем нанизывают на шампуры, чередуя с луком и свиным салом, тщательно просаливают и жарят над раскаленными углями (на открытом огне мясо обгорит, но не прожарится). Аппетитное блюдо готово через 10—15 минут. Можно его слегка поперчить, посыпать петрушкой или зеленым луком. На гарнир хороши: квашеная капуста, соленые огурцы, брусника, любая съедобная зелень.

### **ПОДЖАРКА**

Мелко нарезанные кусочки мяса, посоленные и слегка подперченные, прожаривают на противне до готовности. Иногда к почти готовому мясу добавляют мелко нарезанную картошку и жарят вместе до готовности. Поджарку подают прямо на противне. В качестве приправы хороши квашеная капуста, соленые огурцы и грибы, зелень.

Хороши из лосиного мяса сибирские пельмени (лучше, если в фарш добавить немного жирной свинины). Можно приготовить из лосятины и все те блюда, которые готовят из говядины и баранины. Нужно знать только, что мясо дикого животного всегда предпочтительнее домашнего. Дикий зверь или птица питаются естественными кормами, имеют возможность выбирать эти корма, среди которых очень многие оказывают профилактическое и лечебное действие, наделяя этими же свойствами и ткани животных, поедающих целебные травы.

### **БИФШТЕКС НАТУРАЛЬНЫЙ ИЗ ЛОСЕВОЙ ВЫРЕЗКИ**

В области поясницы под позвоночником у лосей и других крупных оленей, косуль расположены два продольных малоработающих нежных мускула, относящихся к высшему сорту под названием вырезки или

филе. Вырезку освобождают от сухожилий (пленок), нарезают поперек мускульных волокон на куски толщиной около 3 см, весом около 150 г, слегка отбивают и посыпают солью и перцем по вкусу. При недостаточном весе мяса используют самые мягкие мускулы с внутренней поверхности бедра. Затем жарят на смазанной жиром раскаленной форме 15 минут. Для любителей бифштекса с кровью его жарят лишь 8—10 минут так, чтобы в толще куска сохранился кровавый сок. В качестве гарнира подают тертый хрен, зеленый горошек, жареные брусочки картофеля или другой гарнир.

### **БЕФСТРОГАНОВ**

Это блюдо может быть приготовлено из вырезки лося, а также мякоти задней части туши. Мясо нарезают поперек волокон на тонкие ломтики (2 см), отбивают, нарезают узкими полосками, наподобие домашней лапши, и обжаривают 5—7 минут в масле. Отдельно поджаривают на сливочном масле нарезанный колечками лук, кладут мясную «лапшу» и жарят еще 7 минут, затем вынимают мясо из формы, добавляют туда подсушенную белую муку, сметану, размешивают, вновь кладут обжаренное мясо, а также мясной сок с формы, где жарилось мясо, и дают покипеть еще 2—3 минуты.

500 г лосятины, 60 г масла, 20 г муки, 150 г сметаны,  
2 луковицы.

### **БЛЮДА ИЗ КОСУЛЯТИНЫ**

#### **КОСУЛЯТИНА ОТВАРНАЯ**

Кусок грудинки или лопатки косули обмыть, поместить в кипящую воду, добавить очищенные, промытые, крупно нарезанные корни и пряности. Варить 1,5—2 часа, пока мясо не станет мягким. Нужно следить, чтобы косулятина не переварилась, так как при этом она теряет свой вкус. К концу варки посолить.

Сваренную косулятину разрезать на куски, по-



ложить на блюдо и полить бульоном, в котором она варилась. Рядом с мясом положить вареный картофель или рассыпчатую рисовую кашу, сваренную в бульоне.

1 кг косулятины. 1 луковица, 1 морковь. 1 петрушка, 1—2 лавровых листа, 12 горошин перца, соль.

### **ПЛОВ ИЗ КОСУЛЯТИНЫ С РИСОМ**

Обмытую, осушенную косулятину разрубить на куски весом 20—40 г (грудинку рубить с костью), посолить, посыпать молотым перцем и поджарить на жире. Когда куски мяса со всех сторон подрумянятся, добавить морковь, лук и снова жарить, пока овощи не станут мягкими. Все положить в котелок, доверху, залить мясо процеженным прозрачным бульоном или горячей водой, добавить промытый рис, поджаренное на жире томатное пюре, вскипятить, размешать, накрыть котелок крышкой и тушить 1—1,5 часа, больше не размешивая.

1 кг косулятины (грудинка, лопатка или шея), 1—1,5 стакана риса. 2 ст. л. топленого сала или маргарина, 2 луковицы. 3—4 моркови, 2 ст. л. томатного пюре, перец, соль.

### **РАГУ ИЗ КОСУЛЯТИНЫ С ОВОЩАМИ**

Обмытое мясо (грудинку, лопатку или шею) разрубить вместе с костями на куски весом около 30—40 г. Посыпать их солью, молотым перцем и обжарить на жире. Кончая обжаривать, посыпать мясо мукой, добавить томатное пюре. Положить в котелок, залить бульоном или горячей водой и тушить 45—60 минут. Затем добавить нарезанные кусочками и поджаренные на жире овощи: картофель, морковь, лук, петрушку; все перемешать, накрыть котелок крышкой и тушить еще полчаса, пока овощи не станут мягкими. К концу тушения положить вареную фасоль и добавить 1/2 стакана сметаны (по желанию).

В рагу можно класть любые овощи, например свежую капусту, репу, а вместо томатного пюре можно положить свежие помидоры.

1 кг косулятины. 2 ст. л. топленого сала, 5 картофелин, 2—3 моркови. 1 стакан фасоли. 1 петрушка. 4 луковицы. 2 ст. л. томатного пюре, 1 ст. л. муки, перец, соль.

### **ЗРАЗЫ ИЗ КОСУЛЯТИНЫ**

Заднюю ногу косули разрезать поперек волокон на нетолстые куски (на каждого человека по 2 куска), слегка отбить, посыпать перцем, солью, положить по 1/2 столовые ложки начинки, свернуть рулетом, заделывать концы, перевязав их ниткой, затем зразы посыпать мукой и поджарить на сале. Положить в котелок, влить немного бульона, добавить сметану и томатное пюре, затем тушить.

Начинку приготовить следующим образом. Лук нарезать, поджарить на жире вместе с хлебными крошками и кусочками шпика, добавить перец, соль, перемешать и начинить зразы.

Перед подачей нитки удалить, зразы положить на блюдо и залить соком, в котором они тушились. Рядом со зразами положить гречневую, ячневую кашу или картофельное пюре.

1 кг косулятины. 1 ст. л. топленого сала. 2 ст. л. сметаны. 2 ст. л. томатного пюре (не обязательно), соль, молотый перец, 1 ст. л. муки, бульон. Для начинки: 6 луковиц, 1 ломтик черного хлеба. 100 г шпика, соль, перец.

### **РУЛЕТ ИЗ КОСУЛЯТИНЫ С ФАСОЛЬЮ**

Обмытую, осушенную грудинку косули (удалить ребра) слегка отбить, посыпать солью, перцем, обложить нарезанными продолговатыми кусочками шпика (если мясо не жирное) и свернуть рулетом. Затем перевязать крепкой льняной ниткой, края зашить и со всех сторон поджарить рулет на противне с хорошо разогретым жиром, пока поверхность не подрумянится. Затем рулет положить в котелок, влить 1 стакан бульона и тушить.

Из жареного или тушеного рулета удалить нитки, нарезать ломтиками толщиной 1 см и аккуратно уложить на блюдо.

1 кг грудинки косули. 100—150 г шпика, 1 ст. л. топленого сала, молотый перец, соль, бульон.

Для гарнира: 0,5 кг фасоли, 3 луковицы. 0,5 стакана хорошего томатного пюре. 0,5 ст. л. муки. 1 ст. л. масла или топленого сала.

### **ФИЛЕ КОСУЛИ, ЖАРЕННОЕ НА ВЕРТЕЛЕ**

Отделить от спинной и почечной частей туши позвоночник, обрубить ребра таким образом, чтобы при мясе остались концы длиной не более 4 см, срезать грубые сухожилия и разрезать мясо на порционные куски. После этого выдержать мясо в маринаде в течение 12—15 часов. Перед жаркой вынуть мясо из маринада, обсушить полотенцем, нашпиговать свиным салом, посолить, смазать оливковым или сливочным маслом, укрепить на вертеле и жарить до готовности, периодически смазывая его маслом. Затем готовое филе положить на блюдо, украсить ветками зелени петрушки, сельдерея или листьями зеленого салата, луком. Рядом с филе положить жаренный в жире картофель в форме соломки, стружки, брусочков или шариков. Гарнир можно подать также в отдельной посуде.

200 г мяса, 100 г маринада. 5 г сливочного масла. 20 г шпика. 100 г гарнира, 50 г соуса или 30 г острого соуса, зелень.

### **СЕДЛО КОСУЛИ НА ШАМПУРАХ**

Зачистить хребтовую часть молодой косули от костей и целиком отделить обе боковые мышцы (вырезка). Вымыть, нарезать небольшими ломтиками толщиной 2 см поперек волокон. Затем отбить, посолить, обильно смазать растительным маслом и поставить в холодное место на 30 минут. После этого нанизать на небольшие шампуры и обжарить над углями, при необходимости время от времени смазывая растительным маслом. Готовое мясо подать с брусочками сливочного масла с приправами, а также с кочанным салатом или салатом из помидоров.

1—1,2 кг мяса хребтовой части. 3—5 ст. л. растительного масла, соль, перец.

Для масла с приправами: 70 г сливочного масла. 2 измельченные луковицы. 1 ст. л. зелени петрушки.

### **ПЕЧЕНЬ НА РОЖНЕ**

Куски печени весом по 300—500 г насаживают на ошкуренные и заостренные в виде ромба березовые или ивовые палки длиной 1 м и диаметром в 2—3 см. Концом ножа на печени делают неглубокие продольные надрезы, которые посыпают солью. Рожни втыкают у костра с наклоном в 60° так, чтобы куски печени находились на расстоянии 20—30 см от пламени костра и чтобы их не охватывало дымом. Блюдо готовится 15—20 минут. За это время рожни необходимо повернуть 3—4 раза, чтобы прогревались все части куска. Время готовности можно ускорить, если срезать верхние готовые слои и постепенно прожаривать остающиеся части печени.

### **ЖАРЕНАЯ ПЕЧЕНЬ КОСУЛИ**

Печень очистить от пленок и жил, нарезать кусками, посолить, обвалить в муке, во взбитых яйцах, в панировочных сухарях и зажарить в кипящем жире. Готовое блюдо украсить кружочками лимона и подавать с картофельным пюре.

Печень одной косули, 40 г муки, 2 яйца, панировочные сухари. 50 г жира, лимон, соль.

### **ЛЕГКИЕ КОСУЛИ В СМЕТАНЕ**

Вымытые легкие положить в воду, посолить, добавить нарезанные корнеплоды, чеснок, лук, лавровый лист, несколько горошин черного и душистого перца, уксус, вино и варить. Отваренные легкие нарезать тонкими ломтиками. Из жира и муки сделать светлую заправку, залить бульоном от легких, добавить протертые корнеплоды, мелко рубленый укроп, горчицу и все прокипятить. Долить размешанную сметану, положить нарезанные легкие и немного поварить. Сдобрить лимонным соком, подсластить и подавать с галушками или макаронными изделиями. Таким же способом можно приготовить сердце, печень и почки.

Легкие одной косули. 100 г корнеплодов, луковица, зубок чеснока, 1 лавровый лист, черный перец горошком, душистый перец, 50 г хмуса, 250 г красного вина, 40 г жира, 40 г муки, веточка укропа, 1 ч. л. горчицы, 250 г сметаны, лимонный сок, сахар, соль.

### **МЯСО КОСУЛИ ЖАРЕНОЕ**

Отлежавшееся мясо вымыть, очистить от пленок и жил, обтереть салфеткой. Посолить, приправить черным и душистым перцем, молотым тмином, тертым мускатным орехом, имбирем. Мясо положить в смазанный противень, обложить ломтиками сала, подлить бульона или воды и жарить в духовке, поливая собственным соком. Готовое мясо нарезать ломтями. Сок процедить и полить ломти. Подавать с рисом.

600 г мяса с окорока, молотый черный перец, молотый душистый перец, тмин, мускатный орех, имбирь. 60 г жира, 50 г копченого сала, бульон, соль.

### **ЖАРКОЕ ИЗ КОСУЛЯТИНЫ**

Лучше всего для этого блюда подходят грудная и шейная часть туши животного. Куски мяса с костями весом по 100—150 г промывают и плотно укладывают в жаровню, прикрыв плотно крышкой. Мясо солят и заливают небольшим количеством воды. После 30 минут варки большая часть воды должна испариться и тогда добавляют кусочки шпика и сливочное масло (примерно 1/2 веса), лук, лавровый лист и перец. Через 5 минут блюдо готово. Гарнир для жаркого готовят отдельно из картофеля или круп.

### **СЕДЛО КОСУЛИ, ЗАПЕЧЕННОЕ В ТЕСТЕ**

Седлом называют поясничную часть от последнего ребра до тазовых костей. Седло рекомендуется предварительно мариновать около суток. Следует приготовить дрожжевое тесто (лучше из ржаной муки) такой же консистенции, как для выпечки пирогов. Им обмазывают натертое солью и нашпигованное салом седло. Можно использовать для обмазки и пресное тесто, замесив его более жидко, чем для лапши. Затем седло помеща-

ют на противне в угли. Тесто запекается и образует прочную оболочку. Мясо, приготовленное таким образом, получается более сочным и вкусным. Не рекомендуется завертывать седло в фольгу (в ней лучше всего готовить мясо без костей).

Седло запекают около 1,5 часа, после чего, дав мясу немного остыть, разрезают на порции. Корочка из теста тоже съедобна. Чтобы она не была пересушенной, в духовой шкафу следует поставить чашку с водой.

### **ГУЛЯШИЗ МЯСА КОСУЛИ**

Мясо вымыть, нарезать кубиками или ломтиками. На жире поджарить мелко нарезанный лук, добавить красный перец, положить мясо, посолить и тушить, подливая горячую воду. Очистить томаты и удалить зерна, порезать и вместе с нарезанным зеленым перцем добавить к полутушеному мясу. Тушить до готовности. Подавать с картошкой.

500 г мяса, 60 г жира. 1 луковица, 1 ч. л. красного перца, 4 спелых томата. 4 стручка зеленого перца, соль.

### **ПИРОЖКИ С ЛИВЕРОМ КОСУЛИ**

Сваренные куски печени, сердца и легкого с частью бронхов мелко изрубают. Фарш слегка обжаривают на противне со сливочным маслом и луком. Пирожки пекут на кулинарном жире и подают с растопленным сливочным маслом.

### **ПЕЛЬМЕНИ ИЗ КОСУЛЯТИНЫ**

Косулье мясо несколько посновато, поэтому фарш для пельменей лучше готовить с добавкой примерно 1/2 жирного свиного мяса. Примерно 2/3 всего фарша должен занимать промолотый репчатый лук. Для увеличения сочности пельменей фарш размешивают с небольшим количеством молока и солят по вкусу.

### **ЗАПЕЧЕННЫЙ ОКОРОК КОСУЛИ**

Окорок из задней части косули без тазовых костей прокалывают березовой палочкой толщиной в карандаш, в проколы насыпают соль. В них же вставляют

кусочки шпика, нарезанные в виде тонких брусочков. На 3 кг окорока расходуют 300 г шпика. Окорок кладут на березовые палочки, уложенные на дно противня и ставят в горячие угли на 1,5—2 часа. За это время окорок необходимо 2 раза перевернуть и полить выпившимся соком.

## **БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ**

### **ЖАРЕНОЕ МЯСО ДИКОГО БАРАНА**

Мясо очистить от пленок и жил, удалить жир и замочить в простокваше. Потом мясо вынуть, обтереть салфеткой и нашпиговать копченым салом и чесноком (2 зубчика). Еще 2 зубчика чеснока растереть с солью и натереть мясо. На жире поджарить мелко нарезанный лук, положить подготовленное мясо, подлить бульон, закрыть и поджарить в духовке. Потом мясо открыть и подрумянить, нарезать ломтиками. Сок приготовить мукой, подлить бульон, протереть и положить туда мясо. Подавать с картошкой.

600 г мяса со спины молодого барана, 0,5 л простокваши, 60 г копченого сала, 4 зубчика чеснока, 60 г жира. 1 луковица. 10 г муки, говяжий бульон, соль.

### **ТУШЕНОЕ МЯСО ДИКОГО БАРАНА**

Мясо очистить, разрезать на куски и отбить. Чеснок растереть с солью и натереть им куски мяса. На масле поджарить мелко нарезанный лук, на нем — мясо. Посыпать его молотым тмином, подлить горячей воды, закрыть и тушить до готовности. Подавать с картошкой.

600 г мяса со спины. 2 зубчика чеснока. 80 г масла. 1 луковица, молотый тмин. соль.

### **ШАШЛЫК ИЗ ДИКОГО БАРАНА**

Отлежавшееся мясо вымыть, нарезать небольшими кусками. Нарезать колечками очищенный лук. В воде размешать уксус, молотый кориандр, посолить. В этот маринад положить мясо, колечки лука и оставить до следующего дня. Потом вынуть, осу-

шить салфеткой и попеременно с луком нанизать на небольшие шампуры, посолить, смазать распущенным маслом, посыпать черным молотым перцем, уложить на хорошо разогретую решетку и жарить с каждой стороны по 5 минут, смазывая распущенным маслом. Подавать с картошкой.

500 г мяса. 2—3 луковицы, 700 г гуцуса. 200 г воды, молотый черный перец, молотый кориандр. 80 г масла, соль.

## **ШАШЛЫКИ**

Баранину (почечную часть или мякоть задней ноги) обмыть, нарезать небольшими кусками, сложить в посуду, посолить, посыпать молотым перцем, добавить мелко нарезанный лук, уксус или чайную ложку лимонного сока и перемешать. Посуду накрыть крышкой и дать баранине промариноваться 2—3 часа.

Перед жарением замаринованные куски баранины надеть на металлический вертел попеременно с луком, нарезанным ломтиками. Жарить шашлык надо над горящими без пламени углями, примерно, в течение 15—20 минут, поворачивая вертел, чтобы баранина прожарилась равномерно.

Готовый шашлык снять с вертела, положить на блюдо, полить маслом и гарнировать зеленым луком, помидорами, нарезанными дольками, и кусочками лимона. Кроме того, на гарнир можно подать отварной рис и сушеный молотый барбарис или гранатовый сок.

500 г баранины, 2 головки репчатого лука. 100 г зеленого лука. 200 г помидоров. 0,5 лимона. 1 ст. л. уксуса и 1 ст. л. масла.

### **ШАШЛЫК ПО-КАРСКИ**

Почечную часть баранины обмыть, зачистить, сревав сухожилия, сделать надрезы, чтобы во время жарения куски баранины не стягивало, и нарезать по одному куску на порцию. Почку также обмыть и разрезать пополам.

Подготовленные баранину и почки сложить в посуду, посолить, посыпать перцем, мелко нарезанным репчатым луком и зеленью петрушки, сбрызнуть уксусом или лимонным соком, и в таком виде оставить на 2—3 часа для маринования.

Перед жарением каждый кусок баранины надеть на металлический вертел, добавив с обеих сторон куска по половинке почки, и жарить над углями без пламени. Во время жарения вертел нужно поворачивать, чтобы баранина равномерно прожарилась.

Готовый шашлык снять с вертела и подать целым куском вместе с почками, положив на тарелку кусочек лимона. Сверху шашлык посыпать зеленым луком и зеленью петрушки.

На 500 г баранины, 2 почки. 1 головку репчатого лука, 100 г зеленого лука, 1 столовую ложку уксуса. 0,5 лимона.

### **ШАШЛЫК ИЗ ДИЧИ**

Из мяса и печени копытных животных готовят шашлык. Для этих целей берут вырезку или мякоть задней ноги, обмывают, нарезают небольшими кусочками, складывают в посуду, посыпают солью и перцем. Сюда же добавляют мелко нарезанный лук, уксус или лимонный сок. Все это перемешивают. Посуду накрывают крышкой и на 2—3 часа ставят в прохладное место.

Перед жареньем замаринованные куски дичи нанизывают на шампуры или деревянные палочки попеременно с луком, салом. Через 20—30 минут жаренья над углями шашлык готов.

### **ШАШЛЫК ПО-КАЗАХСКИ**

Мягкую часть баранины (корейку, заднюю ногу) нарезать кусочками по 15 г, нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки. Во время обжаривания мясо периодически поливать соленым раствором воды с перцем. Готовый шашлык посыпать тонко нарезанным луком.

100 г баранины, 12 г лука, 1 г соли.

### **КАЗАН-КЕБАБ — ШАШЛЫК, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ В КОТЛЕ**

(УЗБЕКСКАЯ КУХНЯ)

Жирную баранину или говядину нарезать небольшими кусками, посолить; нарезать лук кольцами, добавить немного укропа или кинзы. В котел положить сначала слой мяса, затем слой лука, затем другой слой мяса и лука и т. д. Затем котел плотно закрыть крышкой, поставить на очень слабый огонь, тушить мясо в течение 2 часов. Чтобы улучшить вкус шашлыка, положить стручок красного перца, разрезанного пополам.

К шашлыку подать мелко нарезанный лук с тмином или свежие помидоры, нарезанные дольками.

700 г мяса, 500 г репчатого лука. 2 пучка укропа или кинзы. 1 стручок красного перца, соль по вкусу.

### **ЛЕСНЫЕ ШАШЛЫКИ**

Мясо подготовить дома. Нарезать его крупными кубиками, слегка отбить, посолить, поперчить, полить уксусом и поставить в холодильник.

У костра мясо надеть на шампуры попеременно с кусочками сала и кружочками очищенной картошки и лука. Жарить шашлыки над углями без пламени, часто переворачивая.

На 1 кг мяса, 200 г копченого сала, 400 г картофеля, репчатый лук. 2 х т. л. уксуса, молотый перец, соль по вкусу.

### **ШАШЛЫК ИЗ ОЛЕНИНЫ**

(АРМЯНСКАЯ КУХНЯ)

Оленину промыть, обсушить салфеткой, разрезать на куски по 50—60 г, посыпать солью, перцем, добавить душистый перец, гвоздику, лавровый лист, тонко нарезанную кружочками морковь, репчатый лук. Все это перемешать, залить белым виноградным вином и оставить для созревания на 20—24 часа. Затем подготовленное мясо нанизать на шпажки и жарить над раскаленными углями без пламени. Подавать шашлык необходимо, посыпав его репчатым луком, нарезанным кольцами. Нар-шараб подается отдельно. Такой шаш-

лык можно приготовить и из мяса других диких животных.

300 г оленины. 3 зерна гвоздики, 3 горошины душистого перца. 40 г репчатого лука. 50 г моркови. 30 г белого вина, 30 г нар-шараба. соль, лавровый лист, перец.

### **ШАШЛЫК ИЗ КОСУЛЯТИНЫ**

С задней ноги, лопатки или корейки косули удалить пленки, разрезать мясо на нетонкие четырехугольные куски весом около 30—40 г, посыпать их солью, молотым перцем, очень мелко нарезанным луком и зеленью петрушки, полить лимонным соком, лимонной кислотой или уксусом, положить в миску, перемешать, хорошо прижать грузом и, накрыв посуду, оставить на 4—6 часов в холодном месте. При разрезании грудинки или корейки молодого животного можно не удалять ребра и не поливать кислотой мясо, а только посыпать его луком и пряностями и поставить в холодное место.

Затем на металлический вертел нанизывать поочередно куски мяса и кружки лука так, чтобы первым и последним были куски мяса. Жарить, поворачивая вертел над горячими углями (без пламени).

Перед подачей мясо снять с вертела и положить на подогретое блюдо в таком же порядке, в каком жарились куски. Рядом положить сваренную на бульоне из костей косули рассыпчатую рисовую кашу и полить ее сливочным маслом. С одного конца блюда положить ломтики лимона, а с другого — крупно нарезанный зеленый лук.

1 кг косулятины. 6 луковиц. 0,5 пучка зеленого лука.

1 лимон, молотый перец, лимонный сок. лимонная кислота или уксус, соль, зелень петрушки.

Для рисовой каши: 1 стакан риса, 1—2 ст. л. масла, бульон из костей косули.

### **ШАШЛЫК ИЗ КОСУЛИ ПО РЕЦЕПТУ ЧАБАНОВ**

Равными кубиками (около 30 кусочков) нарезать нежное мясо косули. Вымытые и ошпаренные грибы,

нарезанные равными кусочками, копченую корейку, печенку и почки нанизать на вертела вперемежку с мясом. Смазать сливочным маслом, посолить, поперчить и жарить над раскаленными углями, периодически поворачивая вертела. Во время жаренья сбрызгивать шашлыки чесночным соусом. Готовые шашлыки уложить на блюдо и гарнировать поджаренными в масле гренаками, положив на них по кусочку сыра.

Ук мякоти от задней ноги косули, 150 г копченой корейки. 250 г печени и почек косули. 250 г грибов, 100 г сливочного масла. 200 г сыра, 10 тонких ломтиков белого хлеба. 10 зубков чеснока, перец, соль.

### **ШАШЛЫК ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ**

Подготовленные свежие грибы (белые, подосиновики, подберезовики, рыжики) погрузить на 10—15 минут в кипящую воду, затем откинуть на дуршлаг, нанизать на тонкие деревянные палочки, чередуя грибы с кольцами репчатого лука и кусочками свиного сала. Шашлык обжарить над углями. За несколько минут до готовности к шашлыку добавить томат-пюре, перец, соль.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b> .....	3
Варка .....	3
Жаренье .....	6
<b>РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ НА КОСТРЕ</b> .....	9
Рыба, запеченная в глине .....	9
Рыба, жаренная в глине .....	10
Рыба, запеченная в золе .....	10
Рыба, выпеченная в бумаге .....	10
Рыба, приготовленная в фольге .....	10
Рыба, печенная в песке (земле) .....	10
Рыба, печенная на камне .....	11
Рыба на вертеле .....	11
<b>БЛЮДА ИЗ РЫБЫ</b> .....	11
Рыба жареная .....	11
Рыба, жареная с яйцами .....	12
Рыба, приготовленная со щавелем .....	12
Тушеная мелочь .....	12
Рыба варено-копченая .....	12
Мелкая рыба, тушенная с овощами .....	13
Карась отварной .....	13
Карась отварной в сметанном соусе .....	13
Рыба, отваренная в пергаменте .....	14
Рыба жареная .....	14
Рыба в сухарях .....	14
Щука в соусе из хрена .....	15
Лещ по-русски .....	15
Карп в молочном соусе .....	16
Рыба в белом соусе (диетическая) .....	16
Рыба отварная под яично-масляным соусом .....	17

Сом (щука) паровой .....	17
Карп (лечь, щука) тушеный.....	17
Щука тушеная .....	18
Рыба паровая .....	18
Рыба, запеченная по-русски .....	18
Караси в сметане .....	19
Карп с чесноком .....	19
Медуница, тушенная с рыбой .....	19
Карп, запеченный с картофелем .....	19
Рыба, тушенная с васильком .....	20
<b>БЛЮДА ИЗ РАКОВ</b> .....	20
Раковая уха .....	20
Раки натуральные .....	21
Раки в пиве .....	21
Раки в белом вине .....	21
Раки по-польски .....	22
Вареные раки .....	22
<b>СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДИЧИ</b> .....	22
Приготовление дичи на вертеле .....	24
Приготовление дичи в глине .....	25
Приготовление дичи в золе и в горячей земле .....	25
<b>БЛЮДА ИЗ МЕЛКОЙ И ПЕРНАТОЙ ДИЧИ</b> .....	26
Зяец на вертеле .....	26
Зяец или кролик на шампурах (первый способ) .....	26
Зяец или кролик на шампурах (второй способ) .....	27
Куропатки, жаренные на вертеле .....	27
Похлебка с дичью .....	28
Суп-шурпа из дикой утки .....	28
Суп с пшеном из дикой утки .....	28
Пернатая дичь жареная .....	28
Куропатки на решетке или вертеле .....	29
Дикая утка, запеченная в глине .....	29
Запеченная красная дичь .....	29

Жаркое из дичи . . . . .	30
Плов с дичью (илвасин палов). . . . .	30
Плов с фаршированными перепелками (ведана палов). . . . .	31
Плов с фаршированными куропатками (каклик палов). . . . .	32
Рагу из зайца . . . . .	33
Заяц жареный . . . . .	33
Котлеты из зайца . . . . .	34
Заяц или косуля запеченные. . . . .	34

## ПОСЛЕ УДАЧНОЙ ОХОТЫ

<b>(РАЗДЕЛКА И БЛЮДА ИЗ КРУПНОЙ ДИЧИ)</b> . . . . .	35
Обработка добытой дичи . . . . .	35
Лосятина или оленина по-охотничьи . . . . .	36
Жаркое с грибами . . . . .	37
Вырезка (филе) на вертеле . . . . .	37
Вырезка, запеченная в фольге . . . . .	38
Мясо лося, косули шпигованное . . . . .	38
Эскалоп . . . . .	38
Антрекот . . . . .	39
Шашлык . . . . .	39
Лось . . . . .	40
Блюда из лосятины . . . . .	42
Печень жареная . . . . .	42
Строганина . . . . .	42
Губа . . . . .	42
Отварная губа лося . . . . .	43
Лосиная губа по-охотничьи . . . . .	43
Язык отварной . . . . .	44
Жареная лосятина . . . . .	44
Мясо жареное крупным куском . . . . .	45
Лосятина или оленина по-охотничьи . . . . .	45
Шашлык . . . . .	45
Поджарка . . . . .	46
Бифштекс натуральный из лосевой вырезки . . . . .	46

Бефстроганов . . . . .	47
Блюда из косулятины . . . . .	47
Косулятина отварная . . . . .	47
Плов из косулятины с рисом . . . . .	48
Рагу из косулятины с овощами . . . . .	48
Зразы из косулятины . . . . .	49
Руллет из косулятины с фасолью . . . . .	49
Филе косули, жаренное на вертеле . . . . .	50
Седло косули на шампурах . . . . .	50
Печень на рожне . . . . .	51
Жареная печень косули . . . . .	51
Легкие косули в сметане . . . . .	52
Мясо косули жареное . . . . .	52
Жаркое из косулятины . . . . .	52
Седло косули, запеченное в тесте . . . . .	52
Гуляш из мяса косули . . . . .	53
Пирожки с сливером косули . . . . .	53
Пельмени из косулятины . . . . .	53
Запеченный окорок косули . . . . .	53
Блюда из баранины . . . . .	54
Жареное мясо дикого барана . . . . .	54
Тушеное мясо дикого барана . . . . .	54
Шашлык из дикого барана . . . . .	54

<b>ШАШЛЫКИ</b> . . . . .	55
Шашлык по-карски . . . . .	55
Шашлык из дичи . . . . .	56
Шашлык по-казахски . . . . .	56
Казан-кебаб — <b>шашлык, приготовленный в котле</b> (узбекская кухня). . . . .	57
Лесные шашлыки . . . . .	57
Шашлык из оленины (армянская кухня). . . . .	57
Шашлык из косулятины . . . . .	58
Шашлык из косули по рецепту чабанов . . . . .	58
Шашлык из свежих грибов . . . . .	59



*Издание для досуга*

## **ГОТОВИМ НА МАНГАЛЕ И КОСТРЕ**

Автор-составитель  
*Смирнова Любовь*

Ответственная за выпуск *В. Н. Волкова*

ООО «Харвест».  
ЛИ № 02330/0056935 от 30.04.04.  
Республика Беларусь, 220013, Минск, ул. Кульман,  
д. 1, корп. 3, эт. 4, к. 42.  
E-mail редакции: harvest2004@mail.ru

Открытое акционерное общество  
«Полиграфкомбинат им. Я. Коласа».  
Республика Беларусь, 220600, Минск, ул. Красная, 23.