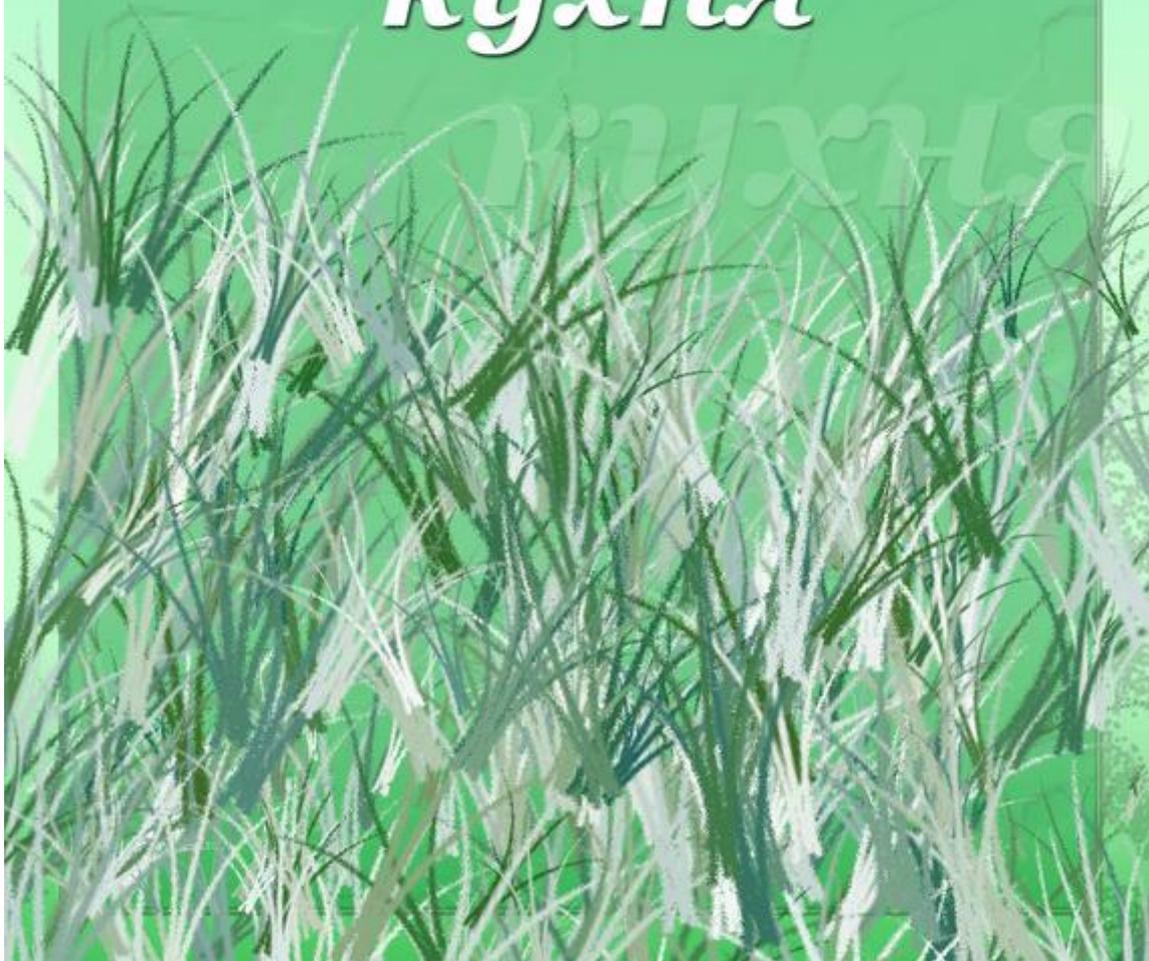


ГОТОВИМ
на природе.

*Охотничья
кухня*



Готовим на природе

Илья Мельников
Охотничья кухня

«Мельников И.В.»

2012

Мельников И. В.

Охотничья кухня / И. В. Мельников — «Мельников И.В.»,
2012 — (Готовим на природе)

ISBN 978-5-457-14228-2

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

ISBN 978-5-457-14228-2

© Мельников И. В., 2012

© Мельников И.В., 2012

Содержание

Как сохранить дичь от порчи	5
Как подготовить дичь к кулинарной обработке	6
Специфика кулинарной обработки охотничьих трофеев	7
Способы кулинарной обработки дичи	9
Варка	9
Тушение	10
Жаренье	11
Запекание	12
Блюда из сырого мяса дичи	13
Строганина	14
Бифштекс из сырой вырезки	15
Закуска по-корейски	16
Готовим дичь на костре	17
Приготовление дичи на вертеле	17
Приготовление дичи в глине	18
Конец ознакомительного фрагмента.	19

Илья Мельников

Охотничья кухня

Как сохранить дичь от порчи

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

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

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

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

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

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

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

Как подготовить дичь к кулинарной обработке

Пернатую дичь легче ощипать, если тушку обдать кипятком.

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

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

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

Охотничья добыча бывает разной. Мелкую дичь – бекасов, дупелей, вальдшнепов, перепелов – готовят целой тушкой. Дичь покрупнее – чирков, диких голубей и куропаток – можно готовить как целой, так и разрезанной на части. Крупную дичь – глухарей, гусей, крякв, тетеревов – также можно готовить целиком или разрезав на куски, определяющим в этом отношении является блюдо, которым решили полакомиться. Если дичь начинают резать ее, конечно, не надо. Начинка может быть самой разнообразной – яблоки, сливы, свежая или моченая брусника, клюква или другие ягоды. Начиняют тушки свежей или квашеной капустой, маринованными грибами, гречневой кашей с яйцом и луком, орехами. Внутрь начиняемой тушки рекомендуется положить несколько кусочков свиного сала или сливочное масло – тогда мясо будет сочнее. Гурманы, любящие специфический привкус дичи, внутрь тушки кладут ягоды можжевельника и несколько кусочков сахара. Теперь остается зашить тушки или скрепить оструганными палочками, если под рукой не окажется иголки с ниткой.

Подготовку зайца к кулинарной обработке начинают со снятия шкурки.

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

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

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

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

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

Специфика кулинарной обработки охотничьих трофеев

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

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

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

Пренебрегать маринованием не следует, поскольку помимо размягчения маринад придает мясу аромат, устраняет нежелательный запах. В крепком маринаде с добавлением пряных специй надо выдержать мясо кабанов-секачей, убитых в период гона, так как их мясо в это время отдает неприятным запахом. Кроме упоминавшихся нырковых уток и лысух, мясо которых имеет специфический запах, желательно мариновать и другую водоплавающую дичь.

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

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

Предлагаем несколько рецептов для маринования дичи.

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

Посуду, в которой маринуется дичь, надо закрыть плотной крышкой, чтобы не выветривался запах специй.

Еще один рецепт, который приписывается французской кухне, поскольку его основу составляет вино.

Берем 0,75 л красного или белого сухого вина, полстакана виноградного уксуса, 2-3 нарезанные моркови, 2-3 нарезанные луковицы, 1-2 гвоздики, 1-2 лавровых листа, 1-2 дольки чеснока, по половине чайной ложки тмина и душистого перца.

Смесь держат на малом огне, пока его объем не уменьшится на треть. Затем маринад охлаждают, процеживают и заливают им мясо.

Следующий важный этап подготовки дичи – шпигование салом. Сало придает мясу сочность.

После маринования мясо дичи промокают тканью и шпигуют свиным салом. Делается это так. Сало нарезают тонкими кусочками длиной 3-5 см. Острой деревянной палочкой в мясе вдоль волокон делают проколы, в которые вкладывают сало.

Так шпигуют мясо диких копытных животных, мясистые куски зайца и крупную пернатую дичь. Мелкую и среднюю пернатую дичь, которую готовят целой тушкой, достаточно обложить тонкими кусочками сала.

Можно шпиговать мясо диких животных и дичь дольками чеснока.

Способы кулинарной обработки дичи

Варка

Самый простой способ приготовления блюд.

Подготовленное мясо кладут в воду и варят до готовности. Получается отварное мясо, которое можно использовать в качестве самостоятельного блюда, и бульон для приготовления супов и соусов.

Существенное уточнение: мариновать мясо, предназначенное для варки, необходимости нет. А чтобы мясо получилось более сочным, его опускают в кипящую воду и варят до готовности около 1,5-2ч. Как и мясо домашних животных, мясо дичи будет мягче, если на 1 л бульона добавить столовую ложку лимонного сока.

Отварное мясо можно употребить в таком виде, а можно и разнообразить меню: полить куски мяса растительным маслом и обжарить до образования корочки на сковороде или над углями костра.

Если нужен наваристый бульон, мясо кладут в холодную воду и варят более длительное время.

Более вкусные бульон и отварное мясо пернатой дичи куриных пород – перепела, куропатки, рябчика, глухаря, тетерева и фазана. Очень вкусное отварное мясо диких голубей.

Из диких копытных животных для варки предпочтительнее мясо косули, оленя, лося.

Тушение

Этот способ кулинарной обработки делает плотное мясо дичи более мягким.

Мясо тушат в небольшом количестве воды (1 стакан на 1 кг мяса) на малом огне. Тушить можно не только в воде, но также в бульоне, сметане, сухом вине. Время приготовления зависит от вида и возраста дичи. Так, мелкую пернатую дичь тушат 30-40 мин, а мясо старых лосей – до 4 ч.

Перед тушением рекомендуется мясо дичи слегка обжарить в сильно разогретом жире или над костром до образования корочки. В кастрюлю для тушения мяса кладут лук и морковь, томат, зелень, специи.

В последнюю очередь добавляют муку – она придает блюду необходимую консистенцию и своеобразный вкус. Муку предварительно пассеруют, т. е. подсушивают на сковороде без жира или обжаривают на жире (масле). Подсушенная мука сохраняет свой натуральный цвет – это белая пассеровка. При более сильном и длительном нагревании мука становится светло- или темно-коричневой – это красная пассеровка. Выбирать белую или красную пассеровку удобно дома, но не всегда возможно делать это в поле или лесу. Выход такой: пассеровку муки заменяют растиранием ее со сливочным маслом или разведением в воде (бульоне). Добавлять в кастрюлю непассерованную или неразведенную муку нет смысла, так как она заварится в комки.

Жаренье

Жарят дичь на жиру. При этом используются сковороды, противни, утятницы.

Пернатую дичь жарят целиком или разрезанную на куски. Из тушки зайца используют задние ноги и поясничную часть. Мясо диких копытных животных можно жарить в любом виде и готовить самые разные мясные блюда: котлеты, бефстроганов, азу, гуляш, бифштекс, антрекот, эскалоп, можно зажарить мясо целым куском до 2-3 кг. Перед жареньем мясо обмазывают сметаной (для образования румяной корочки) и обжаривают со всех сторон в сильно нагретой жаровне.

Время жаренья зависит от величины тушки птицы или куска мяса, возраста птицы или животного. Солят мясо перед окончанием приготовления блюда.

В процессе жаренья мясо поливают вытопившимся соком. Для определения готовности блюда острой палочкой делают прокол в самом толстом месте куска. Если мясо готово, из прокола выделяется прозрачный мясной сок без примеси крови.

Запекание

Запекание – это приготовление мяса в собственном соку. Чтобы из мяса не вытекал сок, на нем должна образоваться корочка. Для этого мясо нагревают над углями. Чтобы корочка образовалась быстрее и была ровной, мясо рекомендуется обмазать сметаной или сырым яйцом (для этой цели подойдет и майонез).

Запекают мясо в фольге или тесте. В фольге запекают мясо без костей. Мясо с костями и пернатую дичь лучше запекать в тесте. Время запекания зависит от размеров куска. Кусок массой около 1 кг запекается 1-1,5 ч, 2 кг – около 2 ч.

Блюда из сырого мяса дичи

Для их приготовления надо наиболее качественное свежее мясо дичи. Так как блюда готовятся без термообработки, нужно быть абсолютно уверенным в доброкачественности продукта.

Строганина

Приготовление строганины предельно просто. Берется замороженный насквозь кусок сырого мяса или печени и с него острым ножом срезаются очень тоненькие ломтики – они должны просвечиваться и завиваться кольцами. Ломтики берут рукой, обмакивают в соль и едят.

Сибиряки готовят к строганине острый соус из уксуса, горчицы, соли, перца с добавлением нарезанного репчатого лука и чеснока.

Бифштекс из сырой вырезки

Это блюдо входит в меню лучших ресторанов как свидетельство доброкачественности используемых продуктов.

Бифштекс из сырой вырезки можно приготовить после удачной охоты на оленя, косулю или лося. При разделке туши отделяют вырезку, затем мясо должно остыть и "созреть", для чего понадобится не менее 6-8 ч. Очищенные от пленок куски вырезки слегка отбивают и острым ножом готовят фарш, нарезаая мясо поперек волокон.

Порцию – 100-150 г фарша – укладывают на тарелку в виде лепешки. В центре лепешки делают небольшое углубление, в которое кладут сырой яичный желток. Сверху засыпают мелко нарезанным репчатым луком и зеленью кинзы и петрушки.

Соль, перец, уксус и другие приправы и соусы подаются отдельно.

Закуска по-корейски

Свежую вырезку косули или оленя нарезают полосками длиной 5-6 см вдоль волокон. (Для этого блюда годится мясо из грудки пернатой дичи.) Мясо укладывают в стеклянную банку и наливают в нее уксусную эссенцию, кладут нарезанный кольцами репчатый лук, дольки чеснока, посыпают солью и красным перцем. Банку закрывают полиэтиленовой крышкой и выдерживают 1,5-2 ч, периодически встряхивая, чтобы кусочки мяса смачивались эссенцией. Закуска готова.

Рецептура: на 1 кг мяса 2 столовые ложки уксусной эссенции, 2-3 луковицы, 1 головка чеснока, 1 столовая ложка соли и 1 чайная ложка красного перца.

Готовим дичь на костре

Приготовление дичи на вертеле

Самый и простой и доступный способ приготовления дичи на костре – на вертеле. В походных условиях обычно используют прямые ольховые, ореховые или кленовые ошкуренные ветки. Толщину вертела надо рассчитывать, исходя из веса тушки птицы или куска мяса. Важно, чтобы под тяжестью мяса ветка не прогибалась слишком сильно, а длину ее подбирают так, чтобы при приготовлении блюда можно было находиться подальше от костра и не обжечь руки. Обычная блина вертела – не менее 1 м. Один конец вертела держат в руке, а другой, чтобы не уставали руки, следует положить на рогульку с противоположной стороны костра.

На вертеле можно готовить любую пернатую дичь, но вкуснее всего получаются дикие утки, особенно нырковые. Последнее объясняется просто: запах дыма отбивает присущий им специфический запах, над огнем костра мясо подкопчивается.

Итак, выпотрошенную тушку надеваем на вертел и закрепляем проволокой (только не медной), нитками или специально оставленным на вертеле сучком, можно закрепить и лыком. (Важно, чтобы вертело не прокручивалось в тушке.) Внутренность тушки желательно чем-нибудь начинить – блюдо будет сочнее. В этом случае тушку надо зашить.

Кряква готовится около 1 ч, а чирок и нырок минут 45.

Когда готовят крупные куски мяса, вертел нужен потолще. В той части, где будет располагаться мясо, вертел выстругивают плоским или в виде ромба, чтобы кусок мяса проворачивался вместе с вертелом. Мелкие кусочки мяса при отсутствии плоских металлических шампуров насаживают на два прутика. Чтобы прутики не сломались, в каждом кусочке мяса делают острой палочкой отверстия, куда и вставляют прутики. Поскольку прутики над костром сильно прогнутся, под ними устанавливают поддерживающую поперечину из толстой сырой ветки.

Сложность, а одновременно и искусство приготовления мяса на вертеле состоит в том, чтобы выбрать оптимальный тепловой режим. Мясо должно печься, а не пригорать. Поэтому в самом начале мясо несколько минут выдерживают в самом горячем месте костра, чтобы образовалась корочка, а потом – при более или менее равномерной температуре. Угли должны излучать жар, а не гореть пламенем.

Наиболее распространенная ошибка новичков, пытающихся готовить мясо на вертеле, заключается в том, что они держат мясо слишком близко к углям. При этом мясо пригорает или высушивается. Придерживайтесь следующего правила: чем крупнее кусок мяса, тем выше над углями надо держать вертел.

Приготовление дичи в глине

Для приготовления этого блюда, кроме дичи, нужна глина, причем не любая. Прежде надо проверить, годится ли глина, которая оказалась под рукой, для достижения поставленной цели. Скатайте из нее несколько шариков и положите их в костер. Если шарики спекутся в крепкие комочки, не рассыпятся, то глина пригодна.

В глине готовят дичь куриных пород и диких голубей, другая дичь по вкусовым качествам значительно им уступает. Можно готовить в глине и уток: крякву и чирка, но не нырковых уток.

Подготовка дичи к кулинарной обработке в данном случае имеет свою особенность. Тушку потрошат, но перо с нее не ощипывают. Отрезают шею и крылья, промывают тушку изнутри и солят. Тушку можно начинить, положив внутрь ягоды или фрукты. Затем тушку обмазывают глиной слоем около 2 см. Глину забивают под перо. Костер разгребают, в золе делают ямку соответствующей формы и помещают в нее подготовленную тушку. Сверху поддерживают небольшой костер, на котором можно готовить другие блюда.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

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

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