

# ДИЧЬ

КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ ОХОТНИКА

*Составитель С. П. Кашин*

Москва, 2017

УДК 641/642

ББК 36.99

К31

*Составитель С. П. Кашин*

К31 Дичь. Кулинарные рецепты охотника / [сост. С. П. Кашин]. – М. : T8RUGRAM / РИПОЛ классик, 2017. – 256 с.

ISBN 978-5-519-61012-4

Настоящий охотник должен уметь не только выслеживать и добывать дичь, но и заготавливать её впрок. Мариновать и солить дичь необходимо сразу, чтобы продукт не испортился, а мясо не стало жёстким.

В этой книге читатель найдёт советы по заготовке дичи, узнает секреты её освежевания, маринования, шпигования и консервирования, получит ценные сведения для обработки определённых видов мяса, птицы и рыбы.

Эта книга станет прекрасным подарком для настоящего охотника!

Приятного аппетита!

УДК 641/642

ББК 36.99

БИС WBA

BISAC CKB015000

ISBN 978-5-519-61012-4

© T8RUGRAM, оформление, 2017

© ООО Группа Компаний

«РИПОЛ классик», 2017

# Содержание

ЗАГОТОВКА ДИЧИ . . . . .	11
Маринование и шпигование дичи . . . . .	14
Горячий маринад . . . . .	17
Маринад по-французски . . . . .	18
Маринад душистый . . . . .	19
Маринованная зайчатина . . . . .	19
Маринованная оленина . . . . .	21
Маринованная сочатина . . . . .	21
Маринованная дикая утка . . . . .	22
Маринованная индейка . . . . .	23
Маринованные бекасы . . . . .	24
Маринованные рябчики . . . . .	24
Консервированная вареная дикая утка . . . . .	25
СОЛЕНИЕ ДИЧИ . . . . .	27
Засолка пернатой дичи . . . . .	28
Солонина из мяса крупных диких животных . . . . .	30
Солонина из кабанины, приготовленная в рассоле . . . . .	31
Солонина из сочатины . . . . .	32
Солонина из медвежатины . . . . .	33
Солонина из оленины . . . . .	34
Солонина из зайчатины . . . . .	34
Соленые дикие утки . . . . .	35
Соленые перепела . . . . .	36
Соленые крылышки индейки . . . . .	36
Солонина из фазаньих окороков . . . . .	37
Солонина из перепелов, приготовленная в рассоле . . . . .	38
Солонина из зайчатины, приготовленная в рассоле . . . . .	39
Солонина из сочатины, приготовленная в рассоле . . . . .	39

<b>СУШКА, ИЛИ ВЯЛЕНИЕ, ДИЧИ . . . . .</b>	<b>41</b>
Казылыш из сохатины . . . . .	44
Вяленая сохатина . . . . .	45
Сохатина, вяленная с лимонным соком . . . . .	45
Суджук из медвежатины . . . . .	46
Медвежатина, вяленная с корицей . . . . .	47
Вяленая оленина . . . . .	48
Оленина, вяленная с хроном и специями . . . . .	49
Оленина, вяленная с вином . . . . .	49
Оленина, вяленная с пряностями . . . . .	50
Кабанина, вяленная со специями . . . . .	51
Казылыш из кабанины . . . . .	52
Вяленая зайчатина . . . . .	53
Ароматная вяленая зайчатина . . . . .	54
Утка, вяленная с имбирем . . . . .	55
Вяленый фазан . . . . .	56
Утка, вяленная с хроном и специями . . . . .	56
Утка, вяленная со смородиновым соком . . . . .	57
Утка, вяленная с чесноком . . . . .	58
Утка, вяленная с кориандром . . . . .	58
Маринованная вяленая утка . . . . .	59
Утка, вяленная с барбарисом . . . . .	60
Утка, вяленная с мятои и лимонным соком . . . . .	61
Перепела, вяленные со специями . . . . .	61
Рябчики, вяленные с пряностями . . . . .	62
Бекасы, вяленные со специями . . . . .	63
Вяленая индейка . . . . .	63
Индейка, вяленная с соком лайма . . . . .	64
Индейка, вяленная с яблочным уксусом . . . . .	65
Индейка, вяленная с душицей . . . . .	65
Индейка, вяленная в духовке . . . . .	66
Пряная вяленая индейка . . . . .	67
<b>КОПЧЕНИЕ ДИЧИ . . . . .</b>	<b>68</b>
Копченая сохатина . . . . .	86
Копченая кабанина . . . . .	87

Копченая медвежатина . . . . .	87
Копченая оленина . . . . .	88
Копченая зайчатина . . . . .	89
Копченые утки . . . . .	90
Копченые перепела . . . . .	91
Копченая индейка . . . . .	92
Копченые рябчики. . . . .	92
Копченые дикие голуби. . . . .	93
<b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДИЧИ НА КОСТРЕ . . . . .</b>	<b>94</b>
Приготовление дичи на вертеле . . . . .	94
Приготовление дичи в глине . . . . .	101
Приготовление дичи в золе и горячей земле. . . . .	101
<b>РЕЦЕПТЫ БЛЮД, ПРИГОТОВЛЕННЫХ НА ВЕРТЕЛЕ, В УГЛЯХ И ГЛИНЕ . . . . .</b>	<b>105</b>
Сохатина, жаренная на вертеле . . . . .	105
Сохатина, приготовленная по-крестьянски . . . . .	106
Фаршированная медвежатина на вертеле . . . . .	107
Медвежатина, жареная на вертеле . . . . .	108
Медвежатина, жареная на вертеле целым куском . . . . .	108
Кабанина, жаренная на вертеле . . . . .	109
Шашлык из кабанины, замоченной с помидорами . . . . .	110
Шашлык из молодого кабанчика с овощами . . . . .	111
Шашлык из молодого кабанчика. . . . .	112
Шашлык из косули . . . . .	112
Шашлык из косули с баклажанами . . . . .	113
Шашлык из шпигованного мяса косули . . . . .	114
Мясо косули, жаренное над костром . . . . .	115
Шашлык из сайгака с оливковым маслом и мускатным орехом . . . . .	116
Сайгак, жаренный на вертеле . . . . .	117
Шашлык из печени сайгака по-охотничьи. . . . .	118

Сайгак, жаренный на вертеле	
по-восточному .....	118
Шашлык из мяса сайгака, замоченного	
в водке .....	119
Мясо сайгака в молоке .....	120
Шашлык из мяса сайгака с кислым молоком	
и миндалем .....	121
Шашлык из мяса сайгака с лимонным	
соком.....	122
Шашлык из мяса, печени и почек сайгака .....	122
Шашлык из молодого сайгака .....	123
Заяц, жаренный на вертеле .....	124
Заяц на вертеле без маринада .....	125
Заяц на вертеле, фаршированный яблоками	
и черносливом .....	126
Заяц на вертеле с помидорами и огурцами .....	127
Печень диких животных, запеченная	
над костром .....	128
Шашлык из печени лося, маринованной	
в лимонном соке .....	128
Шашлык из почек диких животных .....	129
Шашлык из сердца и почек дикого	
животного .....	130
Шашлык из сердца дикого животного .....	130
Утки на вертеле .....	131
Куропатки на вертеле .....	132
Нашпигованные куропатки на вертеле.....	133
Дикие голуби на вертеле.....	134
Шашлык из перепелов .....	135
Перепела на вертеле по-японски.....	136
Шашлык из перепелов и куропаток.....	137
Перепела на вертеле, вымоченные	
в белом вине .....	137
Бекасы и рябчики, жаренные на вертеле .....	138
Жареные на вертеле рябчики .....	139

Фазаны ножки на вертеле . . . . .	140
Куропатка с черносливом . . . . .	141
Куропатка с помидорами, жареная	
над костром . . . . .	142
Вальдшнепы по-охотничьи . . . . .	143
Тетерев с брусникой . . . . .	143
Тетерев на вертеле, маринованный в вине . . . . .	144
Сохатина в фольге, запеченная в углях . . . . .	145
Кабанина с пряностями, запеченная	
в фольге . . . . .	146
Кабанина в фольге, запеченная с овощами . . . . .	147
Молодой кабанчик, запеченный в углях . . . . .	147
Сайгак, запеченный в углях с грибами . . . . .	148
Молодой сайгак, запеченный в углях . . . . .	149
Мясо косули, запеченное в фольге . . . . .	150
Оленина в фольге с коньяком . . . . .	150
Шашлык из лани, запеченный в фольге . . . . .	151
Мясо лани с лесными ягодами, запеченное	
в фольге . . . . .	152
Мясо косули, запеченное в костре . . . . .	153
Оленина с сыром, запеченная в фольге . . . . .	154
Сохатина с грибами, запеченная в углях . . . . .	154
Молодой кабанчик со сметаной и хреном . . . . .	155
Кабанина с грибами, запеченная в углях . . . . .	156
Кролик, запеченный в углях . . . . .	157
Сайгак с помидорами, запеченный в углях . . . . .	158
Перепела, запеченные в фольге . . . . .	158
Дикий голубь в фольге с вином . . . . .	159
Рябчики под чесночным соусом,	
запеченные в фольге . . . . .	160
Вальдшнеп с ягодами, запеченный в углях . . . . .	160
<b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДИЧИ В ДОМАШНИХ</b>	
<b>УСЛОВИЯХ . . . . .</b>	162
Жаркое из сохатины со сметанным	
соусом . . . . .	162

Жаркое из сохатины с овощами . . . . .	163
Сохатина, тушенная по-домашнему . . . . .	165
Салат с сохатиной . . . . .	166
Шпигованная сохатина, тушенная с овощами . . . . .	166
Сохатина с анизовым соусом по-шведски . . . . .	168
Колбаски из сохатины со свининой . . . . .	169
Свиные рулетики с сохатиной . . . . .	170
Оленина по-шведски . . . . .	171
Оленина с брусничным соусом . . . . .	172
Оленина, запеченная с картофелем и луком . . . . .	173
Оленина, запеченная с грибами и сметаной . . . . .	174
Оленина, запеченная с вином и черносливом . . . . .	175
Домашние колбаски из мяса косули с салом . . . . .	176
Косуля с виноградом и сметаной . . . . .	177
Косуля, запеченная с картофелем . . . . .	178
Рулет из мяса косули с грибами . . . . .	179
Цомбер по-польски . . . . .	180
Буженина из кабанины . . . . .	182
Кабанина с овощами . . . . .	183
Запеченная колбаса из кабанины с говядиной . . . . .	184
Кабанина, запеченная с картофелем . . . . .	185
Молодой кабанчик, запеченный с шампиньонами . . . . .	186
Молодой кабанчик, запеченный в медовом соусе . . . . .	187
Мясной порошок из кабанины . . . . .	188
Заяц по-венгерски . . . . .	189
Заяц, тушенный с черносливом . . . . .	190
Заяц, тушенный по-гречески . . . . .	192

Паприкаш из зайчатины . . . . .	193
Заяц, жареный в сметане . . . . .	194
Жаркое из зайчатины с овощами . . . . .	196
Заяц, запеченный с луком . . . . .	197
Жаркое из зайца с майонезом и оливками . . .	198
Заяц, запеченный в сухарях . . . . .	199
Жаркое из зайчатины с зеленью и помидорами . . . . .	200
Заяц, запеченный с лаймом . . . . .	201
Заяц, запеченный с базиликом и кресс-салатом . . . . .	202
Заяц, запеченный с сыром . . . . .	203
Фазан, запеченный на бутылке . . . . .	204
Фазан по-французски . . . . .	205
Утка по-шведски . . . . .	206
Дичь по-польски . . . . .	208
Паштет из утки . . . . .	209
Утиный суп с лапшой . . . . .	211
Ералаш . . . . .	212
Дикая утка, фаршированная по-русски . . . .	212
Утка, запеченная с рисом и черносливом . . .	214
Утка, запеченная в фольге . . . . .	215
Утка, запеченная с апельсинами . . . . .	216
Утка, запеченная с молодым картофелем и яблоками . . . . .	217
Голубцы с перепелами . . . . .	219
Бутерброды с перепелами и грушей . . . . .	220
Перепела с грибами под винным соусом . . .	221
Пирог из перепелов с изюмом и яблоками . .	223
Запеканка картофельная с перепелами . . . .	225
Голуби по-французски . . . . .	228
Дикие голуби с овощами . . . . .	229
Дикие голуби, запеченные с курагой и черносливом . . . . .	230
Голуби в маринаде . . . . .	231

Рябчики в ананасах . . . . .	232
Овощной салат с рябчиком . . . . .	233
Заливное из рябчика с черносливом и зеленью . . . . .	233
Картофельное пюре, запеченное с вяленой кабаниной . . . . .	235
Вяленая сохатина, запеченная с корнеплодами . . . . .	236
Запеканка с вяленым мясом сайгака . . . . .	237
Салат из фасоли с вяленой олениной . . . . .	238
Спагетти с вяленым мясом косули . . . . .	239
Гамбургер с вяленой зайчатиной . . . . .	240
Баклажаны с вяленой медвежатиной . . . . .	241
Кабачки, фаршированные вяленым мясом фазана . . . . .	242
Каша горкой с вялеными бекасами . . . . .	243
<b>СОУСЫ К ДИЧИ . . . . .</b>	<b>245</b>
Томатный соус . . . . .	245
Грибной соус . . . . .	246
Клюквенный соус . . . . .	247
Сливочный соус со специями . . . . .	248
Сладкий соус из красной рябины . . . . .	248
Кислый соус из красной смородины . . . . .	249
Острый соус с калиной . . . . .	249
Ананасовый соус с изюмом . . . . .	250
Острый томатный соус с водкой . . . . .	251
Острый соус со сметаной . . . . .	252
Домашний острый перец . . . . .	252
Творожно-чесночный соус . . . . .	253
Острый ананасовый соус с имбирем . . . . .	253
Горчичный соус с зеленью . . . . .	254
Острый соус с душицей . . . . .	255