

# РЫБАЦКАЯ И ОХОТНИЧЬЯ КУХНЯ

КОТЕЛОК, КОСТЕР...  
И НОЧНОЕ НЕБО



РИПОЛ  
КЛАССИК

Москва • 2008

УДК 641/642  
ББК 36.99  
Р93

Составитель *А. В. Нестерова*

**Р93 Рыбацкая и охотничья кухня.** Котелок, костер... и ночное небо / [сост. А. В. Нестерова]. — М. : РИПОЛ классик, 2008. — 320 с.: ил.

ISBN 978-5-386-00476-7

Отправляясь на рыбалку или охоту на несколько дней, нужно не только уметь ловить рыбу или стрелять дичь, необходимо знать, каким образом их готовить: или засолить, или закоптить, чтобы привезти домой не просто добытый собственными усилиями трофей, но и продукт, прекрасно приготовленный своими же руками. В этой книге содержатся все необходимые сведения о том, как в суровых погодных условиях под открытым небом соорудить коптильню и разжечь костер, как приготовить шашлык, сварить уху, засолить, закоптить или запечь мясо диких животных, рыбу и дичь.

УДК 641/642  
ББК 36.99

ISBN 978-5-386-00476-7

© ООО Группа Компаний  
«РИПОЛ классик», 2008

# ВВЕДЕНИЕ

В последнее время блюда из мяса диких животных и дичи, а также различные рыбные кушанья, приготовленные как на природе, так и в домашних условиях, приобретают все большую популярность и считаются произведениями изысканной кухни. В этой книге можно найти множество советов, как сохранить и заготовить свежейпойманную рыбу или только что отстрелянную дичь, как приготовить из них различные яства, чтобы они потом явились на столе в наилучшем виде и порадовали необычным вкусом.

Из мяса диких животных, дичи и рыбы на костре можно приготовить множество различных блюд. Для длительного хранения дичи, отстрелянной в теплое время, или рыбы и мяса, когда их нельзя заморозить, лучшими способами являются соление, копчение, вяление и сушка. Хороший рыболов и охотник должен уметь заготавливать рыбу и дичь так, чтобы они хранились долго и при этом не теряли своих вкусовых качеств. Следует отметить, что чем свежее исходный продукт, тем лучше оказывается результат его переработки. А это означает, что к переработке, т. е. заготовке, лучше приступать сразу после рыбалки или охоты, не откладывая ее до возвращения домой, особенно если охота или рыбалка затягивается на несколько дней.

В давние времена на Руси яства из дичи и мяса диких животных считали весьма достойными и подавали к боярскому или даже царскому столу. Тогда монархи предпочитали во время трапез блюда из лебедей, павлинов, цапель и жу-

равлей. Для людей с более низким достатком доступны были блюда из обычной дичи — таковой, как мелкая полевая или боровая птица. Блюда из сохатины, мяса оленей и кабанов в изобилии подавались на царских пирах. Нередко туши животных жарили на вертеле целиком.

Однако в те времена обильных застолий блюда хоть и были разнообразными, но вкусовыми качествами не блистали. Мясо тогда не жарили на открытом огне, а запекали или припускали в печи, в жаровнях или на вертелах. Такой метод приготовления пищи хорошо подходит для традиционной русской каши и щей, но деликатесное нежирное мясо лесного зверя и птицы требует другой кулинарной обработки. Иностранная знать, отведав русских кушаний, не раз дурно отзывалась о них как о «пожилых цаплях», «сухих лебедях» и т. п. Но виной тому был не возраст дичи, а способ ее приготовления. Сухое мясо требует предварительной обработки (например, маринования) и последующей правильной тепловой обработки, а не засушивания в русской дровяной печи.

В годы правления Петра I на Руси появилось много нового, европейского. Это коснулось и русской кухни. Она претерпела значительные изменения, особенно после Великой французской революции, когда в Россию хлынул поток эмигрантов. Именно тогда многие знатные вельможи стали нанимать искусных иностранных поваров, которые готовили блю-

да европейской кухни, используя порой исконно русские продукты. При Екатерине II и Павле I в национальной кухне появились новые технологии, соусы и гарниры. Таким образом «русский стол» был поставлен на один уровень с лучшими кухнями Европы.

Считается, что рецепты самых вкусных блюд из зайца принадлежат мастерам французской кулинарии. Кроме того, популярно филе из зайца а-ля Кедвешши (Шандор Кедвешши был известным венгерским ресторатором и гастрономом).

Устоявшиеся с тех пор российские кулинарные традиции претерпели, правда, большие изменения после Октябрьской революции и за годы правления советской власти, но сегодня в лучших ресторанах страны в меню представлены те же банкетные блюда из дичи, что подавались к столу последних Романовых.

Приятно то, что сегодня все эти удивительные яства можно приготовить либо на природе во время охоты и рыбалки, либо в домашних условиях из самостоятельно добытых трофеев. Соблюдая основные технологии и используя идеи и рецепты национальных кухонь, можно смело экспериментировать, заменяя ингредиенты или смешивая новые продукты.

Основные правила приготовления блюд из дичи или рыбы достаточно просты. Во-первых, продукт должен быть свежим. Во-вторых, мясо дичи достаточно сухое, поэтому его необходимо предварительно замариновать или добавить жир (например, нашпиговать дичь салом).

В-третьих, вкусовые качества блюда из дичи или рыбы всегда повышаются за счет различных соусов и подливок, особенно из лесных ягод.

В заготовках можно использовать разнообразные специи, но самыми востребованными остаются лавровый лист и черный перец, обязательно свежие. Поэтому лучше всего покупать ветки лавра, а горошины перца должны быть мягкими и продавливаться под пальцами. Перемалывать перец желательно непосредственно перед употреблением.

В приготовлении блюд из рыбы также есть свои секреты. Например, вяление является довольно распространенным способом заготовки рыбы для длительного хранения. Поволжье, особенно недалеко от Каспийского моря, издавна славится на всю Россию вяленой и копченой рыбой, однако она не всегда хорошего качества. Это объясняется неправильной обработкой. Необходимо знать, какие следует использовать специи, какой требуется тепловой режим, каковы должны быть сроки заготовки и пр. Солить и вялить лучше зимнюю и весеннюю рыбу, поскольку до икромета ее мясо содержит больше жира. Такая рыба после обработки будет обладать лучшими вкусовыми качествами.

Кроме того, заготовки зимой и весной позволяют избежать заражения рыбы личинками мух, которых в это время еще мало или совсем нет. Подробнее обо всем можно узнать из соответствующей главы книги.

# ЗАГОТОВКА ДИЧИ

Охотник должен уметь не только добывать дичь, но и заготавливать ее впрок, особенно если планируется многодневная охота. Очень важно умело обработать дичь, чтобы потом она не утратила своих вкусовых качеств. Чем свежее мясо диких животных, тем лучше будет результат его переработки и тем вкуснее получатся блюда. Поэтому перерабатывать дичь необходимо сразу после охоты и заготавливать наиболее удобным способом.

Зимой с дичи можно снять шкуру и затем заморозить, а в теплое время, когда заморозить трофеи затруднительно, если, конечно, не использовать походную морозильную камеру, лучше всего переработать их как можно быстрее.

Мариновать и солить дичь, как уже говорилось, необходимо сразу, чтобы продукт не испортился, а также потому, что мясо дичи довольно сухое, поэтому без предварительной обработки оно будет жестким, с неприятным характерным запахом.

После соления мясо диких животных можно использовать по-разному: употреблять в пищу просто в соленном виде, вялить, коптить, отваривать, жарить и добавлять в различные другие блюда. Все будет зависеть от вида мяса и личных вкусовых пристрастий.

Кто-то любит и высоко ценит блюда из дичи, приготовленные непосредственно на месте охоты. Другие отдают предпочтение цивилизованной охотничьей кухне, т. е. тем деликатесам

из дичи, которые готовятся в ресторанах или дома по старинным или современным рецептам. В любом случае результат будет зависеть от знания и умения правильно обрабатывать и готовить дичь. В Европе с давних времен было принято жарить мясо дичи на открытом огне либо в сковородах над жаровнями, либо на вертелах. В Швеции, например, популярна охота на оленей, лосей и уток, поэтому шведская кухня богата рецептами блюд именно из этой дичи. В умелых руках профессионала дикая утка, которая имеет весьма специфический запах, превращается в настоящий деликатес.

В Древней Руси диких уток не ели, предпочитая им гусей, лебедей и куликов. Зайцев крестьяне еще в XVIII веке отстреливали исключительно на шкурки, даже сегодня среди охотников сохранилось несколько пренебрежительное отношение к мясу этих животных. Однако европейская кухня предлагает рецепты очень вкусных блюд из мяса утки и зайца.

Считается, что рыбацкая утка крохаль, а также турпан и отчасти чернеть очень пахнут рыбой, поэтому их необходимо заготавливать и перерабатывать сразу после ощипывания. Но эти северные птицы в средней полосе встречаются не так часто. Зато там распространены такие представители «благородных» уток, как кряква, шилохвость, серая, широконоска и особенно чирки. Они менее пахучие и более жирные, особенно интересным в гастрономическом отношении считается чирок.



Во время заготовки дичи используются самые разнообразные специи — это и лавровый лист, и красный и черный перец, который желательно перемалывать непосредственно перед употреблением, и тмин, и гвоздика, и душистый перец, и чеснок, и хрен с имбирем и другие. Многие специалисты активно рекомендуют использовать лесные ягоды в маринадах или рассолах, а также для приготовления соусов к блюдам из дичи. Особенно ценятся ягоды можжевельника, поскольку они обладают замечательным свойством предохранять продукты от порчи, действуя как натуральный консервант.

После отстрела дичи необходимо спустить у нее кровь, птицу ощипать, с тушки снять шкуру, крупное животное разделать на части, а затем можно приступить к дальнейшей обработке. Вкус блюда из дичи, приготовленного прямо на месте после охоты, во многом зависит от добросовестности повара. Конечно, после долгой охоты накопится усталость и одолеет голод, но трофеи ждать не будут, и если сразу не постараться и не преодолеть свою усталость, то спустя некоторое время оставленное на потом мясо испортится.

Солить и мариновать дичь нужно сразу после охоты — это, пожалуй, одно из главных правил охотника. Тем более что потом, когда правильно заготовленная дичь попадет на кухню, из нее можно будет приготовить необычайно вкусный деликатес и тем самым удивить близких и гостей.

## Маринование и шпигование мяса дичи

Мясо дичи отличается высокой плотностью, поэтому его необходимо предварительно мариновать или засаливать, чтобы немного размягчить и в то же время повысить его вкусовые качества.

В качестве основы для маринада, как правило, используют обычный или виноградный уксус. Соотношение уксуса и воды должно быть 1 : 3, если используется 3%-ный столовый уксус. В уксусный раствор затем нужно добавить сахар и соль, для аромата — нарезанную морковь, корни петрушки, репчатый лук, чеснок и различные специи по вкусу. Вместо уксуса или вместе с ним для маринования дичи можно использовать сухое вино, огуречный рассол, сок квашеной капусты, молочную сыворотку и пр.

Тщательно перемешанным маринадом заливают уже подготовленное мясо так, чтобы оно полностью было покрыто им. Для маринования лучше пользоваться эмалированной или стеклянной посудой, нельзя использовать алюминиевую и медную тару. Кроме того, нужно обратить внимание на то, чтобы эмаль была целой, без сколов и потертостей, иначе маринованный продукт будет испорчен, ведь между маринадом и оголившимся металлом обязательно произойдет реакция.

Сроки маринования мяса зависят от вида и возраста дичи. Пернатую дичь следует ма-