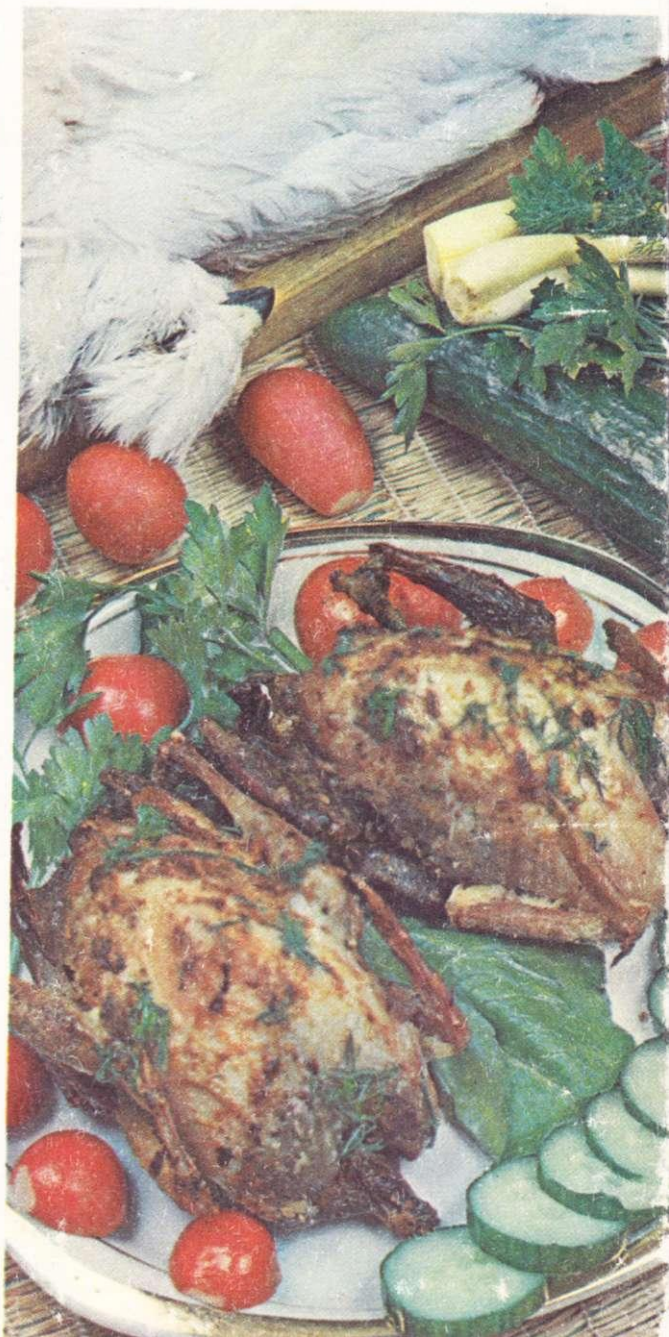


Jamila Rakušanová Ošetřování a kuchyňská úprava zvěřiny

Ярмила Ракушанова

Блюда из дичи



Jarmila Rakušanová

Ošetřování a kuchyňská úprava zvěřiny



STÁTNÍ ZEMĚDĚSKÉ NAKLADATELSTVÍ
PRAHA 1983

Ярмила Ракушанова

Блюда из дичи

Перевод с чешского Р. Е. ЗЕРНОВОЙ

Под редакцией и с предисловием Д. В. ЖИТЕНЁВА



МОСКВА
ВО «АГРОПРОМИЗДАТ»
1988

Ракушанова Я.

Р 19 Блюда из дичи / Пер. с чеш. Р. Е. Зерновой.; Под. ред.
и с предисл. Д. В. Житенёва. — М.: Агропромиздат, 1988. —
221 с, [8] л. ил.: ил.
ISBN 5—10—001267—6

В книге приводятся многочисленные рецепты приготовления блюд из различных видов дичи. Рассматриваются также вопросы предкулинарной обработки дичи: снятие шкур, разделка дичи, хранение мяса, способы его маринования.

Для массового читателя.

ISBN 5—10—001267—6

Предисловие к русскому изданию

Процесс приготовления пищи — от простого обжаривания мяса на костре первобытным человеком до использования газовых, электрических и микроволновых печей в наше время — постоянно усложняется и совершенствуется. Появилось множество новых видов концентратов, вытяжек, сублимированных продуктов. Однако выбор «сырья», из которого готовится эта на первый взгляд многообразная продукция, не так уж широк. Конечно, можно предположить, что, изменяя наследственность, используя новые виды кормов, селекционеры когда-нибудь получат породы скота с заданными вкусовыми качествами мяса и жира. Ведь если говорить о мясных продуктах в сыром виде, то их вкусовые различия в общем-то невелики: говядина, телятина, баранина, свинина, несколько видов птицы — и всё. И только умелый кулинар может из одного и того же куска мяса приготовить массу разнообразных блюд.

Мясо же диких животных не только очень сильно различается по видам. Его вкусовые качества зависят и от того, где каждое конкретное животное обитало, чем питалось, и от сезона года. Это объясняется достаточно просто. Разнообразие природных кормов и условий обитания — вот фактор, определяющий наличие в мясе дичи тех необходимых и единственных компонентов, которые не могут получить домашние животные, особенно находящиеся в стационарных условиях и ограниченные только так называемым сбалансированным рационом.

С ростом населения, городов и поселков, с окультуриванием земель сокращаются площади охотничьих угодий, уменьшается видовое разнообразие дичи. Не каждый вид выживает в соседстве с человеком. И тем не менее, цифры добываемого количества охотничьих животных впечатляют.

В самом, пожалуй, урбанизированном регионе земного шара — в Западной Европе, где расположены мощные промышленные центры, находят приют и успешно выживают огромные популяции охотничьих животных, а охотники добывают значительное количество дичи. Возьмем для примера только один вид копытных (кстати, самый массовый) — косулю. В 1980—1984 гг. в Европе (кроме СССР) обитало 6,1—6,3 миллиона косуль, а отстреливали ежегодно 1,5—1,6 миллиона, в том числе в Австрии насчитывалось около 1 миллиона косуль, а добывали 237 тысяч, в ФРГ соответственно 1,6—1,7 миллиона и 675 тысяч, в ЧССР — примерно 290 тысяч и 90 тысяч. В такой небольшой стране, как

Швеция, ежегодно добывается около 150 тысяч лосей, это 15 тысяч тонн высококачественного мяса!

Большое количество дичи, **добываемой** охотниками, дает каждой стране, следовательно, большое количество мяса, одна часть которого идет на экспорт и в торговлю, а другая может быть получена самим охотником или за особую плату, или бесплатно.

Достигнуть столь большого объема добычи диких животных позволяет высокая их ПЛОТНОСТЬ на единицу площади охотничьих угодий. И то, и другое непосредственно зависит от применения интенсивных методов ведения охотничьего хозяйства, осуществления комплекса биотехнических мероприятий, создания для животных наилучших условий существования.

Доказано, что воспроизводительный потенциал популяций охотничьих животных многократно возрастает именно при отстреле части особей. На разумный охотничий пресс популяция как бы отвечает активизацией размножения.

Обидно слышать, когда говорят, что охотники перевели дичь на Земле. Это совсем не так. Именно охотники в первую очередь заботятся о поддержании охотничьих животных и попутно — о сохранении природного комплекса в целом. Именно охотник заинтересован в том, чтобы дичь велась в угодьях. Образно говоря, где нет охотников, охоты, там нет и дичи.

Человек был охотником с первых этапов эволюции. Охоту обставляли целым рядом ритуалов вплоть до воздаяния почестей повергнутому зверю, тем более почетных и пышных, чем крупнее и опаснее был добытый хищник. Но не стоит заглядывать далеко в прошлое. Еще в двадцатых годах нашего столетия у народности манси существовал медвежий праздник, на котором как бы воздавались почести медведю — основному сопернику охотника в тайге.

И сегодня охота немыслима без тех или иных ритуалов, потому что охота — всегда праздник. В странах Западной Европы и в Прибалтийских республиках СССР коллективная охота на копытных сопровождается торжественной музыкой охотничьих рогов и валторн, провозглашением самого удачливого охотника королем охоты. Дань уважения отдают и добытому зверю — между зубов ему закладывают веточку ели или дуба. Над трофеем счастливый охотник принимает поздравления от товарищей около праздничного костра.

Ведь охота это не только и, что самое главное, не столько добыча мяса. Охота — это в первую очередь потребность человека удовлетворить свою древнюю страсть добытчика, которая перешла к нему с какими-то «охотничьими» генами, которая гонит его из дому в самое неподходящее время, когда все «нормальные» люди спят или предаются «нормальным» развлечениям, когда... Одним словом, понять это состояние могут только охотники.

Но вот в руках столь желанный трофей. Что с ним делать?

Об этом и рассказывается в книге, которую мы вам предлагаем. Автор ее, скорее всего, не охотник, однако как хорошо просматривается ее правильное отношение к охоте и охотникам! Она прекрасно их понимает, и это, очевидно, совсем не случайно. Именно в ЧССР и других странах ведется правильная пропаганда охоты как отрасли народного хозяйства, как естественного права человека иметь свои, только ему присущие привычки, желания и увлечения.

К сожалению, было у нас время, когда охота как увлечение активно порицалась, к ней вырабатывалось негативное отношение. И это несмотря на то, что в юридическом смысле охота никогда не была и не могла быть запрещена. Принятый в 1980 г. Закон СССР «Об охране и использовании животного мира» прямо говорит, что охота (и любительская, и промысловая) есть не что иное, как одна из форм рационального использования запасов диких животных.

В понятие «рациональное» входит также полная утилизация продукции охоты, и на это нацелена книга «Блюда из дичи». Ведь продукция охоты, образно говоря, — продукция штучная. Тем более нельзя допускать, чтобы терялось хоть что-нибудь от добытого зверя или птицы.

Простой, казалось бы, пример. В книге говорится, что в ЧССР охотники могут сдавать фазаньи перышки. Самец (петух) фазана — одна из самых яркоокрашенных охотничьих птиц. При неожиданном взлете он напоминает разноцветную праздничную ракету. Так вот, из этих самых разноцветных перышек, которые мы в лучшем случае отправляем в подушку, в ЧССР (и не только там) изготавливают украшения для головных уборов, в частности ОХОТНИЧЬИХ.

В нашей стране, конечно, тоже есть виды пернатых, цветные перья которых можно было бы использовать с той же целью. Например, в Западной Сибири мне приходилось видеть женские шапочки, сделанные из шкурок с головы крякового селезня и украшенные переливающимися синим и зеленым цветом перышками.

Мы как-то привыкли брать от дичи только лакомые кусочки, не задумываясь над тем, что многое можно было бы не выбрасывать, а употребить с пользой для себя.

Предлагаемая книга полезна охотникам, поскольку первым прикасается к дичи все-таки охотник. От того, как он сбережет и обработает свой трофей, зависит и конечный результат — блюдо, приготовленное из дичи. И с этой точки зрения книга интересна именно для начинающего охотника. Во вступительной ее части подробнейшим образом рассказывается, как надо обработать трофей, чтобы не пропало ни кусочка. Необходимо только учитывать, что некоторые советы автора расходятся с практикой наших охотников. Это касается и разделки туш, и первичной их обработки, и способа хранения мяса, и консервации шкур. Так, в большинстве случаев мы свежем лося или кабана на месте

отстрела, тогда как чехословацкие охотники чаще всего лишь потрошат трофей, оставляя шкуру на туше. Или, например, дается совет отделять лопатки от туловища, чтобы мясо не запарилось, и это обусловлено тем, что в ЧССР охоту на кабана или косулю проводят и летом. Таким образом, следовать авторским советам надо с разбором.

То же касается и способа консервации шкур крупных копытных. По стандартам СССР они подвергаются засолке и в таком виде сдаются заготовительным организациям. За рубежом во многих случаях шкура копытного зверя — это такой же трофей охотника, как и рога. Способ консервации (простое высушивание, о чем пишет автор) ставит задачей усилить впечатление плотности и пышности шерстного покрова. Поэтому шкуру не растягивают на пнях, а свободно подвешивают на вешалах, чтобы она могла немного съжаться, а шерстный покров — уплотниться.

Ничего не сказано в книге о том, что пернатую дичь (по нашим понятиям) нужно опаливать. Возможно, в ЧССР этого не делают потому, что мясо приобретает устойчивый запах паленого пера. Каждый, кто палил дичь, знает, что такой запах держится очень долго, хотя кое-кто находит в этом нечто приятное.

В СССР видовое разнообразие дичи огромно. К сожалению, в книге вы не найдете рецептов кулинарной обработки, например, мяса лося — самого обычного зверя в добыче советских охотников. Мы не говорим уже о таких видах, как северный олень (его в Советском Союзе добывается далеко за 100 тысяч голов), сайгак, сибирский козерог или кабарга. Но не будем сетовать по этому поводу. Автор преследовал цель дать рецепты для основных видов дичи, которые обитают и добываются в ЧССР.

Многим покажется странным, что в книге есть рецепты приготовления блюд из вороны и сойки. В нашей стране эти виды пернатых не относятся к охотничьим, более того, ворона вообще считается чуть ли не поганой. Однако тенденция к сокращению числа охотничьих видов и стремление более полно использовать все разнообразие животного мира заставляет нас включать в число охотничьих и ворону или сойку. Действительно, не трудно подсчитать, что при ежегодном отстреле сотен тысяч этих вредных для охотничьего хозяйства птиц пропадают десятки тонн птичьего мяса, по качеству мало уступающего получаемому от традиционных видов пернатой дичи.

Ценность книги заключается и в том, что она дает читателю четкие указания по предварительной обработке мяса дичи — маринованию, выдерживанию в различных специях. К сожалению, немногие охотники знают, что мясо дичи приобретает истинные вкусовые качества только после вылеживания, созревания.

Но как быть, если ваш трофей не упоминается в перечне рецептов? В этом случае стоило бы просто воспользоваться.

каким-либо рецептом, наиболее подходящим для обработки добытого вами вида дичи. Например, если в книге речь идет о приготовлении вальдшнепа, то почему не попробовать приготовить так же кроншнепа или других куликов? Если вы добыли марала или изюбря, попытайтесь сделать жаркое по рецепту, рекомендованному для приготовления оленины. Одним словом, поле деятельности тут огромно, а дополнительное применение различных специй, которые не упоминаются в книге, существенно обогащает ваш кулинарный опыт.

Несколько иначе обстоит, на наш взгляд, дело с боровой дичью. Питание глухаря, тетерева, рябчика, белой куропатки настолько своеобразно, что рецепты, рекомендованные, например, для более жирного фазана, могут не подойти. Кроме того, эти птицы питаются кормами древесного происхождения (почки, хвоя, сережки), что придает их мясу особый вкус. Однако изобретательный кулинар может преодолеть все трудности. В этом смысле книга действительно будит фантазию.

И еще одним ценна предлагаемая книга. Уже говорилось, что число охотничьих видов в СССР огромно. От южных горных республик до побережья Северного Ледовитого океана, от Беловежской пуши до Камчатки — везде гостеприимные хозяева могут похвалиться какими-то своими рецептами блюд из местной дичи, пусть даже самыми простыми вроде мороженой строганины из лосятины и мяса северного оленя или запеченного в глине сурка.

Вот задача для любителя — собрать рецепты приготовления блюд из дичи для нашей страны. Думается, что этот труд не будет напрасным, если охотники получат не переводную, а свою, отечественную, пусть и иную по содержанию, книгу. Культуру приготовления пищи надо пропагандировать, делая упор именно на местные, национальные рецепты, многие из которых, к великому сожалению, уже утеряны.

Д. В. Житенёв

Предисловие к чешскому изданию

Ежегодно в магазины Чешской Социалистической Республики поступает около 650 вагонов мяса дичи. Для сравнения заметим: это примерно то же, что и 65 тыс. свиней массой по 100 кг каждая. И хотя теперь дичь не имеет в питании человека такого решающего значения, как в те времена, когда он еще не занимался животноводством, не считаться с ее долей нельзя.

Начиная с 1961 г. растет производство мяса дичи и во всей Чехословакии. Сейчас оно достигает по стране примерно 0,67 кг на каждый гектар охотничьих угодий, причем только в Чехии — 0,85 кг.

Звери используют естественные источники питания (в том числе и сорную растительность), которые иначе не нашли бы никакого применения, т. е. народное хозяйство получает ценную продукцию практически без значительных расходов и с небольшими затратами труда. Разумеется, в данном случае речь не идет об интенсивном охотничьем хозяйстве, о заказниках, где высокие результаты — это итог труда человека. Некоторые птицы, прежде всего куропатка и фазан, в значительной мере содействуют биологической защите сельскохозяйственных культур, уничтожая вредителей.

Дичь — это не только источник мяса. Ценным сырьем являются шкурка и кожа, в первую очередь парнокопытных животных и зайцев, а также перо птиц, в основном фазанов. В закупочных ценах ЧССР все это составляет несколько миллионов крон ежегодно.

Таким образом, охота дает обществу большой доход, и его нужно умело использовать, чтобы не было ненужных потерь. Именно в этом и поможет вам данная книга. Прочитав ее, вы узнаете, как правильно обращаться с мясом дичи и кожей, чтобы не испортить их, и получите необходимые кулинарные рекомендации.

Мы старались помочь тем, у кого недостаточно опыта в приготовлении дичи, вызвать интерес у знатоков и гурманов, у тех, кто любит и ценит дичь за ее питательные и вкусовые качества. Ведь вариантов приготовления мяса дичи может быть неисчислимое множество в зависимости от вкуса, фантазии, возможностей, привычек и желания создать что-то новое, еще неизвестное. Наконец, книга поможет быстро приготовить вкусные, аппетитные, красиво оформленные блюда.

Собирая материал, мы сознательно исключили рецепты кулинарной обработки редких видов дичи, уделив основное внимание приготовлению разнообразных блюд из наиболее распространенной крупной и мелкой дичи.

Если предлагаемая книга поможет преодолеть растерянность в конкретной ситуации, научит правильному обращению с добытой или купленной дичью, а ваши гости останутся довольны угощением, автор достиг своей цели.

Т а б л и ц а 2. Содержание питательных веществ в мясе дичи и домашних животных
(в пересчете на 100 г товарной продукции)

Вид продукта	Калорийность, кал	Белки, г	Жиры, г	Сахариды, г	Кальций, мг	Фосфор, мг	Железо, мг	Витамины				
								А (единиц)	В ₁ , мг	В ₂ , мг	РР, мг	С, мг
Говядина постная (в среднем с костью)	533,4	16,6	6,2	—	6	122	2,64	16	0,080	0,176	4,40	—
Говядина постная (в среднем без кости)	667,8	20,8	7,8	—	8	152	3,30	20	0,100	0,220	5,50	—
Говядина средней жирности (в среднем)	915,6	14,0	17,6	—	8	120	2,08	—	0,064	0,128	3,36	—
Баранина (окорок)	642,6	12,9	11,0	—	8	128	1,95	—	0,120	0,165	4,05	—
Телятина (окорок)	508,2	21,8	3,0	0,5	10	160	2,40	10	0,180	0,280	6,50	—
Свинина (в среднем)	966,0	11,6	20,0	—	16	110	2,32	—	0,578	0,120	5,02	—
Молотое мясо (50% говядины, 50% свинины)	1226,4	16,9	24,5	—	12	135	3,00	10	0,340	0,180	6,00	—
Рубец	415,8	19,1	2,0	—	127	132	1,60	—	0,290	0,360	5,00	—
Печень свиная	537,6	19,1	4,7	1,6	10	351	17,46	13 774	0,388	2,891	16,20	22,3
Язык	877,8	15,6	15,8	0,4	9	178	2,66	—	0,114	0,278	4,75	—
Сбой	352,8	13,9	2,7	0,3	14	249	8,67	—	0,340	0,612	4,68	17,0
Кости (в среднем)	16,8	0,2	0,3	—	17	8	—	—	—	—	—	—
Мозги	491,4	10,1	8,2	0,8	16	320	3,49	—	0,223	0,252	4,27	17,5
Ливер (в среднем)	600,6	16,3	7,9	1,0	20	209	7,41	5 168	0,209	1,007	7,22	10,4
Курица (с костями)	327,6	14,2	2,0	—	8	126	0,94	—	0,063	0,101	5,10	—
Кролик домашний (освежеванный)	474,6	14,8	5,5	—	12	88	0,91	—	0,056	0,042	5,32	—
Мясо косули	294,0	13,5	1,2	0,3	11	146	3,12	—	0,104	0,058	3,38	—
Заяц (освежеванный)	336,0	16,8	0,8	0,4	12	164	3,50	—	0,117	0,066	3,80	—

Свойства и состав мяса дичи

В отличие от мяса домашних животных мясо дичи содержит больше минеральных солей и витаминов и меньше жира: он отлагается на внутренностях и подкожных тканях, в мышечных же тканях, как правило, отсутствует. Зато мясо дичи более богато азотистыми веществами, преимущественно белками, а желирующих веществ сравнительно немного. Химический состав мяса некоторых видов дичи показан в таблице 1, содержание питательных веществ в 100 г товарной продукции по сравнению с мясом домашних животных — в таблице 2.

По усвояемости мясо диких животных считается более ценным продуктом, прежде всего из-за низкого содержания жира и высокого процента ценных белков, витаминов и некоторых минеральных веществ, особенно кальция, железа и фосфора. Хорошая усвояемость мяса дичи обусловлена благоприятным составом пуриновых соединений, а сравнительно высокое содержание креатина и других составных частей благотворно отражается на вегетативной нервной системе человека. Благодаря незначительной жирности мясо дичи имеет сниженные энергетические показатели, поэтому оно рекомендуется для обогащения меню некоторых больных, а также для приготовления повседневных блюд.

Таблица 1. Химический состав мяса некоторых видов дичи (с коррективами по данным Кенига)

Вид	Состав, %					Энергия в 100 г. мяса, кДж
	вода	белки	жиры	экстракт- тивные вещества	сухое вещество	
Косуля	74,6—76,9	19,2—20,3	1,92	1,42	1,13	415,4
Олень (окорок)	73,09	25,67	3,85	—	1,03	591,8
Заяц	73,7—74,6	23,1—23,5	1,1—1,2	0—0,47	1,1—1,3	446,0
Дикий кролик	66,85	21,47	9,76	0,75	1,17	751,0
Дикий кабан (окорок)	74,50	21,57	2,36	—	1,17	463,3
Куропатка	71,96	25,26	1,43	—	1,39	490,6
Фазан (грудка)	73,47	26,15	0,98	—	1,16	478,5
Фазан (ножка)	75,25	20,99	2,81	—	1,09	471,2

Свойства жира, содержащегося в мясе дичи, неодинаковы и меняются в зависимости от вида животных. Заячий и кроличий жир неприятно пахнет, поэтому при обработке тушки его тщательно удаляют. Удаляется и жир крупной копытной дичи. Исключение составляет дикий кабан, жир которого можно использовать при приготовлении других блюд. Он несколько мягче, чем жир домашнего поросенка, что вообще характерно для жира всех видов диких животных. Жир куропаток, фазанов, диких голубей и уток не удаляется, его используют для приготовления блюд из этих видов дичи.

Вкус и запах мяса дичи зависят от кормового рациона, а также от времени года. У видов, питающихся как растительной, так и животной пищей, особенно насекомыми, мясо наиболее вкусное.

Мясо самцов, в частности старших возрастов, имеет неприятный запах в период гона. У диких кабанов (секачей) и некоторых старых свиней этот запах сохраняется в течение большей части года. Мясо некоторых старых зайцев также может иметь неприятный запах. Вообще мясо молодых животных мягче, из него легче готовить разнообразные блюда. Вкус и мягкость зависят и от пола животных: мясо самок нежнее.

На вкус мяса дичи влияет также способ добычи, количество оставшейся крови, тщательность разделки туш крупной и потрошения пернатой дичи, способ охлаждения, средства транспортировки и методы хранения. Однако вкус любого мяса можно значительно улучшить кулинарной обработкой.

Ценность мяса неодинакова у разных видов животных. У оленя европейского мясо бывает мягким и нежным только в молодом возрасте. Во время гона, который проходит в сентябре-октябре, мясо взрослых особей имеет неприятный запах, напоминающий запах мочи и сохраняющийся иногда до ноября. Устранить запах можно лишь соответствующим вымачиванием, да и то с трудом. Мясо оленухи гораздо вкуснее.

Более всего ценится мясо лани, видимо, благодаря своему вкусу и нежности, хотя, как и у оленя, мясо самцов во время гона (октябрь-ноябрь) отдает запахом мочи.

Очень нежным, вкусным и популярным у охотников является мясо косули, в частности хребтовая часть (седло) и окорока, особенно самок и вообще молодых особей. Отличается пикантностью мясо косуль из лесистых и предгорных областей, где лучше выбор кормов, чем в полевых условиях. Бытовавшее ранее мнение, что животные темной окраски имеют более вкусное мясо, не обосновано. В период гона (июль-август) вкус мяса не меняется.

Мясо муфлона очень вкусное, даже у более старых животных, причем и у этого вида мясо самок вкуснее. Во время гона (октябрь-ноябрь) мясо баранов имеет неприятный запах, но не такой сильный, как у оленей.

Все чаще мы используем мясо дикого кабана. Особенно вку-

сно мясо поросят и годовиков, у старых животных оно теряет и мягкость, и вкус. В ноябре-январе (так называемый брачный период) мясо самца пахнет настолько неприятно, что его вряд ли можно использовать в пищу.

Зайчатина относится к наиболее вкусному виду мяса диких животных, в том числе и по причине особой пикантности. У молодых особей мясо светлее, чем у старых, у зимних — вкуснее, чем у осенних. И для зайчатки характерно свойство, присущее мясу других видов дичи: у животных с предгорьев и из лесистых областей оно гораздо выше качеством, чем у полевых.

По сравнению с зайчатинной мясо дикого кролика светлее, нежнее и немного сладковатое. Жир зайцев и кроликов имеет неприятный запах, поэтому перед кулинарной обработкой его нужно удалять.

К виду вкуснейшей, но сегодня уже очень редкой дичи относится куропатка полевая, особенно молодые птицы, которых можно отличить по желтому цвету ног, острым концам крайних маховых перьев и сероватой головке. Старые куропатки имеют более темные и даже синеватые ноги, закругленные концы маховых перьев и желто-коричневатые перья на голове.

Мясо фазана высоко ценится из-за пикантности и приятного вкуса, причем у фазанок оно нежнее. Возраст фазанов можно определить по цвету ног — светлых у молодых и темных у старых.

На наш стол гораздо чаще стал попадать голубь вяхирь, так как численность этого вида постоянно растет. Голуби старше года имеют на каждой стороне шеи белые пятна в виде полумесяца, у молодых птиц пятна отсутствуют. Мясо вяхирей равноценно мясу домашних голубей, но более пикантно.

Мясо диких уток, живущих в проточных водах, вкуснее имеющего привкус ила или рыбы мяса прудовых уток. Привкус рыбы присущ и мясу лысухи. Перед кулинарной обработкой кожу с лысухи нужно снять, как и перед приготовлением соек или ворон.

Довольно редким деликатесом стал вальдшнеп, считавшийся всегда большим лакомством. Нежное мясо вальдшнепа имеет пикантный привкус.

С остальными видами дичи в кухне мы встречаемся очень редко и поэтому не будем на них останавливаться.

Методы обращения с добытой дичью

На качество мяса дичи влияют способ охоты, обработка после добычи, правильное охлаждение, транспортировка и защита от различных неблагоприятных воздействий. Мясо может быть испорчено уже на охоте: у крупной дичи — при попадании пули не в ту часть тела, у мелкой — при выстреле с близкого расстояния или очень крупной дробью. При неправильном попадании заряда могут быть уничтожены наиболее ценные части тушки. Правильным при охоте на крупную дичь считается выстрел в «камеру», т. е. в область сердца или в шею, когда зверь стоит перпендикулярно направлению выстрела.

К наиболее неудачным относят попадание в брюшную полость, когда заряд разрывает желудок, кишки, почки или мочевой пузырь. При этом мясо загрязняется не только содержимым брюшной полости, но и кишечной микрофлорой, в результате ускорятся процесс разложения. То же происходит и при долгих поисках раненой дичи, ведь от смертельной раны зверь не всегда умирает сразу.

Если убитую дичь своевременно не обнаружить, мясо «западется», потому что повысившаяся температура тела снижается сравнительно медленно, а этим ускоряется начало гнилостных процессов. В результате неправильного выстрела часто возникает необходимость в дополнительных действиях при потрошении дичи (отделение пораженных участков туши).

Таким образом, качество мяса дичи зависит прежде всего от охотника, от его меткости и быстроты отыскания добычи.

Если животное ранено, его надо как можно скорее добыть. Копытных животных добивают выстрелом в шею. Раньше косуль или серн добивали охотничьим ножом. Сегодня такой способ не рекомендуется, так как мало кто умеет делать это правильно, а неверные действия могут привести к ненужным мучениям животного и даже к ранению самого охотника. Раненого зайца или кролика берут за задние ноги и ребром ладони или палкой ударяют по затылочной части за ушами, что приводит к смещению позвонков и мгновенной смерти. Мелкую пернатую дичь — фазана, куропатку, голубя или утку — можно умертвить, ударив головой о твердый предмет или проколов мозговую полость чем-нибудь острым, чаще всего полностью сформировавшимся маховым пером.

Чтобы улучшить качество мяса копытных животных и повысить его сохранность, рекомендуется максимально спустить

кровь. Делают это следующим образом: животное нужно положить на правый бок так, чтобы голова лежала ниже тела. Левую ногу прижать к груди, на границе второй трети шеи снять шерсть, в этом месте острым охотничьим ножом проткнуть шейные вены и артерии и выпустить кровь. У диких кабанов нож вводят в сердце, которое размещено достаточно низко над грудной костью, и делают разрез по направлению к хребту. Чтобы облегчить доступ к сердцу, левую ногу животного нужно отвести в сторону.

Сразу после умерщвления или отыскания добычи охотник должен убедиться в состоянии здоровья отстрелянного животного. При этом он учитывает различные изменения на поверхности тела, на туше после снятия шкуры и на внутренних органах, мысленно сопоставляя их с органами здоровых животных. У копытных в первую очередь необходимо внимательно осмотреть внутренние органы, поскольку позднее их не удастся отдать на ветеринарный осмотр: съедобная часть (так называемое охотничье право) будет отдана охотнику, а несъедобная выброшена.

Состояние животного можно определить и по его поведению перед выстрелом: любые аномалии внешнего вида или поведения практически всегда свидетельствуют о заболевании.

Далее необходимо обследовать шерсть или перья дичи: у здоровых особей они блестящие и плотно прилегающие. Вокруг анального отверстия не должно быть загрязнений пометом.

Худоба не всегда свидетельствует о болезни, но может быть с ней связана, особенно в периоды нехватки кормов. Потеря веса у млекопитающих проявляется в снижении массы задней части туши, а у птиц — груди.

Затем нужно внимательно осмотреть голову (особенно глаза, челюсти, язык и клюв), кожу, на которой могут быть язвочки и опухоли, у самцов — половые органы, у самок — вымя. При осмотре млекопитающих внимание уделяют венчикам копыт.

Охотник, проводящий осмотр, должен учитывать общее состояние животных в охотничьем угодье. Обнаружив у добычи необычные изменения, которые свидетельствуют об инфекции или причины которых не поддаются объяснению, он прерывает самостоятельный осмотр до приезда специалиста из ветеринарного учреждения. Мелкую дичь с аномалиями нужно упаковать в материал, впитывающий жидкость (опилки, торф), и немедленно послать на ветеринарный пункт. Доступ к крупной дичи нужно ограничить и сообщить ветеринарной службе о своих наблюдениях. Подозрительные животные не подвергаются обработке.

С гигиенической точки зрения необходимо, чтобы при манипуляциях с добычей (свежевании, потрошении, разделке) охотник не имел ран на руках или работал в резиновых перчатках.

Потрошение

Только после внешнего осмотра можно приступить к потрошению четвероногой дичи. Однако делать это надо как можно скорее, потому что своевременное потрошение оказывает существенное влияние на качество мяса. В теплое время достаточно одного часа, чтобы мясо дичи впитало запахи, появляющиеся в процессе разложения содержимого желудочно-кишечного тракта. Настоящий охотник никогда не ограничивается так называемым проветриванием добычи, когда только вспарывают кожу на животе, а содержимое брюшной полости не вынимают. Такая мера не предотвратит появления у мяса затхлого запаха. При запоздании с потрошением, например при долгих поисках подстреленного животного или при неправильной транспортировке, мясо дичи может «запариться», т. е. приобретает неприятный кислотный запах и темно-коричневую окраску, особенно в области лопаток, бедер и шейных мышц, остывающих довольно медленно. Покрывающая пленка становится зеленоватой или синевато-зеленоватой. Задохнувшееся мясо легче поддается гниению. Все части туши, на которых оно заметно, негодны в пищу и должны быть выброшены.

После охоты копытную дичь потрошат сразу, а мелкую четвероногую и пернатую обрабатывают иначе.

Потрошение большинства видов копытных животных, за исключением кабана, проводится одинаково. Дичь перед потрошением кладут на спину, рога втыкают в землю поближе к туше животного, так что шея несколько приподнимается. Если у охотника нет помощника, под оба бока туши следует подложить поленья или камни, чтобы она не заваливалась на сторону.

Сначала разрезают кожу на шее от гортани до грудной кости. Затем охотник пальцами высвобождает пищевод, вытягивает его и отрезает у переднего конца. Чтобы при дальнейшем потрошении содержимое желудочно-кишечного тракта не вылилось, примерно в первой трети пищевода нужно сделать продольный разрез и сквозь него два-три раза проташить конец. За счет этого пищевод достаточно плотно закрывается, затем его заталкивают как можно глубже в грудную клетку. Чтобы освободить язык от связок, по обеим внутренним сторонам нижней челюсти делают глубокие разрезы.

Затем начинают обрабатывать брюшную полость. Вначале делают разрез по средней линии живота в сторону грудной кости, держа нож лезвием вверх и как бы поддевая его кончиком шкуру*. Чтобы не задеть внутренние органы и не загрязнить их содержимым остальные части туши, рекомендуется вести нож

* В настоящее время для этого часто употребляют специальные ножи с крючкообразным концом, которые позволяют делать разрез одним движением. — *Прим. ред.*

между указательным и безымянным пальцами левой руки, тыльной частью ладони и обоими пальцами отталкивая от лезвия внутренние органы и одновременно приподнимая кожу. У самцов оленя, лани и муфлона необходимо сразу же отделить наружные половые органы и часть кожи вокруг них, у косули этого можно не делать. Такой же разрез делают вниз по направлению к выходу прямой кишки вплоть до соединения тазовых костей (так называемый замок). Он прощупывается как хрящевой бугорок и высвобождается ножом или тонкой пилкой. У оленя это место часто настолько прочное, что для его разделения приходится использовать топорик. Для более легкого доступа к «замку» можно оттянуть кишки в брюшную полость.

При вскрытии брюшной полости необходимо действовать очень осторожно, чтобы не прорезать кишки и их содержимым не загрязнить мясо. Поэтому иногда для потрошения применяют нож с закругленным концом. После вскрытия брюшины желудок и часть кишок обычно несколько приподнимаются. Их вынимают на правую сторону, освобождая доступ к диафрагме, и отделяют ее, делая разрез по обеим сторонам как можно ближе к ребрам. Поскольку диафрагма быстро портится, ее рекомендуется сразу убрать, а не оставлять у ребер. Затем вводят руку как можно глубже в грудную полость по направлению к шее, захватывают пищевод и вместе с трахеей и языком вытаскивают вниз. Пищевод отделяют от остальных частей и присоединяют к желудку и кишкам. Содержимое прямой кишки после отделения от «замка» нужно отдавить внутрь и конец завязать узлом, чтобы не испачкать полость. Затем пищевод с остатком кишок и прямой кишкой вынимают из брюшной полости. Удаляя мочевой пузырь, надо следить за тем, чтобы его содержимое не вылилось на тушу животного.

Итак, мы удалили так называемые несъедобные части потрохов, хотя часть их можно использовать, например рубец, из которого готовят прекрасный суп.

Если желудок пойдет в кулинарную обработку, от него отделяют пищевод и кишки, вскрывают и содержимое выбрасывают.

В брюшной полости остаются почки, печень, селезенка, язык, сердце и легкие. Они представляют несомненную пищевую ценность и по охотничьим правилам ЧССР отдаются охотнику или сопровождавшему его егерю. Печень оленя не имеет желчного пузыря, его удаляют только из печени муфлона и кабана.

Трахея удаляется вместе с легкими и сердцем. Верхушку сердца надрезают, и из него вытекает кровь. Чтобы обескровить тушу, на внутренних частях бедер несколько раз прокалывают вены. Их легко различить по темно-голубой и даже черной окраске.

Наконец тушу нужно приподнять за переднюю часть и оставить до максимального стекания крови, скопившейся в брюшной и тазовой полостях. Обычно поднятую тушу несколько раз обминают руками по направлению сверху вниз. Достаточно

легкое животное, например косулю, можно подвесить на дерево головой вверх и дать стечь крови.

Ситуация осложняется в том случае, когда заряд попал в живот: при этом повреждаются желудок или кишки, а их содержимое выливается в брюшную полость. Такую тушу необходимо тщательно выпотрошить, счистить ножом грубые нечистоты, слить кровь и остальное содержимое, а полость насухо вытереть чистой тряпкой. По современным гигиеническим правилам не рекомендуется обтирать полость туши ветками, лапником, мхом или травой, как делалось раньше, потому что на мясо могут попасть вредные бактерии. Ни в коем случае нельзя использовать воду, это ускоряет процесс разложения мяса. Лучшую защитную пленку создает кровь, которая к тому же быстро засыхает.

Чтобы брюшная полость хорошо охладилась, ее нужно оставить открытой, вставив между брюшными стенками распорку соответствующего размера. Тяжелые туши рекомендуется «освободить от лопаток», т. е., сделав короткие разрезы, отвести от груди обе передние ноги в стороны, но ни в коем случае не отделять их от туши.

С кабаном в принципе поступают так же, но кожу на шее не разрезают, отделяя пищевод между желудком и диафрагмой, а трахею — в месте, где она входит в грудную полость. Нужно быть очень осторожным, чтобы не задеть предстательную железу, потому что ее запах переносится на мясо*. Из печени необходимо осторожно удалить желчный пузырь. Вены на окороках не протыкают, но крупные экземпляры нужно «освободить от лопаток», чтобы туша скорее охладилась. Кишки и желудок диких свиней можно использовать как оболочку для приготовления разных блюд.

Мясо дикой свиньи очень быстро портится, поэтому добычу, особенно в теплое время года, необходимо сразу же выпотрошить. Тяжелые туши, кото-

* у самцов нужно аккуратно удалить половые органы вместе с предстательной железой. — *Прим. ред.*

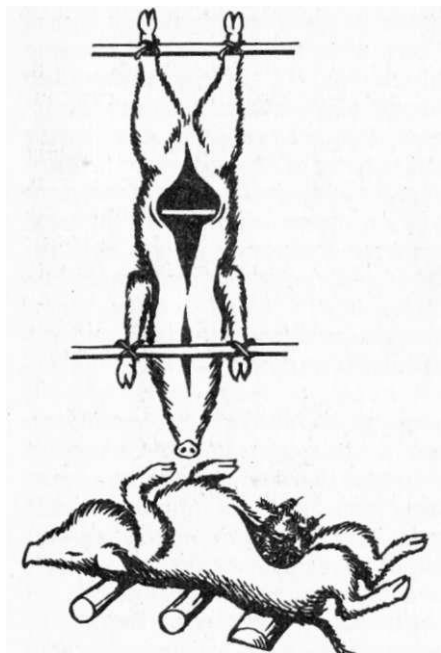


Рис. 1. Вверху: чтобы туша крупной дичи лучше охладилась, ее нужно подвесить и «освободить от лопаток». Внизу: если убитую крупную дичь нельзя сразу транспортировать и на какое-то время она остается на месте, нужно подложить под нее несколько поленьев и «освободить от лопаток».



Рис. 2. После потрошения зайца необходимо закрыть отверстие хвостиком.

рые нельзя быстро отвезти и они по нескольку часов лежат на месте, нужно обязательно «освободить от лопаток» и подложить под них несколько поленьев так, чтобы туши не касались земли и со всех сторон к ним был свободный доступ воздуха (рис. 1).

Чтобы хищные звери и птицы не распространяли болезни, все несъедобные части внутренностей нужно сжечь или достаточно глубоко закопать.

Несколько иначе по сравнению с копытной дичью потрошат зайцев и кроликов. Сразу же после добычи их «отжимают», т. е. давлением на живот освобождают от мочи, и обрабатывают на месте только в особых случаях, действуя следующим образом: сделав небольшой поперечный разрез кожи внизу живота между задними ногами, просовывают в полость живота руку и, нащупав желудок и кишки, вынимают их. Остальные внутренности не трогают. Затем отверстие закрывают хвостиком животного (рис. 2).

Пернатую дичь в теплое время года обычно сразу потрошат. Делается это тонким металлическим или деревянным (лучше из боярышника) крючком (рис. 3). Его осторожно вводят через анальное отверстие, легонько поворачивают и вынимают вместе с захваченной петлей кишки. Если кишочка оборвется или повреждена зарядом, ее оставшуюся часть снова подцепляют крючком; так вынимают все кишки.

При потрошении необходимо обращать внимание на все изменения и аномалии внутренних органов, поскольку они свидетельствуют о заболевании животного. Сращения, гнойники, вспухшие лимфатические узлы, местные кровоизлияния и опухоли — это признаки болезни. Помимо общей оценки внутренностей, необходимо осматри-

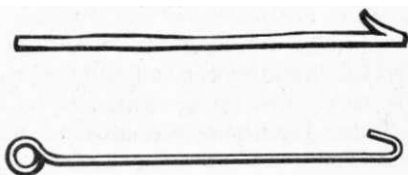


Рис. 3. Крючки для потрошения пернатой дичи.

вать вынимаемые органы по отдельности, лучше всего подвешивая их. Одного осмотра недостаточно, каждый орган необходимо прощупать, так как иногда затвердевшие места можно обнаружить на ощупь. На поверхности языка могут быть деформации, возникшие из-за актиномикоза. Легкие необходимо обследовать для обнаружения кровоподтеков или более светлых обширных пятен, скопленных гноя и т. п. Лимфатические узлы, расположенные по обеим сторонам трахеи, разрезают и проверяют, нет ли на них кровоподтеков или обызвествленных очагов. Затем трахею разрезают по длине, а оба бронха — поперек и осматривают их изнутри на наличие паразитов. От сердца вначале отделяют окологердечную сумку и проверяют, нет ли на ее поверхности кровоподтеков, нарывов, срастаний и т. п. Затем ножом вскрывают обе сердечные камеры, осматривая сердце с внутренней стороны.

Селезенка оценивается прощупыванием на консистенцию и зрительно — на цвет, размер и четкость формы. Печень также вначале оценивают по форме, цвету и консистенции. Важно установить, не увеличены ли желчные протоки и нет ли в них некротических или гнойных очагов. Затем печень в двух-трех местах надрезают таким образом, чтобы перерезать желчные протоки. Если они обызвествлены, при разрезании можно услышать характерный скрип. Ткань печени осматривают на разрезе, желчные протоки проверяют на зараженность червеобразными паразитами.

Косули довольно часто поражены кожным оводом, причем как раз в наиболее ценном с кулинарной точки зрения месте — на хребте. Иногда личинок овода можно обнаружить на ощупь как твердые желвачки под кожей. После тщательного устранения личинок и окружающих тканей мясо можно использовать в пищу.

Разумеется, контроль санитарного состояния ливера можно провести только в домашних условиях, а не в поле.

Лишь после того как осмотр показал, что дичь не имеет признаков заболеваний, ее можно использовать для обработки. Голову с рогами или рога как трофей охотника отделяют только после осмотра внутренностей. Если осмотр вызвал подозрения, туша добытого животного должна быть передана ветеринарной службе. Обязательному ветеринарному осмотру подлежит каждая туша дикой свиньи (оценка на зараженность трихинеллезом).

Транспортировка и хранение

После потрошения крупных животных очень многое зависит от быстрой и квалифицированной транспортировки, чтобы мясо не потеряло своих качеств от запаривания или по другим причинам. Понятно, что и здесь большую роль играет время года: наиболее сильно портится мясо косули, так как охота на нее (на козлов) ведется в теплое время года.

Каждую тушу крупного животного необходимо как можно

быстрее доставить к месту хранения. Далее тяжелые экземпляры, которые нелегко поднять, переносят к транспортному средству очень осторожно, чтобы не повредить шкуру и не испачкать полость туши. Добычу перевозят чаще всего на машинах, следя за тем, чтобы полость туши оставалась открытой. Легких животных, например косуль, часто транспортируют в рюкзаках. Этого делать нельзя, так как мясо, особенно парное, легко задохнется.

Собственно, транспортирование легкой дичи начинается уже после ее отстрела и передачи загонщикам. Нельзя тащить дичь волоком по грязи и воде или переносить тушки большими связками, пока они еще не остыли. Зайцев и кроликов нужно сразу же «отжать», чтобы мясо не пропиталось запахом мочи. При выгрузке и раскладке дичи после окончания охоты дичь не должна лежать навалом. Раскладка тушек имеет значение не только для подсчета: при прямом контакте добытых зверей и птиц с холодной землей ускоряется и облегчается их охлаждение. Транспортируемых зайцев, кроликов и фазанов подвешивают по отдельности на специальных вешалах с просветом между ними, обеспечивая доступ холодного воздуха.

Крупную дичь для достаточного остывания лучше всего подвесить головой вверх в хорошо проветриваемом сарае, причем на такой высоте, чтобы она была недоступна собакам или кошкам. Брюшная полость должна оставаться открытой. Хорошей защитой от мясных мух служит марля: она пропускает воздух и не задерживает охлаждение туши.

Подобным же образом хранят мелкую дичь, подвесив каждую тушку отдельно (четвероногую — за задние ноги, пернатую — за голову) в хорошо проветриваемом, сухом и затененном помещении (рис. 4).

Совершенно непригоден для хранения дичи сырой погреб, где мясо быстро портится.

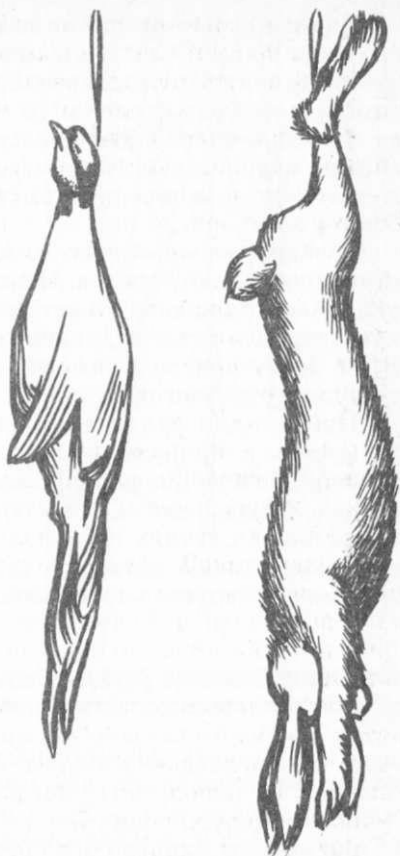


Рис. 4. Мелкую пернатую дичь подвешивают за головку, четвероногую — за задние ноги.

Чаще всего дичь хранят неосвеженной, что препятствует высыханию мяса. Если туша освежена и разделана на части, ее нужно хранить в холодильнике. При оптимальной температуре для замораживания в пределах 18—20°С вкус свежего мяса сохраняется довольно долго и значительно снижается опасность заражения яйцами мясной мухи. Если же муха все-таки отложила яйца, зараженные части необходимо вырезать, чтобы личинки не ушли глубоко в мясо.

Лучше всего хранится мясо копытной дичи, сложнее хранить птицу, особенно куропаток. Неосвеженный заяц в хорошо проветриваемом помещении может храниться зимой до трех месяцев. Однако при длительном хранении происходит обезвоживание туши. Это в первую очередь заметно по ногам, где кожа при свеживании с трудом отделяется.

Прежде для продления лежкости дичи рекомендовалось втирать соль в наиболее легко повреждающиеся части туши, например область диафрагмы, если она не вырезана, резанные раны на шее, боках и т. д. Сейчас этот способ применяют только в экстремальных случаях. Осклизлое мясо необходимо сразу подвергнуть кулинарной обработке, предварительно промыв уксусом или слабым раствором марганцовки.

Свеживание и разделка

Если хранить дичь подвешенной в холодильнике не удастся, ее нужно освежать* как можно скорее после отстрела, чтобы шкура не испортилась. Это в первую очередь относится к дикому кабану. Зайца и кролика хранят неосвеженными, но всегда подвешивают за задние ноги.

Шкуру с четвероногой дичи надо снимать не спеша, осторожно, чтобы не повредить ее. Нож используется только для разрезания шкуры в определенных местах и для отделения мяса там, где это нельзя сделать пальцами. По возможности шкуру следует отделять от туши руками, используя при этом сухое чистое полотенце (ткань не должна оставлять на мясе волокна) и деревянную лопаточку.

Хорошо иметь при свеживании туши два ножа: с острым концом — для разрезания шкуры и закругленный — для ее отделения от мяса. Оба ножа должны быть хорошо заточены и иметь короткие лезвия, чтобы с ними было легко манипулировать.

Никогда нельзя свеживать замороженную дичь. Сначала ее вносят в теплое помещение и оставляют для постепенного оттаивания, чтобы шкура легко отделялась от мяса. Быстрое оттаивание мороженой дичи у источника тепла не допускается. Перед свежива-

* Под свеживанием автор понимает только снятие шкуры с добытого зверя. — *Прим. ред.*

нием шкуру необходимо очистить от всех загрязнений и влажной тряпкой устранить следы крови.

Шкуры снимают двумя способами: пластом (ковром) — для всей копытной дичи и трубкой — для зайца и кролика.

Копытных животных при свеживании кладут на бок, шкуру на задних ногах надрезают над копытами по всей окружности. Далее разрез идет по внутренней стороне задней ноги и середине бедра до «замка», места соединения тазовых костей. Затем шкуру отделяют с обеих сторон по направлению к крестцу, но на крестце на некоторое время оставляют. Подобным же образом надрезают шкуру над копытом передней ноги и ведут разрез по внутренней стороне к груди. От анального отверстия до грудной кости разрез продолжается по грудине, затем по шее (рис. 5). Таким путем шкуру на брюшной стороне разделяют на две части. Чтобы с каждой стороны отделить шкуру от туши, вначале ее ножом отделяют по разрезу, затем одной рукой с полотенцем (чтобы шкура не выскальзывала) держат за край, а другой отделяют от мышц. При этом можно помогать себе ударами ладони или деревянной лопатки.

Только если подкожная соединительная ткань отделяется от шкуры с трудом, используют закругленный нож. Надрез идет всегда по направлению к мышечной ткани, а не к шкуре, чтобы не повредить ее.

Отделив одну половину шкуры до хребта, тушу переваливают так, чтобы она легла на шкуру, и снимают вторую половину. В заключение отделяют шкуру на хребте. Дичь можно свеживать подвешенной за передние или задние ноги.

Свеживание заканчивается в месте отделения трофея (головы, рогов с частью черепа и т. д.) или (у безрогой дичи) снятием шкуры и с головы. Обычно шкуру снимают без копыт и когтей, кроме тех случаев, когда она в дальнейшем будет служить декоративным целям.

Сложнее всего свеживать кабанов, особенно старых, у которых шкура прочно соединена с мышечной тканью. Здесь нельзя обойтись без ножа, но обращаться с ним нужно осторожно, чтобы не порезать уходящие глубоко корни остей (длинная шерсть), иначе при выделке шкуры они выпадут.

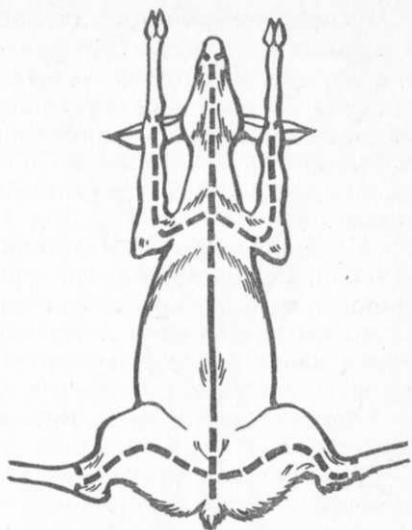


Рис. 5. Главный разрез при потрошении (сплошная жирная линия) и при свеживании (пунктир) копытной дичи.

Освежеванную тушу делят на части, этот процесс охотники называют разделкой. Сначала ножом отделяют передние ноги и голову у первого позвонка (если она не была отделена в качестве трофея). Затем разрезают ткани в месте соединения шеи с туловищем и разделением **ПОЗВОНКОВ** отделяют шею. У небольших животных это можно сделать ножом, у крупных — с помощью пилки или топорика. Ребра отделяют от хребта на расстоянии примерно четырех пальцев. Для этого делают разрез параллельно хребту и одно за другим отпиливают ребра. У косули ребра можно положить на край стола и переломить ударом руки все сразу. Окорока сначала высвобождают с помощью ножа, проведя разрез от костреца вплотную к позвоночнику над тазобедренным суставом и далее по направлению к паху, затем легко поворачивают вдоль по направлению вперед и отделяют от хребта. Хребет рубают поперек на две — пять частей в зависимости от величины **ЖИВОТНОГО**.

С зайца и кролика, как уже говорилось, **шкурка** снимается трубкой. Тушку вешают за задние ноги на распорку, про-

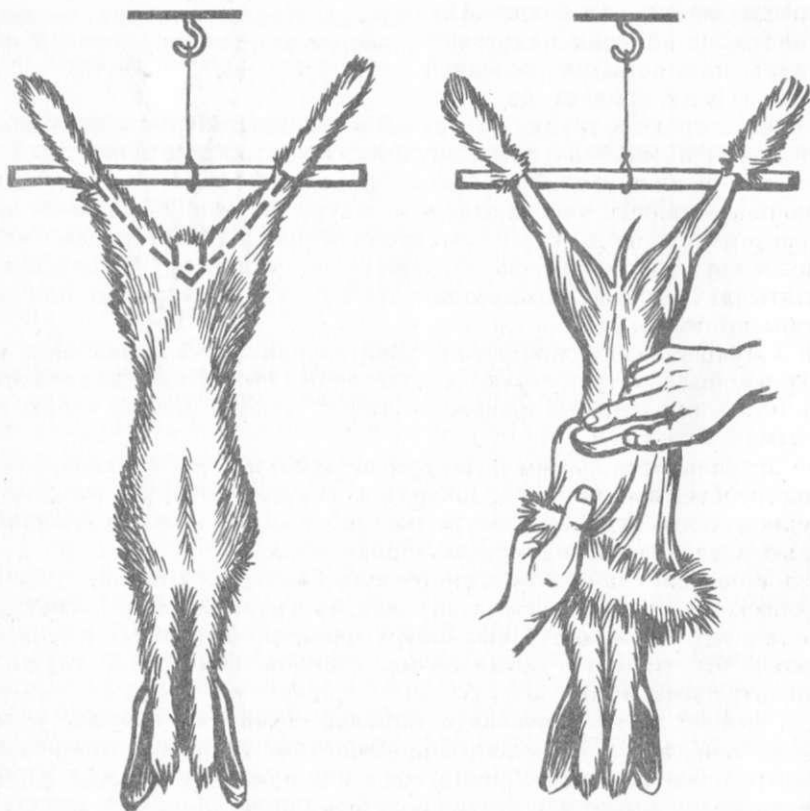


Рис. 6. Очередность действий при свеживании зайца.

девая ее концы в отверстия, прорезанные у скакательного сустава. Затем острым ножом делают круговые надрезы вокруг скакательных суставов, по задней стороне ноги через анальное отверстие к хвосту и начинают стягивать шкуру с задних ног (вытащить хвостовые позвонки!) до передних, не применяя ножа (рис. 6). С передних ног ее снимают до пазанков. Затем снимают шкуру с шеи и головы, отрезав уши и надрезав кожу около глаз, носа и у зубов. Вся шкурка, целая и вывернутая наизнанку, натягивается на правилку и сушится. У зайца, хранившегося длительное время, снять шкуру с задних ног довольно трудно, так как она зачастую сильно присыхает к мясу.

После снятия шкурки зайца или кролика (все еще висящего на распорке) потрошат. Брюшная полость вскрывается разрезом от анального отверстия к грудной кости (рис. 7), делать это нужно осторожно, чтобы не повредить внутренности. Лучше всего придерживать пленки изнутри второй рукой и вести нож между раздвинутыми пальцами, защищая

внутренности. Затем разъединяют «замок», вырезают анальное отверстие и высвобождают прямую кишку, вытягивая ее вниз к грудной кости. Этим движением вынимают кишки с желудком и печенью. Отделив печень, следует сразу же вырезать желчный пузырь с частью ткани, окрашенной желчью в зеленый цвет. Далее разрезают диафрагму, грудную клетку по грудной кости и шею до конца нижней челюсти, вынимают сердце, пищевод и легкие с трахеей, отрезав их под скуловыми костями. После этого можно отделить твердые пленки, которые не следует оставлять на шкурке, и вынуть почки. Мясо надо тщательно очистить от сала, имеющего неприятный запах. Одновременно тушку можно разделить на переднюю и заднюю части, отрезав брюшные стенки вдоль хребта и отделив от него грудную клетку разрезом вдоль последних ребер и поперек позвоночника.

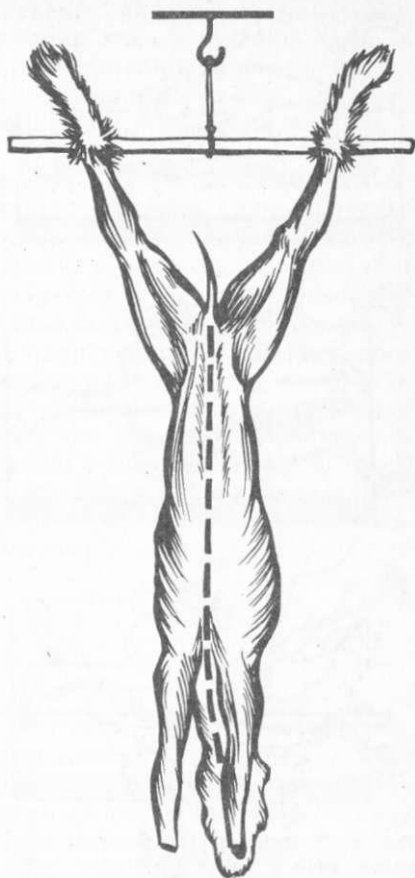


Рис. 7. Направление разреза при вскрытии брюшной и грудной полости зайца или дикого кролика.

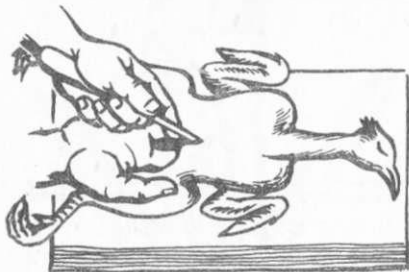
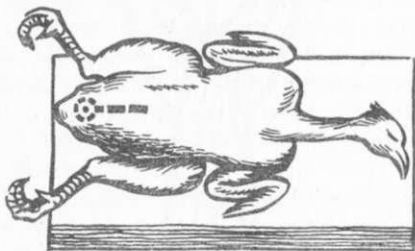
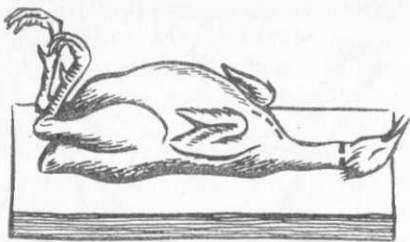


Рис. 8. *Вверху:* при потрошении пернатой дичи сначала прорезают кожу на шее под клювом и над зобом. *В середине:* при вскрытии брюшной полости разрез идет от анального отверстия до грудной кости. *Внизу:* при вскрытии брюшной полости кишечник придерживают левой рукой, чтобы кончиком ножа не повредить его.

Пернатую дичь ощипывают, но никогда не ошпаривают, как домашнюю птицу. Ощипывание ведется с низа тушки к голове. Чтобы не порвать кожу, ее натягивают пальцами в месте выдергивания перьев. Перья, особенно фазана, не выбрасывают. Их можно сдать на приемный пункт, так как они используются для изготовления различных украшений и хорошо оплачиваются.

Ощипав тушку, удаляют перья и мелкие волоски, которые попали в нее вместе с дробью, и начинают потрошить (рис. 8). Сначала прорезают кожу на шее сразу под клювом и отрезают пищевод. Затем осторожно прорезают кожу над зобом (чтобы не повредить) и удаляют его вместе с пищеводом и гортанью. Гортань вырывают или отрезают, а пищевод, предварительно перевязав шпагатом, чтобы его содержимое при дальнейших операциях не испачкало брюшную полость, отрезают над местом перевязки.

Разрезав кожу и мякоть от анального отверстия до грудной клетки, можно вскрыть брюшную полость. Разрез нужно делать очень осторожно, чтобы не повредить кишечник. В образовавшееся отверстие

вводят два пальца, нащупывают желудок, разрывают внутренние связки и пленки и вынимают внутренности на подложенную бумагу. Вырезав анальное отверстие, окончательно вытаскивают кишки.

От внутренностей нужно отделить съедобные части, т. е. сердце, печень и желудок. Желудок вскрывают в наиболее тонком месте и ножом счищают внутреннюю пленку вместе с содержимым.

Выпотрошенную дичь промывают непосредственно перед кулинарной обработкой, которую нужно проводить не позднее чем на следующий день после ощипывания и потрошения.

Голову у пернатой дичи в большинстве случаев не удаляют,

вынимают только глаза, а клюв отрезают или целиком или только его конец с носовыми отверстиями. Ушки тоже оставляют, хорошо промыв их щеткой. Готовя фазана к праздничному столу, головку не ощипывают, а при жарении обертывают бумагой и поднимают с помощью двух деревянных шпилек, чтобы она не испачкалась.

После потрошения и промывания пернатую дичь разделяют, только если это предписано кулинарным рецептом. Перед жарением пернатой дичи, особенно голубя, куропатки, фазана, крылья и ножки можно привязать к тушке, чтобы сохранить их сочность и внешний вид. Для этого тушку кладут спинкой на стол и ниткой или шпагатом плотно привязывают ножки и крылья. Можно также проколоть мякоть одного окорочка поварской иглой с ниткой, продеть ее через тушку под филейной частью грудки, проколоть мякоть второго окорочка и вытащить нитку, придерживая конец у первого окорочка. Затем иглу с ниткой перенести под тушку и проташить под концом выступа филейной части (к брюшку). Концы ниток связывают на спинке. Если при приготовлении тушку завертывают со стороны грудки в тонкий слой шпика, то его также нужно привязать ниткой (шпагатом)*.

Обработка шкур

Шкуры копытной дичи и зайцев являются ценным сырьем. Поэтому обращаться с ними надо осторожно. Снятую шкуру копытного животного необходимо как можно скорее повесить на жердь

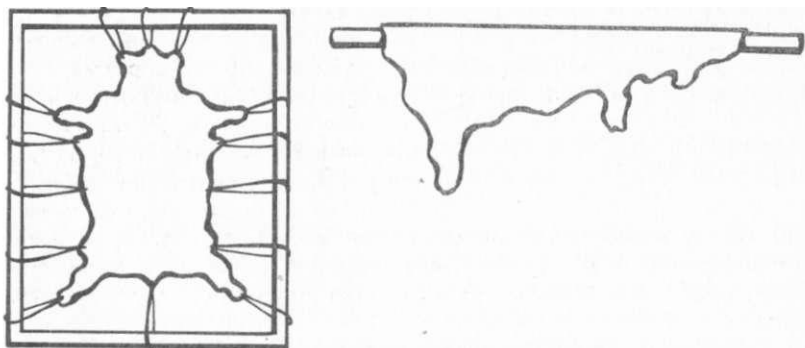


Рис. 9. Способы высушивания шкур копытной дичи.

* Следует заметить, что предварительной подготовке исходного продукта автор уделяет большое место именно потому, что от этого во многом зависит качество приготавливаемого блюда, итог всей работы. — *Прим. ред.*

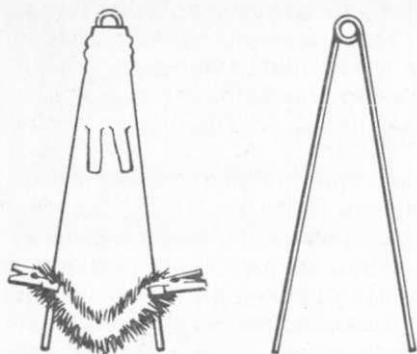


Рис. 10. Растяжка шкурок дикого кролика и зайца.

шерстью внутрь, следя за тем, чтобы она не собиралась в складки. Для этого шкуру выравнивают натяжением от головы назад, а затем размещают в сухом и хорошо проветриваемом месте. Если шкура остается на жерди длительное время, нужно сделать распорку в виде рамки и прикрепить к ней растянутую и расправленную шкуру (рис. 9).

Иногда растягиваемую шкуру прибивают шерстью внутрь на дверь или другую ровную поверхность. Однако этот способ нельзя считать

правильным, так как он не обеспечивает доступ воздуха к шерсти. Кроме того, при таком фиксированном растяжении сохнувшая шкура не может сократиться в объеме, что снижает густоту шерсти.

Многие имеют большой опыт обращения со шкурками зайцев, которые обрабатываются так же, как и шкурки домашних кроликов. Снятую трубкой шкуру натягивают шерстью внутрь на правилку (лучше из стальной проволоки) и сушат в тени на сквозняке (рис. 10). Никогда не следует набивать шкурки сеном, соломой или бумагой, от этого они быстро портятся. Лучше всего как можно быстрее сдать шкуры на сборный пункт пушно-мехового сырья.

Созревание мяса дичи и способы маринования

Выше уже отмечалось, что конечное качество мяса зависит от способа охоты, методов обращения с добычей, транспортировки и хранения дичи. Не менее важным для полного раскрытия всех питательных и вкусовых качеств мяса дичи является правильная обработка, т. е. свежевание, ошипывание и потрошение, а также степень его созревания. Как правило, дичь готовят не сразу, иначе мясо будет жестким и невкусным, а оставляют на определенное время для созревания. В результате полнее проявляются ее характерные вкусовые качества. Исключение составляют внутренности, особенно крупной дичи, которые подлежат немедленной кулинарной обработке.

При созревании в мясе повышается содержание молочной кислоты, а с ней растет и кислая реакция. Это очень важно для длительного хранения, так как кислая среда менее благоприятна для развития микроорганизмов. Скорость созревания зависит от вида дичи, упитанности и состояния здоровья, способов охоты, манипуляций с тушей и способа хранения. В ходе созревания под действием тканевых ферментов сложные белки расщепляются на простые, и мясо дичи приобретает требуемое качество: становится мягким, лучше поддается кулинарной обработке, имеет приятный запах.

Современная медицина не рекомендует употреблять в пищу перезревшее мясо дичи, у которого зеленеет и осклизневает поверхность, но внутри сохраняется приятный запах. Однако раньше именно эта степень зрелости особенно высоко ценилась, мясо при приготовлении приобретало пикантный вкус, называемый *haut goût*.

Слабое позеленение межмышечных тканей можно считать безопасным при условии, что мясо сохраняет нормальный запах и вид.

Под влиянием различных причин, в основном из-за неправильного обращения с дичью после отстрела и при хранении, на поверхности туши возникают очаги гниения. Это сразу чувствуется по неприятному запаху и осклизлости вначале на брюшной и грудной частях, а позднее вдоль крупных сосудов.

У пернатой дичи начинающееся гниение можно обнаружить по склеиванию перьев вокруг анального отверстия и на шее; слабоперенные части тушки под крыльями сыреют, внутренности приобретают зеленоватый оттенок.

Небольшие поверхностные очаги гниения необходимо устранить вместе с частью не затронутого гниением мяса, а затем

внимательно осмотреть всю тушку. Если гнилостные процессы захватили довольно обширные участки, то лучше ее уничтожить.

Время созревания зависит от возраста и размера животного, а также от времени года. Чтобы сохранить дичь на длительное время, ее помещают в холодильник (на ледник) или вешают на сквозняке в шкуре (пере), этим продлевается срок хранения. После свежевания и ощипывания в зависимости от условий и выбранного способа приготовления мясо дичи оставляют на определенное время для созревания или сразу же готовят. Фазан зимой может храниться 1—3 недели, четвероногая дичь — 4—6 недель без какого-либо риска порчи мяса. Минимальное время созревания для мелкой дичи — 3—4 дня в зимний период (заяц, фазан) и 1—2 дня летом (дикий кролик, дикий голубь), для крупной дичи — 6—8 дней в зимнее время и 2—4 дня летом. Водоплавающую дичь нужно ощипать и выпотрошить как можно скорее, чтобы она не пропиталась запахом ила. Иногда вместо ощипывания с нее снимают кожу вместе с перьями и тушки маринуют 1—2 дня в кислом молоке. Ощипанную и выпотрошенную птицу можно также оставить в холодном месте подвешенной за голову на 2—4 дня в зависимости от температуры. Дикую утку всегда готовят как можно быстрее, потому что она быстро портится.

Освежеванную и разделанную тушу животного с шерстным покровом оставляют для сухого созревания или, если она достаточно отлежалась, на короткое время кладут в маринад. Это зависит от выбранного способа кулинарной обработки и оговаривается в рецептах. Маринуются чаще всего мясо старых животных, а также задние части тушки зайца и дикого кролика, окорок или хребтовая часть косули, мясо лани, оленя, муфлона и кабана. Птиц маринуют только крупных и старых.

Рецепты приготовления маринадов очень разнообразны. Основу составляет слегка подкисленная вода, прокипяченная с различными пряностями и овощами, или вино, настоянное на пряностях и овощах. Можно также добавить в подготовленное мясо пряности, лук и другие овощи и залить сухим вином. Маринады никогда не делают очень кислыми, потому что мясо дичи может приобрести слишком острый вкус. Кроме того, мясо дичи нельзя мариновать долго, иначе оно сильно выщелачивается.

Время выдерживания в маринаде зависит от времени года: летом — 2—3 дня, зимой — до недели; посуду с мясом нужно всегда держать в холодном помещении или холодильнике. Для маринования используют фарфоровую или керамическую посуду такой емкости, чтобы мясо в ней лежало как можно плотнее. Маринад заливается остывшим. При кулинарной обработке дичи его используют в качестве добавки.

Иногда для маринования применяют кислое молоко или сыворотку, которые способствуют удалению неприятного запаха и улучшению вкуса мяса. Таким способом маринуют водоплавающую дичь и печень четвероногих животных.

Маринование дичи

Рецепт I. Воду подкислить уксусом, добавить пряности, вскипятить и охладить. Очищенное от пленок и вымытое мясо дичи нашпиговать шпиком, посолить и положить в фарфоровую или керамическую посуду на слой нарезанных лука и кореньев (половина общего количества). Остатком лука и кореньев засыпать мясо, залить охлажденным маринадом и поставить под гнетом на 2—4 дня в холодное место. Мясо ежедневно переворачивать для равномерного пропитывания маринадом.

На 1—1,5 кг мяса — $\frac{3}{4}$ л воды, 2—3 ст. ложки 8%-ного уксуса, 6—8 горошин черного и 4—6 горошин душистого перца, 1 ст. ложка тимьяна, 1—2 лавровых листика, 60—80 г шпика для шпигования, по одному корню сельдерея и петрушки, 2 моркови, 2 луковичы.

Рецепт II. Сварить и остудить маринад. Очищенное от пленок и вымытое мясо нашпиговать брусочками шпика, посолить, положить в керамическую или фарфоровую посуду на слой нарезанных кореньев и лука (половина общего количества). Вторую половину кореньев и лука уложить на мясо, залить остуженным маринадом и оставить под гнетом на 2—3 дня для маринования, переворачивая мясо через день.

На 1—1,5 кг мяса — по 2 стакана воды и сухого вина (красного или белого), 3 лавровых листика, 6—8 горошин черного и 4—6 горошин душистого перца, 2 кусочка кожуры лимона (приблизительно с $\frac{1}{3}$ лимона), 60—80 г шпика для шпигования мяса, по одному корню сельдерея и петрушки, 1 луковича, 1 морковь.

Рецепт III. Очищенное от пленок и вымытое мясо нашпиговать брусочками шпика и выложить в керамическую или фарфоровую посуду на слой нарезанных кореньев и лука (половина общего количества). Добавить лавровый лист, перец, ягоды можжевельника, прикрыть остатком кореньев и лука, залить вином и поставить под гнетом на холод на 3—5 дней. Куски мяса ежедневно переворачивать.

На 1—1,5 кг мяса — $\frac{1}{2}$ л сухого вина (белого или красного), 2 лавровых листика, 6 горошин черного перца, 5 ягод можжевельника, 1 луковича, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея.

Созревание мяса в сухих ягодах можжевельника

Мясо не очищать от пленок (с тушки зайца снять только верхнюю затвердевшую пленку) и не мыть. Обтереть насухо полотенцем, обильно обсыпать со всех сторон толчеными ягодами можжевельника, сложить в керамическую посуду, прижать грузом и поставить в холодное место на 2—4 дня в зависимости от температуры. Посуду вместе с мясом можно завернуть в чистое полотенце. Перед началом кулинарной обработки стряхнуть

можжевельник, остаток снимется при срезании пленок. Затем мясо очистить, вымыть, нашпиговать, посолить и готовить в соответствии с рецептом.

Этот способ пригоден для холодного времени года или при наличии большого холодильника.

На 1—1,5 кг мяса — 2—3 горсти толченых ягод можжевельника.

Созревание мяса в сухой смеси пряностей

Очищенное от пленок, вымытое и нашпигованное шпиком мясо натереть смесью соли и черного молотого перца. Подготовить смесь из мелко нарезанных пряностей, половину высыпать в миску, на нее выложить мясо, присыпать второй половиной смеси. Сверху добавить листья сельдерея, любистока и поставить под гнетом в холодное место или в холодильник. Миску можно обернуть полотенцем. Через 2—3 дня мясо вместе со всей смесью выкладывают на сковороду и обжаривают в сливочном масле. Далее его готовят по соответствующему рецепту.

На 1—1,5 кг мяса — 2 луковицы, 1 чайная ложка с верхом мелко нарезанной зелени петрушки, по 1 ст. ложке тимьяна, эстрагона и базилика, 2 лавровых листика, 1 веточка розмарина, 10 толченых ягод можжевельника, кожица с $\frac{1}{3}$ лимона, 1 чайная ложка молотого черного перца.

Созревание мяса в сливочном масле

Очищенное от пленок и вымытое мясо нашпиговать шпиком, посолить, смазать разогретым маслом и оставить на 2 дня в холодном месте. При приготовлении положить на сковороду овощи и мясо без дальнейшей подготовки и поставить на огонь. Масло постепенно разогревается и впитывается в мясо, что придает ему особый вкус. Такая подготовка особенно хороша для дичи, подаваемой в холодном виде.

Иногда в масло добавляют нарезанную петрушку (чайная ложка), эстрагон, базилик и сок 1 лимона. Смазав этой смесью мясо, его ставят на 1—2 дня в холодильник и затем запекают на сковороде с луком.

На 1—1,5 кг мяса — 100 г масла, 60—80 г шпика и соль.

Несколько общих замечаний

Нижеприведенные рецепты приготовления дичи основаны на том, что мясо дичи требует специальной обработки, позволяющей подчеркнуть его вкусовые качества. Блюда из дичи всегда несут какой-то элемент торжественности, даже если это просто вареное мясо для ежедневного стола. На приготовление дичи (за исключением мяса молодых животных и ливера, готовящихся как порционные блюда или обычным способом) приходится затрачивать несколько больше времени, чем на другие аналогичные продукты, и здесь нам приходит на помощь вся утварь современной кухни, включая миксеры, сковороды с тефлоновым покрытием, скороварки и т. п., которые облегчают работу в спешке будничного дня.

Скороварка имеет особую ценность, в ней можно приготовить все блюда из вареного и тушеного мяса. В первую очередь преимущества скороварки проявляются при приготовлении жесткого мяса старых животных, потому что она позволяет значительно ускорить этот процесс.

На мясо дичи распространяется общее правило: при мытье его никогда нельзя держать долго в воде. Чтобы получить крепкий бульон, мясо дичи всегда кладут в холодную воду. Если же дичь готовится как самостоятельное блюдо, а бульон — это побочный продукт, мясо нужно класть в кипящую подсоленную воду: его поры быстро закрываются и мясо остается сочным.

Перед тушением мясо дичи быстро обжаривают на сильном огне, затем подливают бульон, маринад или воду и тушат до готовности. В результате не теряются ценные вещества, а мясо становится сочнее. Переворачивая куски мяса при жарении или ином приготовлении, нужно стараться реже протыкать его ножом или вилкой.

Мясо дичи содержит мало жира, поэтому его необходимо шпиговать или обертывать шпиком, тогда оно меньше пересыхает.

Шпик и масло или другие жиры незаменимы при приготовлении блюд из дичи. Шпигование делает мясо более мягким, вкусным и сочным.

Лучше всего шпиговать параллельно волокнам мяса, располагая брусочки шпика довольно густо и равномерно. Нарезанное поперек волокон и украшенное белыми квадратиками са-

ла, готовое мясо выглядит очень привлекательно. Обертывая мясо ломтиками шпика, например при жарении фазана, не нужно забывать, что перед концом приготовления шпик снимается, тогда дичь в духовке покрывается румяной корочкой.

При приготовлении мяса дичи большую роль играют пряности, поэтому их используют так часто. Чтобы подчеркнуть специфический вкус мяса дичи, его несколько сильнее сдабривают приправами, чем обычно, хотя и здесь нужно придерживаться правила: все хорошо в меру! Возможностей использования различных пряностей масса, в книге приведены только основные способы и смеси, но их можно изменять в соответствии с личными увлечениями и вкусами. Репчатый лук используется при приготовлении в меньшей мере, если нужно подчеркнуть вкус дичи, и, наоборот, его количество увеличивают, чтобы намеренно приглушить типичный привкус. Наконец, блюда из дичи обильно дополняют разными овощами, овощными и фруктовыми салатами или компотами для сохранения правильной структуры питания.

Для быстрого приготовления, например на вертеле, пригодно только свежее мясо, пролежавшее после охоты не более четырех дней и находившееся в холодильнике при температуре не выше 5°C.

Нельзя использовать мясо тех животных, которых длительное время разыскивали после выстрела.

В любом случае перед приготовлением с мяса необходимо снять тонкий поверхностный слой и тщательно промыть в холодной проточной воде.

Особого внимания требуют входное и выходное отверстия пули: окружающие их ткани частично не годны для употребления, а свернувшаяся в этих местах кровь служит благоприятной средой для развития микроорганизмов, и здесь в первую очередь начинаются процессы гниения. Поэтому ткани вокруг входного и выходного отверстий обязательно нужно зачистить.

Не следует хранить дичь в холодильнике вместе с другими продуктами, особенно колбасными изделиями, и вообще оставлять ее там надолго, потому что она усыхает и приобретает неприятный вкус.

Готовя из дичи колбасы и копчености, необходимо придерживаться определенных правил. Прежде всего нужно учитывать, что при копчении дичь теряет присущие ей специфические вкусовые качества. Кроме того, при домашнем копчении в большинстве случаев не удастся довести температуру до предела, необходимого для уничтожения всех болезнетворных микроорганизмов. Поэтому перед копчением продукт нужно хорошо проварить, чтобы температура внутри мяса составляла 70°C. В зависимости от размера изделия варку продолжают от 30 минут до 3 часов.

Еще раз необходимо подчеркнуть, что каждая туша дикого кабана должна быть подвергнута ветеринарному осмотру на

зараженность трихинеллезом, без этого ее нельзя использовать в пищу.

Трихинеллезом можно заразиться и от барсука. Кроме того, ветеринарный осмотр проходит любая добытая дичь, предназначенная для магазинов, кафе, ресторанов.

Наконец, несколько слов о разделке приготовленной жареной или вареной мелкой дичи на порции: из фазана можно сделать 4—6 порций, из дикой утки — 4, из дикого голубя и куропатки — 2 порции (для хороших едоков — 1 порция), разрезав тушку на две половины. Вальдшнепа также подают разрезанным пополам, но как одну порцию. Заднюю часть крупного зайца делят на 8 порций (4 из спинной части и 4 из окорочков), заднюю часть небольшого зайца — на 6—7 порций. Из задней части тушки дикого кролика получают 3—4 порции.

Иные способы деления описываются в отдельных рецептах, например при приготовлении филе фазана или хребтовой части зайца.

Рецепты приготовления блюд из дичи

Супы из дичи

Супы — одна из возможностей кулинарной обработки достаточно жесткого мяса старых зверей и птиц или тушек, сильно поврежденных зарядом, которые трудно как-то иначе использовать в пищу из-за большого количества осколков костей и дробы. На супы также пригодны все обрезки мяса, костистые части туши (например, шея), участки, сильно поврежденные выстрелом (вокруг входных и выходных отверстий пуль, особенно у крупной дичи), сухожилия и кости. Кости должны быть только свежими, ни в коем случае не от павших животных. Для приготовления супов можно использовать кости от жареного мяса, предварительно отделив их перед подачей готового блюда на стол, и оставшиеся при разделке на порции части жареной дичи.

Общим качеством мяса дичи, идущего на супы, является его достаточная зрелость, но если мясо начинает портиться, вкус супа будет плохим.

Супы подаются как самостоятельное блюдо. Часть супового мяса можно использовать для приготовления закусок или некоторых вторых блюд.

Ангелета из муфлона

Хорошо вымытые кости и мясо положить в кастрюлю, добавить овощи, пряности, залить водой и сварить крепкий бульон. Как только овощи станут мягкими, их вынуть, а мясопродукты продолжать варить до готовности. Одновременно пожарить на масле до золотистого цвета нарезанный лук и приготовить тесто для вареников. Для этого на кухонную доску высыпать муку, щепотку соли, добавить 30 г масла и вбить 1 яйцо. Замешать тесто до такого состояния, чтобы оно не прилипло к доске и рукам, и прикрыть кастрюлькой.

Вынуть готовое мясо, отделить от костей, пропустить через мясорубку. К молотому мясу добавить поджаренный лук, ложку зелени петрушки, хорошо перемешать, по вкусу посолить и поперчить. Подготовленное тесто раскатать тонким пластом, нарезать квадратиками 5X5 см. На каждый квадратик положить немного мясной начинки, сложить пополам, края хорошо защипать. Процеженный бульон вскипятить, бросить в него вареники и варить 8—10 минут. Чтобы бульон остался прозрачным, вареники сначала опустить в кастрюлю с кипящей водой, сразу

же вынуть и перенести в бульон. Бульон надо осторожно помешивать, тогда вареники не прилипнут ко дну кастрюли. Как только вареники будут готовы, положить в суп нарезанные овощи и сразу же подавать на стол. Можно добавить в суп нарезанную зелень петрушки, лука или любистока.

На 300 г зачисток с окорока или лопатки муфлона или на 500 г мяса с костями (шея или ребра) — $\frac{3}{4}$ воды, 300 г говяжьих костей (можно кости муфлона), 2 луковицы, $\frac{1}{4}$ корня сельдерея, 1 морковь, 1 корень петрушки или полпакета мороженой овощной смеси, по 3 горошины черного и душистого перца, соль, зелень петрушки, 30 г масла или маргарина. Для вареников — 100 г муки тонкого помола, 1 яйцо, 30 г масла.

Бульон из фазана с омлетом

Ощипанную, выпотрошенную и хорошо вымытую тушку фазана варить в подсоленной воде, добавив пряности и коренья. Мягкие овощи вынуть, фазана довести до готовности. Одновременно приготовить омлет: растереть масло с желтками, добавить молоко, соль, мускатный цвет на кончике ножа, муку, вмешать взбитые белки. Омлет жарить в духовке на смазанной жиром и посыпанной мукой сковороде до образования румяной корочки. Готовый омлет нарезать узкими полосками или квадратиками.

Грудку и ножки фазана подать как самостоятельное блюдо. Остальное мясо отделить от костей и мелко нарезать. Бульон процедить, досолить по вкусу, положить в него нарезанные овощи и мясо фазана, добавить измельченной зелени петрушки и подавать на стол. При разливе бульона в тарелки раскладывают омлет. Вместо омлета можно подать яичный горошек*.

На 1 фазана — 2 л воды, 1 морковь, 1 петрушка, $\frac{1}{4}$ корня сельдерея, 6 горошин черного и 3 горошины душистого перца, 3 ягоды можжевельника, 1 ножка лука-порея, 1 шт. кольраби, соль.

Для омлета — 2 яйца, 30 г масла, 1 ст. ложка молока, 40 г муки крупчатки, соль, мускатный цвет; 1 чайная ложка муки и 10 г жира для жарения омлета.

Суп воскресный

Сварить бульон из свежих костей с добавлением соли, пряностей и овощей. В качестве заправки даются фрикадельки из печени. Их можно приготовить из готовой печеночной заправки с добавлением яйца: заправку хорошо размешать и чайной ложкой отделять небольшие фрикадельки, опуская их в кипящий бульон.

Фрикадельки из печени косули готовят следующим образом. Печень вымочить 2 часа в кислом или свежем молоке, хорошо

* Яичный горошек: яйцо, муку и панировочные сухари смешать до состояния густого теста. Полученную массу протереть через крупное сито или дуршлаг на сковороду с кипящим маслом. — Прим. пер.

промыть в холодной воде и снять пленки. Копченый шпик нарезать небольшими кубиками и обжарить на сковороде до прозрачности. Добавить половину нашинкованной луковицы, припустить, затем положить нарезанную петрушку и майоран, размешать и дать остыть. Печень пропустить через мясорубку вместе со второй половиной луковицы и чесноком и смешать с подготовленной смесью из шпика, лука и пряностей. Добавить яйцо, соль, перец, имбирь, мускатный цвет, размягченное масло, все хорошо вымешать. Засыпать панировочные сухари и снова перемешать. Масса должна быть тягучей, не слишком крутой. Чайной ложкой отделять фрикадельки, опуская их в кипящий суп; варить приблизительно 10 минут. Посыпать суп нарезанным зеленым луком и любистоком и подать на стол.

На 500 г свежих костей косули — 1¹/₂ л воды, 1 луковица, 1/4 корня сельдерея, 2 ножки лука-порея или полпакета мороженой овощной смеси, 6 горошин черного и 3 горошины душистого перца.

Для заправки: 150 г печеночной заправки заводского изготовления или 150 г печени косули, 50 г шпика, 50 г масла, 1 яйцо, 1 луковица, 2 дольки чеснока, черный молотый перец, имбирь, мускатный цвет на кончике ножа, по 1 чайной ложке майорана и нарезанной зелени петрушки, 75 г панировочных сухарей.

Суп-гуляш из дичи

Мясо (с шеи, грудинка или разные зачистки, оставшиеся от разделки туш косули, лани, оленя, муфлона, кабана, зайца) хорошо вымыть, ошпарить кипятком и снова вымыть. На жире припустить нарезанный лук, посыпав его красным молотым перцем. Положить в сковородку нарезанное небольшими кусочками мясо, добавить черный молотый перец, тмин, тертый чеснок, майоран, лавровый лист и тимьян, посолить и дать вскипеть выделившемуся соку. Затем заправить сок мукой, размешать, влить воду и тушить до полуготовности. Добавив картофель кубиками, довести мясо до готовности. Перед подачей на стол удалить лавровый лист и зелень тимьяна.

В некоторых случаях мясо сначала жарят с пряностями и картофелем, добавив 2 стручка сладкого зеленого перца и 2—3 помидора, и только потом заливают водой и тушат до готовности.

К столу подать сдобные булочки или хлеб.

На 500 г мяса дичи — 2 л воды, 60 г жира, 400 г картофеля, 2 луковицы, 3 дольки чеснока, тмин, молотый черный и красный перец (по 1 ст. ложке), майоран, 1 лавровый листик, 3 веточки тимьяна, 60 г муки.

Суп из вороны

Выпотрошенную, освежеванную и хорошо вымытую тушку вороны поставить варить вместе с кореньями, нарезанным луком, перцем и тмином. Готовую птицу вынуть, мясо отделить от костей

и нарезать кусочками. Суп заправить поджаренной на масле мукой и заварить в нем клецки. В готовый суп добавить нарезанное мясо, хорошо посыпать зеленью петрушки ИЛИ лука, посолить по вкусу и подать на стол.

На 1 молодую ворону — по 1 моркови и петрушке, $\frac{1}{4}$ корня сельдерея, 1 веточка любистока, 1 луковица, 2 горошины черного перца, тмин, соль, 30 г масла и 20 г муки для заправки.

Для клецек — 50 г масла, 40 г муки, 2 яйца, 2 ст. ложки муки крупчатки, разрыхлитель теста на кончике ножа, мускатный цвет, соль.

Суп из диких кроликов

Рецепт I. Освежеванные (вынуть глаза, вырезать уши со слуховыми проходами и НОС), вымытые головы и шеи положить в кастрюлю с водой и варить вместе с сердцем и легкими, посолив и добавив коренья, перец горошком и зелень сельдерея. Овощи вынуть, как только они станут мягкими, а мясо продолжать варить до готовности. Затем вынуть, отделить от костей и нарезать вместе с сердцем и легкими. Одновременно мелко порубить или пропустить через мясорубку сырую печень, добавить яйцо, соль, пряности, сырное масло и полную столовую ложку панировочных сухарей. Все хорошо вымешать до образования однородной густой смеси (если нужно, добавить панировочных сухарей). Чайной ложкой сделать фрикадельки и варить в бульоне 5—8 минут (пробовать на готовность), добавив $\frac{1}{2}$ бульонного кубика. В конце варки положить в суп нарезанное мясо, вареные овощи, посыпать зеленью петрушки и лука.

*На 1 дикого голубя — $\frac{1}{2}$ л воды, $\frac{1}{4}$ корня сельдерея, 1 мор-
чень) — 2 л воды, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 морковь,
 $\frac{1}{4}$ корня сельдерея или полпакета мороженой овощной смеси,
1 веточка сельдерея или любистока, $\frac{1}{2}$ бульонного кубика, 3 горо-
шины черного перца, 1 ст. ложка нарезанной зелени петрушки и
лука, 1 яйцо, 20 г сырного масла, 2 ст. ложки панировочных
сухарей, имбирь и молотый черный перец на кончике ножа, щепот-
ка мускатного цвета и молотого мускатного ореха, чайная лож-
ка майорана.*

Рецепт II. Вымытую и очищенную переднюю часть тушки поставить варить вместе с пряностями, солью и кореньями. Овощи вынуть, как только они станут мягкими, дичь продолжать варить до готовности. Затем мясо отделить от костей, мелко нарезать вместе с легкими и печенкой.

Муку поджарить на масле до светло-золотистого цвета, вбить яйца, добавить немного соли, молотые мускатный цвет и орех, разрыхлитель теста и муку крупчатку. Тщательно все вымешать до образования однородной массы. Отделяя клецки чайной ложкой, заварить их в процеженном кипящем бульоне. Как только клецки сварятся, добавить $\frac{1}{2}$ бульонного кубика, досолить по вку-

су, положить в суп нарезанное мясо и овощи, посыпать зеленью петрушки или любистока и подать на стол.

На одного кролика (*передняя брюшная части тушки, легкие, сердце, печень*) — 2 л воды, $\frac{1}{4}$ корня сельдерея, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 ножка лука-порея, $\frac{1}{4}$ небольшого кочана са-
войской капусты или полпакета мороженой овощной смеси, 3 горошины черного и 2 горошины душистого перца, $\frac{1}{2}$ бульонного кубика, соль.

Для клецек — 50 г масла, 40 г муки, 2 яйца, 2 ст. ложки муки крупчатки, разрыхлитель теста на кончике ножа, мускатный цвет, мускатный орех, соль.

Суп из дикого голубя

Ощипанную, выпотрошенную и хорошо вымытую тушку голубя вместе с сердцем, зобиком и печенью поставить варить, добавив коренья или овощную смесь (ее кладут в кипящую ВОДУ). Как только овощи станут мягкими, их вынуть, голубя варить до готовности. Если суп варится в скороварке, овощи можно вынуть через 3—5 минут, а голубя варить еще 15—30 минут в зависимости от возраста. Готовое мясо отделить от костей и мелко порубить вместе с сердцем, зобиком и печенью. Бульон заправить поджаренной на масле мукой, положить 2 ст. ложки вермишели и варить при помешивании 3—4 минуты. Затем добавить нарезанные овощи и мясо птицы, столовую ложку мелко нарезанной петрушки, лука или любистока и подать на стол.

На 1 дикого голубя — $1\frac{1}{2}$ л воды, $\frac{1}{4}$ корня сельдерея, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 ножка лука-порея, 1 шт. кольраби (или полпакета мороженой овощной смеси), 3 горошины черного и 2 горошины душистого перца, соль, 40 г сливочного масла и 30 г муки для заправки, 2 ст. ложки вермишели, зелень петрушки, лука или любистока.

Суп из дичи

Куски мяса дичи (косуля, олень, лань, кабан, заяц) с костями хорошо вымыть, обдать кипятком, затем холодной водой и тушить на растопленном масле или маргарине с мелко нарезанной зеленью петрушки, лука, любистока и пряностями. Как только жир и сок выпарятся, долить воду и варить мясо до готовности. Затем вынуть его, отделить от костей, пропустить через мясорубку или мелко порубить. Муку поджарить на масле, добавить остаток процеженного бульона, при необходимости долить говяжий бульон, горячую воду с растворенным бульонным кубиком или просто горячую воду, так чтобы получилось $1\frac{1}{4}$ л. Хорошо перемешать до полного растворения комочков теста, добавить пропущенное через мясорубку или рубленое мясо, вино и сливки. По вку-

су досолить, поперчить, добавить глутасол*. К супу можно подать гренки из белого хлеба.

На 500 г мяса дичи с костями или 300 г зачинок без костей — $1\frac{1}{2}$ л воды, 300 г говяжьих костей или костей дичи, 60 г масла или маргарина, 1 луковица, $\frac{1}{4}$ корня сельдерея, 1 лавровый листик, 6 горошин черного и 2 горошины душистого перца, $\frac{1}{2}$ чайной ложки тимьяна, по 1 ст. ложке зелени петрушки, лука и любистока, 40 г масла и 40 г муки для заправки супа, 2 ст. ложки сухого красного вина, 2 ст. ложки сливок, $\frac{1}{2}$ бульонного кубика.

Суп из дичи с сельдереем

Мясо вымыть, положить в кастрюлю, добавить пряности, соль, лук, разрезанный на 4 части сельдерей, залить водой с белым вином и поставить варить. Мягкий сельдерей вынуть, мясо продолжать варить до готовности. Сельдерей нарезать соломкой, обжарить в масле и разложить по тарелкам. В остатке масла поджарить посоленные и поперченные грибы. Готовое мясо вынуть из бульона, нарезать кубиками и выложить в тарелки с сельдереем. В бульон положить подготовленные грибы, соль по вкусу, можно глутасол, вскипятить, посыпать зеленью петрушки или лука (1 ст. ложка) и разлить по тарелкам.

На 500 г мяса дичи с костями или 400 г без костей (косуля, лань, олень, муфлон, фазан, заяц) — $1\frac{1}{2}$ л воды, 80 г масла, 7 луковица, 1 корень сельдерея, 5 горошин черного и 3 горошины душистого перца, 3 гвоздики, 5 ягод можжевельника, $1\frac{1}{2}$ стакана сладкого белого вина, 3—4 шампиньона или белых гриба (можно смесь грибов), перец, соль.

Суп из дичи с хлебом

Кости жареной дичи (косули, оленя, лани, кабана, фазана) при необходимости разрубить и потушить в масле с нарезанным кубиками луком, хлебными корками и щепоткой тмина. Слегка посыпать мукой и, когда она подрумянится, добавить воду и соль. Оставив на огне, варить, время от времени помешивая (чтобы корки не пригорели), пока хлеб не станет мягким и хорошо размешается. Затем суп процедить, добавить бульонный кубик, щепотку перца, дать закипеть и влить взбитое со сливками яйцо. По вкусу досолить или поперчить и подать на стол.

На 300—500 г костей жареной дичи — $1\frac{1}{2}$ л воды, 60 г жира (масло или сливочный маргарин), 1 луковица, 250 г хлебных корок, тмин, 1 ст. ложка муки, 100 г сливок, 1 яйцо, 1 бульонный кубик, соль, перец.

* Глутасол — соль глутаминовой кислоты, используется в ЧССР для улучшения вкуса и ароматизации пищи. — *Прим. пер.*

Суп из зайца

Очищенную переднюю и брюшную часть тушки хорошо вымыть, посолить, натереть мелко нарубленным чесноком и поджарить со шпиком. Жареное мясо отделить от костей, мелко порубить или пропустить через мясорубку и потушить в масле с мелко нарезанными луком и петрушкой, цедрой и вином. Затем заправить мукой, добавить горячую воду, в которой разведен бульонный кубик, или горячий говяжий бульон и дать супу закипеть, хорошо его размешивая. Всыпать мелко нарезанный любисток. Подавать с гренками из булочки, поджаренными на масле.

На переднюю часть тушки зайца — 1 л воды или говяжьего бульона, 100 г шпика, 50 г масла, 1 луковица, 2 дольки чеснока, по 1 ст. ложке зелени петрушки и любистока, $\frac{1}{2}$ чайной ложки цедры лимона, 1—2 ст. ложки сухого красного вина, 3 чайные ложки муки, соль, 1 бульонный кубик, 3 рогалика или булочки и 50 г масла для гренков.

Суп из зайца по-английски

Нарезанный шпик слегка обжарить, добавить масло, измельченный лук, петрушку и коренья, подготовленные, зачищенные, хорошо вымытые и нарезанные части тушки зайца, пряности. Посолить и хорошо обжарить, затем добавить воду, зелень сельдерея и варить до готовности. Овощи вынуть, как только они станут мягкими. Готовое мясо отделить от костей и вместе с овощами мелко нарезать. Процеженный бульон досолить по вкусу, поперчить, влить красное вино, положить в него нарезанные зайчатину и овощи, посыпать зеленью петрушки и любистока и подавать на стол с гренками из хлеба, поджаренного на масле и шпике, и шкварками.

На 1 зайца (шея, ребра, брюшная или вся передняя часть тушки) — $1\frac{1}{2}$ л воды, по 50 г масла и шпика, 1 луковица, $\frac{1}{4}$ корня сельдерея, 1 морковь, 1 корень петрушки, 5 ягод можжевельника, 6 горошин черного и 3 горошины душистого перца, 1 лавровый листик, 2 веточки сельдерея, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, 1 стакан сухого красного вина, 30 г масла, 30 г шпика и 2 ломтика хлеба для гренков.

Суп из зайца с клецками

Зайчатину хорошо вымыть и отварить в подсоленной воде с 1 крупной луковицей, ЛАВРОВЫМ листом, тимьяном, ягодами можжевельника, черным и душистым перцем. Готовое мясо вынуть и отделить от костей, вместе с внутренностями пропустить через мясорубку или мелко порубить, добавив вторую луковицу, натертую на мелкой терке морковь, сельдерей и томат-пюре. Смесь хорошо вымешать и при постоянном помешивании разбавить процеженным бульоном. Посыпать молотым черным и красным пер-

цем, добавить сахар и варить 5—10 минут. Перед окончанием варки влить красное вино.

Для приготовления сдобных клецек взбить яйцо, добавить крупчатку, разрыхлитель теста, размягченное масло, мускатный цвет, соль. Все замешать до консистенции густоватого теста, чайной ложкой отделять маленькие клецки и варить в супе 3—5 минут. Вместо клецек суп можно заправить 3 ст. ложками вермишели, варить их 3—4 минуты при помешивании. Перед подачей на стол добавить полную ст. ложку нарезанного любистока.

На 1 зайца (голова, шея, брюшная часть и все съедобные внутренности) — 1¹/₂ л воды, 2 луковицы, 1 морковь, 1/4 корня сельдерея, 1 лавровый листик, 1/2 ст. ложки тимьяна, 3 ягоды можжевельника, 3 горошины черного и 2 горошины душистого перца, 80 г томата-пюре, 2 ст. ложки сухого красного вина, соль, молотый черный и красный перец, 1/2 чайной ложки сахара.

Для клецек — 1 яйцо, 4 ст. ложки муки крупчатки, 20 г масла, разрыхлитель теста и мускатный цвет на кончике ножа, соль.

Суп из костей дичи

Свежие кости (косули, лани, оленя, кабана) разрубить на небольшие куски и промыть, чтобы устранить осколки, обдать кипятком, еще раз ополоснуть холодной водой и положить в подсоленную воду. Добавить тмин, лук, черный и душистый перец, свежую зелень сельдерея (или щепотку сушеной) и свежие корни (их можно заменить мороженой овощной смесью) и варить, пока овощи не станут мягкими. Затем овощи вынуть, бульон процедить, добавить 1/2 бульонного кубика, досолить по вкусу и дать закипеть. Готовый бульон заправить клецками и добавить нарезанные кубиками вареные корни или пучок шафрана и нарезанные овощи.

На 1 кг свежих костей — 1¹/₂ л воды, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1/2 корня сельдерея, тмин, 4 горошины черного и 2 горошины душистого перца, соль, 2 веточки зелени сельдерея, 1/2 бульонного кубика.

Суп из куропатки

Рецепт I. Ошипанных и выпотрошенных куропаток тщательно промыть, положить в подсоленную воду, добавить нарезанные корни и лук колечками и поставить варить. Как только овощи станут мягкими, вынуть их и продолжать варку дичи, при необходимости добавляя кипящую воду, чтобы получить приблизительно 1¹/₂ л супа. Готовую дичь вынуть, отделить от костей, мелко нарезать и снова положить в суп. Для заправки лучше всего использовать манную крупу, как только она сварится, добавить растертый желток или целое яйцо. Хороши в качестве заправки и клецки из манки, а также рис. Иногда суп заправляют поджаренной на масле мукой. В этом случае манку, клецки исключают или дают в минимальном количестве. В «бедный» суп кладут только

часть нарезанного мяса куропаток, из остатка готовят паштет или ризотто (см. стр. 199).

На 2 оципаные куропатки — 2 л воды, по 1 луковице, моркови и петрушке, $\frac{1}{2}$ корня сельдерея, 1 чайная ложка зелени петрушки, 40 г манной крупы или риса для заправки.

Рецепт II. Кости от жареных куропаток поставить варить, добавив нарезанные коренья или полпакета мороженой овощной смеси, соль и тмин на кончике ножа. Как только овощи станут мягкими, вынуть их из бульона. Кости продолжать варить около часа, затем вынуть, положить в бульон мелко нарезанный лук-порей, кипятить 5—8 минут. Заправить остатками нарубленной жареной дичи (не обязательно) и нарезанными овощами или поджаренной на масле мукой. К супу подать гренки из поджаренной на масле булочки.

На зачищенные кости от двух жареных куропаток (или одного фазана) — $\frac{1}{2}$ л воды, по 1 моркови и петрушке, $\frac{1}{4}$ корня сельдерея, 1 ножка лука-порея, тмин, 30 г сливочного масла и 30 г муки для заправки, 2 булочки и 30 г сливочного масла для гренков.

Суп из ливера дичи

Очищенные от пленок язык и сердце (при использовании ливера кабана — селезенку) сварить в подсоленной воде с добавлением нарезанных кореньев и пряностей. Вынуть ливер, в бульон добавить поджаренную на масле муку и 3 ложки вермишели. Варить 3—4 минуты, затем положить в суп нарезанные кубиками сердце и селезенку. Подать на стол с петрушкой или зеленым луком.

С языка снять кожу и нарезать его тонкими ломтиками. Подавать на закуску с нарезанным соломкой сырым зеленым и красным сладким перцем, а также колечками лука, панированными в муке и обжаренными в масле. К закуске полагается соус из майонеза, смешанного с мелко нарезанным соленым огурцом, рогалик или хлеб.

На порцию ливера кабана, косули, лани (язык, $\frac{1}{4}$ сердца) — $\frac{1}{2}$ л воды, 1 луковица, $\frac{1}{4}$ корня сельдерея, 1 ножка лука-порея, 1 морковь, 1 корень петрушки или полпакета мороженой овощной смеси, 4 ягоды можжевельника, 5 горошин черного перца, по 30 г масла и муки для заправки.

Суп из мозгов дичи

На сале или жире слегка припустить мелко нарезанный лук, добавить 1 чайную ложку тмина, на кончике ножа — молотый черный перец и очищенные от пленок мелко нарубленные мозги. Подрумянить, размешать, залить горячим говяжьим бульоном или горячей водой, в которой растворен бульонный кубик. Посолить, заправить поджаренной на масле мукой и кипятить в течение нескольких минут. К супу подать поджаренные на масле гренки из булочки, рогалика.

На 1 шт. мозгов косули, лани, оленя или кабана — 1 л воды, 1—2 ложки топленого сала, 1 луковица, соль, тмин, молотый черный перец, 1 бульонный кубик, 40 г сливочного масла и 30 г муки для заправки, 2 рогалика или 2 булочки и 30 г сливочного масла для гренков.

Суп из муфлона a la Hodge – Podge

Мясо хорошо промыть, положить в кастрюлю, залить водой, добавить соль, пряности, чеснок, лук, брюссельскую капусту и сварить крепкий бульон. Как только капуста станет мягкой, вынуть ее вместе с луком. Мясо довести до готовности, затем вынуть, отделить от костей, нарезать кубиками. Бульон процедить, засыпать рис и варить 5 минут. По вкусу посолить, поперчить, положить капусту, нарезанный лук и мясо, посыпать зеленью петрушки и подать на стол.

На 600 г мяса муфлона с костями (шея, ребра и т. п.) или 400 г зачинок без костей — 1³/₄ л воды, 2 луковицы, в которые воткнуть 2 гвоздики, 3 нарезанные ломтиками дольки чеснока, полпакета мороженой брюссельской капусты, 40 г предварительно отваренного риса, 6 ягод можжевельника, 5 горошин черного и 3 горошины душистого перца, зелень петрушки.

Суп из оленины

Зачищенную и вымытую грудинку сварить в подсоленной воде вместе с кореньями и пряностями, затем вынуть из бульона. Бульон процедить, добавить чеснок и майоран, довести до кипения, поперчить по вкусу. Обжарив на сале гренки из хлеба, всыпать их в бульон, разлитый по тарелкам.

Вареную грудинку нарезать кусочками, подать как закуску с хреном, протертым с яблоком, и черным хлебом или с горчицей и хлебом.

На 600 г оленьей грудинки — 1¹/₂ л воды, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 1¹/₄ корня сельдерея, 1 веточка сельдерея или любистока, 6 горошин черного и 3 горошины душистого перца, 6 ягод можжевельника, 1 ст. ложка майорана, перец, соль, 50 г сала и черный хлеб для гренков.

Суп из оленины франкфуртский

Зачищенную и вымытую оленью грудинку, пряности, нарезанные коренья, зелень сельдерея и любистока залить водой, посолить и поставить варить.

Приготовить капусту: смешать вино и уксус, добавив немного соли, полученным раствором залить нашинкованную краснокочанную капусту, добавить гвоздику и натертое яблоко. Перемешать и, прикрыв крышкой, поставить в холодильник на полчаса. Мелко нарезанный лук поджарить на масле до золотистого цвета, смешать с подготовленной капустой, добавить ¹/₂ стакана воды и тушить до готовности (в скороварке — 3—5 минут).

По вкусу добавить соль или сахар, капуста должна быть чуть-чуть кисловатой.

Готовую грудинку вынуть из бульона, отделить от костей и нарезать кубиками. Бульон процедить, положить в него приготовленную капусту и нарезанную кружочками копченую колбасу или сосиски. Хорошо перемешать, досолить по вкусу, поперчить и разлить по тарелкам, предварительно положив в них кусочки оленины. К супу подать черный хлеб.

На 500 г оленьей грудинки — 2 л воды, $\frac{1}{4}$ корня сельдерея, 2 веточки сельдерея, 1 веточка любистока, 5 горошин черного и 3 горошины душистого перца, 5 ягод можжевельника.

Для приготовления капусты — 350 г краснокочанной капусты, 200 г копченой колбасы или сосисок, 50 г масла, 1 луковица, 1 крупное яблоко, 2 гвоздики, 2 ст. ложки сухого красного вина, $\frac{1}{2}$ ст. ложки уксуса, $\frac{1}{2}$ стакана воды, сахар.

Суп из рубца косули

Это рецепт для тех, кто может уделять много времени кухне. Желудок косули разрезать, очистить от содержимого, хорошо вымыть в проточной воде, затем тщательно промыть с солью и снова вымыть, меняя воду. Варить приблизительно 20 минут, воду слить, рубец ополоснуть, и он готов для приготовления супа.

Положить рубец в кастрюлю с подсоленной холодной водой, куда добавлены кости, ягоды можжевельника, черный и душистый перец горошком, коренья, лук, соль, и варить до готовности. Затем отцедить бульон, а рубец и овощи нарезать. На разогретом жире поджарить до светло-коричневого цвета муку с красным молотым перцем, добавить процеженный бульон, майоран, протертый чеснок. Прокипятить, тщательно размешивая, чтобы не осталось комочков, и при необходимости добавить $\frac{1}{2}$ бульонного кубика. По вкусу досолить, поперчить, положить нарезанные рубец и овощи. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и любистока. К супу подать соленые рогалики или черный хлеб.

На 1 очищенный и подготовленный рубец — 1 $\frac{1}{2}$ л воды, 300 г говяжьих костей или костей косули, 60 г жира, 1 луковица, 3 дольки чеснока, 1 морковь, 1 корень петрушки, $\frac{1}{4}$ корня сельдерея, 6 ягод можжевельника, 5 горошин черного и 2 горошины душистого перца, по 1 ст. ложке молотого красного перца и майорана, 80 г муки, зелень петрушки, соль.

Суп из соек

Выпотрошенные, освежаванные (снять кожу) и хорошо вымытые тушки соек поставить варить с кореньями, нарезанным луком и солью. Мягкие овощи вынуть, соек довести до готовности. Затем мясо отделить от костей и мелко порубить. Суп заправить рисом и поджаренной на масле мукой. В готовый суп положить мясо соек, овощи, досолить по вкусу, посыпать мускат-

ным цветом, молотым черным перцем. Добавить мелко нарезанную зелень петрушки и любистока и подать на стол.

На 2 сойки — 1¹/₂ л воды, по 1 небольшой луковице, моркови и петрушке, 1/4 корня сельдерея, 50 г риса, 30 г масла и 20 г муки для заправки, мускатный цвет на кончике ножа, зелень петрушки и любистока.

Суп из фазана белый

С ошипанного, выпотрошенного и хорошо вымытого фазана срезать грудку и готовить по отдельному рецепту. Остаток тушки посолить, добавить пряности и обжарить на шпике, нарезанном кубиками. Залить водой, положить овощи, сварить до готовности, отцедить бульон. Муку слегка обжарить на масле, влить бульон, кипятить до полного растворения муки. Мясо фазана отделить от костей, пропустить через мясорубку вместе с отваренными овощами. Полученную массу положить в бульон, перемешать, досолить по вкусу, добавить мускатный цвет, вскипятить и подавать с гренками, обжаренными на масле.

На 1 фазана — 1¹/₂ л воды, 50 г шпика, 60 г масла, 60 г муки, 1 ножка лука-порея, полпакета мороженой овощной смеси, 5 горошин черного и 3 горошины душистого перца, 3 ягоды можжевельника, 2 булочки и 30 г масла для гренков.

Суп из фазана праздничный

Тушку ошипанного выпотрошенного фазана хорошо вымыть снаружи и внутри, посолить. Капусту помыть, разрезать на 8 частей и обдать крутым соленым кипятком.

В кастрюлю положить шпик тонкими ломтиками, нарезанные кружочками лук и коренья, добавить перец и обваренную капусту. Сверху положить подготовленную тушку фазана грудкой вниз и поставить тушить. При необходимости во время тушения подлить воды. Мягкую капусту вынуть, чтобы она не разварилась.

Готового фазана вынуть, осторожно отрезать грудку и ножки, остальное мясо отделить от костей и мелко порубить.

Очищенные от мяса кости положить в кастрюлю, в которой тушился фазан, залить водой или говяжьим бульоном и дать закипеть. Затем кости вынуть, бульон процедить, досолить по вкусу, положить в него мелко нарезанное мясо и капусту, посыпать зеленью петрушки и лука и подавать с омлетом.

Вырезанную грудку и ножки подавать как закуску с татарским соусом (см. стр. 68) и рогаликами или с гарниром из консервированных (вареных) овощей.

На 1 фазана — 70 г шпика, 50 г масла, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 1 небольшой кочан савойской капусты, 4 горошины черного перца, соль.

Суп из фазана с фрикадельками

Ошипанного и хорошо промытого фазана варить с овощами и пряностями (перец черный и душистый) в подсоленной воде. Когда овощи станут мягкими, вынуть их и продолжать варку фазана до готовности. Затем вынуть его из бульона, отделить грудку от костей и отложить, остальное мясо пропустить через мясорубку. Добавить яйцо, масло, мускатный цвет и орех, молотый перец, имбирь, нарезанную зелень петрушки, коньяк, хорошо перемешать, досолить по вкусу и заправить измельченной булочкой, чтобы получилась крутая масса. Чайной ложкой отделяя маленькие фрикадельки, варить их в бульоне 3—5 минут. Как только фрикадельки будут готовы, подать суп на стол. В тарелки предварительно положить гренки из обжаренной в масле булочки (при желании в суп можно добавить вареные овощи кубиками и нарезанное мясо с грудки фазана).

Вареные овощи нарезать кубиками, добавить маленькую натертую луковицу, 100 г майонеза, сок лимона по вкусу, посолить и поперчить. Подавать в качестве закуски с фазаньей грудкой ломтиками, украсив блюдо помидорами, сладким перцем или огурцами.

На 1 фазана (он может быть старым или довольно сильно поврежденным зарядом) — 2 л воды, 30 г шипика, 1 яйцо, $\frac{1}{4}$ корня сельдерея, по 1 моркови и петрушке (или 1 пакет мороженой овощной смеси), 6 горошин черного и 3 горошины душистого перца, щепотка мускатного цвета и мускатного ореха, молотый черный перец и имбирь на кончике ножа, 1 ст. ложка зелени петрушки, соль, 30 г масла, 2 ст. ложки коньяка, 2 булочки или рогалика и 30 г масла для гренков.

Суп охотничий

Из зачищенного и хорошо промытого мяса сварить крепкий бульон, добавив коренья и пряности. Готовое мясо отделить от костей, нарезать, разложить по тарелкам вместе с омлетом, зажаренным с приправой карри*, и залить бульоном. К супу можно подать нарезанную зелень петрушки, лука или любистока.

На 500 г мяса дичи (косуля, лань, фазан, кабан, муфлон) — $1\frac{1}{2}$ л воды, 2 ножки лука-порея, 1 морковь, 1 петрушка, $\frac{1}{4}$ корня сельдерея (или полпакета мороженой овощной смеси), 5 горошин черного и 2 горошины душистого перца, 3 ягоды можжевельника, соль.

Суп охотничий с кайенским перцем

Сварить бульон из мяса дичи с добавлением кореньев, вина, пряностей. Готовое мясо вынуть (при необходимости отделить от

* В состав приправы карри обычно входит от 7 до 12 компонентов, в том числе куркума, кориандр, фенугрек, кайенский перец, имбирь, черный перец, корица и гвоздика. — Прим. пер.

костей) и пропустить через мясорубку с луком, булочкой и шпиком.

Добавить кремжскую горчицу*, масло, соль и перец по вкусу, все хорошо перемешать и густо намазать на ломтики поджаренного черного хлеба.

Бульон по вкусу досолить, если нужно, добавить $\frac{1}{2}$ бульонного кубика, 1 ст. ложку зелени петрушки и нарезанные вареные корни.

Мясо можно также нарезать кусочками и вместе с овощами положить в суп, к столу подать гренки из поджаренного черного хлеба.

На 500 г мяса с костями или 400 г без костей (мясо косули, лани, оленя, фазана, зайца, кабана, муфлона) — $\frac{1}{2}$ л воды, 1 луковица, 1 морковь, 1 петрушка, $\frac{1}{4}$ корня сельдерея, кайенский перец на кончике ножа, 4 ягоды можжевельника, 1 стакан сухого красного вина.

Для мясной смеси — 100 г шпика, 30 г масла, 1 луковица, 1 булочка, 1 ложка кремжской горчицы, соль, перец.

Суп охотничий с фрикадельками

Сельдерей и другие корни нашинковать и обжарить в масле до образования румяной корочки. Добавить вымытое нарезанное мясо с солью и пряностями, обжарить, залить водой и варить до готовности. Готовое мясо вынуть, мелко порубить. Из бульона удалить пряности, размять овощи, заправить 2 чайными ложками крахмала, растворенного в 1 ст. ложке холодной воды.

Предварительно приготовить фрикадельки: в теплом молоке замочить нарезанный роголик, размять его, добавить сырное масло, соль, мускатный цвет, зелень петрушки, яйцо. Все хорошо вымешать и довести до нужной густоты, добавляя панировочные сухари. Отделяя чайной ложкой небольшие фрикадельки, варить их в бульоне 3—5 минут (попробовать на готовность).

Затем положить в бульон нарезанное мясо, по вкусу досолить, посыпать мелкой зеленью петрушки или любистока и подать на стол.

На 600 г мяса или зачинок (косуля, лань, олень, заяц) — $\frac{3}{4}$ л воды, 100 г масла, 1 луковица, по 1 корню сельдерея и петрушки, 1 морковь, 2 ножки лука-порея, 3 ягоды можжевельника, 5 горошин черного и 2 горошины душистого перца, 2 чайные ложки картофельного крахмала.

Для фрикаделек — 1 роголик, 4 ст. ложки молока, 1 яйцо, 30 г сырного масла, 1 чайная ложка зелени петрушки, соль, мускатный цвет на кончике ножа, панировочные сухари.

* Кремжская горчица — сладкая горчица с выраженным привкусом хрена. — Прим. пер.

Блюда из субпродуктов

Потроха мелкой пернатой дичи отдельно не готовят, обычно их добавляют в супы или другие блюда. Ливер (сердце, легкое) зайца и дикого кролика, как правило, готовится вместе с передней частью тушки или используется при варке супов. Почки добавляют к блюдам из задней части тушки (в сметане или жареные). Свежую печень, если она не повреждена, можно готовить отдельно. Ливер крупной дичи, который всегда отдают охотнику в качестве трофея, также готовят отдельно.

При приготовлении субпродуктов нужно придерживаться следующих правил:

- все внутренности хорошо промыть;
- если какой-то внутренний орган поврежден дробью, картечью, пулей и т. д., вырезать все рваные края раны и хорошо промыть, чтобы не осталось осколков;
- легкие разрезать по трахеям на максимальную длину, внимательно осмотреть, нет ли там личинок паразитов, и затем хорошо промыть. Если к ливеру добавляется и горло, его нужно разрезать по всей длине и тщательно промыть;
- печень перед приготовлением очистить от пленок и залить кислым молоком на $\frac{1}{2}$ —2 часа (в зависимости от степени повреждения, загрязнения содержимым желудочно-кишечного тракта, возраста животного и приготовляемого блюда). После этого печень хорошо промыть в проточной воде и готовить в соответствии с рецептом;
- сердце освободить от оболочки, разрезать, удалить сгустки крови и тщательно промыть в холодной воде;
- селезенку очистить от пленки и хорошо промыть;
- почки очистить от пленок, разрезать вдоль, удалить мочеточники (можно вырезать и почечную лоханку). Хорошо промыть в холодной воде, опустить в кипящую воду и затем снова промыть холодной водой для удаления специфического запаха. Далее готовить в соответствии с рецептом;
- язык хорошо промыть, срезать все пленки, после варки снять кожу и готовить по избранному рецепту;
- мозги вымыть и очистить от пленок;
- подготовка рубца была описана в соответствующем рецепте по приготовлению супа.

Гаше из ливера косули

Селезенку и печень вымыть, очистить от пленок, залить на 4 часа кислым молоком, затем вымыть в холодной воде. Печень разделить на две равные части. Подготовленные, вымытые легкие, селезенку и половину печени отварить в подсоленной воде вместе с $\frac{1}{2}$ корня сельдерея, нарезанным луком, лавровым листом, тимьяном, черным и душистым перцем и ягодами можжевельника. Готовый ливер из бульона вынуть и очень мелко

нарубить. В этом же горячем бульоне замочить и размять булочки. Вторую половину сырой печени пропустить через мясорубку вместе со свиной, чесноком и половиной шпика.

Нарубленный ливер, размятые булочки и сырую печень смешать до консистенции густой кашицы, добавить майоран, мускатный цвет и мускатный орех, имбирь, соль и перец по вкусу, хорошо вымешать. Кашица должна быть густой, но не очень плотной. Чтобы получить массу желаемой густоты, можно добавить или панировочные сухари, или бульон, в котором варился ливер. Затем сковороду смазать салом, дно выстлать ломтиками шпика, на них выложить полученную массу. Прикрыть несколькими ломтиками сельдерея, смазанными сверху салом, вперемешку с ломтиками шпика и запечь в духовке.

Подавать горячим с отварным картофелем, салатом из сельдерея, помидоров и сладкого перца, свежей капусты, свеклы с хреном. Можно также подавать гаше в холодном виде с хлебом или рогаликами, любым консервированным овощным салатом, брусничным или вишневым КОМПОТОМ.

На порцию ливера косули (сердце готовится отдельно) — 30 г жирной свинины, 120 г шпика, 50 г сала, 1 луковица, 4 дольки чеснока, 1 корень сельдерея, 1 лавровый листик, 6 горошин черного и 4 горошины душистого перца, 3 ягоды можжевельника, по 1 ст. ложке майорана и тимьяна, молотый черный перец, имбирь, мускатный цвет и мускатный орех на кончике ножа, 4 маленькие булочки, панировочные сухари.

Гаше можно готовить из ливера другой крупной дичи, но соотношение между отдельными компонентами надо несколько изменять соответственно крупности животного.

Гренки, запеченные с печенью косули

Выдержанную в кислом молоке печень вымыть и 15 минут проварить в горячем бульоне с луком. Вынуть, остудить и пропустить через мясорубку вместе с шпиком и булочками, предварительно замоченными в бульоне. Вбить 2 яйца, посыпать пряностями, посолить, хорошо вымешать. Третью часть масла растереть с горчицей и намазать на ломтики батона. Сверху положить слой смеси из печени (в палец толщиной), посыпать тертым сыром, украсить тонкими лепестками масла и запечь в духовке на противне. Подавать, обильно полив кетчупом, с овощным салатом (из помидоров, огурцов и т. П.).

На 350 г печени — 150 г шпика, 90 г масла, 1 луковица, 1/2 л говяжьего бульона, 2 булочки, 2 яйца, молотый черный перец, имбирь, мускатный цвет и мускатный орех на кончике ножа, 1/2 чайной ложки майорана, 2 ст. ложки кремжской горчицы, 100 г тертого сыра, 1 батон.

Рецепт пригоден для приготовления печени любого вида копытной дичи.

Гренки из рубленой печени косули

Выдержанную в кислом молоке печень вымыть и как можно мельче порубить с луком и чесноком. Добавить соль, перец, пряности и грибы, перемешать и быстро зажарить в разогретом жире при постоянном помешивании. Досолить и поперчить по вкусу. Намазать на обжаренные ломтики хлеба, украсив их ломтиками лимона и взбитыми сливками с тертым хреном.

На 300 г печени — 60 г сала со шкварками или другого жира, 1 луковица, 2 дольки чеснока, молотая гвоздика, щепотка мускатного цвета, 1—2 измельченных шампиньона или белых гриба, соль, перец.

Рецепт пригоден для приготовления печени всех видов копытной дичи.

Закуска из мозгов

Мозги очистить от пленок, вымыть и отварить в подсоленной воде с уксусом, луком, петрушкой, черным перцем горошком и ягодами можжевельника. Охладить, нарезать ломтиками, посыпать молотым перцем и поджарить в кляре. Кроме того, можно нарезать мозги мелкими кусочками, посыпать перцем, вмешать в подготовленное тесто и поджарить в виде оладьев. Подавать с рогаликами и кетчупом.

На 1 шт. мозгов — $\frac{1}{2}$ л воды, 1 луковица, 1 ст. ложка зелени петрушки, 4 горошины черного перца, 2 ягоды можжевельника, 4 ст. ложки 8%-ного уксуса, молотый черный перец, 80 г жира или растительного масла для жарения. Для кляра — 2 ст. ложки муки и 1 яйцо.

Печень косули в вине

Подготовленную печень, выдержанную 2 часа в кислом молоке и вымытую, нарезать кубиками толщиной около 3 см. Обвалять в муке, смешанной с мускатным цветом и молотым черным перцем, и жарить на сковороде в раскаленном растительном масле. Обжарив со всех сторон, подлить вино, добавить гвоздику и тушить до готовности. Одновременно отварить в мундире 8 крупных картофелин и обжарить на масле нарезанный колечками лук до светло-желтого цвета. Сваренный картофель очистить, нарезать кубиками такой же величины, как и печень. На тарелку выложить порцию картофеля и порцию печени, украсив ее обжаренным луком, подавать с салатом Томпа (сладкий перец в томатном соусе).

Приготовленную таким образом печень можно подавать в холодном виде, мелко нарезав и украсив кубиками отварного картофеля, колечками обжаренного лука и консервированными вишнями.

На 600 г печени — 4 ст. ложки растительного масла, 3 луковицы, по 1 чайной ложке мускатного цвета и молотого черного перца, 4 ст. ложки сухого красного вина, 3 ст. ложки муки, 50 г сливочного масла для обжаривания лука.

Печень косули жареная

Рецепт I. Очищенную от пленок печень на $\frac{1}{2}$ —1 час положить в кислое молоко, затем вынуть, хорошо промыть и нарезать ломтиками толщиной в палец. Нашпиговать брусочками шпика, обвалить в муке и жарить на сковороде в жире или растительном масле до образования румяной корочки с обеих сторон. Если вы не любите недожаренную изнутри печенку, можно жарить до тех пор, пока при ее прокалывании не перестанет выделяться розоватый сок. Подать на стол с мелко нарезанным репчатым луком и уорчестерским соусом, обложив ломтиками свежих помидоров и сладкого перца. Солить по вкусу уже готовое блюдо.

Гарнир: отварной картофель, салат из помидоров и сладкого перца (можно консервированного), ржаной хлеб.

Вариант этого вкусного блюда: сырые ломтики печени перед обваливанием в муке посыпать растертым чесноком, далее готовить, как указано выше.

На 600 г печени — 50 г шпика, 100 г жира, 4 ст. ложки муки, лук, кетчуп, уорчестерский соус.

Рецепт II. Вымоченную в молоке и вымытую печень нарезать ломтиками толщиной в палец, нашпиговать брусочками шпика, посыпать мускатным цветом и обвалить в муке. Обжарить на разогретом масле или сале до образования румяной корочки с обеих сторон и подать на стол под соусом.

Приготовление соуса: 100 г майонеза, 2—3 ст. ложки болгарского кетчупа, 1—2 ст. ложки уорчестерского соуса, 1 чайную ложку кремжской горчицы, немного молотого черного перца и 1 крупную луковицу растереть до однородной массы.

Гарнир: отварной или жареный картофель, картофель во фритюре, ржаной хлеб, рогалики.

На 600 г печени — 100 г жиров, 50 г шпика, мускатный цвет, соль.

Так же можно приготовить печень любой копытной дичи.

Печень косули на шампурах

Печень, выдержанную в кислом молоке, вымыть, нарезать ломтиками толщиной в палец, поперчить, обвалить в муке и нанизать на небольшие деревянные или металлические шампуры, перемежая ломтиками шпика, колечками лука и кусочками сладкого перца. Уложить на сковороду с разогретым жиром и обжарить со всех сторон. Как только печенка станет мягкой, подать на шампурах на стол вместе с порцией масла, заправленного любистоком, ломтиками помидоров и кружочками лимона.

Гарнир: отварной или жареный картофель, салат из огурцов, хлеб, сдобные булочки.

На 600 г печени — 100 г жира (растительное масло, топленое сало со шкварками и т. д.), 60 г масла, 80 г шпика, 3 луковицы, 4 стручка сладкого перца (наприки) по 1 ст. ложке зелени петрушки и любистока, 4 помидора, 3 ст. ложки муки, перец, $\frac{1}{2}$ лимона для украшения.

По этому рецепту можно приготовить печень и других видов молодой копытной дичи.

Печень косули пикантная

Печень, выдержанную в кислом молоке, вымыть и нарезать ломтиками. В сковороде разогреть растительное масло и обжарить в нем печень, посолить и добавив нарезанные чеснок и белые грибы или шампиньоны, помидоры, сладкий перец, пряности. Как только сок помидоров испарится, влить говяжий бульон и тушить до готовности. В образовавшийся соус добавить 1 чайную ложку муки, дать закипеть, по вкусу досолить, поперчить и подать на стол.

Гарнир: отварной рис, жареный или отварной картофель, картофель во фритюре и зеленый салат из свежих огурцов.

На 600 г печени — 4 ст. ложки растительного масла или гусиного сала, 6—7 крупных долек чеснока, 3—4 небольших белых гриба или 150 г шампиньонов, 5 крупных помидоров, 2 сладких перца, 8 горошин черного и 3 горошины душистого перца, 3 ягоды можжевельника, 1 стакан крепкого говяжьего бульона, 1 чайная ложка муки.

По этому рецепту можно приготовить печень любой копытной дичи.

Печень косули по-французски

Не поврежденную выстрелом и очищенную от пленок печень вымочить 2 часа в кислом молоке, затем вымыть и нашпиговать кусочками шпика, ветчины, грибов, сырого сельдерея и чеснока. Посолить, завернуть в ломтики шпика, перевязать ниткой и положить в глубокую сковороду, залив вином и добавив корицу, черный и душистый перец, гвоздику, нарезанные яблоки с кожцей. Во время тушения переворачивать, при необходимости подливая воду. Доведя до готовности, удалить нитку, печенку нарезать на порции и подать на стол с образовавшимся на сковороде соком.

Гарнир: отварной рис или картофель, отварная овощная смесь, политая растопленным маслом с добавлением мускатного цвета на кончике ножа, сдобные булочки.

На 600 г печени — 120 г шпика, 50 г ветчины, 2—3 небольших белых гриба или шляпки шампиньонов, $\frac{1}{4}$ корня сельдерея,

3 дольки чеснока, 2 стакана сухого красного вина, 5 горошин черного и 2 горошины душистого перца, 1 звездика, 2 крупных яблока, 2 кусочка корицы, соль.

Так же можно приготовить печень другой копытной дичи.

Печень косули с сельдереем

Очищенные корни сельдерея отварить в соленой воде до полуготовности, охладить и нарезать ломтиками толщиной в палец. Вымоченную в кислом молоке и вымытую печень нарезать такими же ломтиками, посыпать молотым перцем и мускатным цветом. Обваляв в муке, обжарить на хорошо разогретой сковороде вместе с подготовленным сельдереем до образования румяной корочки. Перед подачей на стол посолить.

Подавать, положив ломтики печени на обжаренные ломтики сельдерея, украсив кружочками лимона, сырым луком и сбрызнув уорчестерским соусом и кетчупом, с ржаным хлебом или сдобными булочками, отварным или жареным картофелем.

На 600 г печени — 120 г жиров, 20 г масла, 1 луковица, 3 корня сельдерея, черный молотый перец, мускатный цвет, 4 ст. ложки муки.

По этому рецепту можно приготовить печень и другой молодой копытной дичи.

Печень косули тушеная

Вымоченную в кислом молоке печень нарезать ломтиками, нашпиговать брусочками шпика, натереть измельченным чесноком. На жире обжарить лук до светло-желтого цвета и добавить подготовленную печень. Долив вино и, если нужно, воду, поставить тушить. Готовую печень вынуть, в образовавшийся сок добавить муки, дать закипеть, посолить и в приготовленный соус положить печень. Подавать с отварным рисом или отварным картофелем.

На 600 г печени — 50 г шпика, 80 г сала или жира со шкварками, 1 луковица, 3 дольки чеснока, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки сухого красного вина, соль.

По этому рецепту можно приготовить печень любой копытной дичи.

Почки на шампурах

Подготовленные и вымытые почки косули нарезать крупными кусками, обвалять в смеси «Барбек» (или в смеси черного молотого перца, красного молотого перца и имбиря) и нанизать на небольшие шампуры, чередуя с небольшими кусочками шпика, ломтиками лука и кубиками ветчины. Положить на сковороду с тефлоновым покрытием в сильно разогретый жир и жарить до готовности. Готовые почки на шампурах выложить на тарелку, посолить, посыпать перцем по вкусу, сбрызнуть несколькими каплями

коньяка. Украсить сырым сладким перцем и подавать с кетчупом, уорчестерским соусом и поджаренными хлебом или булочками.

На почки 1 косули — 50 г жира, 50 г шпика, 70 г ветчины, 2—3 небольшие луковицы, 1 ст. ложка коньяка, смесь для гриля «Барбек».

По этому рецепту можно приготовить почки и другой копытной дичи.

Почки, тушеные в вине

Хорошо промытые почки косули нарезать кусочками. На жире слегка обжарить лук, положить туда же почки, тмин, ягоды можжевельника, перец, подрумянить и добавить вино. Тушить до готовности, при необходимости доливая воду или говяжий бульон. Готовые почки заправить мукой и подавать с хлебом.

На почки 1 косули — 50 г жира, 1 луковица, $\frac{1}{2}$ чайной ложки тмина, 6 горошин черного перца, 2 ягоды можжевельника, 3 ст. ложки сухого красного вина, соль, 1 чайная ложка муки.

По этому рецепту можно приготовить почки любой копытной дичи.

Почки, тушеные с карри

Подготовленные и тщательно промытые почки косули нарезать кусочками. На сковороде разогреть растительное масло, положить почки, всыпать карри, обжарить, добавить нарезанный лук, подрумянить его до светло-желтого цвета. Долить воду и тушить до готовности. Затем заправить мукой, дать закипеть, посолить и подавать с хлебом, рогаликами или отварным рисом и салатом из помидоров.

На почки 1 косули — 4 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 1 чайная ложка карри, 1 чайная ложка муки.

По этому рецепту можно приготовить почки другой копытной дичи.

Почки, тушеные со шпиком и грибами

Подготовленные и вымытые почки косули нарезать ломтиками. Шпик нарезать тонкими брусочками и обжарить с жиром на сковороде до прозрачного состояния. Положить туда же нарезанные почки, перец, гвоздику, обжарить. Добавить нарезанный лук, обжарить до золотистого оттенка и положить нарезанные грибы. Когда сока станет совсем мало, влить вино и тушить почки до готовности, при необходимости подливая немного воды. Посолить, поперчить и подавать со сдобными булочками и салатом из огурцов или с кочанным салатом со сметаной.

На почки 1 косули — 30 г шпика, 30 г жира или сала, 1 луковица, 3 горошины черного и 2 горошины душистого перца,

1 звездика, 100 г шампиньонов (или белых грибов), 3 ст. ложки сладкого белого вина, соль, перец.

Так же можно приготовить почки другой копытной дичи.

Рагу из ливера косули

Рецепт I. Очищенный и вымытый ливер нарезать небольшими кусочками. На жире припустить нарезанный кубиками лук, положить на него подготовленный ливер, посолить, посыпать тмином и поставить тушить, по мере необходимости подливая процеженный отвар из пряностей. Когда ливер станет мягким, добавить сметану, в которую предварительно замешать муку. Дать закипеть, добавить по вкусу несколько капель уксуса или сока лимона. Подавать со сдобными кнедниками или отварным картофелем.

На порцию ливера косули (язык, легкое, сердце, селезенка, почки, $\frac{1}{4}$ печени; остаток печени приготовить как самостоятельное блюдо) — 80 г жира, 2 луковицы, 1 ст. ложка тмина, 250 г сметаны, 2 ст. ложки муки.

Отвар из пряностей: $\frac{3}{4}$ —1 л воды, 10 горошин черного и 5—6 горошин душистого перца, 3—4 веточки тимьяна.

Рецепт II. Хорошо вымытые и подготовленные внутренности положить в подсоленную воду вместе с луком и пряностями, отварить. Вынуть ливер из бульона, нарезать небольшими кусочками, язык предварительно очистить от кожи. Слегка обжарить на жире муку, при постоянном помешивании влить бульон, дать закипеть, добавить сметану и хорошо перемешать. Нарезанный ливер положить в подливку, добавить по вкусу соль, перец или несколько капель лимонного сока (можно уксуса). Подавать со сдобными кнедниками или отварным картофелем.

На ту же порцию ливера косули — 1 луковица, 1 ст. ложка тимьяна, 1—2 лавровых листика, 5—6 горошин черного и 4 горошины душистого перца, 2 ягоды можжевельника, 1 $\frac{1}{2}$ л воды, 250 г сметаны, 50 г жира и 50 г муки для заправки.

Этими способами можно приготовить ливер любой крупной дичи (лани, кабана, муфлона, молодого оленя).

Рубец косули под соусом из кайенского перца (соус чилли)

Подготовленный и очищенный рубец отварить в подсоленной воде с добавлением сельдерея, моркови, ягод можжевельника, черного и душистого перца, говяжьих костей. Готовый рубец обмыть, нарезать крупными кубиками, посыпать молотым черным перцем и обжарить на сильно разогретом растительном масле вместе с чесноком, нарезанным ломтиками.

Приготовить соус: поджарить на масле муку до светло-коричневого цвета, подлить бульон, в котором варился рубец, и вино, тщательно размешать. Всыпав на кончике ножа кайенский перец,

довести до кипения, затем добавить горчицу, обжаренный чеснок и сырное масло. Рубец подавать с соусом и сдобной выпечкой.

К оставшемуся бульону можно добавить майоран, чайную ложку молотого красного перца, поджаренную на масле муку, вскипятить, и получится очень вкусный суп.

На 1 рубец косули — 300 г говяжьих костей, 4 ст. ложки растительного масла, 1½ л воды, 6 крупных долек чеснока, ¼ корня сельдерея, ½ моркови, 2 ягоды можжевельника, 3 горошины черного и 2 горошины душистого перца, молотый черный перец.

Для соуса — 1 стакан бульона, в котором варился рубец, 30 г масла и 30 г муки для заправки, 3 ст. ложки сухого красного вина, молотый кайенский перец на кончике ножа, 1 чайная ложка кремжской горчицы, 10 г сырного масла (приблизительно ½ чайной ложки).

По этому рецепту можно приготовить рубец другой копытной дичи, кроме дикого кабана.

Сердце косули жареное в сметанном соусе

Подготовленное и вымытое сердце разделить на две равные части, каждую половину нарезать ломтиками и нашпиговать кусочками шпика. Остаток шпика нарезать тонкими ломтиками. Выложить миску ломтиками шпика, лука, сельдерея и моркови, положить половину нарезанного сердца (посолить), ломтики лука, сельдерея и моркови, 1 веточку зелени сельдерея и сбрызнуть ½ стакана вина, смешанного с растительным маслом. Сверху положить вторую половину сердца, посолить, посыпать оставшимся луком и зеленью, добавить лавровый лист, черный и душистый перец, вторую веточку сельдерея, полить остатками вина и масла и оставить на 1 день под гнетом в холоде.

На сковороду с разогретым маслом переложить подготовленное сердце с приправами, обжарить со всех сторон и, подливая маринад, в котором находилось сердце, довести до готовности. При необходимости можно добавить воды. Готовое сердце вынуть, полученный при жарении сок процедить и добавить в него сметану, смешанную с мукой. Сердце нарезать соломкой и залить подготовленным соусом. Подавать со сдобными кнедликами и компотом из рябины.

На сердце косули — по 50 г шпика и масла, 1 ст. ложка растительного масла, 1 луковица, ½ корня сельдерея, 1 морковь, 2 веточки сельдерея, 1 лавровый листик, 1 стакан сухого красного вина, 4 горошины черного и 2 горошины душистого перца, 200 г сметаны, 1 ст. ложка муки.

Так же можно приготовить сердце лани, муфлона, дикого кабана или молодого оленя.

Сердце косули фаршированное

Сердце косули надрезать с одной стороны, тщательно вымыть, удалить все внутренние связки, посолить, натереть измельченным чесноком.

Приготовить начинку: печень косули очистить от пленок и положить в кислое молоко на полчаса. Вынуть, вымыть в холодной воде, мелко порубить или пропустить через мясорубку. Добавить яйцо, масло, соль, пряности и панировочные сухари, чтобы получилась довольно густая масса. Завернуть в ломтик ветчины или корейки.

Нафаршировать сердце, обернуть его ломтиками шпика, перевязать ниткой. В сковороде растопить масло и, добавив черный перец горошком и лавровый лист, тушить сердце, подливая по мере необходимости сначала вино, а потом воду с $1/2$ бульонного кубика или говяжий бульон. Готовое сердце осторожно нарезать ломтиками, полить образовавшимся на сковороде соком и подавать с кетчупом, отварным рисом или картофелем.

На 1 сердце — 70 г шпика, 50 г масла, 2 дольки чеснока, 5 горошин черного перца, 2 лавровых листика, 1 стакан сухого вина, $1/2$ бульонного кубика.

Для начинки — 150 г печени косули, 1 яйцо, 20 г масла, 70 г ветчины или корейки, 1 чайная ложка майорана, черный молотый перец, имбирь, мускатный цвет и мускатный орех на кончике ножа, 2 ст. ложки панировочных сухарей.

По этому рецепту можно приготовить сердце любого вида копытной дичи.

Сердце лани отварное в винном соусе

Подготовленное сердце разрезать, хорошо промыть, положить в кипящую подсоленную воду с нарезанным луком, лавровым листом, пряностями и отварить.

Поджарить муку на масле до светло-желтого цвета, при постоянном помешивании подлить в нее теплый бульон, смешанный с вином, добавить корицу, цедру лимона и уорчестерский соус, дать закипеть и тщательно размешать, доведя до консистенции жидкой сметаны. Затем добавить желе, сахар по вкусу, соль, перец и размешать.

Сердце вынуть из бульона, нарезать тонкими ломтиками и подать на стол, полив приготовленным соусом.

Гарнир: кнудлики или отварной картофель, компот из черешни, вишни, салат из моркови. Блюдо можно подавать холодным, украсив его вишнями и грушами из компота.

На сердце лани — 1 луковица, 1 лавровый листик, 6 горошин черного и 3 горошины душистого перца, соль.

Для соуса — 40 г муки, 1 стакан бульона, в котором варилось сердце, 1 стакан сухого красного вина, молотая корица на кончике ножа, 1 чайная ложка уорчестерского соуса, $1/2$ чайной

ложки цедры лимона, 1 ст. ложка желе из черной смородины, 1 чайная ложка сахара, соль, перец.

По этому рецепту можно приготовить сердце любого вида копытной дичи.

Сердце лани со шпиком

Подготовленное и вымытое сердце разделить на две равные части, нарезать ломтиками, хорошо промыть и нашпиговать брусочками шпика. Остаток шпика нарезать тонкими ломтиками. На сковороде разогреть жир, положить на дно несколько ломтиков шпика, подготовленные и подсолненные ломтики сердца, добавить пряности, оставшийся шпик и жарить, при необходимости добавляя немного воды. Готовое сердце вынуть, нарезать соломкой и полить образовавшимся соком. Подавать в горячем виде с отварным рисом, компотом из рябины или груш, салатом или жареным картофелем и тушеными овощами.

На сердце лани — 80 г шпика, 50 г жира, 2 лавровых листика, 8 горошин черного перца.

Таким же способом можно приготовить сердце косули, муфлона, дикого кабана, оленя.

Сердце муфлона с имбирем

Подготовленное сердце разделить на две равные части, нарезать на ломтики и хорошо промыть. Половину шпика нарезать брусочками, нашпиговать ломтики сердца и натереть измельченным чесноком, смешанным с солью и имбирем. Оставшийся шпик нарезать тонкими ломтиками и переложить ими подготовленное сердце.

На разогретой сковороде растопить масло, положить в него сердце с шпиком, добавить перец, обжарить. Как только масло приобретет золотистый оттенок, долить немного воды или мясного бульона и продолжать варить до готовности. Готовое сердце вынуть, нарезать соломкой и полить образовавшимся соком. Подавать с отварным рисом, печеными яблоками или салатом из помидоров.

На сердце муфлона — 80 г шпика, 60 г масла, 4 дольки чеснока, 1 чайная ложка молотого имбиря, соль, 6 горошин черного перца.

По этому рецепту можно приготовить сердце любой копытной дичи.

Язык оленя

Язык молодого оленя хорошо **вымыть, очистить и положить** в кипящую воду вместе с овощами и пряностями. Как только овощи сварятся, их вынуть, язык продолжать варить до готовности. Затем вынуть, отделить кожу, нарезать ломтиками, обжа-

лять в муке и взбитом с молоком яйце, посыпать тертым сыром и обжарить на жире или растительном масле. Оставшийся сыр и муку замешать с яйцом, поджарить в виде небольших оладушек и подать вместе с языком.

Гарнир: отварной или жареный картофель, овощи, сваренные с языком и политые растопленным маслом с мускатным цветом.

На 1 язык — 80 г жира или растительного масла, 1 луковица, 5 ножек лука-порея, $\frac{1}{2}$ корня сельдерея, 5 горошин черного перца, 3 ягоды можжевельника, 1 яйцо, 1 ст. ложка молока, 2 ст. ложки муки, 100 г тертого твердого сыра, 30 г сливочного масла и мускатный цвет на кончике ножа для овощей.

По этому рецепту готовят язык косули, лани, муфлона, дикого кабана. Маленький язык можно разрезать вдоль и подать в качестве закуски для двух персон.

Блюда из отдельных видов дичи



Косуля

Азу из мяса косули

Мясо молодой косули очистить от пленок, хорошо **ВЫМЫТЬ** и нарезать брусочками толщиной 2 см, слегка отбив черенком ножа. Поперчить, посолить, смазать растительным маслом, сложить в миску и дать полчаса вылежаться. Затем на сковороде с тефлоновым покрытием сильно **разогреть** растительное масло и быстро обжарить в нем подготовленное мясо со всех сторон. Как только сок, выделившийся из мяса, испарится, блюдо готово. Подавать с мелко нарезанным луком, кетчупом, уорчестерским соусом, черным хлебом или сдобными булочками, жареным картофелем.

На 1 кг мяса окорока — 8 ст. ложек растительного масла, 2 луковицы, соль, перец.

Бифштексы из мяса косули

Настоящие бифштексы из мяса косули — отличное блюдо, но чтобы получить его, вам должна сопутствовать удача. Дело в том, что они считаются составной частью так называемого охотничьего права, т. е. отдаются охотнику или егерю. Если вам повезло и вы получили мясо, необходимо вымыть его и сразу приготовить, т. е. разрезать на два или четыре ломтика, отбить, посолить, поперчить и обжарить с обеих сторон на сильно разогретом растительном масле. Подать с хлебом, мелко нарезанным луком, кетчупом и уорчестерским соусом.

Бифштексы можно приготовить и из хребтовой части или окорока косули. Мясо положить под гнет в холодильник на вылеживание, посыпав толчеными ягодами можжевельника (лучше в закрытой посуде). Перед приготовлением можжевельник стряхнуть, мясо очистить от пленок, вымыть и нарезать ломтиками толщиной 2—3 см. Кусочки мяса отбить, посолить, поперчить, переложить ломтиками лука и кервеля или зеленью петрушки,

сбрызнуть растительным маслом, положить друг на друга и поместить в холодильник на 1—2 часа.

На сковороде с тефлоновым покрытием сильно разогреть сало или растительное масло и обжаривать в нем ломтики мяса в течение 5 минут с обеих сторон. Выложить на теплое блюдо (можно сбрызнуть соком лимона). В выделившийся при жарении сок подлить немного воды, добавить кусочек сливочного масла, щепотку муки, по вкусу досолить и дать вскипеть. Полученным соусом полить бифштексы. В одной дозе масла всегда жарить только одну порцию мяса, иначе подливка будет горчить.

Гарнир: картофель жареный или во фритюре, отварной рис и салат из помидоров или свеклы с хреном.

На 1—1,2 кг мяса окорока или хребтовой части — 120 г сала, другого жира или 6 ст. ложек растительного масла, 50 г сливочного масла, 2 луковицы, несколько веточек зелени петрушки или кервеля, 2 чайные ложки муки для заправки, соль, перец.

Гуляш из мяса косули

Мясо, очищенное от пленок и отделенное от костей, хорошо вымыть и нарезать крупными кусками. В скороварку положить масло, шпик, репчатый лук кубиками и слегка припустить. Всыпать красный перец (в соотношении 1:1 или в иной пропорции в зависимости от того, насколько острым должно быть блюдо), черный перец и тмин, затем положить подготовленное мясо, посолить, перемешать с пряностями и луком и обжарить. Подлив говяжий бульон, закрыть скороварку и тушить 20—30 минут. Готовое мясо вынуть, соус заправить мукой и подавать с картофелем или рисом, компотом и салатом.

На 1—1,2 кг мяса с лопатки и зачинок с шейной части или окорока — 100 г сливочного масла или маргарина, 100 г шпика, 2 луковицы, 2 ягоды можжевельника, 2 чайные ложки жгучего и молотого красного перца, по $\frac{1}{2}$ чайной ложки черного молотого перца и растолченного тмина, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ л говяжьего бульона, 1 ст. ложка муки.

Таким же способом можно приготовить мясо лани и оленя.

Зразы натуральные из мяса косули

Созревшее мясо отделить от пленок и хорошо промыть. Нарезать ломтиками, отбить, посолить и поперчить, покрыть ломтиками лука и шпика, сверху положить огурцы, свернуть руликами. Каждый рулик перевязать ниткой, обвалить в муке и обжарить на сковороде со всех сторон на сильном огне. Как только из руликов начнет выделяться сок, добавить каперсы, ягоды можжевельника и кориандр, прикрыть крышкой и довести до готовности, при необходимости подливая воду. Подавать с картофелем, картофельными крокетами или рисом и с овощным салатом или компотом.

На 1—1,2 кг мяса окорока — 100 г шпика ломтиками, 3—4 ст. ложки растительного масла, 2 маринованных огурца, 1 чайная ложка измельченных каперсов, 5 ягод можжевельника, 3 горошины кориандра, 1 ст. ложка муки, соль, перец.

Так же можно приготовить мясо молодого оленя или лани.

Зразы натуральные из мяса косули с ветчиной

Выдержанный окорок, очищенный от пленок и хорошо вымытый, нарезать ломтиками, отбить, посолить и слегка натереть толченым чесноком. На каждый ломтик мяса положить кусочек ветчины или бекона, густо посыпать тертым хреном, свернуть руликом, обернуть ломтиком шпика и перевязать. Уложить на противень с разогретым маслом, выложенный ломтиками шпика и остатками ветчины, и жарить в духовке. Готовые зразы подавать с майонезом, в который добавить горчицу по вкусу, жареным картофелем или сдобными булочками.

На 1—1,2 кг мяса окорока — 200 г ветчины или бекона, 70 г шпика, 100 г масла, хрен, 2—3 дольки чеснока.

Так же можно приготовить мясо молодого оленя, лани, муфлона или кабана.

Котлеты натуральные из мяса косули по-венгерски

Выдержанную, очищенную от пленок и обломков костей, вымытую хребтовую часть разрубить на котлеты, слегка отбить их, нашпиговать тонко нарезанными брусочками шпика, посолить, посыпать красным перцем, обвалить в муке и зажарить на растительном масле. В кастрюле обжарить на сливочном масле муку до светло-желтого цвета, всыпать оставшийся красный перец, влить бульон, вино, сметану, добавить нарезанные шампиньоны. Вскипятить, досолить, поперчить, размешать и подавать отдельно в соуснике.

Гарнир: лапша (вермишель), поджаренная в той же сковороде, где готовились котлеты, подсоленная и сбрызнутая растопленным сливочным маслом, или сдобные булочки и кочанный салат.

На 1—1,2 кг мяса хребтовой части — 50 г копченого сала, 2—3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка красного молотого перца (можно смесь сладкого и острого перца), 1 ст. ложка муки, 1 стакан сладкого белого вина, 200 г сметаны, 50 г шампиньонов, по 30 г сливочного масла и муки для заправки, 1 стакан говяжьего бульона, соль.

Котлеты натуральные из мяса косули по-русски

Вылежавшуюся, очищенную от пленок и хорошо вымытую хребтовую часть разделить на котлеты (хребет разрубить вдоль на две части, затем отделить оставшуюся часть позвонков и нарезать котлеты) и тщательно очистить их от осколков костей. Слегка отбить, посолить, поперчить, смазать растительным мас-

лом и поместить на полчаса в холодильник. Затем, положив каждую котлету на тонкие ломтики шпика, выложить их на решетку в духовке или на гриль и запечь, по мере необходимости смазывая растительным маслом. Готовые котлеты выложить на блюдо, посыпать измельченными засахаренными вишнями, изюмом и корицей.

Одновременно приготовить соус: в говяжий бульон положить нашинкованный лук, черный и душистый перец, мелко натертую морковь, добавить вино, цедру лимона, гвоздику и уорчестерский соус. Все перемешать, варить 15 минут, затем процедить. Бульон заправить мукой, обжаренной на масле до коричневого цвета, дать закипеть и тщательно размешать, чтобы не осталось комочков. По вкусу досолить, поперчить и добавить 10 г сливочного масла. Подавать отдельно в соуснике.

Гарнир: отварной рис, отварной (жареный) картофель или сдобные булочки, салат из огурцов, кочанный салат или компот из тыквы.

На 1—1,2 кг мяса хребтовой части — 50 г шпика, 2—3 ст. ложки растительного масла, щепотка молотой корицы ($\frac{1}{4}$ чайной ложки), 50 г засахаренных вишен, 30 г изюма, соль, перец.

Для соуса — 2 стакана говяжьего бульона, 10 г сливочного масла, 1 луковица, $\frac{1}{2}$ моркови, 4 горошины черного и 3 горошины душистого перца, $\frac{1}{2}$ чайной ложки цедры лимона, 2 гвоздики, 1 чайная ложка уорчестерского соуса, по 30 г сливочного масла и муки для заправки, 2 ст. ложки сухого красного вина.

Котлеты натуральные из мяса косули с фруктами

Очищенную от пленок хребтовую часть хорошо вымыть, нарубить на котлеты, слегка отбить их, посолить, поперчить. На сковороде с тефлоновым покрытием разогреть растительное масло и обжарить котлеты с обеих сторон до образования румяной корочки.

Подготовить фрукты: на масле разогреть сахар до образования коричневого сиропа, всыпать нарезанные вишни (без косточек), абрикосы и груши (обязательно твердые), залить коньяком, добавить взбитые с крахмалом сливки и дать закипеть. Соус должен быть однородным по консистенции с плавающими ломтиками фруктов. По вкусу можно добавить немного сока и цедры лимона. Полить соусом готовые котлеты, посыпать измельченным жареным миндалем или орехами и подавать с тушеным рисом и смесью карри.

На 1,2 кг мяса со спинной части — 60 г сливочного масла, 5—6 ст. ложек растительного масла, 2 ст. ложки сахара, по 2 ст. ложки нарезанных вишен, абрикосов и груш, 2—3 ст. ложки коньяка, 6 ст. ложек (максимум 200 г) густых сливок, 1 чайная ложка крахмала, немного сока и цедры лимона, 2 ст. ложки жареного миндаля или орехов.

По этому же рецепту можно приготовить мясо молодого оленя и лани.

Котлеты рубленые из мяса косули на гриле

Мясо косули, свинину, лук и чеснок пропустить через мясорубку, всыпать остальные добавки и все хорошо перемешать, положив лишь немного соли (смесь «Барбек» соленая). Из полученной массы сделать овальные котлеты толщиной в палец, посыпать их смесью «Барбек» и на ломтиках шпика разместить на решетке гриля, положив на каждую котлету кусочек масла. Обжаривать 5—7 минут с каждой стороны, поливая выделяющимся соком.

Подавать с отварным (жареным) картофелем, хлебом и кетчупом, «креноксом»*, татарским соусом** или соусом с хреном*** и горчицей****. Из костей можно сварить бульон.

На 750 г мяса с шеи, лопатки или обрезков окорока — 350 г свиной грудинки, 60 г шпика ломтиками, 60 г сливочного масла, 2 яйца, 2 луковицы, 3 дольки чеснока, 2 ст. ложки зелени петрушки, 2 веточки любистока, перец, имбирь, майоран, тертый мускатный орех на кончике ножа, кетчуп или «кренокс», смесь для гриля «Барбек».

Рецепт пригоден для приготовления мяса оленя или лани.

Ломтики мяса косули пикантные

Зачищенное, освобожденное от пленок и вымытое мясо нарезать ломтиками, отбить, посолить, поперчить, смазать растительным маслом. Коренья и лук нарезать ломтиками, крупно пору-

* «Кренокс» — соус, выпускаемый пищевой промышленностью ЧССР. — *Прим. пер.*

** Для приготовления татарского соуса нужны 200 г майонеза, 2 ст. ложки уксуса (если есть, эстрагонового), 1 чайная ложка горчицы, чуть-чуть белого перца и соли, несколько капель уорчестерского соуса, 2 чайные ложки специальной смеси для соусов. Все компоненты вводятся в майонез при постоянном помешивании; если необходимо, можно добавить немного воды.

Специальную смесь для соусов готовят из зелени петрушки, каперсов, лука, анчоусов (по 50 г), 100 г маринованных огурцов и кожуры лимона. Петрушку и каперсы очень мелко порубить, анчоусы растереть в однородную массу, огурцы, лук и кожуру лимона (немного) натереть на терке. Все сложить в миску и хорошо перемешать. Эта смесь не используется в пищу, она служит основной приправой при приготовлении татарского соуса. В холодильнике может храниться несколько дней. — *Прим. пер.*

*** Соус с хреном: в миску с майонезом добавить немного соли, сахара, уорчестерского соуса, сок лимона, хорошо перемешать и осторожно ввести хрен и взбитые сливки. Можно развести небольшим количеством воды. На 150 г майонеза — 1 ст. ложка лимонного сока, соль, сахар, несколько капель уорчестерского соуса, 2 полных ст. ложки взбитых сливок, 1 ст. ложка тертого хрена. — *Прим. пер.*

**** Соус с горчицей: в миску с майонезом добавить горчицу, сок лимона, соль, сахар и перец, хорошо перемешать, при необходимости развести небольшим количеством воды. На 160 г майонеза — 40 г горчицы, 1 ст. ложка уксуса или сока лимона, немножко соли, сахара и молотого перца. — *Прим. пер.*

бить зелень сельдерея. Подготовленные ломтики мяса сложить в миску, перекладывая их ломтиками шпика, луком, кореньями и зеленью сельдерея, залить вином и поставить в холодильник для маринования. Через два часа миску вынуть, отделить ломтики шпика, положить в сковороду с разогретым маслом коренья, лук, зелень сельдерея, подготовленное мясо, залить маринадом и тушить до готовности на слабом огне так, чтобы овощи не пригорели, а жидкость постепенно выпарилась.

Гарнир: жареный картофель, картофельное пюре или отварной рис, сдобные рогалики, салат из помидоров, огурцов или свеклы*.

На 1—1,2 кг мяса окорока — 100 г шпика, 4 ст. ложки растительного масла, 2 луковичы, зелень сельдерея (по возможности молодая), 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 стакан сухого красного вина, соль, перец.

Медальоны из мяса косули

Из зачищенной и вымытой хребтовой части отделить центральную мышцу (вырезка). Нарезать ломтиками толщиной 2,5—3 см, отбить, посолить, поперчить, смазать растительным маслом, сложить в миску и поставить на полчаса в холодильник. Затем обжарить на растительном масле с обеих сторон. Подавать с кетчупом и хлебом или рогаликами или же с жареным картофелем, компотом и овощным салатом (можно просто с кочанным салатом). Очень хорошим и пикантным дополнением является овощная паста (производитель — народное предприятие «Фрута», ЧССР), которую подают с хлебом.

На 1,2 кг мяса хребтовой части — 4—5 ст. ложек растительного масла, кетчуп, соль, перец.

Медальоны праздничные из мяса косули

Зачищенную хребтовую часть молодой косули отделить от костей и длинную мышцу нарезать поперек волокон ломтиками (медальонами) толщиной 3 см. Слегка отбить, посолить, поперчить, смазать тонким слоем растительного масла и поставить на 2 часа в холодильник.

Приготовить начинку: свинину пропустить через мясорубку, добавить желток, сливки, коньяк, пряности, посолить, хорошо перемешать. В очень густую смесь добавить коньяк или желток, в слишком жидкую — немного панировочных сухарей.

В каждом медальоне сделать надрез («кармашек»), наполнить его приготовленной начинкой, снаружи смазать тертым чесноком.

* Салат из свеклы: свеклу вымыть, очистить, мелко нарезать, положить в салатницу. Добавить натертые на крупной терке яблоки, мелко нарезанный лук, щепотку тмина, тертый хрен, посолить, посыпать сахаром и перемешать. Хорошо взбить растительное масло, сок лимона или уксус и этой приправой полить салат. Добавить сметану по вкусу и слегка перемешать. — *Прим. пер.*

Оставшуюся начинку завернуть в ломтики шпика, перевязать их ниткой. Медальоны и трубочки из шпика обжарить со всех сторон в разогретом растительном масле до образования румяной корочки. Затем снять со сковороды и переложить в другую посуду на слабый огонь. В оставшийся на сковороде сок добавить муку, подлить говяжий бульон или горячую воду с растворенным бульонным кубиком. Дать закипеть, всыпать заранее приготовленные шампиньоны, тушеные в масле с добавлением щепотки перца и соли, хорошо перемешать и перелить в подогретый соусник.

На сковороду с разогретым маслом положить теплые медальоны, полить коньяком, использовав для этого горячий ПОЛОВНИК из нержавеющей стали, и поджечь. Сразу же подать на стол, полив соком из соусника.

Гарнир: жареный картофель и компот ассорти (персики, абрикосы, сливы ренклед, груши, черешня, вишня).

На 1,5 кг мяса со спинной части — 120 г шпика, 5—6 ст. ложек растительного масла, 2 натертые дольки чеснока, 1 стакан говяжьего бульона, 1 ст. ложка муки, 150 г шампиньонов и 30 г масла для их тушения, соль, перец.

Для начинки — 450 г свинины (лопаточная часть или нежирная грудинка), 60 г масла, 1—2 желтка, 2 ст. ложки сливок, 1—2 ст. ложки коньяка, молотый черный перец, имбирь, майоран, мускатный цвет и орех, молотая гвоздика на кончике ножа (всех пряностей 1 чайная ложка), $\frac{1}{2}$ стакана коньяка.

По этому же рецепту можно приготовить окорок молодой косули, нарезав его на ломтики и завернув в них начинку (остаток начинки можно обжарить в ломтиках шпика).

Мясо косули на шампурах

Вылежавшееся мясо хорошо вымыть, очистить от пленок, нарезать брусочками толщиной в палец и длиной до 5 см и нанизать на короткие шампуры, чередуя с ломтиками шпика и лука (на один шампур — 4—5 кусочков мяса). Посолить и поперчить.

В скороварку на вкладыш положить несколько ломтиков шпика и сверху — шампуры с мясом, добавить воды, потушить 15 минут. Затем мясо на шампурах вынуть, быстро обжарить на раскаленном сале или растительном масле, облить соком из скороварки, где тушилось мясо. Каждый шампур посыпать зеленью петрушки и сбрызнуть коньяком. Подавать с рисом или картофелем во фритюре и с компотом или салатом из сырых овощей.

На 1—1,2 кг мяса окорока или со спинной части — 100 г шпика, 2—3 ст. ложки растительного масла, 2—3 луковицы, 1 ст. ложка зелени петрушки, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 2 ст. ложки коньяка, соль, перец.

Мясо косули под сладким соусом

Для этого блюда используют вылежавшееся мясо с лопатки, шеи, ребер. Мясо очистить от пленок, вымыть и нарезать кусочками. В кастрюлю положить сахар, нарезанные корни, масло, кусочки шпика и слегка подрумянить. Вложить подготовленное мясо, посолить и, добавив уксус, вино, 1 ст. ложку воды, нарезанный лук и пряности, тушить до мягкости. Затем мясо вынуть, а сок заправить мукой, обжаренной на масле до светло-желтого цвета. Дать соусу закипеть, добавить 1 ст. ложку любого варенья (из смородины, шиповника и др.) и по желанию — немного лимонного сока и цедры. Соус должен иметь приятный кисло-сладкий вкус. В конце всыпать измельченные миндаль или орехи и изюм. Чтобы сэкономить время, это блюдо можно приготовить за 15—25 минут в скороварке.

Гарнир: сдобные кнедлики или сдобные булочки, компот из брусники или рябины, желе из сырой черной смородины.

На 1—1,2 кг мяса (лопатка, шея, реберная часть) — 60г шпика кубиками, 50 г сливочного масла, 1 луковичка, 1 морковь, 1/2 корня сельдерея, 1 петрушка, по 6 горошин черного и душистого перца, 2 гвоздики, 2 веточки тимьяна, 1 небольшой лавровый листик, имбирь на кончике ножа, по 2 ст. ложки сахара и 8%-ного уксуса, 1/2 стакана сухого красного вина, 1 ст. ложка варенья, сок и цедра 1 лимона по вкусу, 50 г сливочного масла и 40 г муки для заправки, 2 ст. ложки измельченного миндаля или орехов, 1 ст. ложка измельченного изюма.

По этому же рецепту готовят мясо молодого оленя или лани.

Мясо косули тушеное

Нарезанные куски вылежавшегося, очищенного от пленок и хорошо вымытого мяса посолить, поперчить, посыпать молотым имбирем и чабером. Положить в скороварку на нарезанное ломтиками копченое сало, добавить ягоды можжевельника и обжарить. Затем влить $1/5$ — $1/3$ л воды и тушить до мягкости (около получаса). Одновременно очистить сельдерей, нарезать соломкой, обжарить на растительном масле, смешать с тушеным мясом в скороварке. Подавать мясо с кетчупом.

Гарнир: черный хлеб или сдобные булочки, жареный или запеченный в духовке картофель, свежий или консервированный овощной (дунайский) салат.

На 1—1,2 кг отделенного от костей мяса с шеи или лопатки — 100 г копченого сала, 3—4 ст. ложки растительного масла, 1 корень сельдерея, 2 ягоды МОЖЖЕВЕЛЬНИКА, щепотка чабера, кетчуп, соль, перец, имбирь.

Так же можно приготовить мясо оленя и лани.

Окорок косули

Созревшее, зачищенное от пленок мясо вымыть, густо нашпиговать шпиком, посолить. В миску положить нарезанные морковь, лук, зелень сельдерея и сверху — мясо, залить красным вином и растительным маслом, поставить на 1—2 дня на холод.

Нарезать кубиками ветчину (или бекон), обжарить на сале на сильном огне, затем вынуть, положить в жир нарезанные грибы и жарить до испарения жидкости. Мясо вынуть из маринада, обжарить на масле со всех сторон. Добавить ветчину, грибы, черный и душистый перец, лавровый лист, овощи из маринада, подлить маринад и тушить до готовности. Сок заправить маленькими клецками из сырного масла и муки. Подавать со сладкими кнедиками и брусникой или компотом.

На 1,2 кг мяса с окорока — 60 г хорошо прокопченного шпика, 3 ст. ложки растительного масла, 1 морковь, 1 луковица, 3 веточки сельдерея, 1 стакан сухого красного вина; 150 г ветчины (моравского копченого мяса или бекона), 150 г белых грибов или шампиньонов, 30 г сала, 50 г масла или маргарина, 8 горошин черного и 6 горошин душистого перца, 1—2 лавровых листика, 20 г сырного масла и 1 ст. ложка муки для приготовления клецек.

Так же можно приготовить мясо молодого оленя или лани.

Окорок или лопатка косули жареные

Приготовить маринад: $\frac{1}{3}$ л воды вскипятить с 1 чайной ложкой тимьяна, молотым мускатным орехом на кончике ножа, 3 гвоздиками и 1 чайной ложкой черного перца, смешать с соком 2 лимонов и 100 г растительного масла.

Мясо отделить от пленок и костей, хорошо вымыть, нашпиговать морковь и шпиком. Посолить, положить в миску, залить маринадом, добавив лавровый лист, и поставить в холодильник на 2 дня. Затем на сковороде или в жаровне растопить масло, положить ломтики шпика, сверху — мясо и жарить до готовности, подливая маринад и красное вино.

Гарнир: картофель, рис, сладкие кнедики или сладкие булочки, брусника, печеные яблоки, компот из рябины или какой-нибудь другой компот.

На 1,2 кг мяса окорока или лопаточной части — 50 г шпика для шпигования, 30 г шпика ломтиками, 30 г масла (маргарина), 1 морковь, 2 лавровых листика, 1 веточка свежего и 1 чайная ложка сушеного чабера, 1 стакан сухого красного вина.

Так же можно приготовить мясо молодой лани или оленя.

Окорок косули на гриле

Окорок молодой косули нарезать ломтиками, слегка отбить, посолить, нашпиговать копченым салом и на каждый ломтик положить кусочек масла. Обжарить со всех сторон на решетке

в духовке, поворачивая каждые 5—7 минут и при необходимости поливая маслом, стекающим на подставленный под решетку противень. Как только мясо будет готово, выложить его на блюдо, на каждый ломтик положить шарик сливочного масла, смешанного с петрушкой и лимонным соком, и подать на стол с картофельным пюре и каким-нибудь компотом, с жареным или отварным картофелем или картофелем во фритюре. Можно подать просто со сдобными булочками, черным хлебом и кетчупом, дополнив салатом из помидоров и сладкого перца.

На 1—1,2 кг мяса окорока — 70 г копченого сала, 100 г масла, 1 ст. ложка зелени петрушки, $\frac{1}{2}$ чайной ложки лимонного сока.

Окорок или хребет косули, жаренные в сметане

Подготовить мясо, лучше отделив от костей, и положить его в маринад (рецепты для маринования мяса см. на стр. 33). Выдержанное в маринаде мясо обжарить на масле со всех сторон вместе с нарезанными кореньями и луком, залить маринадом с пряностями или водой (в этом случае добавить пряности) и тушить в духовке до готовности. Затем снять крышку с посуды, в которой тушилось мясо, и еще раз обжарить его до образования румяной корочки. Готовое мясо вынуть, нарезать на порционные куски. Сок с овощами протереть через сито или измельчить в миксере, заправить сметаной с добавлением муки, дать закипеть, по вкусу посолить и поперчить. Порции мяса можно положить в приготовленный соус или же подать на блюде, украсив брусничкой и кружочками лимона, а соус подать отдельно.

Гарнир: **кnedлики из тертых булочек*** и брусничный или рябиновый компот.

На 1,2 кг мяса окорока или со спинной части — 100 г масла, 2 луковицы, 2 моркови, по 1 корню петрушки и сельдерея, по 6 горошин черного и душистого перца, 1—2 лавровых листика, щепотка тимьяна (если этими пряностями и овощами был заправлен маринад, они при готовке не нужны), 500 г сметаны, 40 г муки для заправки.

Рагу из мяса косули

Очищенное от пленок мясо хорошо вымыть, посолить, добавить пряности, цедру лимона, залить вином и поставить в закрытой миске на сутки в холодильник. Кости залить 3 стаканами воды и сва-

* **Кnedлики из тертых булочек:** из 250 г тертых сухарей (булочки из постного теста), 1 стакана молока, 70 г сливочного масла и 3 яиц с добавлением соли и мускатного цвета замесить тесто. Намочить в холодной воде салфетку, отжать, смазать маслом и завернуть в нее тесто валиком, но не очень туго, чтобы во время варки оно могло разбухать. Концы салфетки завязать шпагатом. Варить в большом количестве подсоленной воды 30—40 минут, через 15—20 минут перевернув кнедик. Затем вынуть его из салфетки и сразу разрезать тонкой ниткой на ломтики. — *Прим. пер.*

рить бульон, добавив 2 ягоды можжевельника, 2 горошины черного перца, $\frac{1}{2}$ луковицы и немного соли; бульона должно получиться $\frac{1}{3}$ л.

Вынув мясо из холодильника, нарезать крупными кусками. Распустить в кастрюле шпик, положить в нее мясо, измельченные лук и грибы, пряности из маринада. Обжарить, перемешивая время от времени, затем подлить маринад и поставить тушить. Когда сок выпарится, добавить бульон (в скороварке блюдо готовится 20—40 минут). Когда мясо станет мягким, заправить соус клецками из муки и сырного масла, дать закипеть. В конце подмешать в соус смородиновое желе и по вкусу добавить соль и лимонный сок. Подавать со сдобными кнедниками или сдобными булочками и компотом из рябины.

На 1—1,2 кг мяса с лопаточной части (без костей) — 50 г сливочного масла, 150 г шпика, 1 луковица, 3—4 белых гриба или шампиньона (около 100 г), 1 лавровый листик, 1 гвоздика, 1 веточка тимьяна, по 6 горошин черного и душистого перца, 6 ягод можжевельника, $\frac{1}{2}$ чайной ложки цедры лимона, 50 г муки, 1 стакан сухого красного вина, $1\frac{1}{2}$ стакана бульона из костей косули или говяжьих, лимонный сок, 1 ст. ложка желе из сырой черной смородины.

Так же можно приготовить мясо молодых оленя или лани.

Рулет из мяса косули

Лопатку молодой косули зачистить, освободить от костей, вымыть и вырезать ровный кусок. Отбить, посолить, покрыть ломтиками копченой свиной грудинки, посыпать смесью тертой моркови и сельдерея, еще раз накрыть ломтиками грудинки. Свернуть мясо рулетом, перевязать ниткой и жарить на сливочном масле и шпике, по мере необходимости поливая выделяющимся соком.

Гарнир: картофельные кнедлики*, жареные «шишки»** или просто жареный картофель, компот или овощной салат.

* **Картофельные кнедлики:** сливочное масло растереть с яйцом и еще одним желтком, добавить отварной картофель, перемешанный с манкой и мукой. Замесить тесто, посолить, вмешать нарезанную кубиками булочку. Скатав тесто в 3 колбаски, отварить их в подсоленной воде (20 минут), вынуть и сразу разрезать тонкой ниткой на кружочки толщиной в палец.

На $\frac{1}{2}$ кг отварного картофеля — 70 г сливочного масла, по 60 г муки крупчатки и манной крупы, 60 г белой булочки, 1 яйцо, 1 желток, зелень петрушки. — Прим. пер.

** **Жареные «шишки»:** картофель пропустить через мясорубку, вбить яйцо или 2 желтка, добавить разогретое сливочное масло и молоко, замесить густое тесто. Раскатать его в валик диаметром около 3 см, немного сплющить, нарезать дольками толщиной в палец, придать им округлую форму и отварить в подсоленной воде (8—10 минут). На противне или сковороде обжарить на сале панировочные сухари, смазать «шишки» растопленным салом, обвалить в сухарях и запечь в духовке до образования золотистой корочки.

На $\frac{1}{2}$ кг холодного отварного картофеля — 1 ст. ложка сливочного масла, 5 ст. ложек муки крупчатки, 1 ст. ложка манной крупы, 1 яйцо или 2 желтка, 4—5 ложек молока и панировочных сухарей. — Прим. ред.

На 1—1,2 кг мяса с лопаточной части — 150 г копченой свиной грудки, 50 г шпика, 50 г сливочного масла (маргарина), морковь, 1 корень сельдерея, 4 горошины черного перца.

Так же можно приготовить мясо лани и молодого оленя.

Рулет из окорока косули

Окорок молодой косули очистить от пленок, вымыть. Отрезать большую пластину мяса, нашпиговать шпиком и посолить. Разогреть масло, вмешать в него по 1 ст. ложке зелени петрушки, эстрагона, базилика и сок 1 лимона. Этой смесью смазать пластину мяса, покрыть тонкими ломтиками шпика, свернуть рулетом и перевязать. Поверхность рулета еще раз смазать маслом с пряными травами и соком лимона и положить в холодильник.

На следующий день мясо вынуть из холодильника и зажарить с нарезанным луком и остатками шпика, добавив черный и душистый перец, лимонную корку и лавровый лист. При необходимости можно доливать сок, образовавшийся при выдерживании мяса в холодильнике, или воду. Перед окончанием жарения добавить варенье из смородины. Рулет осторожно нарезать ломтиками, сложить и полить выделившимся при жарении соком.

Гарнир: жареный картофель, рис или картофельное пюре с орехами, компот из груш, брусники или рябины.

На 1—1,2 кг мяса окорока — 120 г шпика, 1 луковица, 3 ягоды можжевельника, 6 горошин черного и 3 горошины душистого перца, лимонная корка (приблизительно 5 см^2), 1 лавровый листик, 1 чайная ложка варенья из смородины.

Для смазывания рулета: 70 г масла, по 1 ст. ложке зелени петрушки, эстрагона, базилика, сок 1 лимона.

Рулет из ребрышек косули

Мясо счистить с ребер, вымыть, посолить, покрыть ломтиками шпика и нанести слой фарша. Свернуть рулетом, зашить ниткой, сбрызнуть соком лимона и жарить на масле с измельченными кореньями, добавив черный и душистый перец, лавровый лист, зелень тимьяна и немного кожуры лимона. По мере необходимости подливать вино. Мягкое мясо вынуть, осторожно нарезать порциями. Полученный соус протереть через сито или при желании оставить овощи целыми. Соус можно заправить мукой, но так, чтобы он не загустел, и полить им нарезанный рулет. Подавать с картофельными крокетками и желе из черной смородины, компотом из рябины или брусники.

На 1—1,2 кг ребер — 50 г шпика, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, $\frac{1}{4}$ корня сельдерея, 1 лавровый листик, 2 веточки тимьяна, 6 горошин черного и 3 горошины душистого перца, 3 ст. ложки сухого белого вина, 2 кусочка кожуры лимона (около 4 см^2), $\frac{1}{2}$ чайной ложки лимонного сока, 1 чайная ложка муки, соль.

Для фарша — 20 г сливочного масла, 100 г жирного копченого мяса, 3—4 рогалика, 1 стакан молока, 1 яйцо, мускатный цвет и мускатный орех на кончике ножа, 1 чайная ложка мелкорубленого кервеля или петрушки.

Седло косули к празднику

Мясо отделить от костей. Продольные мышцы, отделенные целиком, посолить, переложить ломтиками шпика. В сковороду положить остаток шпика, нарезанный лук, пряности, мясо и жарить, часто поливая выделившимся соком и при необходимости — красным вином. Незадолго до готовности мясо обмазать хлебной смесью и запечь до образования коричневатой хрустящей корочки, продолжая поливать соком со сковороды. Готовое мясо вынуть, перед подачей на стол корочку посыпать тонким слоем сахара. Сок, полученный при жарении, заправить мукой, дать закипеть, добавить апельсиновый сок.

Гарнир: сдобные булочки, картофельное пюре с орехами, отварной рис или картофель во фритюре и желе из черной смородины или брусники.

На 1,2 кг мяса хребтовой части — 120 г шпика, 1 луковица, 3 ягоды можжевельника, 5 горошин черного и 3 горошины душистого перца, 4 ст. ложки сухого красного вина, сок 2 апельсинов, 1 ст. ложка муки для заправки.

Для обмазывания мяса: 100 г панировочных сухарей, по 1 чайной ложке сахара, молотой корицы и лимонного сока, $\frac{1}{2}$ чайной ложки цедры лимона и сухое красное вино в количестве, достаточном для получения пастообразной смеси.

Седло косули на гриле с можжевелевым соусом

Вылежавшееся мясо хорошо вымыть, нарубить натуральные котлеты, удалить все осколки костей. Посыпать солью, молотым черным перцем, разложить на решетке гриля, предварительно подложив под каждый кусок мяса ломтики шпика, смазать растительным маслом и запекать, при необходимости поливая выделяющимся соком. Готовые котлеты выложить на подогретое блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Приготовить отвар из стакана воды, толченых ягод можжевельника, черного и душистого перца, лаврового листа, нарезанного репчатого лука и красного вина. Майонез разбавить процеженным отваром, по вкусу досолить, поперчить, добавить горчицу, несколько капель сока лимона и сливки. Хорошо взбить и подать к котлетам.

Гарнир: сдобные булочки, отварной или жареный картофель, хлеб и салат из помидоров или сладкого перца.

Из окорока косули мясо готовится на гриле так же, как и натуральные котлеты из хребтовой части.

На 1—1,2 кг мяса хребтовой части или окорока — 50 г шпика, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 10 ягод можжевельника, 4 горошины черного и 2 горошины душистого перца, 1 лавровый листик, $\frac{1}{2}$ стакана сухого красного вина, 100—200 г майонеза, 1 чайная ложка горчицы, 2 ст. ложки сливок, соль, перец.

Седло косули на шампурах

Хребтовую часть молодой косули зачистить от костей и целиком отделить обе боковые мышцы (вырезка). Вымыть, нарезать поперек волокон небольшими ломтиками толщиной 2 см. Отбить, посолить, обильно смазать растительным маслом и поставить на полчаса в холодильник. Затем нанизать на небольшие шампуры и обжарить в духовке или над углями, при необходимости время от времени смазывая растительным маслом. Готовое мясо подавать с брусочками сливочного масла с приправами, а также с кочанным салатом или салатом из помидоров. На стол поставить соль, перец и черный хлеб.

На 1—1,2 кг мяса хребтовой части — 3—5 ст. ложек растительного масла, соль, перец; для масла с приправками — 70 г сливочного масла, 2 измельченные луковицы, 1 ст. ложка зелени петрушки.

Седло косули по-лесничьи

Выдержанное и вымытое мясо густо нашпиговать копченым салом и натереть солью с перцем; оставшимся салом, нарезанным ломтиками, обложить мясо при приготовлении.

В разогретое масло положить коренья и лук, нарезанные тонкими ломтиками, пряности, мясо и все обжарить. Подлить говяжий бульон, добавить кетчуп и довести до готовности в духовке, постоянно поливая мясо выделяющимся соком. Сок с кореньями (пряности вынуть) протереть через сито и заправить панировочными сухарями. Готовое мясо нарезать, соус подать отдельно.

Гарнир: картофельное пюре с орехами и черешневый, абрикосовый, вишневый или грушевый компот; отварной рис, отварной или жареный картофель и компот из брусники или рябины.

На 1—1,2 кг мяса хребтовой части — 100 г копченого сала, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 1 морковь, $\frac{1}{4}$ корня сельдерея, 1 корень петрушки, 1 лавровый листик, 2 ягоды можжевельника, 5 горошин черного и 3 горошины душистого перца, 1 веточка тимьяна, 1 стакан бульона, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1 чайная ложка кетчупа, соль, перец.

Так же можно приготовить мясо молодого оленя или лани.

Седло косули со шпиком

Выдержанную и зачищенную хребтовую часть косули хорошо вымыть, нашпиговать брусочками шпика, посолить и поперчить.

Остаток шпика нарезать ломтиками, обложить ими мясо и обвязать ниткой. На сковороде или противне растопить масло, поместить в него подготовленное мясо, добавить лавровый лист, ягоды можжевельника, черный перец горошком, тимьян и жарить, по мере необходимости поливая образовавшимся соком или добавляя немного воды. Незадолго до готовности снять шпик, в который было завернуто мясо, и оставить мясо на огне до образования румяной корочки.

Муку обжарить на масле до коричневого цвета, разбавить соком, выделившимся при жарении мяса (при необходимости добавить немного воды), положить нарезанный лук и кетчуп. Довести до кипения, влить вино, по вкусу досолить, добавить сахар и, если нужно, поперчить. Мясо нарезать на порционные куски и подавать под соусом с отварным или жареным картофелем и салатом из огурцов или кочанным.

На 1—1,2 кг мяса хребтовой части — 100 г шпика, 50 г сливочного масла или маргарина, 1 лавровый листик, 6 ягод можжевельника, 5 горошин черного перца, 1 веточка тимьяна, соль.

Для соуса — 30 г сливочного масла, 40 г муки, 1¹/₂ стакана выделившегося при жарении сока и воды в соотношении 2:1, 1 луковица, по 1 чайной ложке кремжской горчицы и кетчупа, 1 стакан сладкого белого вина.

Этот рецепт можно использовать для приготовления мяса молодого оленя или лани.

Седло косули тушеное под охотничьим соусом

От очищенного от пленок и вымытого хребта косули отделить целиком обе боковые мышцы. Нашпиговать их тоненькими брусочками шпика, посолить, поперчить, завернуть в ломтики шпика и перевязать ниткой. Оставшийся шпик нарезать соломкой и на нем припустить в жаровне нарезанные морковь и лук. Затем положить подготовленное мясо, добавить лавровый лист, тимьян и кости, разрубив их на несколько частей. Обжарить со всех сторон. Как только сок выпарится, подлить вино и тушить до готовности, при необходимости добавляя горячую воду. Готовое мясо вынуть, убрать кости, лавровый лист и тимьян.

Сок с морковью и луком протереть через сито, добавить мелко нарезанные шампиньоны и эстрагон, немного соли, перца, несколько минут потушить. Заправить обжаренной на масле до золотистого цвета мукой, хорошо размешать, дать вскипеть, добавив кервель (если его нет, то зелень петрушки). Подавать с рисом, жареным картофелем или сдобными кнедликами и желе из черной смородины.

На 1—1,2 кг хребтовой части косули — 120 г шпика, по 1 луковице и моркови, 1—2 лавровых листика, 2 веточки тимьяна, 1 стакан сухого красного вина, 50 г шампиньонов, по 1 ст. ложке зелени эстрагона и кервеля, 20 г масла и 20 г муки для заправки, соль, перец.

«Столбик» из мяса косули

Выдержанное в маринаде мясо зачистить, вымыть (при необходимости удалить кости) и нарезать ломтиками. Отбить, посолить, поперчить, натереть измельченным чесноком, посыпать мелко нарезанным луком и переложить ломтиками шпика. Подготовленные ломтики мяса уложить столбиком такой высоты, чтобы он уместился в глубокой сковороде или жаровне, накрыть ломтиком шпика и перевязать ниткой (снизу тоже должен быть ломтик шпика). В жаровне или в сковороде растопить масло, положить подготовленное мясо и поставить в духовку. Когда масло слегка потемнеет, добавить немного воды. Во время жарения «столбик» переворачивать. Готовое мясо нарезать поперек, не разделяя на ломтики.

Гарнир: тушеный рис, отварной или жареный картофель, компот (брусничный, рябиновый) или печеные яблоки.

На 1—1,2 кг мяса окорока или со спинной части — 100—120 г шпика, 125 г масла, 2 луковицы, 4 крупных дольки чеснока, соль, перец.

Шницель из мяса косули с луком

Зачищенное и вымытое мясо нарезать ломтиками поперек волокон, хорошо отбить, посолить и посыпать черным молотым перцем. На сковороде с тефлоновым покрытием разогреть масло, обжарить нарезанный колечками лук до светло-желтого цвета, добавить шпик соломкой и сверху положить ломтики мяса. Жарить на медленном огне, часто переворачивая. Воду не доливать совсем или очень немного. Как только сок испарится, шницель готов. Подавать с картофелем (отварным, жареным, картофельным пюре) или рисом и компотом или салатом.

На 1—1,2 кг мяса окорока косули — 100 г шпика, 70 г масла, 2—3 луковицы, соль, перец.

Так же можно приготовить мясо молодого оленя или лани.

Шницель из мяса косули фаршированный

Из хорошо зачищенного, освобожденного от пленок и вымытого окорока молодой косули нарезать тонкие шницели. Отбить, подобрать по два кусочка одинакового размера. Один шницель посолить, поперчить, положить на него ломтик шпика, несколько колечков лука, горку грибов, тушеных с тмином и запеченных в яйце, и накрыть вторым шницелем. Края скрепить деревянными зубочистками или прошить ниткой, посолить, поперчить и обжарить на медленном огне в сливочном масле, используя сковороду с тефлоновым покрытием. Готовые фаршированные шницели смазать растительным маслом, посыпать зеленью петрушки, украсить ломтиками лимона и помидоров.

Гарнир: картофель соломкой, во фритюре, жареный или отварной, компот или салат из сырых овощей.

На 1—1,2 кг мяса с окорока — 100 шпика, 2 луковицы, 1 ст. ложка зелени петрушки, 30 г растительного масла для смазывания шницелей, соль, перец.

Для фарша — 30 г сала или жира со шкварками, 150 г шампиньонов, белых или других грибов, 1 яйцо, 3—4 ст. ложки растительного масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки тмина.



Олень

Мясо молодого оленя можно готовить так же, как мясо косули или лани, но мясо старого зверя нужно предварительно замариновать и готовить в сметане или с другими соусами.

Антрекоты из **оленины**

Мясо зачистить, вымыть, нарезать ломтиками, отбить, посолить, поперчить, смазать тертыми чесноком и шпиком (или покрыть тонкими ломтиками шпика). В глубокой сковороде разогреть сало или жир, положить несколько колечек лука и приготовленный ломтик мяса, посыпать тмином и луком, нарезанным кубиками, сверху уложить второй ломтик мяса, посыпав его тмином и луком, и так до 4—5 слоев. Накрыв мясо ломтиками шпика, тушить в собственном соку, при необходимости добавляя немного воды. Когда антрекоты станут мягкими, вынуть их из сковородки, соус заправить мукой и дать закипеть. Подавать с картофелем, рисом, кнедликами и салатом или компотом.

На 1—1,2 кг выдержанного в маринаде мяса окорока или хребтовой части — 100—120г шпика, 80 г сала со шкварками или другого жира, 4 крупные дольки чеснока, 2 луковицы, 2 ст. ложки муки для заправки, тмин, соль, перец.

Блинчики с начинкой из **оленины**

Отварить мясо с луком, грибами и пряностями. Готовое мясо, лук и грибы пропустить через мясорубку, смешать с соусом бешамель, посыпать красным и черным молотым перцем, добавить белок, посолить по вкусу и хорошо перемешать. Испечь блинчики, положить начинку, свернуть и сложить в огнеупорную миску, смазанную сливочным маслом. Сбрызнуть растопленным маслом, залить взбитым с молоком яйцом, посыпать тертым сыром и

запечь. Подавать с салатом из помидоров, помидоров со сладким перцем, из сельдерея и огурцов или с кочанным салатом.

На 350 г мяса (зачистки с окорока, лопатки или шеи) — 1 луковица, 2 горошины черного и 1 горошина душистого перца, 2 ягоды можжевельника, 1 небольшой лавровый листик и 1 веточка тимьяна, 6 шампиньонов, 1 белок, 200 г соуса бешамель (20 г муки слегка обжарить в 20 г сливочного масла и постепенно развести 4 ст. ложками взбитых сливок), красный и черный молотый перец, 1 яйцо, 1 стакан молока, 30 г сливочного масла, 50 г твердого сыра, соль.

На 8 шт. блинчиков — 120 г муки, 1 стакан молока, 2 яйца, 80 г сала (жира), щепотка соли.

Грудинка оленя отварная

Хорошо вымытое мясо молодого животного положить в скороварку, добавить нарезанные корни, репчатый лук и пряности, посолить и залить водой так, чтобы она закрывала мясо. Варить до готовности 25—45 минут, вынув овощи, как только они станут мягкими. Подавать с солью, горчицей и черным хлебом, тертым хреном с яблоками* или с майонезом, украсив блюдо отваренными овощами. Очень подходит к грудинке салат из свеклы с хреном. Можно подавать также с отварным картофелем и овощами, добавив отварную фасоль и посыпав обжаренными панировочными сухарями, и с горчичным майонезом.

Бульон процедить и приготовить суп (как из говядины), перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью любистока и петрушки.

На 1—1,2 кг грудинки — 1 луковица, 1 морковь, $\frac{1}{2}$ корня сельдерея, 1 корень петрушки, 1 ножка лука-порея, 1 веточка тимьяна, 6 горошин черного и 3 горошины душистого перца, 1 лавровый листик, соль.

Так же готовят мясо лани.

Гуляш из оленины

Рецепт I. Мясо очистить от пленок, вымыть и нарезать кусочками. На масле припустить нарезанные соломкой репчатый лук и сельдерей, добавить чайную ложку молотого красного перца и обжарить. Положить мясо, посолить, поперчить, посыпать тмином и карри, влить говяжий бульон или воду с бульонным кубиком и тушить. Когда мясо станет мягким, посыпать мукой и добавить рубленые каперсы, дать закипеть, по вкусу досолить и поперчить. Подавать с хлебом и овощными салатами, картофелем, рогалями или сдобными кнедликами.

* В ЧССР эту приправу называют яблочным хреном и готовят следующим образом: натертый хрен залить мясным бульоном, добавить тертые яблоки, по вкусу уксус и сахар.

На 3 ст. ложки тертого хрена — 3 крупных яблока, 1 стакан крепкого мясного бульона, винный уксус, 1—2 чайных ложки сахара, соль. — Прим. пер.

На 1—1,2 кг мяса с лопатки, шеи, реберной части — 125 г сливочного масла или маргарина, 2 луковицы, $\frac{1}{2}$ корня сельдерея, 1 чайная ложка молотого красного перца, $\frac{1}{2}$ чайной ложки тмина, карри на кончике ножа, 1 стакан говяжьего бульона или горячей воды с растворенной в ней $\frac{1}{2}$ бульонного кубика, 2 ст. ложки муки, 1 чайная ложка рубленых каперсов, соль, перец.

Так же можно приготовить мясо лани.

Рецепт II. Выдержанное в маринаде мясо очистить от пленок, вымыть и нарезать кусочками. На масле припустить нарезанный репчатый лук и любисток, положить подготовленное мясо, посолить, поперчить и обжарить со всех сторон. Затем влить вино и оставить на огне до испарения жидкости. Добавить натертые на мелкой терке коренья и томат-пюре, немного отвара из пряностей, потушить несколько минут, долить остаток отвара и тушить мясо до готовности. Заправить панировочными сухарями (можно мукой) или положить сметану с чайной ложкой муки. Подавать со сдобными кнедликами, картофелем или клецками, хлебом и салатом из сельдерея, помидоров и др.

На 1—1,2 кг мяса с лопатки, шеи, реберной части — 125 г масла или маргарина, 3 луковицы, 1 морковь, $\frac{1}{2}$ корня сельдерея, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка рубленой зелени любистока, 1 стакан сухого красного вина, 2—3 ст. ложки томата-пюре, панировочные сухари (1 ст. ложка муки) или же 200 г сметаны и 1 чайная ложка муки для заправки, соль, перец.

Рецепт III. Выдержанное в маринаде, очищенное от пленок и хорошо вымытое мясо нарезать кубиками. В разогретое растительное масло или жир положить нарезанные кубиками копченое сало и репчатый лук, зелень петрушки и любистока, припустить, добавить красный молотый и кайенский перец. Положить подготовленное мясо, пряности, лавровый лист, посолить, посыпать черным молотым перцем, имбирем, тмином (пряности можно положить в марлевым мешочке) и обжарить, время от времени помешивая. Подлив горячую воду с растворенным в ней бульонным кубиком или говяжий бульон, тушить до готовности.

Соус заправить мукой или панировочными сухарями. Подавать с картофелем, рисом, хлебом, компотом из тыквы и с салатом из свеклы с хреном или из сырого сельдерея и моркови.

На 1—1,2 кг мяса с лопатки, шеи, ребер — по 100 г копченого сала и жира (сало с шкварками, растительное масло), 3 луковицы, 1 ст. ложка тмина, 4 ягоды можжевельника, 6 горошин черного перца, 3 шт. семян кориандра, 1 лавровый листик, 1 ст. ложка молотого красного перца, кайенский перец на кончике ножа, щепотка имбиря, по 1 ст. ложке зелени петрушки и любистока, 1 бульонный кубик, 1 ст. ложка муки или панировочных сухарей для заправки, соль, молотый черный перец.

Так же можно приготовить мясо лани и косули.

Жаркое из оленьего окорока или лопатки

Мясо выдержать в ягодах можжевельника или зачистить, отделить от костей, хорошо отбить, нашпиговать шпиком, смазать растопленным маслом и поставить в холодное место на 2 дня.

В кастрюле поджарить на масле нарезанные кубиками шпик, лук и пряности с сахаром. Затем положить подготовленное мясо, посолить, добавить лавровый лист, тимьян, цедру лимона, полить соком $\frac{1}{2}$ лимона, уксусом и тушить, по мере необходимости подливая воду. Готовое мясо вынуть, соус заправить мукой, дать закипеть. По вкусу еще раз добавить цедру лимона, лимонный сок и, если нужно, сахар, чтобы соус получился более пикантным. Мясо нарезать ломтиками и положить в соус. Подавать со сдобными кнедликами, булочками или рисом, компотом и салатом.

На 1—1,2 кг мяса с окорока или лопатки — 120 г шпика, 80 г сливочного масла, 2 луковицы, 5 гвоздик, 9 горошин черного перца, неполная чайная ложка имбиря, 2 лавровых листика, 3 веточки тимьяна, мука, цедра и сок 1 лимона, 4—5 кусочков сахара, $\frac{1}{2}$ ст. ложки уксуса, соль.

Так же можно приготовить мясо косули и лани.

Ломтики оленины запеченные

Очищенное от пленок мясо хорошо вымыть, отделить от костей, посолить и поставить на сутки в холодильник. В кастрюлю налить воду, всыпать зелень петрушки, любистока, черный перец горошком и лавровый лист. Обвязав мясо шпагатом, положить в кастрюлю и отварить. Дав остыть в бульоне, мясо вынуть, нарезать ломтиками и выложить в посуду для запекания, предварительно смазав ее сливочным маслом.

Половину панировочных сухарей обжарить на масле, затем смешать с необжаренными сухарями, сахаром, корицей, фруктовым соком и теплым бульоном. Смазав ломтики мяса этой смесью, запечь в духовке до образования хрустящей корочки. Подавать с соусом из шиповника, сдобными булочками и компотом из груш.

На 1,2 кг мяса хребтовой части — по 1 ст. ложке рубленой зелени петрушки и любистока, 10 горошин черного перца, 2 лавровых листика, 1 ст. ложка уксуса, вода, соль.

Для смазывания мяса: 100 г панировочных сухарей и 30 г сливочного масла для их обжаривания, корица на кончике ножа, по $\frac{1}{2}$ чайной ложки сахара и фруктового сока (брусника или смородина), 1 чайная ложка теплого бульона, 20 г сливочного масла для смазывания посуды при запекании ОЛЕНИНЫ.

Лопатка оленья

Мясо с лопаточной части пересыпать толчеными ягодами можжевельника и положить на 2—3 дня в холодное место. Затем можжевельник стряхнуть, мясо очистить от пленок, срезать жир,

хорошо промыть, густо нашпиговать брусочками шпика и сельдерея, посолить. На сковороду положить несколько ломтиков шпика, подготовленное мясо, добавить масло или другой жир, черный и душистый перец, лавровый лист и зажарить до готовности. При необходимости доливать говяжий бульон или теплую воду с разведенным в ней бульонным кубиком. Готовое мясо вынуть, нарезать на порционные куски и полить выделившимся при жарении соком.

Гарнир: отварной рис, жареный картофель, сдобные кнелики или волованы с начинкой из сельдерея*, отварная или тушеная фасоль, посыпанная обжаренными панировочными сухарями, компот из рябины, абрикосов и черешни или груш и слив.

На 1,2 кг мяса лопаточной части молодого оленя — 80 г шпика, 100 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ корня сельдерея, 10 горошин черного и 4 горошины душистого перца, 2 лавровых листика, 1 бульонный кубик, соль.

Окорок олений по-итальянски

Вылежавшееся в маринаде, очищенное от пленок и хорошо вымытое мясо нарезать на толстые (около 3 см) ломти, посолить, посыпать красным перцем и обвалять в муке. Обжарить со всех сторон в растительном масле на сильном огне и вынуть. В ту же посуду положить нарезанные кубиками коренья, репчатый лук, протертый чеснок, потушить 5 минут, подлить вино и добавить нарезанные помидоры (или томат-пюре.). Посолить, поперчить, положить сверху мясо и пряности (базилик, тимьян, лавровый лист) и, прикрыв посуду крышкой, тушить в духовке до мягкости. При подаче на стол выложить на блюдо овощи, на них разложить куски оленины, посыпать зеленью петрушки и украсить тоненькими длинными полосками лимонной кожуры.

Гарнир: ризотто с сыром**, салат из сырых или консервированных овощей, кочанный салат.

* **Волованы:** замесить слоеное тесто из 125 г муки, 15 г сливочного масла, $\frac{1}{16}$ л воды или молока, $\frac{1}{2}$ ст. ложки лимонного сока или уксуса и щепотки соли. Раскатать его в пласт толщиной 5 мм, стаканом вырезать кружочки, причем в каждом втором кружочке формочкой меньшего диаметра вырезать середину (вырезанные серединки выпекать и использовать затем как украшение). Целые кружки теста по краям смочить с одной стороны водой, положить на них колечки с вырезанной серединой, поверхность смазать желтком и выпекать в духовом шкафу около 20 минут. Готовые изделия остудить, серединки слегка вдавить ложкой или веселкой и положить начинку из сельдерея.

Для начинки берут сельдерей и картофель в равном соотношении, молоко, мускатный цвет, масло, соль. Сельдерей нарезать кубиками, посолить и тушить на масле до мягкости, подливая воду. Картофель очистить, нарезать и сварить. Готовые сельдерей и картофель пропустить 2—3 раза через мясорубку, добавить кусочек масла, горячее молоко и взбить до образования пюре. — *Прим. пер.*

** **Ризотто (рис по-милански):** слегка подрумянить в масле (1 ст. ложка) мелко нарезанный лук. Рис промыть, обсушить и добавить к луку, все время помешивая. Когда лук станет прозрачным, влить мясной бульон, посолить, поперчить и тушить рис до тех пор, пока он не станет рассыпчатым. Растворить половину порции сыра с оставшимся маслом. Этой массой смазать

На 1,2 кг верхней части оленьего окорока (по направлению к кости) — 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 2 моркови, $\frac{1}{4}$ корня сельдерея, 4 ст. ложки растительного масла, $\frac{1}{2}$ стакана сухого белого вина, 6 очищенных помидоров или 200—250 г томат-пюре, по 1 ст. ложке базилика и тимьяна, 1 лавровый листик, кожура с $\frac{1}{4}$ лимона, 1 ст. ложка зелени петрушки, 1 ст. ложка муки, 1 чайная ложка красного молотого перца, соль, перец.

Так же можно приготовить мясо муфлона.

Окорок или лопатка оленя в сметане

Мясо очистить от пленок, вымыть, посолить и густо нашпиговать брусочками копченого сала. Положить в миску, посыпать нарезанными кореньями и луком, залить холодным маринадом, подмешав в него горчицу, и дать мясу вылежаться 2—3 дня. Вылежавшееся мясо обжарить на масле вместе с кореньями из маринада, время от времени добавляя говяжий бульон и маринад и поливая мясо выделяющимся соком. Перед окончанием жарения влить красное вино. Готовое мясо вынуть и нарезать на порционные куски. Соус протереть через сито, заправить сметаной, смешанной с мукой, вскипятить и подавать вместе с мясом.

Гарнир: кнедлики из тертой булочки и брусника.

На 1,2 кг мяса окорока или лопатки — 80 г копченого сала, 125 г масла или маргарина, 1—2 луковицы, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 морковь, $\frac{1}{2}$ стакана сухого красного вина, $\frac{1}{2}$ стакана говяжьего бульона, 500 г сметаны, 30 г муки для заправки, соль, вода, уксус и пряности для маринада (см. стр. 85), 1 ст. ложка горчицы.

По этому же рецепту можно приготовить мясо лани и муфлона.

Рулет из оленины

Выдержанное мясо оленя тщательно очистить от пленок, вымыть, отделить от костей и нарезать плоскими ломтями. Приготовить начинку: печень вместе со шпиком и луком пропустить через мясорубку, слегка посолить, добавить пряности, желток и перемешать. Если масса получилась недостаточно густой, подмешать немного тертых сухарей.

миску, положить в нее нарезанные тушеные помидоры и шампиньоны, всыпать рис, все перемешать. Готовое кушанье выложить на подогретое блюдо и посыпать остатком тертого сыра.

На 250 г риса — 50 г масла, 1 луковица, 1 стакан овощного или мясного бульона, 150 г тертого сыра (пармезан, иллугого твердого), горсть шампиньонов, 5—6 помидоров, соль, перец. (По Г. Линде и Х. Кноблах. Приятного аппетита. — М.: Пищевая промышленность, 1974.) — Прим. пер.

Каждый ломоть мяса посолить, намазать начинкой, свернуть рулетиком и перевязать ниткой. Рулеты нашпиговать шпиком и жарить на масле с пряностями. Как только мясо подрумянится, долить немного воды. Подавать рулет с картофелем, рисом, компотом, салатом.

Рулет можно подавать и холодным, нарезав ломтиками, с соленым печеньем и кумберлендским соусом, соусом из смородины, брусничным компотом, консервированными грушами и вишнями.

На 1—1,2 кг мяса со спинной части, лопатки или окорока — 50 г шпика, 100 г сливочного масла, 6 горошин черного перца, 3 ягоды можжевельника.

Для начинки — 300 г печени, 100 г шпика, 1 луковица, желток или целое яйцо, по щепотке майорана, мускатного цвета и мускатного ореха, при необходимости — панировочные сухари. Печень для начинки можно брать любую: телячью, свиную, говяжью, оленью.

Тефтели из оленины

Выдержанное в маринаде мясо вымыть, отделить от костей, нарезать кусочками и пропустить через мясорубку вместе со шпиком. Добавить соль, молотый красный и черный перец, хорошо перемешать и отставить на 1 час. Затем сделать из полученной массы тефтели толщиной около 2 см, обжарить с обеих сторон на жире или растительном масле, полить голландским соусом и посыпать карри.

Иногда на тефтели кладут по кусочку масла, чтобы оно впиталось в мясо.

Гарнир: отварной или жареный картофель, посыпанный жареным луком, чесноком, рубленой зеленью петрушки или зеленым луком, салат из сырых или консервированных овощей.

На 1 кг мяса с шеи, лопатки, ребер или зачисток с окорока — 200 г шпика, 20 г жира, $\frac{1}{2}$ чайной ложки молотого черного перца, 2 чайные ложки молотого красного перца, $\frac{1}{2}$ чайной ложки карри, голландский соус, соль.

Фрикадельки из оленины

Зачищенную, хорошо вымытую оленину пропустить через мясорубку со свиной грудинкой, луком и чесноком. Добавить пряности, уорчестерский соус, воду с растворенным бульонным кубиком и хорошо вымешать. Фарш должен быть мягким, но не жидким или рассыпчатым, нужной консистенции можно добиться добавлением соответственно панировочных сухарей или воды.

Сделать из фарша небольшие фрикадельки толщиной 1—2 см, смазать их растительным маслом и оставить на несколько

минут для вылеживания. Обжаривать с обеих сторон на сковороде с тефлоновым покрытием до образования золотисто-коричневой корочки. На теплое блюдо выложить ломтики булочки, поджаренные на растительном масле, сверху положить готовые фрикадельки, украсить кетчупом и колечками лука.

Подавать с зеленым соусом из пряных трав (см. стр. 211), гренками или отварным картофелем.

На 700 г мяса без костей с шеи, лопатки, реберной части или зачисток с окорока — 350 г жирной свиной грудинки, 5—6 ст. ложек растительного масла, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 1 ст. ложка зелени петрушки, 1 ст. ложка уорчестерского соуса, молотый черный перец, имбирь, мускатный орех, кориандр и глутасол на кончике ножа, 1 ст. ложка майорана, $\frac{1}{2}$ бульонного кубика, растворенного в 1 стакане горячей воды, 5—6 ст. ложек растительного масла, соль.

Хребет олений, запеченный со шпиком

Хребтовую часть туши молодого оленя зачистить, вымыть, отрубить ребра. Мясо посолить, тщательно натереть смесью чеснока и имбиря, нашпиговать шпиком. Весь кусок обложить ломтиками шпика и перевязать ниткой. Жарить на сливочном масле, добавив черный перец горошком и время от времени поливая выделяющимся соком.

Подавать с соком, картофельными кнедиками или крокетами*, рисом, компотом из тыквы, печеными яблоками, овощным салатом.

На 1—1,2 кг хребтовой части — 100 г шпика, 60 г сливочного масла или маргарина, 3 крупные дольки чеснока, 1 чайная ложка имбиря, 10 горошин черного перца, соль, вода.

Так же можно приготовить мясо косули, лани, муфлона.

Хребт олений с черешневым соусом и миндалем

Выдержанный в маринаде олений хребт очистить от пленок, тщательно вымыть, густо нашпиговать кусочками корейки вперемишку с черешней (без косточек). Посолить, поперчить, положить в эмалированную посуду, залить виноградным соком, добавив косточки от черешни в марлевом мешочке, и поставить на субли в ХОЛОДИЛЬНИК.

* Картофельные крокеты: картофель пропустить через мясорубку, смешать с мукой, посолить и добавить 2 желтка. Из полученной массы сформовать колбаску диаметром 3 см, нарезать кружочками толщиной около 1 см, смазать их белками, взбитыми с 2 ст. ложками воды, обвалить в сухарях и обжарить на растительном масле

На 750 г отварного картофеля — 250 г муки, 2 яйца, соль, панировочные сухари, растительное масло. — Прим. пер.

Вынув мясо из маринада, обжарить со всех сторон на сливочном масле. Добавить нарезанный лук, гвоздику, цедру лимона, косточки от черешни, корицу и тушить до мягкости, подливая маринад, а потом говяжий бульон. Отдельно обжарить на масле до светло-золотистого цвета муку, добавить сок, выделившийся при жарении, вино, жидкость компота, уорчестерский соус, сок лимона и черешню без косточек, протертую с миндалем. Все тщательно перемешать, дать закипеть, при необходимости добавив воду, чтобы соус был не очень густым.

Гарнир: картофельное пюре, рис и грушевый компот с брусникой. Очень подходят к этому блюду грейпфруты в сахарном сиропе.

На 1,2 кг хребтовой части — 100 г корейки, 100 г сливочного масла или маргарина, 1 луковица, 3 гвоздики, цедра $\frac{1}{2}$ лимона, кусочек корицы (около 2 см²), говяжий бульон или горячая вода с растворенным в ней бульонным кубиком, 1 стакан компота из черешни, $\frac{1}{4}$ — 1 л виноградного сока, соль, перец.

Для соуса — 1 ст. ложка лимонного сока, $\frac{1}{2}$ стакана жидкости компота из черешни, 100 г черешни (без косточек), 50 г миндаля, 1 чайная ложка уорчестерского соуса, $\frac{1}{2}$ стакана сухого белого вина, 1 стакан сока, выделившегося при жарении мяса, 40 г сливочного масла и 40 г муки для заправки.

Шницель натуральный из оленины с куриной печенкой

Из оленьего окорока, выдержанного в маринаде, очищенного от пленок и хорошо вымытого, нарезать ломтики, отбить их и пригладить ножом. Нашпиговать шпиком, посолить, поперчить, сбрызнуть сливовой или ржаной водкой и поставить в холодное место на 1 час. Одновременно приготовить куриную печень: вымыть, мелко порубить и зажарить на сале вместе с мелко нарезанным луком и гвоздикой. Сняв с огня, поставить в теплое место.

Приготовленные ломтики мяса поджарить на гриле, время от времени смазывая сливочным или растительным маслом, или на сковороде с тефлоновым покрытием, разогрев в ней 2—3 ложки растительного масла. Готовое мясо вынуть, густо посыпать зеленью петрушки и любистока, положить на каждый шницель по ломтику сырного масла и порцию подсоленной печенки. Подавать на блюде, обложив консервированными фруктами (абрикосами, сливами ренклюд, грушами) и желе из сырой черной смородины.

Гарнир: отварной или жареный картофель с обжаренным на масле репчатым луком и чесноком, отварной рис или сдобные булочки.

На 1,2 кг оленьего окорока — 50 г шпика, 300 г куриной печени, 3 ст. ложки сала, 30 г сливочного масла ЛОМТИКАМИ, 2—3 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 3 гвоздики, по

1 ст. ложке зелени петрушки и любистока, 4 ст. ложки сливовицы или ржаной водки, соль, перец.

Так же можно приготовить мясо косули и лани.

Шницель отбивной из оленины в сметане

Из выдержанного в маринаде оленьего окорока нарезать шницели. Отбить, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить на растительном масле с обеих сторон до образования золотисто-коричневой корочки.

Одновременно нарезать лук кубиками и обжарить на сливочном масле до светло-желтого цвета, добавить крупно нарезанные помидоры, посолить и обжарить с луком. Как только сок выпарится, влить сливки и все перемешать.

Обжаренные шницели вынуть, в оставшийся сок добавить вино, сливочное масло, щепотку муки, досолить, поперчить и дать закипеть, чтобы соус загустел. Шницели положить в соус и добавить помидоры с луком и сливками.

Подавать с отварным, жареным, печеным картофелем или рисом и компотом из тыквы.

На 1—1,2 кг мяса окорока — 50 г сливочного масла, 3—5 ст. ложек растительного масла, 1 луковица, 8 помидоров, 250 г взбитых сливок, 1 стакан сладкого белого вина, по 20 г сливочного масла и муки для соуса, соль, перец.

Так же можно приготовить мясо лани и косули.

Шницели из маринованной оленины

Из хребтовой части или окорока, замаринованных сухим способом и хорошо вымытых, нарезать шницели. Отбить, посолить, сложить в миску и полить маринадом. Поставить в холодильник на 2 дня в закрытой посуде, дважды перевернув за это время для равномерного созревания. Затем мясо вынуть и обжарить с обеих сторон на растительном масле. Подавать с кетчупом, отварным картофелем с жареными луком и чесноком, майонезом с горчицей или хреном и салатом из огурцов или кочанным салатом.

На 1,2 кг мяса окорока или хребтовой части — 6 ст. ложек растительного масла, кетчуп, соль, перец.

Для маринада — 4 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки сухого белого вина, сок 1 лимона, 1 луковица, нарезанная тонкими колечками, 2 измельченных лавровых листика, 1 чайная ложка молотого черного перца.



Зразы из мяса лани по-чернокостелецки

Приготовить фарш: печень очистить от пленок, пропустить через мясорубку, вложить все добавки и заправить смесью панировочных сухарей с орехами, чтобы получилась тягучая смесь, пригодная для намазывания на ломтики мяса (при необходимости количество панировочных сухарей и орехов можно увеличить).

Выдержанное в маринаде и очищенное от пленок мясо хорошо промыть и нарезать тонкими ломтиками. Слегка отбить, посолить, поперчить. На каждый ломтик мяса положить тонкий ломтик шпика и фарш, свернуть трубочкой, перевязать ниткой. На сковороде разогреть масло, добавить пряности и обжарить зразы со всех сторон. Влив немного вина, довести до готовности, постепенно добавляя вино и поливая зразы выделяющимся соком. Готовые зразы вынуть, соус заправить панировочными сухарями и подать на стол.

Гарнир: яблочное пюре и тосты, рис, картофель отварной, жареный, во фритюре.

На 1—1,2 кг мяса окорока молодой лани.—100 г шпика, 100 г сливочного масла или маргарина, 6 горошин черного и 3 горошины душистого перца, 2 гвоздики, 1 лавровый листик, 2 веточки тимьяна, 1/2 стакана сухого белого вина, 1 ст. ложка тертых сухарей для заправки, соль, молотый черный перец.

Для фарша — 250 г телячьей или свиной печени (можно печень лани), 30 г сливочного масла, 2 желтка или 1 яйцо, молотые черный перец, имбирь, мускатный цвет и мускатный орех, майоран на кончике ножа, по 1 ст. ложке молотых орехов и панировочных сухарей.

Котлеты отбивные из мяса лани

Из выдержанной в маринаде, зачищенной и вымытой хребтовой части нарубить котлеты, удалить все обломки костей и отбить. Посолить, поперчить, смазать растительным маслом, поставить на полчаса в холодильник. Потом с обеих сторон быстро обжарить на сковороде с тефлоновым покрытием, добавив ос-

тавшееся растительное масло, полить джином (или коньяком) и поджечь. Как только спирт выгорит, котлеты выложить на подогретое блюдо.

В оставшийся сок влить вино, дать закипеть, добавить сливки, горчицу, красный и черный молотый перец, $\frac{1}{2}$ бульонного кубика, размешать, дать еще раз закипеть, по вкусу досолить или поперчить. Котлеты переложить в соус и подавать на стол.

Гарнир: картофель (печеный в фольге, во фритюре, отварной, жареный) или отварной рис, салат из помидоров, огурцов или кочаный.

На 1—1,2 кг мяса (хребтовая часть) — 2 ст. ложки растительного масла, по $\frac{1}{2}$ стакана джина (или коньяка) и сухого красного вина, 200 г сливок, 1 чайная ложка кремжской горчицы, 72 чайной ложки смеси сладкого и жгучего красного перца, $\frac{1}{2}$ бульонного кубика, соль, перец.

Лопатка лани отварная

Выдержанную в маринаде, очищенную и хорошо вымытую лопаточную часть отделить от костей, разрезать так, чтобы получился ломоть, посолить, поперчить, свернуть рулетом и перевязать шпагатом или прочной ниткой. Положить в кипящую воду вместе с луковицей, воткнув в нее гвоздику, и лавровым листом, добавить черный перец горошком, белое вино и уксус. Через 20 минут положить очищенные корни и лук-порей. Как только овощи станут мягкими, их вынуть и оставить в теплом месте. Мясо отварить до готовности. Затем вынуть, аккуратно нарезать ломтиками и обложить отваренными овощами, нарезав их ножом с фигурным лезвием и полив разогретым маслом, в котором разведен мускатный цвет. Блюдо украсить взбитыми сливками с хреном. К столу подать яблочный хрен (см. стр. 81) или майонез с хреном, ржаной хлеб или сдобные булочки, отварной картофель.

Из остатков мяса можно сделать заливное. Для этого выложить мясо на блюдо и украсить овощами. В бульон добавить желатин, сахар или уксус по вкусу, поперчить, досолить и залить мясо. Охладив, подавать со сдобным хлебом и салатом из помидоров.

На 1,2 кг мяса (лопаточная часть) — 60 г сливочного масла, 2 луковицы, 1 корень сельдерея, 3 моркови, 5 ножек лука-порея, 2 лавровых листика, 4 гвоздики, 2 чайные ложки черного перца горошком, 2 ягоды можжевельника, 1 стакан сухого белого вина, 2 ст. ложки уксуса, мускатный цвет на кончике ножа.

Так же можно приготовить мясо косули и молодого оленя.

Лопатка лани отварная по-бургундски

Выдержанное в маринаде мясо хорошо вымыть. В кастрюле разогреть 30 г масла и нарезанный соломкой шпик. Как только шпик станет прозрачным, положить мясо и обжарить со всех

сторон. Затем добавить мелко нарезанный репчатый лук, довести до золотистого цвета (не пережарить!), посолить, поперчить, добавить пряности и кожу от шпика, подлить вино и отварить. Мягкое мясо, кожу от шпика и пряности вынуть, бульон zapравить клецками из сырного масла и муки, дать закипеть, по вкусу досолить или поперчить. Влить 3 ст. ложки коньяка, перемешать, положить нарезанное мясо и, подогрев, подавать с клецками, сдобными булочками и морковным или кочанным салатом.

На 1,2 кг мяса (лопатка, шея или лучше зачистки с окорока) — 120 г шпика, 80 г сливочного масла, около 100 г кожи шпика, 4 крупные луковицы, 2 лавровых листика, 8 горошин черного перца, 1 ст. ложка тимьяна, $\frac{1}{2}$ л сухого красного вина, 2 чайные ложки муки.

Так же можно приготовить мясо косули и оленя.

Мясо лани жареное

Выдержанное в маринаде и очищенное от пленок мясо хорошо промыть, густо нашпиговать брусочками копченого сала, посолить, посыпать имбирем. В глубокой сковороде разогреть сливочное масло (или маргарин) и ломтики копченого сала, всыпать пряности, положить подготовленное мясо, прикрыв его несколькими ломтиками сала, и зажарить, при необходимости доливая воду. Готовое мясо вынуть, нарезать на порционные куски и полить выделившимся соком; часть сока подать в соуснике.

Гарнир: тушеная стручковая фасоль и отварной картофель или рис, желе из сырой черной смородины, компот из рябины, брусники или груш.

На 1—1,2 кг мяса с окорока, хребта или лопатки — 100 г копченого сала, 100 г масла или маргарина, 1 чайная ложка имбиря, 10 горошин черного и 6 горошин душистого перца, 6 ягод можжевельника, соль.

Мясо лани по-немецки

Выдержанное в маринаде, очищенное мясо вымыть, посолить и нашпиговать шпиком и гвоздикой. Капусту вымыть, разобрать на листья, отрезать крупные стебли, еще раз прополоскать в холодной воде. Отварить в течение 5 минут в подсоленной воде и крупно нарезать. Репчатый лук и половину шпика нарезать кубиками, обжарить до золотистого цвета. Затем положить подготовленную капусту, посолить, поперчить, добавить сахар, чеснок и подготовленное мясо. Обжарить, подлить говяжий бульон или воду с растворенным в ней бульонным кубиком и довести до готовности. Мягкое мясо вынуть, нарезать ломтиками, выложить на блюдо вместе с капустой, полив соусом с добавлением горчицы (для пикантности). Подавать с отварным картофелем.

На 1—1,2 кг мяса (хребтовая часть) — 1 кг савойской капусты, 100 г шпика, 2 ст. ложки растительного масла, 4 луковицы, 2 крупные дольки чеснока, 10 гвоздик, $\frac{3}{4}$ л воды и 1 бульонный кубик или говяжий бульон, 1—2 ст. ложки горчицы, 2 чайные ложки сахара, соль, перец.

Окорок лани жареный

Выдержанный в маринаде окорок очистить от пленок, хорошо вымыть, нашпиговать крупными брусочками ветчины и шпика. Посолить и жарить на масле, добавив сливки, говяжий бульон и пряности. Когда мясо станет мягким, снять с огня, выложить на подогретое блюдо и нарезать на порционные куски. Выделившийся при жарении сок заправить сметаной и мукой. Подавать со сдобными кнедиками или клецками и компотом из брусники или рябины.

На 1—1,2 кг окорока — 150 г ветчины кусочком, 100 г шпика, 100 г сливочного масла или маргарина, $\frac{1}{2}$ стакана говяжьего бульона, 100 г сметаны, 125 г сливок, 1 чайная ложка муки, 1 веточка петрушки, по 5 листиков шалфея и базилика, $\frac{1}{4}$ чайной ложки рубленой зелени эстрагона, 1 лавровый листик, 5 гвоздик, 8 горошин черного перца, соль.

Окорок лани под винным соусом

Выдержанное в маринаде и очищенное от пленок мясо хорошо промыть, нашпиговать шпиком и посолить. На масле обжарить коренья, лук, добавить лимонную кожуру, черный и душистый перец, лавровый лист, тимьян. Затем положить мясо и зажарить в духовке на медленном огне, подливая красное вино. Готовое мясо вынуть, выделившийся при жарении сок и коренья протереть через сито, заправить мукой и вскипятить. По вкусу добавить немного сахара или лимонного сока.

Гарнир: кнедики из тертых сухарей или картофеля, компот из рябины или брусники, желе из сырой черной смородины.

На 1,2 кг мяса — 80 г шпика, 100 г сливочного масла или маргарина, 1 луковица, 1 морковь, $\frac{1}{2}$ корня сельдерея, 1 корень петрушки, 8 горошин черного и 4 горошины душистого перца, 1 лавровый листик, 2 веточки тимьяна, $\frac{1}{2}$ стакана сухого красного вина, 2 ст. ложки муки, по $\frac{1}{2}$ чайной ложки лимонного сока и сахара, немного кожуры лимона, соль.

Так же можно приготовить мясо косули и оленя.

Перкельт из мяса лани (гуляш по-венгерски)

Отделенное от пленок мясо хорошо вымыть и нарезать на куски. На смальце обжарить нарезанные лук и чеснок, добавить красный молотый перец, перемешать. Положить мясо, посолить, поперчить, добавить тмин, майоран и обжарить. Когда сок выпарится, подлить немного вина, добавить очищенные и нарезан-

ные помидоры, потушить, подлить еще вина. Посуду, в которой готовится мясо, плотно закрыть крышкой. Когда мясо будет наполовину готово, добавить нарезанные картофель, зеленый перец и, долив оставшееся вино, тушить до готовности. Если блюдо готовится в скороварке, то после обжаривания мяса в нее надо вложить подставку, чтобы кушанье не пригорело. В обычной кастрюле или горшочке содержимое необходимо несколько раз перемешать. К перкельту можно подать ржаной хлеб.

На 1,2 кг выдержанного в маринаде мяса (лопачочная, шейная, реберная часть) — 150 г смальца, 600 г картофеля, 2—3 луковицы, 3 дольки чеснока, 3 крупных зеленых перца, 4 крупных помидора или 3 ст. ложки томата-пюре, 0,3 л сухого белого вина, 1 чайная ложка красного молотого перца, молотый черный перец, 1 ст. ложка майорана, 1 чайная ложка тмина.

По этому же рецепту можно приготовить мясо муфлона и оленя.

Равиоли из мяса лани

Куски жареного мяса пропустить через мясорубку вместе с отваренным шпинатом (если вы используете замороженное пюре из шпината, его нужно растопить на сковороде и добавить к молотому мясу), мозгами, луком и чесноком. Добавить пряности, яйца, сыр, посолить и тщательно вымесить.

Муку смешать с солью, добавить яйца, белок, растительное масло и, постепенно доливая воду, замесить крутое тесто. Поставить его на 1 час выстояться, прикрыв кастрюлей или глубокой сковородой, чтобы не высохло. Затем раскатать на 2 одинаковых тонких пласта. На одном разложить чайной ложкой порции начинки (рядками с расстоянием между порциями около 4 см). Промежутки смазать взбитым яйцом, прикрыть вторым пластом и, придавив его по промежуткам вдоль и поперек ручкой шумовки, разрезать ножом на квадратики. (Равиоли можно также делать по отдельности в форме квадратов или кружочков, но предложенный способ гораздо проще и требует меньше времени).

В большую кастрюлю налить воду, посолить, добавить 2—3 ст. ложки растительного масла и вскипятить. Равиоли варить около 10 минут (при готовности они всплывают), вынуть шумовкой, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и подавать с кетчупом и тертым сыром или с итальянским соусом «помодоро фреско» (см. стр. 211), подмешав в него сыр и кетчуп,

На 400 г тушеного или жареного в собственном соку мяса лани — 200 г шпината, 150 г свиных или телячьих мозгов (можно заменить яичницей из 2 яиц, смешанных с 1 ст. ложкой панировочных сухарей), 4 луковицы, 1 крупная долька чеснока, перец и мускатный цвет на кончике ножа, 2 яйца и 100 г твердого сыра
ОЛЯ начинки, 200 г тертого сыра для посыпки, кетчуп.

Для теста — 500 г муки, 2 яйца, 1 белок, 3 ст. ложки расти-

тельного масла, 1 чайная ложка соли. Для варки равиоли — $\frac{1}{8}$ л воды, 2—3 ст. ложки растительного масла.

Начинку для равиоли можно также приготовить из мяса косули или оленя.

Рагу из мяса лани

Мясо очистить от пленок, хорошо вымыть, нарезать кусочками. В скороварке разогреть сливочное масло, добавить шпик, нарезанные лук и коренья, сахар и все поджарить. Потом положить мясо, посолить, обжарить со всех сторон, добавить пряности, подлить красное вино, немного потушить. Влив говяжий бульон или воду с растворенным в ней бульонным кубиком, закрыть скороварку и тушить мясо до готовности 15—35 минут. Мягкое мясо вынуть, выделившийся сок заправить клецками из масла и муки, по вкусу добавить лимонный сок и дать закипеть. Подавать с мясом.

Гарнир: сдобные кнедлики, клецки, булочки, брусничные или рябиновые компот или желе из сырой черной смородины.

На 1—1,2 кг мяса с лопатки, шеи или реберной части — 100 г сливочного масла, 100 г шпика, 1 луковица, 2 моркови, 1 корень петрушки, $\frac{1}{2}$ корня сельдерея, 4—6 кусочков сахара, 2 звездочки, 1 лавровый листик, 6 горошин черного и 6 горошин душистого перца, 1 $\frac{1}{2}$ стакана сухого красного вина, 1 стакан говяжьего бульона, лимонный сок, 30 г сливочного масла и 20 г муки для клецек.

Ребрышки лани жареные

Грудинку хорошо вымыть и разрубить на 2—3 крупных куска так, чтобы они поместились на сковороде. Посолить, добавить пряности и обжарить на масле и шпике до золотисто-коричневого цвета. При необходимости во время жарения можно подлить немного воды. Почти готовую грудинку выложить на решетку гриля и, поливая выделяющимся соком, обжарить с каждой стороны по 5 минут. Разрезать на порции, полить соком, подавать с беарнским соусом (см. стр. 210), отварным картофелем, овощами или с тушеной стручковой фасолью.

На 1—1,2 кг мяса с ребрами — по 80 г шпика и сливочного масла, 8 горошин черного и 4 горошины душистого перца, 1 лавровый листик, соль.

Рулет из мяса лани

Мясо выдержать в толченых ягодах можжевельника или кислом молоке. Затем очистить от пленок, хорошо вымыть, нарезать гонкими большими кусками. Каждый кусок отбить, посолить, поперчить, натереть измельченным чесноком, посыпать рубленым репчатым луком. Положив на куски мяса ломтики шпика, свернуть их в рулет, перевязать ниткой и тушить в духовке в масле с ягодами можжевельника, при необходимости добавляя воду.

Гарнир: рис или картофель, перловая каша с грибами и шпиком, салат из сырых овощей (помидоров, огурцов, кочанного салата) или свеклы с хреном, брусника или компот из рябины.

На 1—1,2 кг мяса с окорока — 100—120 г шпика, 100 г сливочного масла или маргарина, 2 луковицы, 4 дольки чеснока, 4 ягоды можжевельника, перец, соль.

Струдель из лопатки лани

Лопатку выдержать в ягодах можжевельника. Затем мясо вымыть, отделить от костей, разрезать на плоские куски. Каждый кусок посолить, накрыть ломтиком шпика, смазать начинкой из свинины, свернуть трубочкой и перевязать ниткой. В кастрюле припустить на масле ломтики кореньев и лук, добавить пряности, положить подготовленное мясо и тушить, подливая белое вино и воду при необходимости. Готовое мясо вынуть, выделившийся сок и коренья протереть через сито, заправить крахмалом, дать закипеть и полить получившимся соусом мясо.

Гарнир: картофельные крокеты, отварной или жареный картофель, рис и салаты или компоты.

На 1—1,2 кг мяса с лопаточной части — 100—120 г шпика, 100 г сливочного масла, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, $\frac{1}{4}$ корня сельдерея, 6 горошин черного и 3 горошины душистого перца, 1 лавровый листик, щепотка тимьяна, 5 ст. ложек белого вина, 1 чайная ложка крахмала.

Для начинки — 3—4 рогалика, нарезанных кружочками, горячее молоко, 100 г жирной копченой свинины, нарезанной кубиками, 2 яйца, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, соль.

Так же можно приготовить мясо косули и оленину, особенно молодую.

Тефтели из мяса лани с лимонным соусом

Выдержанное в маринаде мясо хорошо вымыть и вместе с луком и шпиком пропустить через мясорубку. Добавить масло, желтки, соль, замоченные в воде с бульонным кубиком и отжатые булочки, имбирь, черный молотый перец. Все хорошо перемешать, при необходимости добавить немного панировочных сухарей. Из полученного фарша сделать крупные тефтели (величиной с небольшой апельсин), опустить их в кипящий бульон и варить 35—45 минут до готовности, затем сложить в миску.

Муку слегка обжарить на масле, добавить бульон, мускатный цвет, цедру лимона и проварить до получения однородного жидкого соуса. Положив в него тушеные в небольшом количестве воды шампиньоны или белые грибы, поперчить, добавить лимонный сок, по вкусу досолить или всыпать щепотку сахара. Готовые тефтели переложить в соус, дать закипеть и подавать с отварным или жареным картофелем, сдобными кнедликами или клецками, компотом из слив или черешни.



Рис. 11. Фаршированная жареная дикая утка с салатом.



Рис. 12. Натуральные котлеты из дикого кабана с овощами.

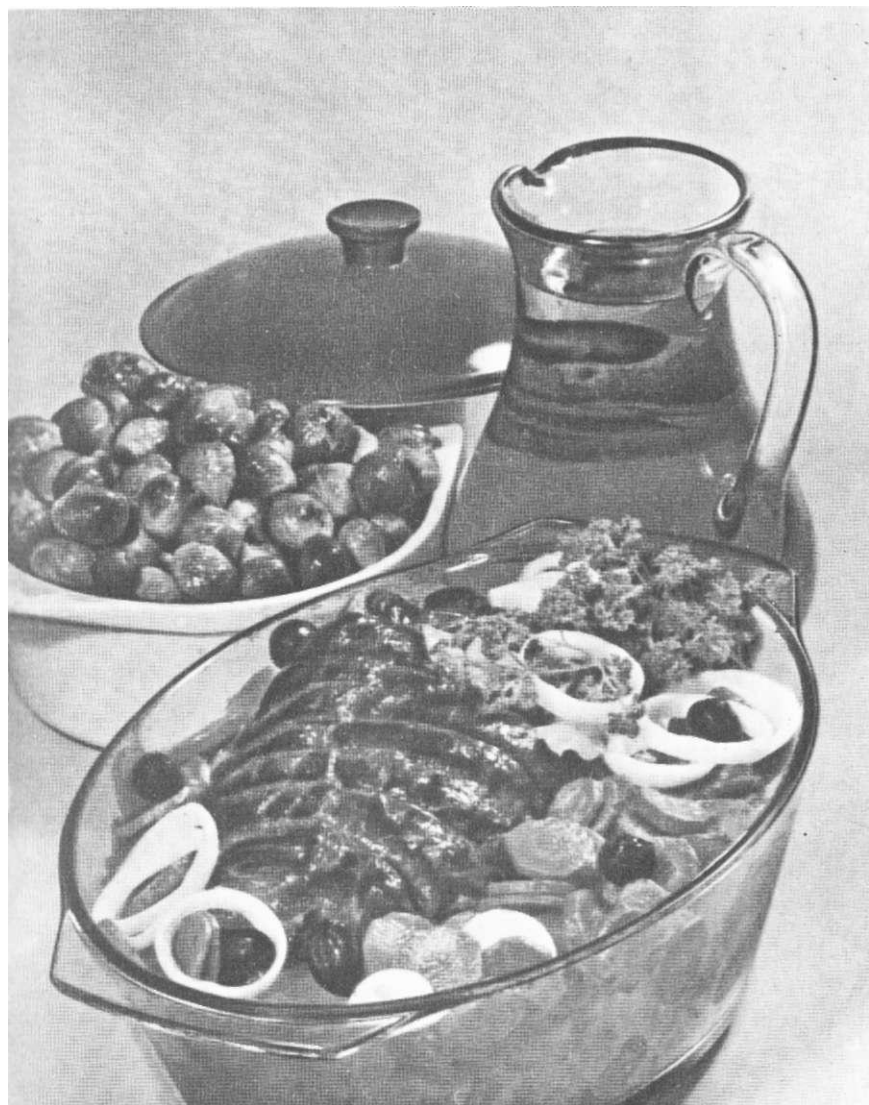


Рис. 13. Рулет из косули с морковью и сельдереем.

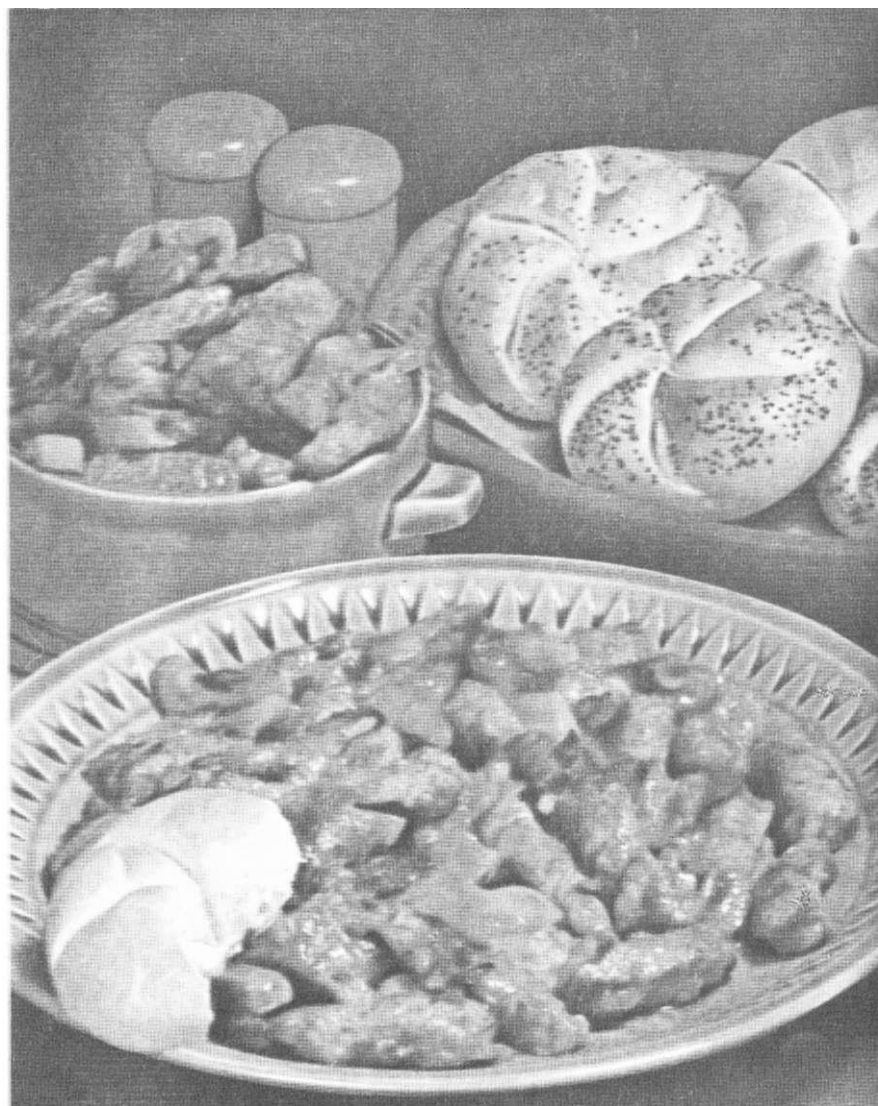


Рис. 14. Азу из косули с булочками.

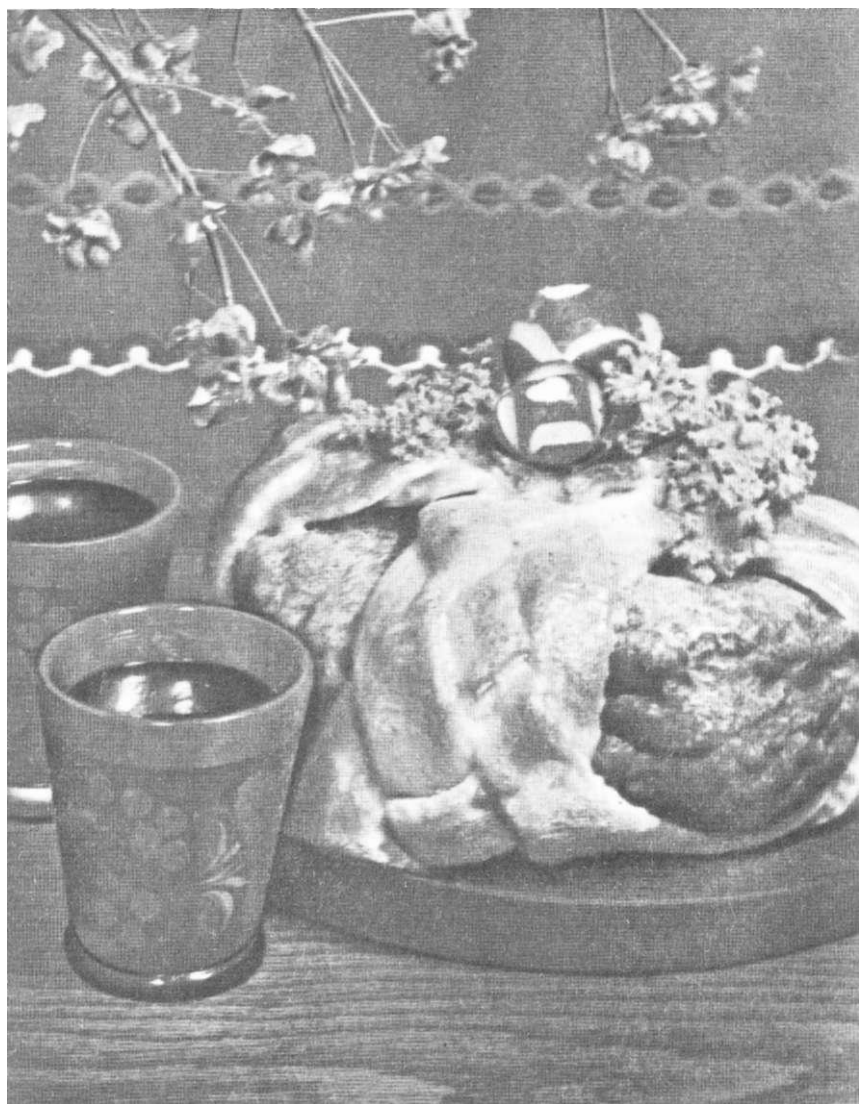


Рис. 15. Струдель из зайчатины в тесте.



Рис. 16. Ломтики мяса кабана с каперсами и кнедликami.



Рис. 17. Перкельт из лани с перцем и помидорами.

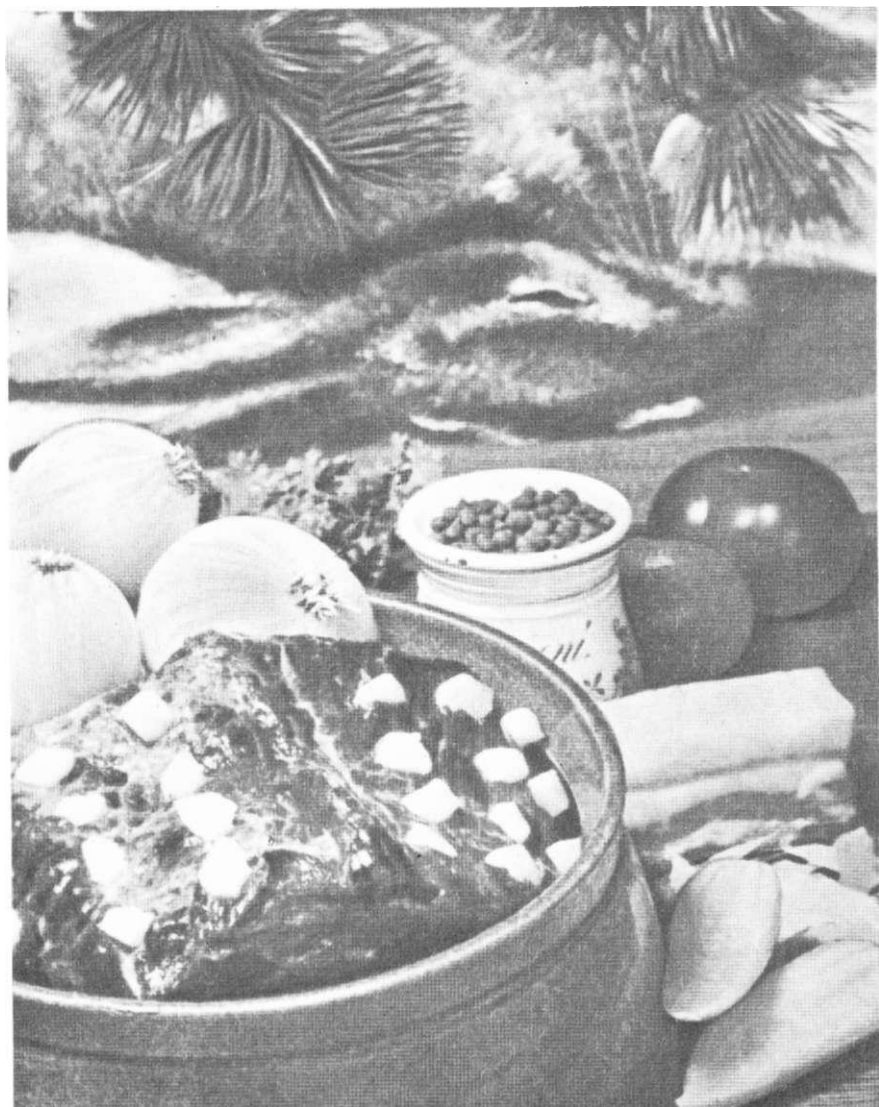


Рис. 18. Заячий хребет, подготовленный к жарению.

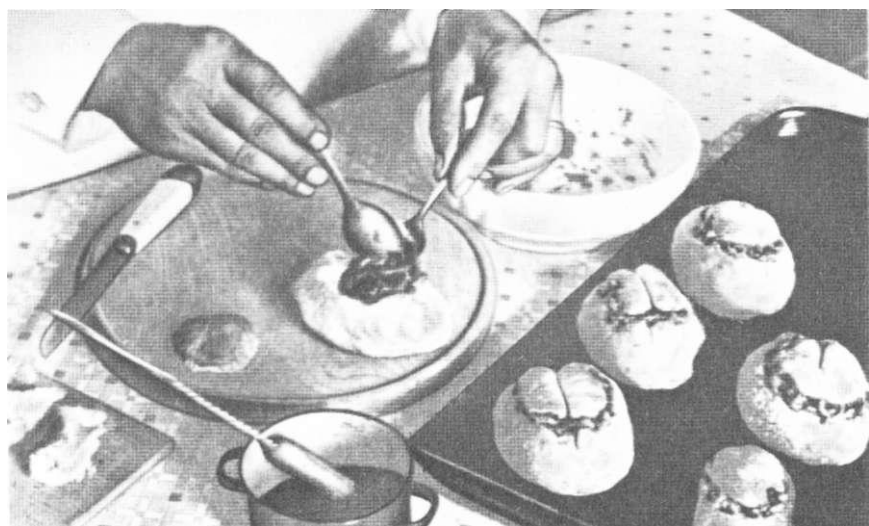
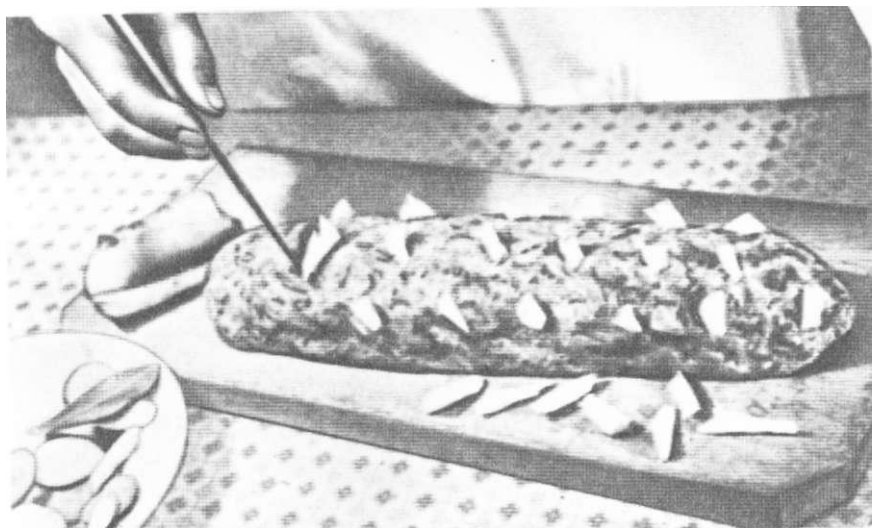


Рис. 19. *Вверху:* рубленое мясо можно красиво нашпиговать шпиком и зажарить. *Внизу:* пастой из дичи или гаше можно наполнить булочки и запечь их в духовом шкафу.

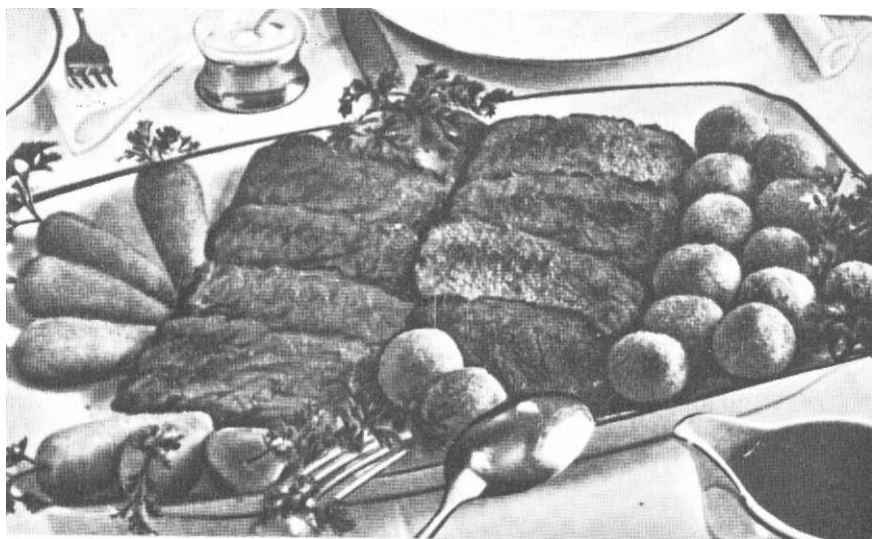
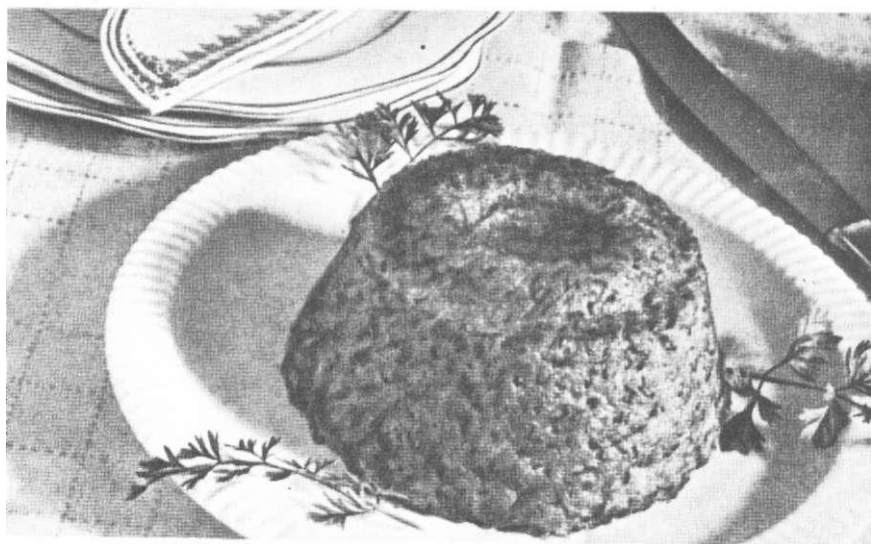


Рис. 20. *Вверху:* пудинг из дичи. *Внизу:* окорок косули с крокетами и «морковками» из картофеля.

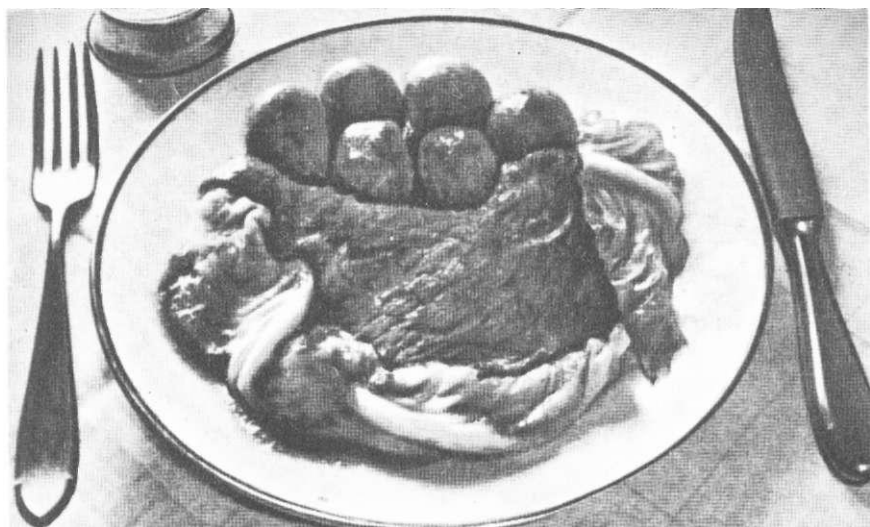


Рис. 21. *Вверху:* котлеты натуральные на отваренных капустных листьях. *Внизу:* медальоны с жареным картофелем, украшенные колечками лука.

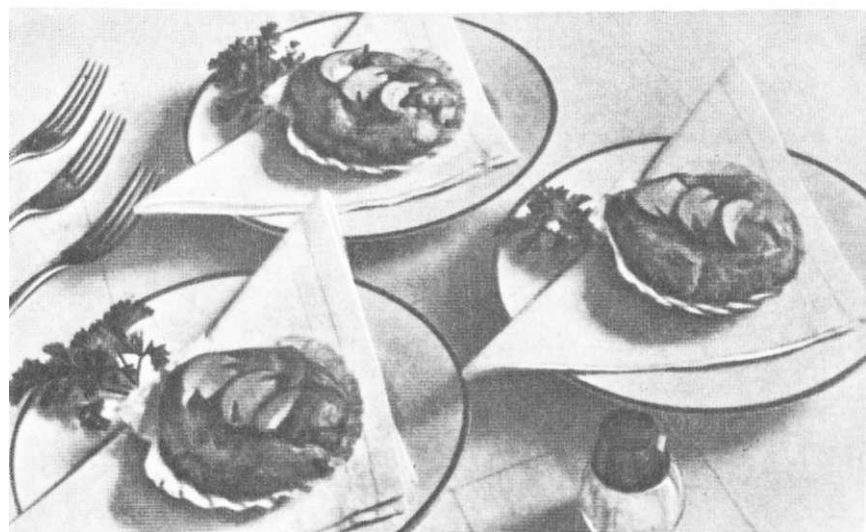


Рис. 22. Вверху: салат из дичи с майонезом. Внизу: закуска из дичи.



Рис. 23. *Вверху:* ломтики мяса, украшенные колечками лука с молодым картофелем. *Внизу:* гуляш из дичи с рисом и петрушкой.

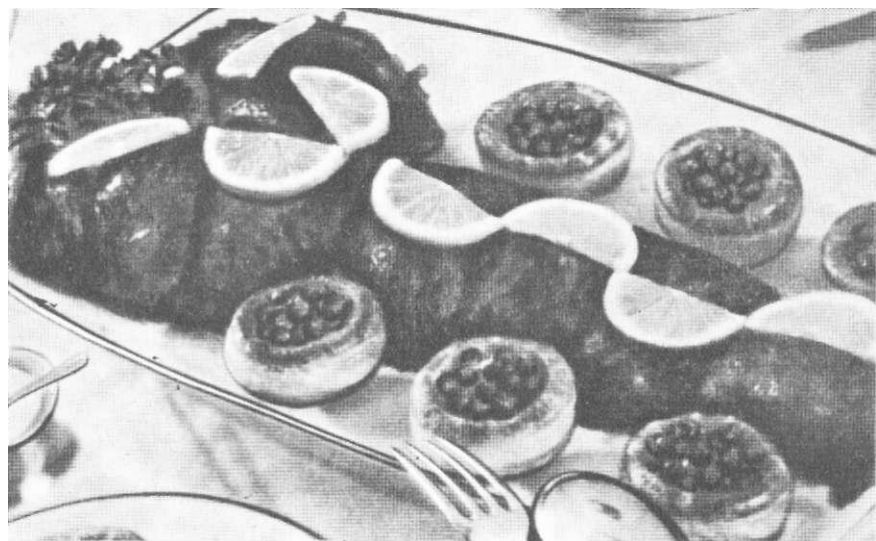


Рис. 24. Вверху: гуляш с овощами. Внизу: заяц с волованами, наполненными брусникой.

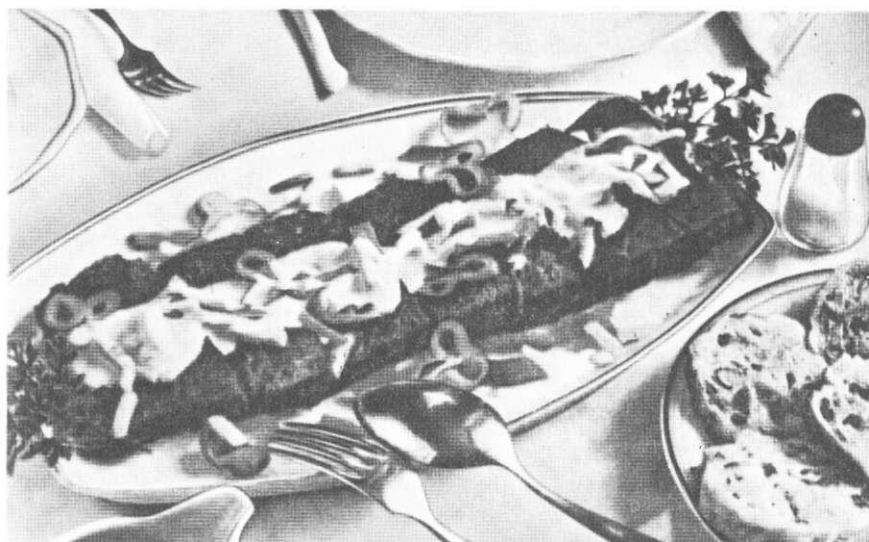


Рис. 25. *Вверху:* окорок косули с овощами и майонезом. *Внизу:* окорок косули, гарнированный воланами с брусникой.

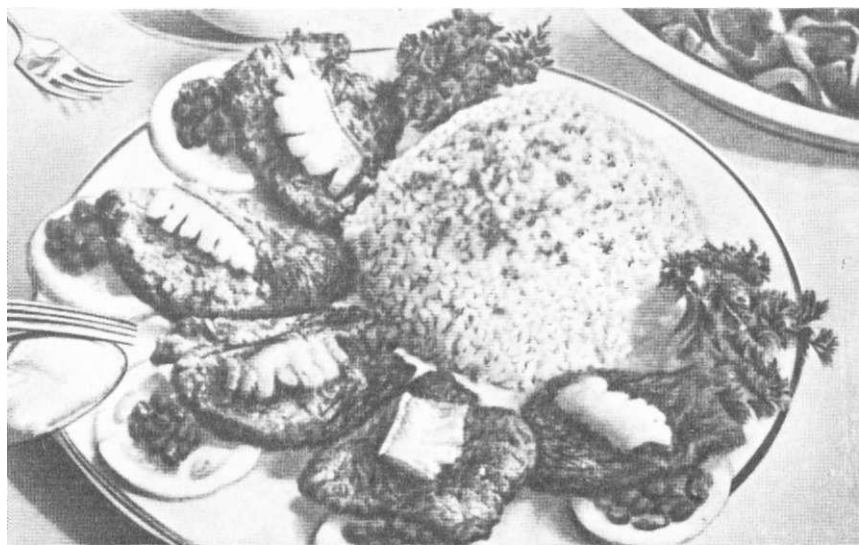


Рис. 26. *Вверху:* мясо оленя с тушеным перцем и луком-пореем. *Внизу:* ломтики мяса косули с поджаренными ломтиками шпика на дольках лимона с брусникой.

На 1 кг мяса (шейная, лопаточная часть или окорок) — 30 г шпика, 50 г сливочного масла, 4 желтка, 2 луковицы, 1 чайная ложка мускатного цвета, $\frac{1}{2}$ чайной ложки имбиря, молотый черный перец на кончике ножа, 4 булочки, $\frac{1}{2}$ л воды с бульонным кубиком, 1 л говяжьего бульона (или воды), 200 г тушеных шампиньонов или белых грибов, 50 г сливочного масла и 30 г муки для заправки, сок 1 лимона и 1 чайная ложка цедры, при необходимости щепотка сахара.

Хребет лани по-венски

Выдержанное в маринаде и очищенное от пленок мясо хорошо вымыть и отварить в подсоленной воде, добавив вино, лук, овощи и пряности. Готовое мясо вынуть, нарезать на порции и подать с соусом.

Для приготовления соуса желтки растереть с сахаром и вареньем из смородины. Добавить панировочные сухари, обжаренные на масле, цедру и сок лимона, коньяк, бульон, все размешать. Можно подавать мясо и с другим соусом, например кумберлендским, беарнским, горчичным и т. п.

Гарнир: сдобные булочки или крокеты с какой-либо начинкой.

На 1—1,2 кг мяса (хребтовая часть) — $\frac{1}{2}$ л сухого белого вина, $\frac{1}{2}$ л воды, 1 луковица, 1 морковь, $\frac{1}{2}$ корня сельдерея, 1 корень петрушки, 6 горошин черного и 4 горошины душистого перца, 1 лавровый листик, 2 ягоды можжевельника, соль.

Для соуса — 125 г сливочного масла, 2 желтка, 1 чайная ложка сахара, 3 ст. ложки варенья из смородины, 250 г панировочных сухарей, 3 ст. ложки бульона, сок и цедра $\frac{1}{2}$ лимона, 1 ст. ложка коньяка.

Хребет лани по-немецки с краснокочанной капустой

Выдержанный в маринаде и очищенный от пленок кусок мяса хорошо вымыть, посолить, обложить ломтиками шпика и обвязать ниткой. На остатке шпика, нарезанного ломтиками, и масле обжарить со всех сторон, положить нарезанный репчатый лук, коренья, ягоды можжевельника и довести до готовности, при необходимости подливая воду. В выделившийся при жарении сок добавить муку, обжаренную в масле до коричневого цвета, красное вино, молотый черный перец и дать закипеть. По вкусу досолить, положить сметану, горчицу, ложку варенья, хорошо размешать и подать в соуснике. Соус должен иметь приятный кисловатый вкус.

Гарнир: картофельные кнедлики или клецки и салат из краснокочанной капусты или картофельное пюре и компот из персиков с брусникой.

На 1—1,2 кг мяса (хребтовая часть) — 120 г шпика, 80 г сливочного масла или маргарина, 1 луковица, $\frac{1}{2}$ корня сельдерея, 1 морковь, 1 корень петрушки, 6 толченых ягод можжевель-

НИКА, молотый черный перец, 1 стакан сухого красного вина, 30 г сливочного масла и 30 г муки для заправки, 100 г сметаны, 1 ст. ложка варенья из смородины, 1 чайная ложка горчицы.

Хребет лани по старинному рецепту

Хребет выдержать в ягодах можжевельника. Затем очистить от пленок, хорошо вымыть, обложить ломтиками шпика, перевязать ниткой, посолить и поперчить. На сковороде разогреть масло, всыпать ягоды можжевельника, положить подготовленное мясо и жарить, при необходимости подливая воду. Перед окончанием приготовления снять шпик и обжарить мясо до образования золотисто-коричневой корочки. Затем отделить его от костей, нарезать ломтиками, выложить на блюдо, полить выделившимся при жарении соком и посыпать обжаренными на масле сухарями. Подавать с соусом из шиповника (см. стр. 210), сдобными кнедликами, отварным рисом или картофельным пюре с орехами, абрикосовым или сливовым компотом.

На 1,2 кг мяса (хребтовая часть) — 100 г шпика, 100 г сливочного масла или маргарина, 50 г сливочного масла и 200 г панировочных сухарей для обжаривания, 10 ягод можжевельника, соль, перец.

Так же можно приготовить хребет оленя.

Фламмиш из мяса лани по-французски

Для этого блюда можно использовать остатки жареного мяса лани или зажарить на шпике и сливочном масле посоленное и поперченное мясо с шейной части, грудинку или кусочки окорока, добавив черный перец горошком, ягоды можжевельника и щепотку тимьяна. Когда готовое мясо остынет, отделить его от костей и нарезать кубиками. Так же нарезать ветчину.

Очищенный лук-порей мелко покрошить, всыпать в кипящую воду и варить 5 минут, затем откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. В кастрюле растопить сливочное масло, положить в него лук-порей и обжарить, пока не испарится вода. Посолить, поперчить, добавить нарезанное мясо, ветчину, фенхель, тимьян и базилик, все тщательно перемешать и остудить.

Из $\frac{2}{3}$ порции слоеного теста раскатать лепешку толщиной 3 мм, положить в форму для выпечки так, чтобы тесто покрыло ее дно и стенки. На тесто положить начинку, взбить яйца с солью и мускатным цветом и залить начинку. Из оставшейся части теста сделать лепешку меньшего размера, положить на начинку, защипать края, в нескольких местах наколоть вилкой и выпекать в духовке при 200°C около 35 минут.

Подавать пирог теплым (выложить на блюдо вместе с дном формы для выпечки), украсив отваренной в вине тыквой и маринованной свеклой. К этому добавить салат из свеклы с хреном.

На 400 г жареного мяса — 700 г очищенного лука-порея, 100 г сливочного масла, 75 г ветчины, 500 г слоеного теста, 200 г

взбитых сливок, 3 яйца, мускатный цвет, по $\frac{1}{2}$ чайной ложки фенхеля, тимьяна и базилика, соль, перец.

Для поджаривания мяса — по 20 г сливочного масла и нарезанного шпика, соль, 4 горошины черного перца, 1 ягода можжевельника, щепотка тимьяна.

Начинку можно сделать также из мяса косули, молодого оленя, кабана или зайца.



Муфлон

Голубцы из виноградных листьев (долма) с мясом муфлона

Рис отварить с фенхелем до полуготовности. Зачищенное, хорошо вымытое мясо пропустить через мясорубку с чесноком и луком. Смесь посолить, поперчить, добавить зелень петрушки и припущенный рис, хорошо вымешать. Молодые виноградные листья вымыть, обдать кипятком, разложить на столе (по 2—3 листа вместе), положить на них фарш, завернуть его в листья, перевязать голубцы ниткой. В глубокой сковороде растопить масло и нарезанное сало, положить подготовленные голубцы и тушить до готовности, добавив томат-пюре и при необходимости немного бульона или воды. По вкусу посолить или всыпать сахар, сбрызнуть лимонным соком и вмешать желток. Подавать с тушеным или отварным рисом, сдобными булочками.

На 500 г мяса без костей (шейная, лопаточная часть или обрезки других частей туши) — 80 г сливочного масла или маргарина, 50 г копченого сала, 100 г риса, 1 луковица, 3 дольки чеснока, черный молотый перец, 1 чайная ложка зелени петрушки, 2 ст. ложки томата-пюре, молодые виноградные листья, $\frac{1}{2}$ чайной ложки фенхеля, 1 желток.

Фарш можно завернуть в листья савойской капусты, предварительно обдав их кипятком.

Так же готовят долму с фаршем из мяса косули, лани, оленя, кабана.

Грудинка муфлона

Для этого блюда пригодно в основном мясо молодых животных. Зачищенную и вымытую грудинку отбить, нарезать на несколько кусков, посолить, поперчить, смазать натертым луком, обвалить в муке. В кастрюле сильно разогреть жир и обжарить в нем куски грудинки с обеих сторон. Готовую грудинку выложить на подогретое блюдо. В выделившийся при жарении сок подлить несколько ложек бульона или горячей воды (можно растворить в ней часть бульонного кубика), заправить мукой, проварить и в заключение добавить сливочное масло, подсолить и поперчить по вкусу. Грудинку можно также подавать, полив просто выделившимся при жарении соком вместе с французским чесночным соусом (см. стр. 212) или майонезом с хреном.

Гарнир: отварной или жареный картофель, овощные салаты.

На 1 кг грудинки — 100 г свиного жира или растительного масла, 30 г сливочного масла, 1 луковица, мука, соль, перец.

Так же можно приготовить грудинку косули, молодого оленя, кабана.

Грудинка муфлона в белом соусе

Грудинку молодого животного, зачищенную и вымытую, нарезать кусочками и отварить в подсоленной воде с луком, черным молотым перцем, майораном и чесноком. Готовое мясо вынуть. В кастрюле обжарить муку на масле, залить бульоном, в котором варилась грудинка, хорошо размешать и дать закипеть, чтобы соус получился однородным и достаточно густым. По вкусу можно добавить часть бульонного кубика, немного майорана и соли. Положить грудинку в соус, немного подогреть и подавать с картофелем.

На 1,2 кг грудинки — 50 г сливочного масла, 1 луковица, 3 дольки чеснока, $\frac{1}{2}$ чайной ложки черного перца, 1 ст. ложка майорана, 30 г муки для заправки соуса.

Гуляш из мяса муфлона

Мясо выдержать в толченых ягодах можжевельника. Затем отряхнуть, очистить от пленок, вымыть, отбить, нарезать кусочками и посолить. При другом способе маринования — вымыть, очистить от пленок, отбить, посолить, смазать маслом и поставить в холодное место на несколько часов, затем нарезать кусочками.

В кастрюлю положить сливочное масло, нарезанный шпик, лук, коренья и слегка припустить. Добавить тмин, красный молотый перец, положить подготовленное мясо, посыпать черным молотым перцем и тушить, при необходимости добавляя воду. Когда мясо будет доведено до полуготовности, добавить протертый чеснок, майонез, мелко нашинкованную капусту и тушить до готовности. Мягкое мясо отодвинуть в кастрюле в сторону,

выделившийся сок заправить мукой. Подавать с отварным или жареным картофелем и ржаным хлебом.

На 1,2 кг мяса (шейная часть, лопатка, окорок) — 100 г шпика, 100 г сливочного масла или маргарина, 2 небольшие луковицы, 3 дольки чеснока, 1 морковь, по 1 корню сельдерея и петрушки, 1 небольшой кочан савойской капусты, 1 чайная ложка майорана, тмин, черный и красный молотый перец, мука.

Котлеты отбивные из мяса муфлона

Дать мясу вылежаться в толченых ягодах можжевельника. Затем отряхнуть его, очистить от пленок и тщательно вымыть. Нарезать котлеты, около костей хорошо отбить, посолить, поперчить и обвалить в муке. В кастрюле растопить масло, добавить нарезанный кубиками шпик, лук колечками, чеснок, тимьян, черный перец горошком, слегка поджарить. Затем положить подготовленное мясо и тушить, при необходимости добавляя немного воды. Готовое мясо вынуть, сок с овощами протереть через сито, заправить мукой и сметаной, тщательно размешать, дать закипеть. По вкусу можно добавить немного цедры и сока лимона. Подавать со сдобными кнедниками, хлебом или клецками, брусничкой или желе из сырой черной смородины, компотом из рябины.

На 1—1,2 кг мяса для отбивных котлет — 100 г сливочного масла, 50 г шпика, 2 луковицы, 1 долька чеснока, 1 морковь, 1 корень петрушки, 6 горошин черного перца, 2 веточки тимьяна, 2 чайные ложки муки, 250 г сливок или сметаны, соль, перец.

Котлеты отбивные из мяса муфлона на гриле

Рецепт I. Мясо молодого муфлона (или хорошо вылежавшееся мясо старого животного) очистить от пленок и тщательно вымыть. Нарубить котлеты, удалить осколки костей, отбить и пригладить лезвием ножа. Посолить, поперчить и жарить на гриле, положив на каждую котлету ломтик масла. При жарении смазывать стекающим маслом. Подавать, обложив ломтиками шпика, со стручковой фасолью, тушенной в томатном соке с чесноком.

На 1—1,2 кг мяса с хребтовой части — 100 г шпика ломтиками, 80 г сливочного масла или маргарина, соль, перец.

Рецепт II. Выдержанное в маринаде и очищенное от пленок мясо тщательно вымыть и нарубить котлеты. Удалить осколки костей, смазать смесью сливочного и растительного масла, в которую добавить ошпаренный и растертый репчатый лук, рубленую зелень и лимонный сок. Посолить, сложить в миску, поставить на сутки в прохладное место. Затем вынуть и жарить на гриле, положив котлеты на ломтики шпика и поливая маринадом и выделяющимся соком. Отбивные котлеты можно также жарить на решетке в духовке. Подавать, обложив лом-

тиками шпика, с яблочным пюре, в который добавить тертый хрен, белое вино и майонез. Соус, образовавшийся при жарении, подать отдельно в соуснике.

На 1,2 кг мяса хребтовой части — 50 г сливочного масла, 100 г шпика ломтиками, 2 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, по 1 ст. ложке зелени петрушки, кервеля и эстрагона, сок 1 лимона.

Так же можно приготовить мясо косули, кабана и молодого оленя.

Ломтики мяса муфлона фаршированные

Содержимое сырой колбасы (или купат) выдавить из оболочки в миску. Добавить половину тертого сыра, поперчить, посыпать пряностями и хорошо перемешать.

Мясо тщательно вымыть, нарезать толстыми ломтиками, отбить и пригладить лезвием ножа. В каждом ломтике сделать «кармашек», вложить в него немного фарша и закрепить деревянной или металлической шпилькой. Ломтики мяса посыпать солью и перцем, обвалить в муке, взбитом яйце и панировочных сухарях, смешанных со второй половиной тертого сыра. Обжарить на медленном огне в разогретом растительном масле до образования золотисто-коричневой корочки. Затем смазать растопленным сливочным маслом, сложить в глубокую сковородку с разогретым маслом, прикрыть крышкой и довести до мягкости в духовке. Подавать на теплых тарелках с ломтиками лимона и помидоров.

Гарнир: тушеный рис с зеленым горошком, отварной или жареный картофель и компот из яблок и груш, абрикосов и черешни, рябины с грушами или из слив.

На 1—1,2 кг выдержанного в маринаде окорока муфлона — 2 ст. ложки сливочного и 5 ст. ложек растительного масла, 2 яйца, 200 г сырой свиной домашней колбасы (или сырые купаты), 80 г тертого твердого сыра, 1 чайная ложка растертого шалфея, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки панировочных сухарей, молотый черный перец, мускатный цвет и мускатный орех на кончике ножа.

Муфлон на шампурах

Мясо очистить от пленок, тщательно вымыть, нарезать крупными кусками, сложить в миску и хорошо перемешать с маринадом. Прикрыв крышкой, поставить на сутки в холодильник. Затем вынуть и насадить на шампуры, чередуя с ломтиками помидоров (на каждый вертел — 4—5 кусков мяса). В сковороде с тефлоновым покрытием растопить жир со шкварками, добавить растительное масло из маринада, разогреть, положить подготовленные вертела и обжаривать мясо со всех сторон, пока оно не станет мягким, с золотисто-коричневой корочкой. На каж-

дый вертел перед подачей положить по кусочку сливочного масла.

Гарнир: рис, тушеный с луком и гвоздикой, салат из помидоров или кочанный салат со сметаной.

На 1,2 кг окорока — 60 г сливочного масла, 50 г жира со шкварками, 4 крупных твердых помидора, нарезанных толстыми ломтиками.

Для маринада — 3 ст. ложки растительного масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки молотого черного перца, по 1 чайной ложке зелени петрушки и листьев мяты перечной.

Мясо муфлона жареное с чесноком

Мясо положить на 2—3 дня в толченые ягоды можжевельника под гнет, переворачивая каждый день. С вылежавшегося мяса стряхнуть можжевельник, срезать пленки и жир, тщательно вымыть, нашпиговать брусочками шпика и посолить.

В кастрюле растопить сливочное масло и припустить в нем репчатый лук, нарезанный колечками. Затем положить подготовленное мясо, прикрыть его ломтиками шпика, добавить пряности, тимьян и жарить. Когда масло подрумянится, подлить воду. Обжаренное мясо посыпать растертым чесноком и довести до готовности.

Гарнир: картофельные кнедлики, рис или картофель, салат из сырых овощей (кочанный, из помидоров или свеклы с хреном), компот (абрикосовый, сливовый, грушевый, брусничный, рябиновый, айвовый), печеные яблоки.

На 1—1,2 кг мяса с окорока, лопатки или хребтовой части — 100—120 г шпика (половина — ломтиками), 80 г сливочного масла, 2 луковицы, 3 дольки чеснока, по 6 горошин черного и душистого перца, 2 веточки тимьяна.

Мясо муфлона ломтиками

Рецепт I. Вылежавшееся мясо очистить от пленок, вымыть, отделить от костей, нарезать ломтиками, отбить и поперчить. В керамическую миску на слой лука, нарезанного колечками, положить ломтики мяса, сбрызнуть ромом, положить еще один слой лука и ломтики мяса, сбрызнутого ромом, сверху прикрыть луком, придавить гнетом и поставить на два дня в холодное место.

В кастрюле растопить масло, положить лук (из миски с мясом), добавить шпик, ломтики мяса, посолить, посыпать красным молотым перцем и тушить до готовности. Во время тушения подлить сок, выделившийся при мариновании мяса, и при необходимости — воду. Готовое мясо вынуть, сок заправить мукой. Подавать с рисом, макаронами, сдобными кнедликами, салатом из сырых овощей или компотом.

На 1—1,2 кг мяса с лопатки или окорока — 100 г сливочного масла, 100 г шпика, 2 луковицы, черный и красный молотый перец, 2 ст. ложки рома.

Рецепт II. Вылежавшееся мясо тщательно вымыть и нарезать толстыми ломтиками. Отбить, пригладить лезвием ножа, посолить, сбрызнуть ромом. Вперемешку с тонко нарезанными чесноком, сельдереем и морковью уложить плотно в миску, полить красным вином и поставить в холодильник на 2—4 часа. Затем на сковороде с тефлоновым покрытием обжарить в горячем растительном масле вместе с овощами, следя за тем, чтобы овощи не пригорели. В конце влить маринад и довести до готовности.

Гарнир: отварной картофель, отварные овощи, сбрызнутые соком, выделившимся при жарении мяса, с добавлением кусочка сливочного масла, савайская капуста, тушенная на шпике с чесноком, и салат из сырых овощей (кочанный, из помидоров, из помидоров со сладким перцем) или из свеклы с хреном; можно подать и компот.

На 1—1,2 кг мяса окорока — 4 ст. ложки растительного масла, 3 дольки чеснока, $\frac{1}{2}$ корня сельдерея, 1 морковь, 1 ст. ложка рома, 1 стакан сухого красного вина.

Мясо муфлона с шалфеем

Вылежавшееся, очищенное от пленок мясо вымыть, отделить от костей и нарезать большими ломтиками толщиной в палец. Отбить, пригладить лезвием ножа, посолить, поперчить. На каждый ломтик положить шпик и 2—3 листика шалфея, сложить пополам, скрепить деревянной или металлической шпилькой, сверху еще раз посолить и поперчить. Обжаривать в растительном масле на сковороде с тефлоновым покрытием до образования золотисто-коричневой корочки. При необходимости на сковороду можно положить оставшийся шпик. Подавать с хлебом или булочками и кетчупом.

На 1—1,2 кг окорока — 100 г шпика ломтиками, 4 ст. ложки растительного масла, молотый черный перец, 15—20 листиков шалфея.

Окорок муфлона запеченный

Рецепт I. Мясо очистить от пленок, тщательно вымыть, отделить от костей. Нашпиговать брусочками шпика и кусочками шампиньонов, сложить в миску, залить маринадом и поставить в холодильник на сутки. В глубокой сковороде растопить сливочное масло, положить подготовленное мясо и обжарить со всех сторон.

Подлить маринад, прикрыть крышкой и довести до готовности, при необходимости доливая воду.

Гарнир: картофель отварной или жареный с жареным луком и чесноком, посыпанный мелко нарезанной зеленью петрушки; от-

варные овощи, рис и салат из помидоров или огурцов с чесноком, сметаной, толчеными орехами.

На 1,2 кг окорока — 80 г сливочного масла, 80 г шпика, 5 шампьюнов, соль.

Для маринада — 1 ст. ложка уксуса, 2 ст. ложки растительного масла, 1 мелко нарезанная луковица, $\frac{1}{2}$ ст. ложки тимьяна, 1 лавровый листик, цедра и сок $\frac{1}{2}$ лимона.

Так же можно приготовить мясо косули, лани, кабана, молодого оленя.

Рецепт II. Очищенное от пленок мясо молодого муфлона отделить от костей и тщательно вымыть. Густо нашпиговать брусочками шпика и четвертинками долек чеснока, посолить, сложить в миску, залить маринадом, добавить лавровый лист и под гнетом поставить в холодное место на два дня. Затем зажарить на сливочном масле с ломтиками шпика, подливая маринад и красное вино.

Подавать со сдобными кнедликами, картофелем или рисом, печеными яблоками, рябиновым, брусничным или другим компотом.

На 1—1,2 кг окорока — 100 г шпика, 80 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан сухого красного вина, 2 лавровых листика.

Для маринада — 100 г растительного масла, сок 2 лимонов, $\frac{1}{2}$ чайной ложки молотого черного перца, 1 чайная ложка тимьяна, мускатный орех и молотая гвоздика на кончике ножа, $\frac{1}{4}$ кипяченой воды.

Так же можно приготовить мясо косули, лани, молодого оленя и кабана.

Окорок муфлона отварной

Мясо отделить от костей, тщательно вымыть, вырезать плоский ломоть. Посолить, смазать протертым чесноком, свернуть в трубку, обернуть одним большим или несколькими мелкими ломтиками шпика и перевязать толстой ниткой. Положить в кипящую слабо подсоленную воду, добавить тимьян, лук, лавровый лист.

Готовое мясо вынуть, нарезать на порции, выложить на блюдо и украсить кочанным салатом или посыпать рубленой зеленью петрушки, любистока, сбрызнуть растопленным сливочным маслом. На стол поставить соль грубого помола.

Гарнир: отварной картофель, маринованная свекла или салат из свеклы с хреном. Можно подать и с холодным английским мятным соусом (см. стр. 211).

На 1—1,2 кг выдержанного в маринаде окорока.—120 г шпика, 1 луковица, 3 дольки чеснока, 1 ст. ложка тимьяна, 2 лавровых листика.

Рагу из лопатки муфлона по-персидски

Вылежавшееся мясо хорошо вымыть, отделить от костей, нарезать крупными кубиками. Сложить в миску, посолить, перемешать с маринадом, прикрыть крышкой и поставить на сутки в холодильник.

В глубокой сковороде разогреть растительное масло, положить мясо и обжарить со всех сторон, затем подлить маринад, бульон и тушить до готовности.

Крахмал развести 1 ст. ложкой холодной воды и заправить выделившийся из мяса сок, подмешать в него мед, нарезанный чернослив и миндаль. К рагу подать сдобные булочки, компот из рябины или брусники и желе из сырой черной смородины.

На 1,2 кг мяса (лопаточная часть) — 3 ст. ложки растительного масла, 1 стакан бульона (из костей муфлона или говядины), 1—2 чайные ложки крахмала, 1 ст. ложка меда, 50 г отваренного чернослива, 50 г рубленого миндаля.

Рулет из мяса муфлона

Приготовить начинку: очищенный нарезанный лук отварить в воде, вынуть, размять и смешать с предварительно нарезанными и замоченными в горячем молоке рогаликами. Добавить нарезанную ветчину, посолить, поперчить, всыпать тимьян и хорошо вымешать.

Прогреть начинку в кастрюле с разогретым сливочным маслом в течение 3 минут.

Выдержанное в маринаде мясо очистить от пленок, отделить от костей и хорошо вымыть. Отрезав большой ломоть, отбить, посолить, покрыть ломтиками шпика, смазать начинкой, свернуть рулетом и перевязать шпагатом или ниткой. В глубокой сковороде разогреть масло, положить подготовленный рулет, посолить, обсыпать нарезанным луком. Как только лук приобретет золотистую окраску, влить немного вина, прикрыть крышкой и тушить рулет до готовности, добавляя сначала вино, а потом воду.

Гарнир: отварной или жареный картофель, рис, компот (грушевый, сливовый), можно подать и печеные яблоки.

На 1—1,2 кг мяса (лопатка, окорок) — 50 г ветчины, нарезанной кубиками, 80 г сливочного масла или маргарина, 100 г копченого сала или бекона (тонкими ломтиками), 1 стакан сухого белого вина, 1 луковица.

Для начинки — 40 г сливочного масла, 2 луковицы, 3 рогалика, 1 стакан молока, молотый черный перец, $\frac{1}{2}$ ст. ложки тимьяна.



Дикий кабан

Снова обращаем внимание на то, что каждое добытое животное должно быть осмотрено ветеринарным врачом на предмет заболевания трихинеллезом. Эти паразиты при употреблении зараженного ими мяса могут попасть в организм человека и привести к серьезному заболеванию и даже смерти.

Бифштекс рубленый из мяса кабана

Вылежавшееся мясо молодого кабана отделить от костей, пропустить с луком через мясорубку, добавить 1 яйцо и 1 желток, посолить, поперчить. Сделать бифштексы толщиной около 2 см, смазать растительным маслом и отставить на четверть часа. Затем обвалить в муке и быстро обжарить с обеих сторон на сильно разогретом жире. Подавать с мелко нарезанным репчатым луком, уорчестерским соусом, кетчупом и хлебом или с горчичным майонезом, майонезом с хреном и хлебом или рогаликами.

На 1—1,2 кг мяса (лопаточная часть) — 5—6 ст. ложек растительного масла, 1 луковица, 1 яйцо, 1 желток, соль, перец.

Бифштекс охотничий из мяса кабана

Филе или вырезку нарезать ломтиками толщиной в палец. Отбить, пригладить ножом, нашпиговать брусочками копченого сала. Сбрызнуть ромом или ржаной водкой, сложить в миску, накрыть крышкой и поставить на 3—4 часа в холодильник. Затем посолить, посыпать перцем и толчеными ягодами можжевельника, обвалить в муке и обжарить на жире. Готовое мясо вынуть, в жир положить шляпки белых грибов или шампиньоны, обжарить, гарнировать ими кусочки мяса и густо посыпать рубленой зеленью петрушки. Подавать с отварным или жареным картофелем, картофелем во фритюре, рисом и салатом из сырых или консервированных овощей.

На 1—1,2 кг мяса (хребтовая часть, окорок) — 100 г копченого сала, 100 г сала, растительного масла или смальца, 100 г белых грибов или шампиньонов, 1—2 ст. ложки зелени петрушки, 3—4 ст. ложки рома или ржаной водки, 2 ст. ложки муки, молотый перец и толченые ягоды можжевельника.

Грудинка с овощами

В миску положить ломтики кореньев и лук, сверху — зачищенную и вымытую грудинку, добавить черный перец горошком, ягоды можжевельника, залить маринадом из уксуса, воды и красного вина и поставить на сутки для маринования.

В глубокой сковороде или в жаровне растопить масло, обжарить ломтики шпика, положить мясо, влить маринад с овощами и тушить до готовности, при необходимости подливая говяжий бульон или красное вино. Одновременно обжарить на масле (или сале) муку, добавить 2 чайные ложки сахара и при постоянном помешивании довести до коричневого цвета. Мягкое мясо вынуть, сок заправить обжаренной мукой с сахаром, можно по вкусу добавить еще красного вина, цедру и сок лимона. Переложить мясо в соус и довести до кипения. Подавать со сдобными кнедиками или жареным картофелем и брусничным компотом или желе из сырой черной смородины.

На 1,2 кг грудинки — 100 г сливочного масла или маргарина, 100 г шпика, 1 луковица, 1 морковь, 1/2 корня сельдерея, 1 корень петрушки, по 1 стакану воды, сухого красного вина и 4%-ного уксуса, 6 горошин черного перца, 6 ягод можжевельника, 30 г сливочного масла и 20 г муки для заправки, 2 чайные ложки сахара, сок и цедра 1 лимона.

Гуляш из мяса кабана

Зачищенное мясо вымыть и нарезать кусочками. Лук колечками припустить на сливочном масле, положить шпик кубиками и мясо, посолить, поперчить, добавить тмин, ром, красное вино и тушить до готовности. Затем влить немного говяжьего бульона или теплой воды с растворенным бульонным кубиком, добавить по вкусу лимонный сок, заправить обжаренной на масле мукой или сухарями. Довести до кипения и оставить мясо в соусе на несколько минут для пропитывания.

Гарнир: сдобные кнедики, рис или картофель, сдобные булочки или хлеб, овощной салат.

На 1 кг выдержанного в маринаде мяса (лучше шейная часть, но можно грудинку или лопатку молодого животного) — 100 г сливочного масла, 200 г шпика, 2 луковицы, 1 чайная ложка измельченного тмина, 5 ст. ложек рома, 1 стакан сухого красного вина, 30 г сливочного масла и 20 г муки или 2 ст. ложки панировочных сухарей для заправки, лимонный сок, соль, перец.

Зразы натуральные из мяса кабана со шпиком

Мясо нарезать ломтиками, отбить, посолить. Приготовить фарш из мелко нарубленных луковицы, 1 огурца, сардины, петрушки и 1 гриба, добавить цедру лимона. На каждый ломтик мяса, смазанный фаршем, положить два ломтика шпика, свернуть трубочкой, перевязать ниткой и поперчить. Подготовленные зра-

зы обжарить в сковороде на масле, затем прикрыть крышкой и тушить. Когда выделившийся сок начнет выпариваться, добавить белое вино. Готовые зразы вынуть, в сок положить нарубленные огурец и гриб, муку, дать закипеть. Зразы подать на стол в соусе.

Гарнир: тушеный рис, тушеные или отварные овощи, картофельные или сдобные кнедлики и салат из сырых овощей или компот.

На 1—1,2 кг мяса с окрока — 120 г шпика, 100 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан сухого белого вина, мука.

Для фарша — 2 луковицы, цедра $\frac{1}{4}$ лимона, 2 небольших огурца, 1 сардина, 1 чайная ложка зелени петрушки, 2 маринованных или соленых белых гриба.

Котлеты натуральные из мяса кабана с овощами

Копченое сало и лук нарезать, слегка обжарить. Вымытые и отбитые котлеты посолить, поперчить, посыпать красным перцем и обвалять в муке. Положить на сковороду с салом и луком, добавить жир, обжарить с обеих сторон. Затем добавить нарезанные морковь, зеленый перец, огурец, помидоры, горох, грибы, подлить немного бульона и тушить до готовности. Подавать с отварным, жареным картофелем или рисом и кочанным салатом. На стол поставить ржаной хлеб.

На 1—1,2 кг натуральных котлет — 100 г копченого сала, 60 г жира или смальца, 1 луковица, 1 морковь, 2 зеленых сладких перца, 2—3 крупных помидора, 1 соленый огурец, 2 ст. ложки гороха, 3—4 нарезанных белых гриба (или других грибов), $1\frac{1}{2}$ стакана говяжьего бульона (или горячей воды с разведенным в ней бульонным кубиком), 2 ст. ложки муки, 1 чайная ложка красного перца.

Котлеты натуральные из мяса кабана с яблоками

С мяса срезать жир, вымыть, нарезать ломтиками, посолить и посыпать смесью перца и тмина. Обжарить до готовности на сливочном масле или другом жире и вынуть. В жир положить нарезанный колечками лук, тонкие ломтики яблок, подлить пиво и тушить, посолив и поперчив по вкусу. Готовую смесь выложить на котлеты и подавать на стол.

Гарнир: картофель (отварной, жареный или во фритюре), салат кочанный, из помидоров или квашеной капусты.

На 1—1,2 кг мяса (хребтовая часть) — 100 г сливочного масла (маргарина) или растительного масла, 3 крупные луковицы, 8 крупных кислых яблок (АНТОНОВКА), 1 стакан пива, по 1 чайной ложке молотого черного перца и тмина, соль.

Котлеты отбивные гарнированные из мяса кабана

Вылежавшееся мясо вымыть, нарезать на котлеты и слегка отбить. Пригладить ножом, посолить, посыпать толчеными ягодами можжевельника и обжарить в жире. Цветную капусту отварить в подсоленной воде, вынуть, разделить на кочешки и полить маслом, добавив немного мускатного цвета. Котлеты гарнировать цветной капустой, макаронными изделиями и подавать с соусом «помодоро фреско» (см. стр. 211).

На 1—1,2 кг мяса (хребтовая или лопаточная часть) — 100 г жира (сливочное, растительное масло, смалец), 2 крупных кочана цветной капусты, 1—2 ст. ложки ягод можжевельника, 1/2 чайной ложки мускатного цвета и 50 г сливочного масла для капусты.

Котлеты отбивные из мяса кабана

Вымытую хребтовую часть нарезать на котлеты с ребрышками, отбить, посолить, поперчить, посыпать молотым красным перцем и быстро обжарить на растительном масле. Отдельно поджарить на сале нашинкованный лук, добавить нарезанный кубиками шпик, красный молотый перец, переложить котлеты, подлить воды, положить томат-пюре и тушить до готовности. Готовые котлеты вынуть, в сок влить сливки с замешанной мукой, вскипятить, положить нарезанные грибы. Котлеты переложить в соус и подавать к столу с кнедликами или рисом, брусникой, желе из сырой черной смородины.

На 1—1,2 кг мяса — 100 г шпика, 80 г сала, 3 ст. ложки растительного масла, 2 луковицы, 50 г маринованных белых грибов, 250 г сливок, 2 ст. ложки томата-пюре, 1—2 ст. ложки муки, 1 чайная ложка красного перца.

Котлеты отбивные из мяса кабана с луковым пюре

Выдержанное и вымытое мясо нарезать ломтиками, слегка отбить, пригладить ножом, посолить, посыпать имбирем, обвалять в муке и обжарить в жире до образования хрустящей корочки. Очищенный лук отварить в говяжьем бульоне или в воде с бульонным кубиком, добавив черный перец горошком и гвоздику. Мягкие луковицы протереть, посолить по вкусу, влить несколько ложек говяжьего бульона, сок, выделившийся при жарении мяса, добавить немного смеси пряностей для заправки супов и измельченную мяту. Это пюре подать к отбивным котлетам вместе с отварным рисом или жареным картофелем.

На 1—1,2 кг мяса (хребтовая часть, окорок) — 120 г жира (растительное масло, сало, смалец), 12 луковиц, 1 л говяжьего бульона или воды с растворенным бульонным кубиком, 2 ст. ложки муки, 3—5 гвоздик, 6 горошин черного перца, 1 чайная ложка

имбиря, смесь пряностей для заправки супов и 1 ст. ложка рубленой зелени мяты перечной.*

Котлеты отбивные на гриле

Мясо тщательно вымыть и нарезать не очень тонкими ломтиками. Слегка отбить, пригладить ножом, посолить, посыпать смесью черного перца и ягод можжевельника и обжарить на гриле, периодически смазывая жиром. При подаче на стол положить на каждую котлету шарикпряного масла, которое готовится следующим образом: растереть сливочное масло с репчатым луком, зеленью петрушки, сельдерея и любистока. Охладить в холодильнике и горячей формочкой сделать шарики (или нарезать кубиками).

Гарнир: тушеная стручковая фасоль и картофель во фритюре.

На 1—1,2 кг мяса (хребтовая часть или окорок) — 100 г сливочного, растительного масла, маргарина, по 1 чайной ложке молотого черного перца и толченых ягод можжевельника.

Для пряного масла: 125 г сливочного масла, 1 небольшая мелко нарубленная луковица, по 1 чайной ложке зелени петрушки и любистока, 3—4 рубленых листочка сельдерея.

Котлеты отбивные пикантные

С вылежавшегося мяса срезать жир, тщательно вымыть и нарезать котлеты. Отбить, посолить, поперчить и быстро обжарить. Приготовить смесь из нашинкованного лука, мелко нарезанных яблок, помидоров с добавлением кетчупа, посолить и поперчить. Фольгу смазать растительным маслом или жиром, в котором обжаривались котлеты, на каждую котлету положить подготовленную смесь, посыпать тимьяном или майораном, сбрызнуть уорчестерским соусом. Тщательно завернув в фольгу, запекать $1\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ часа. Подавать с отварным ИЛИ жареным картофелем, рисом или хлебом и сухим красным вином.

На 1,2 кг мяса — 100 г растительного масла, смальца или сала, 3 крупные луковицы, 3 крупных яблока, 2—3 крупных по-

* В западноевропейской кухне широко используют готовые смеси пряных трав для заправки супов, что дает возможность значительно разнообразить их вкус. Эти смеси носят общее название «букетов гарнй». Они выпускаются в виде порошков и предназначены обычно для длительного хранения. Применяют их так: 1 чайная ложка смеси — на кастрюлю супа (2 л) за 2—3 минуты до готовности, причем одновременно добавляют около 1 чайной ложки измельченного чеснока. Сняв суп с огня, ему дают настояться 3—4 минуты. Состав одной из распространенных смесей: сельдерей — 7 г, майоран — 15, петрушка — 28, чабер — 15, базилик — 7, тимьян — 28 г.

Однако чаще применяют составы «букетов гарнй» из свежих или сухих немолотых пряностей. Их опускают в суп на ниточке либо в специальном марлевом мешочке за 5 минут до готовности и перед подачей супа на стол вынимают. Состав «букета гарнй» (сухого), распространенного в ЧССР и ГДР: укроп — 2 части, кориандр — 0,5, петрушка (корни и листья мелко нарезанные) — 2, майоран — 1, чабер — 1 часть. (По В. В. Похлебкин. Все о пряностях. — М.: Пищевая промышленность, 1974.) — *Прим. пер.*

мидора, по 1—2 ст. ложки кетчупа, тимьяна или майорана, уорчестерского соуса, соль, перец.

Котлеты отбивные с красным перцем

С мяса срезать жир, вымыть и нарезать средними ломтиками, отбить, пригладить ножом, посолить, поперчить. Обваляв в муке, смешанной с острым красным перцем, обжарить на растительном масле или сале до образования хрустящей корочки. Вынуть, в выделившийся сок влить бульон (или горячую воду с растворенным бульонным кубиком), добавить сливочное масло, майоран, подмешать чайную ложку оставшейся муки с красным перцем. По вкусу досолить, дать закипеть и перед подачей полить котлеты этим соусом.

Гарнир: картофельные оладьи, жареный картофель, рис, овощной салат.

На 1—1,2 кг мяса (хребтовая часть) — 100 г сала или растительного масла, 3—5 ст. ложек говяжьего бульона, 50 г сливочного масла, 3 ст. ложки муки тонкого помола, 2 чайные ложки остро красного перца (смесь острого и сладкого красного перца), 1/2 чайной ложки майорана.

Ломтики мяса кабана с каперсами

Мясо нарезать ломтиками, отбить, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в жире. Готовое мясо вынуть, в выделившийся при жарении сок всыпать каперсы, сахар, добавить лимонного сока по вкусу, сметану и вино, размешать. В соус положить обжаренные ломтики мяса и оставить на некоторое время, чтобы они пропитались соусом.

Гарнир: жареный картофель, картофельное пюре, тушеная стручковая фасоль, отварная спаржа и кочанный салат или салат из огурцов.

На 1—1,2 кг мяса окорока — 100 г сала, растительного масла или смальца, 200 г сметаны, 1 ст. ложка рубленых каперсов, 1 чайная ложка сахара, 2 ст. ложки муки, 1 стакан сухого белого вина, немного цедры лимона, соль, перец.

Ломтики мяса кабана с салом, печенкой и луком

Выдержанное в маринаде и вымытое мясо нарезать ломтиками, отбить, посолить и поперчить. Переложить тонкими ломтиками копченого сала, колечками лука и ломтиками печени, посыпанными мускатным цветом. Стопки из 4—5 ломтиков мяса с ломтиками сала сверху и снизу поместить в жаровню или глубокую сковороду, добавить лавровый лист, черный перец горошком и жарить на жире до готовности. Подавать с тушеным рисом и печеными яблоками, рябиновым компотом или салатом из сырых овощей.

На 1—1,2 кг мяса окорока — 120 г хорошо прокопченного сала, 80 г жира (сливочного масла, маргарина, сала), 400 г печени (свиной, телячьей или из дикого кабана; последнюю замочить в течение полчаса в кислом молоке, затем *ОПОЛОСНУТЬ*) 2 луковицы, 1 чайная ложка мускатного цвета, 1—2 лавровых листика, 6—8 горошин черного перца.

Мясо кабана отварное

Мясо зачистить, вымыть и варить до готовности в маринаде из уксуса, воды и красного вина вместе с нарезанными кореньями, солью, лавровым листом, черным и душистым перцем, солью. Мягкое мясо вынуть, нарезать порционными кусками и подавать с соусом из хрена с яблоками, горчицы с хреном и хлебом или булочками.

На 1—1,2 кг мяса (шейная часть, лопатка или ребрышки) — по 1¹/₂ стакана 4%-ного уксуса, воды и сухого красного вина, 1 луковица, 1 морковь, ¹/₂ корня сельдерея, 1 корень петрушки, 1—2 лавровых листика, 6 горошин черного и 3 горошины душистого перца, соль.

Мясо кабана под соусом

Зачищенное и вымытое мясо посолить, положить в миску на слой нарезанных кореньев и лука, добавить черный и душистый перец, ягоды можжевельника, посыпать кореньями и луком, залить белым вином и поставить под гнетом в холодное место на 3 дня.

Растопить 100 г сливочного масла, положить подготовленное мясо и овощи, влить маринад и тушить до готовности. Мягкое мясо вынуть, соус с овощами протереть через сито, заправить 1 ст. ложкой муки, обжаренной на масле, дать закипеть, добавить варенье, немного цедры лимона по вкусу и подавать на стол.

Гарнир: сдобные кнедлики, рис или жареный картофель, печеные яблоки, компот из рябины или желе из сырой черной смородины.

На 1—1,2 кг мяса (лопаточная часть или грудинка) — 100 г сливочного масла, 2 луковицы, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, по 4 горошины черного и душистого перца, 2 ягоды можжевельника, 1 стакан сухого белого вина, 30 г сливочного масла и 20 г муки для заправки, 1 чайная ложка варенья из шиповника или смородины, цедра лимона по вкусу.

Мясо кабана по-немецки

Капусту крупно нашинковать, картофель нарезать кубиками, лук — колечками. Посолить, добавить черный и душистый перец, лавровый лист, чеснок, гвоздику, перемешать. Все положить в большой горшок или кастрюлю, залить говяжьим бульоном. Мя-

со разделить на 2 куска, посолить, добавить тимьян и тушить вместе с овощами до готовности. Затем мясо вынуть, нарезать на порции, к каждой порции положить немного тушеных овощей. По желанию на гарнир можно дать отварной картофель и поставить на стол ржаной хлеб.

На 1—1,2 кг вырезки — 1 л говяжьего бульона, 500 г капусты, 5 картофелин, 2 луковицы, 5 долек чеснока, 10—16 горошин черного и 5 горошин душистого перца, 2 лавровых листика, 4 гвоздики, 2 веточки тимьяна.

Так же готовят лопатку кабана. Это блюдо можно с успехом готовить в скороварке.

Мясо кабана по-сербски

Грудинку вымыть и нарезать крупными кубиками (4×4 см). Шпик также нарезать кубиками, обжарить, добавить нарезанный сладкий перец, лук и помидоры. Сверху положить грудинку, посолить, поперчить и, накрыв крышкой, тушить до готовности, при необходимости подливая говяжий бульон.

Приготовить тушеный рис с луком и гвоздикой и смешать с готовой грудинкой. Выложить на глубокое блюдо, украсить ломтиками сырых помидоров и сладкого перца, маленькими стручками красного жгучего перца и подать на стол.

На 1,2 кг грудинки — 120 г шпика, 2 луковицы, 4 зеленых сырых сладких перца, 4 крупных помидора, 1 стакан говяжьего бульона, красный жгучий перец, черный перец, соль.

Мясо кабана с кайенским перцем

Зачищенное и вымытое мясо нарезать кусочками, сложить в миску, посолить, поперчить, обильно сдобрить имбирем, сбрызнуть растительным маслом и красным вином, добавить на кончике ножа кайенский перец. Все хорошо перемешать, прикрыть крышкой и поставить в холодильник на 2 часа.

На сливочном масле припустить нарезанные репчатый лук, зелень петрушки и любистока, положить подготовленное мясо и тушить до готовности, при необходимости подливая сначала вино, затем говяжий бульон. Когда мясо станет мягким, выделившийся при тушении сок заправить маленькими клецками из сливочного масла и соевой муки или панировочными сухарями. В конце тушения добавить миндаль и орехи.

Гарнир: рис, жареный картофель, хлеб или роголики, овощной салат или печеные яблоки и компот из рябины.

На 1—1,2 кг мяса (лопаточная часть, окорок или грудинка) — 125 г сливочного масла, 3 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки сухого красного вина, измельченные стручки кайенского перца на кончике ножа, 1 луковица, по 2 веточки сельдерея и любистока, 1 чайная ложка соевой муки или горсть панировоч-

ных сухарей, 2 ст. ложки рубленого миндаля и орехов, имбирь, перец, соль.

Мясо кабана с карри и орехами

Мясо нарезать на квадратные кусочки (приблизительно 4×4 см), посолить, поперчить и обжарить на жире до начала выделения сока. Затем всыпать карри, измельченные стручки кайенского перца, лимонный сок, обжарить, добавить лук и орехи. Перемешать, влить говяжий бульон (горячую воду с растворенным бульонным кубиком) и тушить до готовности, при необходимости добавляя воду. Сок заправить панировочными сухарями или хлебом, смешанными с корицей.

Гарнир: тушеный рис с луком и гвоздикой, салат из огурцов или кочанный, компот из абрикосов или груш.

На 1—1,2 кг мяса без костей (лопаточная часть, окорок, бок) — 100 г жира (сливочное масло, маргарин, сало, смалец), 1 натертая луковица, 1 ст. ложка молотых орехов, 1 стакан говяжьего бульона, 1 чайная ложка карри, кайенский перец на кончике ножа, сок 1 лимона, $\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы и 1—2 ст. ложки панировочных сухарей или крошек черствого хлеба для заправки.

Мясо кабана со свеклой

Выдержанное в маринаде мясо с окорока или хребтовой части отделить от костей, вымыть и нарезать ломтиками. Отбить, посыпать солью, перцем, сбрызнуть коньяком или ромом. Плотно уложить в миску, залить красным вином и поставить на 2 часа в холодильник.

Приготовить начинку: смешать печеночную заправку или молотую печень с яйцом, грибами и маслом, по вкусу посолить, добавить тертый чеснок, пряности и снова тщательно перемешать. Всыпать панировочные сухари, чтобы смесь получилась крутой, разложить на ломтики мяса, свернуть их трубочкой, перевязать ниткой, посолить и обжарить на масле или маргарине. Затем добавить нашинкованный лук, маринад, нашинкованную свеклу, полить сливками и довести до готовности. При необходимости во время тушения подливать говяжий бульон или горячую воду с растворенным бульонным кубиком.

Гарнир: картофельные клецки, рис, отварной или жареный картофель и кочанный салат.

На 1—1,2 кг мяса (окорок, хребтовая часть) — 100 г сливочного масла или маргарина, 1 луковица, 300 г нашинкованной сырой свеклы, 250 г сливок, 3 ст. ложки коньяка или рома, 1 стакан сухого красного вина, соль, перец.

Для начинки — 150 г консервированной печеночной заправки или пропущенной через мясорубку печени (свиной, телячьей, дикого кабана), 1 яйцо, 50 г мелко нарезанных белых грибов или шампиньонов (свежих или соленых), 1 долька чеснока, майоран,

имбирь, молотый черный перец на кончике ножа, при необходимости панировочные сухари.

Мясо кабана, тушенное в пиве

Мясо очистить от пленок и жира, тщательно вымыть, нашпиговать брусочками копченого сала. В глубокую сковороду или жаровню положить ломтики сала, на них — посоленное и поперченное мясо, добавить черный перец, гвоздику, уксус, очищенные и нарезанные яблоки, хлебные корки и пиво. Тушить до готовности, подливая при необходимости говяжий бульон. Подавать с рисом, жареным или печеным картофелем, хлебом, печеными яблоками и компотом из рябины.

На 1—1,2 кг мяса (лопаточная часть) — 120 г копченого сала, 3 крупных очищенных яблока, 6 больших хлебных корок, 1/2 л пива, говяжий бульон или горячая вода с растворенным в ней бульонным кубиком, 2 ст. ложки уксуса, 6 горошин черного перца, 5 гвоздик, перец, соль.

Мясо кабана фаршированное

Выдержанный в маринаде и вымытый окорок нарезать ломтиками, отбить, посолить. Приготовить смесь из свежих шинкованных грибов, нарезанного репчатого лука, цедры лимона, пасты из сардин, каперсов, яйца, тмина, ягод можжевельника, соли. При необходимости добавить немного панировочных сухарей, чтобы смесь была вязкой. Ломтики мяса намазать смесью, сложить по два смесью внутрь, обернуть ломтиками сала, завернуть в фольгу и запечь. Подавать с картофельным пюре и кочанным салатом со сметаной или же с печеными яблоками и грушевым компотом.

На 1—1,2 кг мяса окорока — 120 г копченого сала, 1 луковица, 100 г свежих грибов, 1 чайная ложка пасты из сардин, 1 ст. ложка мелко рубленых каперсов, 1 яйцо, по 1/2 чайной ложки цедры лимона, толченого тмина и ягод можжевельника, немного панировочных сухарей.

Окорок кабана жареный

Мясо вымыть, нашпиговать брусочками сала и в маринаде с кореньями поставить в холодильник на 4—6 дней. Затем вынуть из маринада, положить вместе с кореньями в глубокую сковороду с растопленным маслом и обжарить со всех сторон. Подлив маринад с пряностями, довести до готовности, постепенно добавляя красное вино. Мягкое мясо вынуть, сок с овощами протереть через сито, добавить варенье из шиповника и, влив сметану с замешанной в ней мукой или заправив мукой, обжаренной на масле, дать закипеть. Нарезанный окорок переложить в соус. Подавать с кнедликами, сдобным хлебом или с отварным картофелем, брусникой или компотом из рябины.

На 1—1,2 кг окорока — 70 г копченого сала (шпика) для шпигования, коренья, пряности, вода и уксус для маринада (см.

стр. 33); 100 г сливочного масла или маргарина, $\frac{1}{2}$ стакана сухого красного вина, 1 ст. ложка варенья из шиповника, 250 г сливок или сметаны и 2 ст. ложки муки или 30 г сливочного масла и 20 г муки для заправки.

Окорок кабана жареный натуральный

Выдержанный в маринаде окорок молодого кабана зачистить, вымыть, нашпиговать брусочками сала, кореньев, чесноком (каждую дольку разрезать вдоль на 4 части), половинками луковичек, посолить. На сковороде разогреть масло и оставшийся шпик, положить мясо, черный и душистый перец, лавровый лист и обжарить до готовности, добавляя бульон или воду с растворенным в ней бульонным кубиком, а также вино. Выделившийся при жарении сок заправить хлебными крошками. Подавать со сдобными кнедиками или сдобным хлебом, рябиновым компотом и желе из сырой черной смородины.

На 1—1,2 кг окорока— 100 г копченого сала (шпика), 80 г сливочного масла, 1 морковь, $\frac{1}{2}$ корня сельдерея, 5 маленьких луковиц, 4 дольки чеснока, 1 лавровый листик, по 6 горошин черного и душистого перца, 1 стакан сухого белого вина.

Окорок кабана отварной

Окорок очистить от пленок (срезать жир), несколько раз тщательно вымыть, отделить от костей, посолить, свернуть трубкой, перевязать шпагатом или толстой ниткой и положить в кастрюлю с красным вином. Добавить лук, морковь, пряности, уксус, соль и варить до готовности. Подавать с соусом из шиповника, тушеным хреном*, майонезом с горчицей, отварным или жареным картофелем.

Окорок можно также остудить, обложить овощами и залить бульоном с растворенным в нем желатином, добавив уксус, соль или щепотку сахара. Заливное подают с вареньем из шиповника, брусникой, рябиной или со специальными соусами к дичи.

На 1—1,2 кг окорока — 1 луковица, 1 морковь, 2 веточки тимьяна, 6 горошин черного перца, 1 лавровый листик, 1 л сухого красного вина, 2 ст. ложки уксуса.

Окорок кабана с вареньем из шиповника

Окорок ОЧИСТИТЬ от пленок, тщательно вымыть, натереть смесью из соли, черного перца и ягод можжевельника. В кастрюлю влить воду и красное вино, добавить нарезанный лук, лавровый лист, положить подготовленное мясо и варить до ПОЛУГОТОВ-

* Тушеный хрен в ЧССР готовят следующим образом: разогреть масло, добавить тертый хрен, сахар, зелень петрушки и тушить. Отдельно обжарить муку в 1 ст. ложке масла, подлить немного бульона, дать закипеть, добавить тушеный хрен и сметану, смешанную с желтком.

На 200 г хрена — $\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного масла, по 1 ст. ложке муки грубого помола и сахара, 125 г сметаны, 1 желток, зелень петрушки. — Прим. пер.

ности. Затем окорок переложить в глубокую сковороду с разогретым маслом, добавить несколько ложек бульона, в котором он варился, и тушить в духовке до образования золотисто-коричневой корочки, при необходимости подливая бульон. Готовое мясо вынуть, выделившийся при жарении сок заправить мукой и добавить варенье из шиповника. Дать закипеть, по вкусу всыпать сахар или влить немного лимонного сока. Мясо снова положить в соус.

Подавать со сдобными кнедликами или рисом, компотом, салатом из сырых овощей.

На 1—1,2 кг окорока — 100 г сливочного масла, 1 луковица, 1 чайная ложка *МОЛОТОГО* черного перца, 2 чайные ложки толченых ягод можжевельника, 1—2 лавровых листика, 3—4 чайные ложки варенья из шиповника, 1 чайная ложка муки, по $\frac{1}{2}$ л воды и сухого красного вина.

Таким же способом можно приготовить мясо старых животных.

Ребрышки кабана жареные

Вымытое и зачищенное мясо разрезать на 4 куса. На сковороду положить ломтики шпика, на них — мясо, прикрыв его ломтиками сельдерея и яблок, нарезанных с кожурой. Добавить пряности, посолить, подлить воду и зажарить.

Гарнир: тушеный рис, жареный или отварной картофель, салат из помидоров и сладкого перца или *КОЧАННЫЙ*; можно подать печеные яблоки, компот из рябины или абрикосов.

На 1,2 кг мяса с ребрышками — 50 г шпика, $\frac{1}{2}$ корня сельдерея, 3 крупных яблока, 3 лавровых листика, 8 горошин черного и 6 горошин душистого перца, соль.

Рулет из мяса кабана

Вылежавшееся мясо вымыть, отделить от костей, разрезать в виде большого ломтя. Отбить, посолить, сбрызнуть коньяком или ромом, положить в миску и залить красным вином. Прикрыв миску крышкой, поставить в холодильник на 2—4 часа.

Приготовить начинку: обрезки мяса пропустить через мясорубку вместе с копченым салом, рогаликами и репчатым луком. Добавить мелко нарубленные белые грибы или шампиньоны. Смесь *ТЩАТЕЛЬНО* вымешать, посолить, влить сливки, белок и посыпать пряностями.

Мясо смазать начинкой, свернуть в рулет, перевязать ниткой, посолить, обвалить в муке и обжарить на жире. Затем положить нарезанные лук и морковь, лавровый лист, влить маринад и запечь в духовке, при необходимости доливая немного воды. Мягкий рулет вынуть, удалить лавровый лист, сок с овощами протереть через сито, добавить чайную ложку желе из смородины или варенья. Рулет нарезать на порции и полить соусом. Подавать со

сдобными булочками, кнедликами, картофелем, рисом или с хлебом и компотом ассорти.

На 1—1,2 кг мяса (лопаточная часть и окорок) — 100 г жира (сало, смалец и т. п.), по 1 луковице и моркови, 2 ст. ложки рома или коньяка, 1 стакан сухого вина, 2 ст. ложки муки, 1 лавровый листик, 1 чайная ложка варенья из шиповника, брусники или желе из сырой черной смородины.

Для начинки — 250 г обрезков мяса кабана (можно и меньше), 250 г копченой грудинки, 2 рогалика, 1 луковица, 100 г свежих белых грибов или шампиньонов, 2 ст. ложки сливок, 1 белок и на кончике ножа пряностей для паштета (молотый черный перец, гвоздика, имбирь, душистый перец, мускатный цвет и мускатный орех, майоран*).

Хребет кабана жареный

С вылежавшегося мяса срезать жир, тщательно натереть смесью соли, черного перца, тмина и ягод можжевельника. Обжарить на масле до образования золотисто-коричневой корочки, периодически смазывая смесью ржаной водки и горчицы. Перед подачей на стол нарезать на порции и посыпать зеленью петрушки.

Гарнир: жареный картофель, салат из краснокочанной капусты с яблоками.

На 1—1,2 кг мяса (хребтовая часть) — 100 г сливочного масла или маргарина, по 1 чайной ложке молотого черного перца и молотого тмина, 4 толченых ягоды можжевельника, $\frac{1}{2}$ стакана ржаной водки, 2 ст. ложки горчицы, 1—2 ст. ложки зелени петрушки.

Хребет кабана тушеный

Вылежавшееся, хорошо вымытое мясо куском густо нашпиговать миндалем, посолить. Растопить масло, добавив ягоды можжевельника, обжарить мясо, положить горчицу, полить мясо выделившимся соком, влить пиво и тушить до готовности. Готовое мясо нарезать, гарнировать обжаренными ломтиками бекона и полить соком, выделившимся при тушении. Подавать со сдобными булочками и кумберлендским соусом, с компотом из абрикосов, слив, персиков или черешни.

На 1—1,2 кг мяса (хребтовая часть) — 100 г хорошо прокопченного бекона, 100 г сливочного масла или маргарина, 100 г миндаля (смесь сладкого и горького), 1 стакан светлого пива, 2 ст. ложки горчицы с хреном, 6 ягод можжевельника.

* Соотношение пряностей в смеси для паштета может быть следующим: $\frac{1}{2}$ г молотого черного перца, 1 г молотого душистого перца, 3 г гвоздики, $\frac{1}{2}$ г имбиря, 3 г мускатного ореха, по $\frac{1}{2}$ г мускатного цвета и майорана, 1 измельченный лавровый листик. — Прим. пер.



Бифштекс рубленый из зайчатины

Рецепт I. Маринованную заднюю часть зайца очистить от пленок, тщательно вымыть, отделить от костей, вместе с луком пропустить через мясорубку. Добавить шампиньоны, посолить, поперчить, влить белки и хорошо перемешать. Сделать бифштексы толщиной в палец, смазать растопленным сливочным маслом и оставить на полчаса. Затем положить в разогретое масло и поджарить. Подавать, обильно посыпав зеленью петрушки и кервеля.

Гарнир: тушеные шампиньоны с тмином и яйцами и жареный картофель, кочанный салат или салат из огурцов со сметаной, посыпанный орехами.

На заднюю часть тушки зайца — 125 г сливочного или растительного масла, 1 луковица, 100 г мелко нарезанных шампиньонов, 2 белка, по 1 ст. ложке зелени петрушки и кервеля, соль, перец.

Так же можно приготовить дикого кролика.

Рецепт II. Заднюю часть тушки молодого зайца, вылежавшегося в шкуре, зачистить, вымыть, отделить от костей и пропустить через мясорубку вместе с луком. Смесь хорошо вымешать, сделать бифштексы, обильно смазать их с обеих сторон растительным маслом и дать выстояться полчаса. На сковороде с тефлоновым покрытием разогреть растительное масло и обжарить в нем посоленные и поперченные бифштексы. Подавать, посыпав мелко нарезанным репчатым луком, с уорчестерским соусом и кетчупом, ржаным хлебом, жареным картофелем или картофелем во фритюре, салатом из сырого сельдерея с майонезом.

На заднюю часть тушки — 4 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, молотый черный перец.

Зайчатина с пикантным соусом из хрена

Заднюю часть вылежавшейся тушки очистить от пленок, вымыть, нашпиговать брусочками шпика, натереть солью и перцем, выложить на противень или сковороду с растопленным маслом

и оставшимся шпиком. Добавить лавровый лист, тимьян и зажарить до мягкости, при необходимости подливая немного воды.

В красное вино всыпать корицу и толченый душистый перец, положить гвоздику, ломтик лимона, дать закипеть. Затем добавить варенье из смородины, размешать, всыпать тертый хрен, смешать с соком, выделившимся при жарении зайца, и по вкусу посолить. Зайчатину нарезать на порции и подать с соусом.

Гарнир: сдобные кнедлики, клецки из муки или картофельные «шишки»*, клецки из картофельного теста, салат (кочанный, из огурцов со сметаной или моркови).

На заднюю часть тушки — 100 г шпика, 100 г сливочного масла или маргарина, 1 лавровый листик, 2 веточки тимьяна, 1 стакан сухого красного вина, корица и душистый перец на кончике ножа, 1 ломтик лимона, 2 гвоздики, 2 ст. ложки варенья из смородины, 2 ст. ложки с верхом тертого хрена, соль, перец.

Зяц, гарнированный сладким перцем и фруктами

Вылежавшуюся, очищенную от пленок и вымытую заднюю часть тушки нашпиговать брусочками шпика, посолить, поперчить, положить в сковороду с разогретым сливочным маслом и остатками шпика и быстро обжарить. Затем посыпать зеленью петрушки, добавить лавровый лист, гвоздику, черный перец горошком, крупно нарезанный сладкий перец и довести до готовности, при необходимости доливая вино. В выделившийся сок добавить фрукты из компота, дать закипеть и заправить сливочным маслом. Перед снятием с огня зайчатину можно фламбировать: полить джином ($\frac{1}{2}$ стакана) и поджечь.

Гарнир: рис, тушеный с репчатым луком и гвоздикой, печеный или отварной картофель, тосты или сдобные булочки и брусника.

На заднюю часть тушки — 80 г сливочного масла или маргарина, 80 г шпика, 2 ст. ложки зелени петрушки, 1 лавровый листик, 2 гвоздики, 6 горошин черного перца, 3 зеленых сладких перца (мороженных или свежих), 1 стакан сладкого белого вина, 300 г компота ассорти, 30 г сливочного масла для заправки соуса, соль, перец.

Зяц жареный

Заднюю часть тушки молодого зайца очистить от пленок, вымыть, густо нашпиговать шпиком и посолить. (Если его предварительно смазывали маслом и дали выстояться, сразу выложить на противень или сковороду с луком, шпик и масло не класть.) На сковороду положить нарезанные шпик (20 г) и лук, обжарить в масле до светло-желтого цвета. Затем переложить подготовленную зайчатину, обжарить с обеих сторон, прикрыть крышкой и тушить, добавляя немного воды. Готового зайца разрубить на

* См. стр. 74.

порционные куски, выделившийся при тушении сок заправить мукой, размешанной в воде или сметане.

Гарнир: сдобные кнедлики, клецки или картофель, печеные яблоки, брусничный или рябиновый компот.

На заднюю часть тушки — 60—80 г шпика, 100 г сливочного масла, 1 луковица, 4 горошины черного перца, 1—2 ст. ложки муки.

Зяц, маринованный в виноградном соке

Заднюю часть тушки очистить от пленок, вымыть и нашпиговать шпиком. В миску на слой нарезанного лука и сельдерея положить зайчатину, посолить, добавить лавровый лист, тимьян, ягоды можжевельника, черный перец горошком, прикрыть ломтиками лука и сельдерея. Залить виноградным соком, закрыть крышкой и поставить на 2 дня в холодильник для маринования.

На сковороде растопить сливочное масло и оставшийся шпик, обжарить зайчатину со всех сторон, добавить коренья из маринада и виноград и довести до готовности, подливая маринад. Соус подавать без заправки, с овощами и виноградом.

Гарнир: рис, тушенный с луком и гвоздикой, жареный картофель или картофельное пюре с орехами, брусничный или рябиновый компот, печеные яблоки или желе из сырой черной смородины.

На заднюю часть тушки зайца — 100 г шпика, 100 г сливочного масла или маргарина, 2 луковицы, 1 корень сельдерея, $\frac{3}{4}$ —1 л виноградного сока, 1 лавровый листик, 1 веточка тимьяна, 3 ягоды можжевельника, 6 горошин черного перца, 300 г винограда (компот), соль.

Так же можно приготовить дикого кролика.

Зяц на шампурах

Вылежавшиеся, зачищенные и вымытые хребтовые части отделить от костей, мясо нарезать поперек волокон на кусочки толщиной 2 см. Слегка отбить, посолить, поперчить и нанизать на шампуры, перемежая с ломтиками шпика и сельдерея. Обжарить на растительном масле до готовности вместе с ветчиной и оставшимся шпиком.

На каждый шампур по длине положить батончик пряного масла и гарнировать ломтиками ветчины и шпика. Подавать с салатом из сырого сельдерея с майонезом и с хлебом или сдобными булочками.

На хребтовые части от 2 тушек — 120 г шпика, 70 г ветчины, 4 ст. ложки растительного масла, 1 небольшой корень сельдерея, соль, перец.

Для приготовления пряного масла — 125 г сливочного масла, 1 мелко нарезанная луковица, сок $\frac{1}{2}$ лимона, 2 ст. ложки зелени петрушки с кервелем.

Зяц под сладким соусом с изюмом и миндалем

Хорошо вымытую, очищенную от пленок переднюю часть тушки нарезать на куски и варить в подсоленной воде с нашинкованным луком и пряностями. Готовую зайчатину вынуть. Бульон процедить, заправить мукой, обжаренной на сливочном масле до темно-коричневого цвета, и тертым пряником, добавить горсть изюма и миндаля, дать закипеть. Посуду, в которой готовится соус, не нужно прикрывать крышкой, иначе он будет жидким. В конце варки добавить немного цедры лимона, по вкусу сахар, лимонный сок или уксус. Соус должен быть пикантным.

Гарнир: сдобные кнедлики, булочки, клецки и компот из тыквы, рябины или брусники.

На переднюю часть тушки — 1¹/₂ л воды, 1 луковица, по 6 горошин черного и душистого перца, щепотка тимьяна, 1—2 лавровых листика, 3—4 ст. ложки натертых пряников, горсть изюма и измельченного миндаля, немного цедры лимона, сахара, лимонный сок или уксус, 50 г сливочного масла и 30 г муки для заправки соуса.

Зяц х тмином

Заднюю часть тушки очистить от пленок, вымыть, нашпиговать брусочками шпика, посыпать тмином, посолить и жарить на гусином жире, часто поливая выделяющимся соком. Соку дать выпариться, мясо подавать в натуральном виде с картофельным пюре, компотом, салатом.

На заднюю часть тушки — 80 г шпика, 5—6 ст. ложек гусиного жира, тмин, соль.

Зяц с чесноком

Заднюю часть тушки очистить от пленок, вымыть, густо нашпиговать брусочками шпика, натереть чесноком и посыпать имбирем. Сковороду или противень выложить ломтиками шпика, добавить сливочное масло и зажарить подготовленную зайчатину, при необходимости подливая говяжий бульон или горячую воду с растворенным в ней кусочком бульонного кубика. Во время жарения зайчатину поливать выделившимся соком, чтобы она покрылась румяной корочкой. Готовое мясо нарезать на порции, сок вылить в соусник и подать на стол.

Гарнир: картофельные кнедлики или картофельные «шишки»* и печеные яблоки с брусничкой или компотом из рябины.

На заднюю часть тушки — 100 г шпика, 100 г сливочного масла или маргарина, 4 дольки чеснока, 1 чайная ложка имбиря, 1 стакан говяжьего бульона.

Так же готовят **дикого** кролика, к которому можно подать картофельные кнедлики со шпинатом.

Заяц, тушенный в вине

Вылежавшуюся и мало поврежденную выстрелом тушку вымыть, удалить жир. Заднюю часть очистить от пленок и нашпиговать шпиком, переднюю разрубить вдоль хребта на 2 части и лопатки также нашпиговать шпиком. Сердце, печень, почки, легкое хорошо вымыть. На подставку в скороварку положить 4 ломтика шпика, на них — подготовленную зайчатину и ливер, посолить, добавить нашинкованные лук, морковь и сельдерей, пряности, цедру лимона, влить вино, говяжий бульон и воду. Варить до мягкости 20—30 минут. Затем мясо вынуть и нарезать на порции. Коренья размять вилкой и снова положить в бульон, заправив его маленькими клецками из сливочного масла и муки. Дать закипеть, по вкусу досолить и в конце кипения подмешать 1 ст. ложку желе из сырой черной смородины. Подавать со сдобными кнедликами, клецками, рисом, салатом из свеклы с хреном.

Из сердца, печени, легкого и почек приготовить закуску. Для этого пропустить их через мясорубку или мелко порубить, добавить 2 ст. ложки охлажденного бульона, в котором они варились, и 20 г сливочного масла. Все хорошо протереть и намазать на поджаренные ломтики белого хлеба. Посыпать тертым хреном, смешанным с 1 ст. ложкой сахара, и украсить свеклой.

В зависимости от величины зайца приведенное количество рассчитано на 8—12 порций.

На целую заячью тушку — 120 г шпика, 2 луковицы, 1 морковь, $\frac{1}{2}$ корня сельдерея, 15 горошин черного и 10 горошин душистого перца, 5 гвоздик, цедра $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ л красного сухого вина, по $1\frac{1}{2}$ стакана жирного говяжьего бульона и воды, 30 г сливочного масла и 3 ст. ложки муки для заправки, 1 ст. ложка желе из сырой черной смородины.

Заяц тушеный по-французски

Заднюю часть тушки очистить от пленок, разрубить на 7—8 кусков, нашпиговать шпиком, посолить и поперчить. Оставшийся шпик и нарезанный лук обжарить в масле до золотистого цвета, положить куски зайчатины, обжарить, посыпать мукой, снова обжарить. Влить вино и говяжий бульон, добавить нарезанные шампиньоны (или белые грибы), пряности и тушить до готовности. Подавать с отварным рисом или сдобными кнедликами и брусникой или желе из сырой черной смородины.

На заднюю часть тушки зайца — 120 г шпика, 50 г сливочного масла или маргарина, 2 луковицы, 1 стакан сухого белого вина, $\frac{1}{2}$ —1 стакан говяжьего бульона, 3—5 шампиньонов (в зависимости от величины) или белых грибов (соленых), 1 лавровый листик, 2 веточки тимьяна, по 3 горошины душистого и черного перца, мука, соль, перец.

Зяц тушеный в сметане

Маринованные куски зайчатины вместе с овощами из маринада (способ маринования см. на стр. 33) положить на противень или сковороду с растопленным маслом и быстро обжарить с обеих сторон. Затем влить маринад с пряностями, накрыть крышкой и тушить в духовке. Когда мясо будет почти готово, снять крышку и оставить до образования румяной корочки. Готовое мясо разрубить на порционные куски.

Сок с кореньями протереть через сито, влить красное вино, добавить сметану с мукой, дать закипеть и проварить в течение нескольких минут. Чтобы увеличить количество соуса, к протертым кореньям добавить кусочек сливочного масла (30 г), 1 стакан воды, 2 ст. ложки красного вина, вскипятить, заправить сметаной с мукой. Муки в сметану нужно добавить побольше, тогда соус не будет жидким. Если нет сметаны, можно сделать маленькие клецки из масла и муки и заправить ими соус. Молодого зайца готовят и без предварительного маринования.

Гарнир: сдобные кнедлики и компот из рябины или брусники.

На маринованную заднюю часть тушки зайца с кореньями, овощами и пряностями из маринада — 100 г сливочного масла, 400—500г сметаны, 2 ст. ложки сухого красного вина, 2—3 ст. ложки муки.

Так же можно приготовить и дикого кролика, но брать нужно целую тушку или задние части от двух кроликов. Молодых кроликов не маринуют, а смазывают растопленным сливочным маслом и ставят на несколько часов в холодное место.

Зяц фаршированный

Тушку молодого зайца, мало поврежденную дробью, хорошо вымыть, отделить голову и шею, нашпиговать шпигом и положить в глубокую кастрюлю. Залить маринадом так, чтобы он прикрывал мясо, и поставить на 1—2 дня в холодное место.

Приготовить начинку: пропустить через мясорубку грудинку, репчатый лук, чеснок и булочки, предварительно замоченные в вине. Добавить черный молотый перец, рубленую зелень петрушки, имбирь, желтки, соль и хорошо вымесить. Если начинка получилась слишком жидкой, добавить немного тертых сухарей.

Тушку зайца вынуть из маринада, заполнить начинкой, зашить, обложить ломтиками шпика и обвязать ниткой или шпагатом. Обжарить на сливочном масле и шпике, сбрызнуть сливовицей, снова обжарить, подлить маринад и довести до готовности. При необходимости можно добавить немного красного вина, говяжьего бульона или теплой воды с растворенным бульонным кубиком. Сок заправить панировочными сухарями. Подавать со сдобными кнедликами или булочками, брусникой и печеными яблоками или с компотом из рябины и желе из сырой черной смородины. Гарнир можно дополнить салатом из овощей.

На тушку зайца (8—10 порций) — 150 г шпика, 80 г сливочного масла (маргарина) 2 ст. ложки сливочки, соль.

Для начинки — 300 г свиной грудки, 1 луковица, 1 долька чеснока, 3 булочки, 2 ст. ложки зелени петрушки, 2 желтка, 1 чайная ложка имбиря, соль, перец.

Для маринада — $\frac{1}{2}$ л сухого красного вина, 100 г растительного масла, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 2 веточки тимьяна, 1 лавровый листик, по 5 горошин черного и душистого перца, 2 гвоздики, мускатный орех на кончике ножа.

Зяц шпигованный жареный

Вылежавшуюся заднюю часть тушки очистить от пленок, тщательно вымыть, нашпиговать брусочками шпика, моркови, сельдерея, посолить. Оставшийся шпик нарезать ломтиками и растопить на сковороде вместе со сливочным маслом. Мясо выложить на сковороду, добавить лук колечками, пряности и жарить, подливая говяжий бульон. В конце жарения влить красного вино, полить зайчатину выделившимся соком и еще немного подержать на огне. Соус заправить тертыми сухарями. Подавать с обжаренными ломтиками белого хлеба и желе из смородины, сдобными булочками и печеными яблоками, сдобными кнедиками или клецками и компотом из брусники или рябины.

На заднюю часть тушки — 100 г шпика, 80 г сливочного масла или маргарина, 1 морковь, $\frac{1}{2}$ корня сельдерея, 1 луковица, 6 горошин черного перца, 1 лавровый листик, 1 стакан сухого красного вина, 1 стакан говяжьего бульона, 1—2 ст. ложки панировочных сухарей.

Заячий хребет

Хребтовые части 2 крупных, не разбитых выстрелом тушек отделить от костей и нарезать на небольшие медальоны толщиной около 1 см. Слегка отбить, смазать растительным маслом, переложить ломтиками шпика, чеснока, репчатого лука и зеленью петрушки. Сбрызнув ромом, поставить на 2 часа в холодильник.

На сковороде с тефлоновым покрытием разогреть масло, добавить лавровый лист и тимьян, положить медальоны, влить маринад, посолить. Жарить на медленном огне, при необходимости подливая говяжий бульон или воду с растворенным бульонным кубиком.

Гарнир: рис, отварной или жареный картофель, рогалики или хлеб, салат из свежих овощей, компот из разных фруктов.

На хребтовые части 2 вылежавшихся и зачищенных заячьих тушек — 60 г шпика, 2 ст. ложки растительного масла, 60 г сли-

вочного масла или маргарина (можно растительное масло), 2 ст. ложки рома, 1 лавровый листик, 2 веточки тимьяна, зелень петрушки, соль.

Колбаски из зайчатины

Зайчатину и свинину пропустить через мясорубку, посолить, присыпать пряностями, добавить мелко нарезанный шпик и хорошо вымешать. Этим фаршем заполнить свиные кишки, завязать их, замочить в пиве и жарить на гриле над древесным углем или в духовке, постоянно смазывая пивом и салом. Подавать с тертым хреном, смешав его с 1 чайной ложкой сахара или с горчицей, и ржаным хлебом.

Колбаски можно также медленно прокоптить в густом теплом дыме. В этом случае в фарш добавляют сахар и нитрат калия на кончике ножа.

На 1 кг зайчатины — 500 г жирной грудинки, 300 г шпика, 50 г сала, мускатный цвет и мускатный орех на кончике ножа, по 1 чайной ложке молотого черного перца и имбиря, 1 ст. ложка майорана, 1 стакан пива, хорошо вымытые свиные кишки.

Крокеты из зайчатины

Переднюю часть тушки зачистить, хорошо вымыть и отварить в подсоленной воде с луком, черным и душистым перцем, лавровым листом и тимьяном. Готовую зайчатину отделить от костей, пропустить через мясорубку с грудинкой, репчатым луком и булочками. Добавить шпик кубиками, желтки и посолить. Смесь хорошо вымешать, сформовать небольшие шарики, обвалять их в смеси пряностей и обжарить. Подавать с картофелем и горчичным майонезом (см. стр. 209).

На переднюю часть тушки — 1 луковица, 6 горошин черного и 4 горошины душистого перца, 1—2 лавровых листика, 1 ст. ложка тимьяна.

Для фарша — 300 г свиной грудинки, 50 г шпика кубиками, 1 луковица, 2 булочки, 2 желтка, смесь пряностей для панировки: 2 пакетика мелко растертого майорана, по 1 чайной ложке мускатного цвета, имбиря и черного перца, мускатный орех и молотая гвоздика на кончике ножа (все хорошо перемешать!).

Ломтики зайчатины на гриле

Хребтовые части очистить от пленок, вымыть и отделить от костей. Продольные МЫШЦЫ разделить на 2 части и нарезать ломтиками. Слегка отбить, пригладить ножом, посолить, поперчить и выложить с ломтиками шпика на решетку духовки. Поверх каждого ломтика зайчатины положить по кусочку масла и зажарить, поливая соком, стекающим на подставленный противень. Готовое мясо сбрызнуть коньяком.

Гарнир: картофель запеченный или во фритюре, хлеб или сладкие булочки, майонез с кетчупом или хреном.

На хребтовые части 2 тушек — 80 г шпика, 80 г сливочного масла, 2 ст. ложки коньяка, соль, перец.

Ломтики зайчатины с рисом

Зайчатину не мариновать, а оставить вылежаться в шкуре. Хребтовую часть и окорочка очистить от пленок, срезать жир и хорошо промыть. Отделить от костей, нарезать ломтиками, посолить, поперчить. В кастрюлю положить шпик ломтиками, масло, нашинкованные лук, морковь и петрушку, чеснок, зелень петрушки, щепотку черного перца, лавровый лист и тимьян. На них положить ломтики зайчатины, залить вином и водой или говяжьим бульоном так, чтобы жидкость закрыла мясо. Тушить 1—1½ часа, готовую зайчатину вынуть. При использовании скороварки все кладется на подставку и варится 20—25 минут. Соус заправить щепоткой муки, добавить томат-пюре и коньяк, положить ломтики зайчатины и дать закипеть. Можно добавить немного сахара по вкусу. Подавать с отварным или тушеным рисом.

На заднюю часть тушки — 70 г шпика, 100 г сливочного масла, 4 луковицы, 4 дольки чеснока, 1 корень петрушки, 1 морковь, 2 лавровых листика, 2 веточки тимьяна, 1 чайная ложка зелени петрушки, 2—3 ст. ложки томата-пюре, 1 стакан сухого красного вина, 2 ст. ложки коньяка, мука, вода, соль, перец.

Так же можно приготовить дикого кролика.

Медальоны из зайчатины с зеленью

Вылежавшуюся, очищенную от пленок и вымытую хребтовую часть отделить от костей, нарезать поперек волокон на медальоны, слегка отбить, смазать растительным маслом, посолить и сбрызнуть коньяком. Сложить в миску, прикрыть крышкой, поставить настаиваться на 1 час в холодильник. Затем вынуть, сбрызнуть лимонным соком и, обваляв в муке, смешанной с красным перцем, обжарить на растительном масле с обеих сторон на сковороде с тефлоновым покрытием. Снять со сковороды, положить на каждый медальон по кусочку сливочного масла и густо посыпать петрушкой и зеленым луком. Перед подачей украсить кружочками лимона, брусникой и желе из сырой черной смородины. На стол поставить ржаной хлеб.

На хребтовую часть тушки 1 крупного зайца — 80 г сливочного масла, 3—4 ст. ложки растительного масла, 1 лимон, 1 ст. ложка муки, 1 чайная ложка молотого острого красного перца, 2 ст. ложки коньяка, 2 ст. ложки зелени петрушки и лука.

Так же можно приготовить дикого кролика.

Пирожки с зайчатинной

Переднюю часть тушки зайца с печенью и сердцем отварить в подсоленной воде с черным и душистым перцем горошком,

тимьяном, лавровым листом и 1 нарезанной луковицей. Готовую зайчатину отделить от костей и пропустить через мясорубку со свиной грудинкой, луковицей, чесноком и булочками, замоченными в бульоне. Вмешать желток, посолить и по вкусу поперчить, посыпать имбирем, майораном и хорошо вымешать. Если фарш получился жидким, добавить панировочных сухарей. Затем в виде рулета обжарить в духовке на сале и шпике.

Слоеное тесто раскатать пластом, нарезать квадратиками, на каждый положить немного оставшегося фарша, сложить квадратики треугольниками, защипать края, смазать взбитым яйцом и печь в духовке до подрумянивания. Подавать горячими или холодными.

На переднюю часть тушки с печенью и сердцем — 300 г свиной грудинки, 50 г шпика, 50 г сала, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 2 желтка, молотый черный перец и имбирь на кончике ножа, по 1 ст. ложке тимьяна и майорана, 6 горошин черного и 4 горошины душистого перца, 3 булочки. Для пирожков — слоеное тесто и 2 яйца.

Рулет из зайчатины

Заднюю часть тушки отделить от костей, вымыть, очистить от пленок, нарезать ломтиками и отбить. Свиную грудинку разрезать в виде пластины, отбить, посолить, посыпать нарезанным луком, положить ломтики зайчатины, посолить, поперчить и прикрыть ломтиками шпика. Свернуть в плотный рулет, перевязать шпагатом. В жаровню положить коренья, черный и душистый перец горошком, лавровый лист, рулет из зайчатины, накрыть несколькими ломтиками шпика, залить красным вином, добавить воду или говяжий бульон, чтобы рулет на $\frac{3}{4}$ был покрыт жидкостью, и тушить ДО ГОТОВНОСТИ.

Гарнир: сдобные кнедлики, рогалики, рис или картофель, брусничный или рябиновый компот, печеные яблоки.

На заднюю часть тушки — 500 г свиной грудинки, 100 г шпика, 3 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, $\frac{1}{2}$ корня сельдерея, 6 горошин черного и 4 горошины душистого перца, 1—2 лавровых листика, по $\frac{1}{2}$ л красного сухого вина и говяжьего бульона, соль, перец.

Так же можно приготовить дикого кролика.

Шницель натуральный из зайчатины на гриле

Вымытую заячью (или свиную) печень положить на полчаса в кислое молоко. Затем ополоснуть, нашпиговать шпиком и быстро обжарить на растительном масле с обеих сторон. Прибавив нарезанный лук-порей, сладкий красный перец и миндаль, жарить при постоянном помешивании. Мягкую печень вынуть, в образовавшийся сок подлить красное вино с размешанной в нем картофельной мукой, говяжий бульон и уорчестерский

соус, перемешать, довести до кипения. Заправить по вкусу глутасолом и при необходимости подсолить. Перед подачей на стол печень нарезать ломтиками.

Хребтовые части заячьих тушек очистить от пленок, вымыть и отделить от костей. Каждую боковую мышцу разделить по длине на 2 части, нарезать шницели, слегка отбить, посолить, поперчить, положить на ломтики шпика и обжарить на гриле (или на решетке в духовке), смазывая сливочным маслом. Готовые шницели выложить на теплое блюдо, гарнировать ломтиками подготовленной печени и шпика, на котором жарились шницели, и полить смешанным соком, выделившимся при приготовлении печени и шницелей.

Гарнир: картофель во фритюре или жареный, хлеб и майонез с хреном.

На хребтовые части 2 тушек — 100 г шпика, 80 г сливочного масла, соль, перец.

Для приготовления печени — печень 2 зайцев (или 300 г свиной печени), 30 г шпика, 2—3 ст. ложки растительного масла, 1 ножка лука-порея, 1 стручок красного сладкого перца, 40 г измельченного миндаля, 2 ст. ложки сухого красного вина, 2 ст. ложки говяжьего бульона или теплой воды с растворенным ку-СОЧКОМ бульонного кубика, щепотка глутасола, 1 чайная ложка уорчестерского соуса, картофельная мука на кончике ножа, соль.

Шницель рубленый из зайчатины

Обычно это блюдо готовят из передней части тушки зайца, но, если она сильно повреждена дробью, шницели можно готовить из целого зайца.

Зайчатину очистить от сала и пленок, промыть, нарезать на части и положить на подставку в скороварку. Добавить нарезанный репчатый лук, тимьян, лавровый лист, черный и душистый перец горошком, соль и, залив водой, варить 20—25 минут. Затем мясо вынуть и отделить от костей (очень тщательно удалить дробь). Пропустить через мясорубку вместе со свиной грудинкой, репчатым луком, чесноком и рогаликами, которые можно предварительно замочить в вине. Смесь разбавить бульоном, в котором варилась зайчатина (около $\frac{1}{5}$ л), или влить немного говяжьего бульона (или стакан теплой воды с растворенным бульонным кубиком), добавить желтки, майоран, имбирь, перец, шпик мелкими кубиками и посолить по вкусу. Все хорошо вымешать. Сделать продолговатые шницели, обвалить их в панировочных сухарях, положить в глубокую сковородку на ломтики шпика. Сверху шницели смазать взбитыми белками, накрыть ломтиками шпика, подлить немного воды, добавить свиное сало и жарить до образования румяной корочки.

Шницели подавать горячими или холодными с картофелем, кнедликами, рогаликами или хлебом, кислой капустой, овощным

салатом или компотом, со сметанным соусом или с разными холодными соусами.

Из приготовленного фарша можно сделать котлеты, обвалить их в сухарях и обжарить на сале. К ним подавать отварной картофель, красную капусту со свеклой или салат из свеклы с хреном, а также различные овощные (консервированные) салаты, компоты и т. п.

На переднюю часть заячьей тушки (вместе с печенью, сердцем, легким) — $1\frac{1}{2}$ л воды, 2 луковицы, 4—5 веточек или 2 ст. ложки листьев тимьяна, 2 лавровых листика, 7—10 горошин черного и 6 горошин душистого перца, соль.

Для фарша — 500—600 г свиной грудинки, 1 луковица, 4 дольки чеснока, 6 рогаликов, 2—4 желтка (или 2 желтка и 2 целых яйца), 1 ст. ложка майорана, по $\frac{1}{2}$ чайной ложки имбиря и молотого черного перца, мускатный орех, мускатный цвет, душистый перец на кончике ножа, панировочные сухари, 100 г шпика (70 г кубиками и 30 г ломтиками) и 30—50 г сала для жарения.

Так же можно приготовить дикого кролика.



Дикий кролик

Дикий кролик в винном соусе

Очищенную от пленок, вымытую тушку разрезать на порции, нашпиговать шпиком и посолить. В глубокой сковороде обжарить до золотистого цвета нарезанный репчатый лук и 100 г шпика крупными кубиками. Затем положить крольчатину и пряности, обжарить в течение нескольких минут и, залив красным вином, тушить до готовности. Соус заправить мукой, поджаренной на сливочном масле, по вкусу добавить сок лимона. Можно положить 1—2 ст. ложки желе из черной смородины. Подавать со сладкими кнедиками или варениками, брусникой, рябиной.

На 1 тушку — 150 г шпика, 1 луковица, 2 лавровых листика, 2 веточки тимьяна, 4 гвоздики, 6 горошин черного перца и 4 горошины душистого перца, $\frac{1}{2}$ л сухого красного вина, 50 г сливочного масла и 30 г муки для заправки, сок 1 лимона.

Дикий кролик жареный

Заднюю часть тушки вымыть, с хребта снять пленку, нашпиговать шпиком и посолить. На противне или сковороде растопить масло, припустить репчатый лук колечками и положить подготовленного кролика. Добавить пряности, мясо накрыть ломтиками шпика и жарить до готовности, при необходимости подливая воду. Подавать со сдобными кнедликами и печеными яблоками, грушевым или черешневым компотом.

На заднюю часть тушки — 80 г сливочного масла, 80 г шпика (половина ломтиками), 1 луковица, 1 лавровый листик, 1 веточка тимьяна, 4 горошины черного перца, соль.

Дикий кролик, жаренный со сладким перцем и помидорами

Вымытую тушку разделить на порции: отделить окорочка и хребтовую часть, переднюю часть в зависимости от размера разрубить на 2—4 куска. Нашпиговать шпиком, посолить, положить в сковородку на ломтики шпика (подставка!), влить воду, добавить черный и душистый перец и тушить 15—20 минут. Затем вынуть и переложить на сковороду с растопленным сливочным маслом, добавить вымытые и очищенные перцы и нарезанные помидоры, влить сок из скороварки. Обжарить крольчатину в духовке до образования золотисто-коричневой корочки. Подавать с рисом или жареным картофелем и овощным салатом.

На 1 тушку — 100 г шпика, 100 г сливочного масла (маргарина), 3—5 сладких зеленых перцев, 3—5 крупных помидоров, 1 стакан воды, по 4 горошины черного и душистого перца.

Дикий кролик с красным перцем

Вылежавшуюся, зачищенную тушку кролика хорошо вымыть и нарезать на порции (с хребтовой части снять пленку). В кастрюлю положить жир, нарезанный шпик и обжарить на них нарезанный лук. Как только он приобретет золотистую окраску, добавить красный перец, дать ему пожариться и положить подготовленную крольчатину. Посолить, обжарить, добавить черный перец горошком, подлить воды и тушить до готовности. Готовую крольчатину вынуть, соус заправить мукой, размешанной в сметане, или только мукой и довести до кипения. Любителям острых блюд можно порекомендовать смесь из острого и сладкого красного перца в равной пропорции.

Гарнир: сдобные кнедлики, макаронные изделия или рис со сдобными булочками и компот.

На 1 тушку — 100 г сала, 50 г шпика, 250 г сметаны, 1 луковица, 3 горошины черного перца, 1 чайная ложка молотого красного перца, 2—3 ст. ложки муки.

Дикий кролик пикантный жареный

Задние части тушек очистить от пленок, вымыть, нашпиговать шпиком и посолить. В кастрюлю положить масло, нашпигованные корни и лук, остаток шпика, пряности, подготовленную крольчатину и поставить жарить, при необходимости доливая воду. Когда мясо будет доведено до полуготовности, добавить нарезанные помидоры (или томат-пюре). Подавать с рисом, жареным картофелем, салатом (кочанным или из огурцов со сметаной), компотом.

На задние части 2 тушек — 100 г сливочного масла, 100 г шпика, 1 луковица, 1 морковь, 1/2 корня сельдерея, 1 корень петрушки, по 6 горошин черного и душистого перца, 1 веточка тимьяна, 2 лавровых листика, 3 помидора (или 2 ст. ложки томата-пюре).

Дикий кролик по-французски

Заднюю часть тушки вымыть, отделить от костей, нарезать ломтиками (из каждого окорочка — 2 ломтика, из каждой половины хребтовой части — 1 ломтик, т. е. из 1 тушки получится 6 ломтиков мяса), отбить, посолить, густо посыпать натертым сельдереем и морковью, переложить ломтиками копченой грудинки. Сложить стопкой, сверху прикрыть несколькими ломтиками шпика. В глубокой сковороде сильно разогреть сливочное масло и ломтики шпика, добавить пряности, положить крольчатину; во время жарения можно подливать воду. При подаче на стол мясо режется поперек волокон.

Гарнир: рис, компоты, салаты, картофельные крокеты.

На задние части 2 тушек — 100—120 г копченой свиной грудинки ломтиками, 80 г шпика, 100 г сливочного масла, 1 корень сельдерея, 2 моркови, 6 горошин черного перца, 1 веточка тимьяна, 1 лавровый листик.

Дикий кролик под соусом мадера

Тушку вымыть, очистить, нарезать на порции, посолить и нашпиговать шпиком. Зажарить на масле и шпике, при необходимости подливая немного воды. Готовую крольчатину вынуть, в выделившийся сок положить комочки теста из муки с маслом. Как только соус закипит, влить рюмку мадеры или натуральный французский соус, выпускаемый под названием «соус мадера».

Гарнир: сдобные кнедлики, абрикосовый и персиковый или рябиновый и грушевый компоты, печеные яблоки.

На 1 тушку — 100 г шпика, 60 г сливочного масла (маргарина) для жарения, 30 г сливочного масла и 2 ст. ложки муки для заправки, 1 рюмка вина (мадеры).

Дикий кролик под французским соусом

Тушку кролика вымыть, нарезать на порции, нашпиговать шпиком и зажарить на масле, добавив черный и душистый перец и лавровый лист. Подавать, полив французским чесночным соусом (см. стр. 212), со сдобными булочками и печеными яблоками.

На 1 тушку — 100 г шпика, 100 г сливочного масла (маргарина), по 5 горошин черного и душистого перца, 1 лавровый листик, СОЛЬ.

Дикий кролик с горчицей

Задние части 2 тушек или 1 целую тушку вымыть, нашпиговать шпиком, смазать сливочным маслом и поставить на 2 дня в холодное место. Затем крольчатину посолить, смазать горчицей и положить в кастрюлю с растопленным сливочным маслом, нарезанным репчатым луком и шпиком. Добавить черный перец горошком, поставить на огонь и жарить, время от времени подливая воду. Готовую крольчатину вынуть, разделить на порции, положить в образовавшийся соус и подавать на стол. Перед подачей мясо можно фламбировать: вылить на него $\frac{1}{2}$ стакана джина или коньяка и поджечь.

Гарнир: кнедлики, шпинат, рис, жареный картофель и компот или салат.

Это же блюдо можно готовить в скороварке. Шпигованную крольчатину посолить, положить на подставку скороварки на ломтики шпика, подлить полстакана воды и тушить 15 минут. На противне или сковороде растопить масло, положить ломтики шпика, добавить около 3 ст. ложек горчицы с хреном, обжарить. Затем положить туда же крольчатину из скороварки, залить выделившимся соком и запечь в горячей духовке до образования золотисто-коричневой корочки.

На задние части 2 тушек — 100 г сливочного масла, 80 г шпика, 1 луковица, $\frac{1}{2}$ маленькой баночки горчицы, 3 горошины черного перца.

Дикий кролик с овощами

Зачищенную и вымытую крольчатину посолить, поперчить, нашпиговать ШПИКОМ, обложить колечками репчатого лука и оставить на 2 дня в холодном месте. В кастрюле припустить нарезанные коренья, немного лука, пряности, сбрызнуть уксусом, положить подготовленную крольчатину, посыпать тмином и тушить до готовности. Затем вынуть, выделившийся сок заправить мукой и дать закипеть. Подавать с картофелем, салатом, компотом.

На заднюю часть тушки (если кролик маленький, берут всю тушку) — 100 г сливочного масла, 50 г шпика, 2 луковицы,

1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, по 6 горошин черного и душистого перца, немного тмина, 1 чайная ложка уксуса, мука, соль, перец.

Дикий кролик со сладким перцем и грибами

Вымытую тушку разделить на порции, нашпиговать шпиком и посолить. Обжарить на масле и ломтиках шпика, добавив нарезанные перцы, пряности, белые грибы ломтиками (можно использовать шампиньоны или смесь других грибов, а также сушеные грибы, но их нужно замочить). При необходимости подливать бульон или воду с растворенным бульонным кубиком.

Гарнир: рис или жареный картофель и салат (кочанный, из помидоров, сладкого перца и т. п.).

На 1 тушку дикого кролика — 100 г шпика, 80 г сливочного масла (маргарина), 4 сладких зеленых перца (сырые или свежемороженные), 2—3 белых гриба, 6 горошин черного и 4 горошины душистого перца, 1 лавровый листик.

Зразы натуральные из крольчатины

Зачищенные задние части тушек отделить от костей, вымыть, нарезать ломтиками, посолить, положить по отдельности на ломтики копченой грудинки, посыпать тмином и свернуть трубочкой. Перевязать ниткой, снова посыпать тмином и жарить на шпике и масле или сале. При необходимости во время жарения подливать воду. Подавать с картофельными или сдобными кнеликами, отварным или печеным картофелем, овощными салатами.

На задние части от 2 тушек — 100 г жира (сливочное масло, маргарин, сало), 150 г копченой грудинки ломтиками, 50 г шпика, тмин.

Котлеты натуральные из крольчатины

Задние части тушек очистить от пленок, вымыть, отделить от костей, нарезать ломтиками (3—6 шт.), хорошо отбить, пригладить ножом. Посолить, поперчить, смазать растительным маслом и, сложив стопкой, поставить на 2 часа в холодное место. Затем обвалить в муке и жарить в разогретом растительном масле.

Готовые котлеты посыпать мелкорубленным луком и подавать с уорчестерским соусом, кетчупом или майонезом с хреном, гарнировав ломтиками помидоров и сладкого перца. К столу подается жареный картофель, овощные салаты, ржаной хлеб.

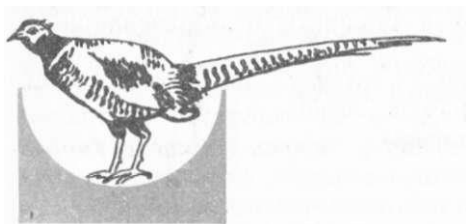
На 2 задние части тушек — 4 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 2 ст. ложки муки, уорчестерский соус, кетчуп, соль, перец.

Шницель натуральный из крольчатины

Крольчатину вымыть, очистить от костей, нарезать шницели. Отбить, посолить, сбрызнуть лимонным соком, обвалить в муке,

взбитом яйце и панировочных сухарях и жарить на жире или растительном масле до образования золотисто-коричневой корочки. В кастрюле растопить сливочное масло, положить шницели, прикрыть крышкой и поставить на несколько минут в горячую духовку. Готовые шницели посыпать петрушкой, украсить дольками лимона и сладкого красного перца капия. Подавать с картофелем (отварным, жареным, во фритюре), овощным салатом, КОМПОТОМ.

На задние части 2 тушек — 100 г жира или растительного масла, растопленное сливочное масло для смазывания шницелей, 3 ст. ложки муки, 2 яйца, панировочные сухари, лимонный сок.



Фазан

Фазан деликатесный

Ошипанную и выпотрошенную тушку фазана тщательно вымыть, посолить снаружи и изнутри, нашпиговать тонкими ломтиками шпика, миндаля и грибов. Оставшийся миндаль порубить, смешать с нарезанными морковью и сельдереем (по 1 ст. ложке), печенью, сердцем, желудком фазана. Этой смесью наполнить брюшную полость. На противне разогреть сливочное масло, положить мелко нарезанные морковь и сельдерей, на них тушку фазана грудкой вниз, прикрыть ее сверху ломтиками моркови, сельдерея и шпика. Зажарить до готовности, при необходимости добавляя немного воды. Во время жарения фазана перевернуть и ложкой влить в брюшную полость выделяющийся сок, чтобы тушка хорошо им пропиталась. Готового фазана нарезать на порции, гарнировать овощами, полить соком и подавать на стол с тушеным или отварным рисом, отварным или жареным картофелем и печеными яблоками, посыпанными рублеными жареными орехами.

На 1 фазана — 70 г шпика, 125 г сливочного масла (маргарина), 2 белых гриба или шампиньона, 2 моркови, 1 корень сельдерея, 100 г миндаля, соль.

Фазан, жаренный на масле и шпике

Ошипанного и выпотрошенного фазана хорошо вымыть изнутри и снаружи, удалить дробь и остатки перьев. Грудку и ножки нашпиговать шпиком, посолить, внутрь положить два ломтика

шпика, потроха и кусочек масла, сверху также положить ломтики шпика. Если зарядом была повреждена брюшная полость, в тушку кладут нарезанный лук и 3—4 горошины черного перца, что улучшит вкус дичи. Подготовленную тушку жарить на сковороде в растопленном масле, при необходимости подливая немного ВОДЫ.

Для приготовления этого блюда можно использовать и скороварку (особенно, если фазан старый). Тушку поместить на подставку грудкой вниз (лапки подогнуть, а головку уложить под крыло, чтобы тушка легко вошла в кастрюлю) на ломтики шпика. Сверху положить несколько кусочков масла, подлить стакан воды и тушить 15—20 минут. Одновременно разогреть духовку, на противне растопить сливочное масло, переложить готовую тушку фазана и влить весь сок из скороварки. Сверху тушку прикрыть ломтиками шпика из кастрюли и зажарить до образования румяной корочки.

Гарнир: отварной или жареный картофель, рис, компот, овощной салат (кочанный, из помидоров, свеклы и т. П.).

На 1 фазана — 100 г шпика, 100 г сливочного масла (маргарина), соль.

Фазан жареный пикантный

Очищенную тушку фазана хорошо вымыть, нашпиговать тоненькими кусочками шпика, натереть снаружи и изнутри смесью чеснока и соли. В полость вложить вымытые потроха, к печени добавить гвоздику. В глубокой сковороде или на противне растопить масло и оставшийся шпик, положить подготовленного фазана, добавить нарезанные грибы и жарить до готовности, во время жарения подливая томатный сок. Готового фазана нарезать на порционные куски, соус подать отдельно.

Гарнир: отварной или жареный картофель, рис или отварная белая фасоль, салат (кочанный или из консервированных овощей) или компот из тыквы.

На 1 фазана — 70 г шпика, 100 г сливочного масла, 3 дольки чеснока, 300 г томатного сока, 50 г нарезанных белых грибов (можно маринованных) 6 горошин черного перца, 1 гвоздика, соль.

Так же можно приготовить куропатку.

Фазан жареный с вермутом

Сначала приготовить начинку: колбасный фарш высвободить из оболочки, добавить нашинкованные шампиньоны, вино, толченые ягоды можжевельника, сахар, соль, мускатный цвет, молотый красный перец, зелень петрушки и все хорошо перемешать. При необходимости можно добавить немного панировочных сухарей, чтобы смесь не была жидкой.

Ощипанную и выпотрошенную тушку фазана тщательно вымыть и нашпиговать шпиком. Брюшную полость натереть пряностями, наполнить начинкой и зашить. Подготовленную тушку

завернуть в бумагу и положить на 1 день в холодильник под морозильную камеру, но так, чтобы тушка не замерзла.

На противне растопить сливочное масло, положить ломтики шпика, петрушку, кервель, любисток, тушку фазана и зажарить. Во время жарения поливать фазана вином, при необходимости добавить воды. Мягкую тушку разрезать, осторожно вынуть начинку, нарезать ее ломтиками и гарнировать порции фазана. Полить выделившимся при жарении соком.

Гарнир: гренки из белого хлеба, смазанные рябиновым желе, жареный или отварной картофель, картофельное пюре с орехами, абрикосовый, сливовый, персиковый или вишневый компот, брусника с грушевым компотом.

На 1 фазана — 100 г шпика, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка пряностей для паштета, по 1 чайной ложке зелени петрушки, кервеля, любистока, 1¹/₂ стакана вермута, соль.

Для начинки — 300 г сырой колбасы типа шпикачек, 50 г шампиньонов, 2 ягоды можжевельника, мускатный цвет и молотый красный перец на кончике ножа, 2 ст. ложки сухого красного вина, панировочные сухари, 1 ст. ложка зелени петрушки, щепотка сахара, соль.

Фазан жареный с рисом и карри

Ошипанную и выпотрошенную тушку фазана хорошо промыть, нашпиговать шпиком, вложить внутрь луковицу и несколько ломтиков шпика, посолить и обжарить на сливочном масле и шпике до готовности. Дать остыть и нарезать на порции. Подавать с горячим рисом, приготовленным с карри. Порционные куски фазана должны быть холодными.

Отдельно подается компот, который готовят следующим образом: замочить курагу, отварить, остудить, добавить немного рома, мелкие отваренные луковицы (побольше, так как они составляют основу КОМПОТА), лимонный сок и нарезанный апельсин. По вкусу можно всыпать карри, хорошо перемешать и охладить.

На 1 фазана — 100 г сливочного масла (маргарина), 100 г шпика, 1 луковица.

Фазан жареный с шампиньонами

Ошипанную, выпотрошенную, хорошо вымытую тушку фазана нашпиговать копченым шпиком и посолить. В скороварку на подставку положить несколько ломтиков шпика и на них — подготовленную тушку фазана (ножки подогнуть так, чтобы тушка поместилась в кастрюлю), подлить стакан воды, закрыть крышкой и тушить 15 минут.

На противне разогреть масло, положить ломтики шпика, фазана и влить сок из скороварки. Добавить черный перец, нарезанный ломтиками лук и измельченные шампиньоны или белые грибы и обжарить фазана в разогретой духовке до образования золотисто-коричневой корочки.

Гарнир: отварной или жареный картофель, картофельные крокеты, компот или желе из сырой черной смородины, овощной салат (из помидоров, свеклы и т. п.).

На 1 фазана — 100 г шпика, 100 г сливочного масла (маргарина), 100 г шампиньонов или белых грибов, 1 луковица, 5 горошин черного перца, соль.

Так же можно приготовить куропатку.

Фазан жареный с яблоками

Фазана ощипать, выпотрошить, вымыть, нарезать на порционные куски и нашпиговать шпиком. В скороварку или обычную кастрюлю с подставкой положить несколько ломтиков шпика, куски фазана, посолить, влить полстакана воды и тушить около 15 минут. Затем переложить куски фазана и шпик в глубокую сковороду или на противень с разогретым сливочным маслом, полить выделившимся при тушении соком, добавить нарезанный колечками лук, черный перец горошком, лавровый лист, очищенные от кожуры и семян, нарезанные дольками яблоки и жарить до готовности.

Гарнир: картофельное пюре с орехами, рябиновый компот, желе из сырой черной смородины или жареный картофель и майонез с хреном.

На 1 фазана — 100 г шпика, 100 г сливочного масла (маргарина), 1 луковица, 4—5 крупных яблок, 4 горошины черного перца, 1 лавровый листик.

Так же можно приготовить куропатку и дикую утку.

Фазан на гриле

Ощипанную и выпотрошенную тушку молодого фазана вымыть, густо нашпиговать шпиком, посолить снаружи и внутри. В полость вложить несколько ломтиков шпика, черный перец горошком, начинку из масла с луком, пряностями и зеленью. Тушку зашить, обложить ломтиками шпика, перевязать, насадить на вертел и жарить над раскаленным древесным углем или на гриле, при необходимости смазывая сливочным маслом.

Гарнир: отварной или жареный картофель, хлеб, желе из сырой черной смородины, брусничной или рябиновой компот.

На 1 фазана — 120 г шпика, 60 г сливочного масла (маргарина), 4 горошины черного перца, соль.

Для начинки — 40 г сливочного масла, 1 луковица, 1 ст. ложка зелени петрушки и лука, ТИМЬЯН на кончике ножа.

Фазан на гриле порционный

Для приготовления этого блюда нужен молодой, мало поврежденный фазан. Ощипанную и выпотрошенную тушку хорошо промыть, нарезать порционными кусками, нашпиговать шпиком.

Посыпать смесью соли с красным молотым перцем, уложить на решетку гриля на ломтики шпика. Каждый кусок дичи прикрыть ломтиком шпика, сверху положить кусочек масла и жарить в духовке, время от времени поливая выделившимся соком.

Гарнир: отварной картофель, политый соком, и печеные яблоки с брусникой.

На 1 фазана — 120 г шпика, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка молотого красного перца, соль.

Фазан на шампурах

Ощипанную и выпотрошенную тушку фазана тщательно вымыть. Отделить мясо с грудной части и ножек, нарезать крупными кубиками. Такими же кубиками нарезать шпик. Из остатков тушки фазана (мяса, костей) и овощей сварить суп. Снятое с костей мясо посолить, поперчить, нанизать на шампуры вперемешку с шпиком, репчатым луком и сладким перцем и обжарить на растительном масле. Готовое мясо на шампурах фламбировать: полить коньяком и поджечь. Сразу подать на стол, украсив дольками или кружочками апельсина. К фазану подают съдобные рогалики.

На 1 фазана— 100 г шпика, 3 ст. ложки растительного масла, 2 луковицы, 2 крупных зеленых сладких перца, $\frac{1}{2}$ стакана коньяка или кубинского рома, 1 апельсин, соль, перец.

Фазан по-бургундски

Очищенную и вымытую тушку фазана нарезать на порции, нашпиговать шпиком, посолить, посыпать пряностями, положить на разогретое масло и шпик и жарить, время от времени подливая красное вино, пока мясо не станет мягким. Затем выделившийся при жарении сок заправить крахмалом или сухарями, посолить по вкусу. Подавать с отварным или жареным картофелем и печеными яблоками, компотом из рябины или желе из черной смородины.

На 1 фазана — 100 г шпика, 100 г сливочного масла (маргарина), по 1 чайной ложке молотого черного перца, мускатного цвета и тимьяна, 2 стакана сухого красного вина, 1 чайная ложка крахмала или 1 ст. ложка панировочных сухарей для заправки.

Фазан по-гречески

Ощипанную, выпотрошенную и вымытую тушку фазана нашпиговать шпиком, полость натереть смесью чеснока с солью. Приготовить начинку: костный мозг измельчить и перемешать со взбитым яйцом, посолить, посыпать мускатным цветом и мускатным орехом, заправить панировочными сухарями так, чтобы смесь была не слишком крутой. Заполнить тушку начинкой, зашить, посолить и жарить на масле и оставшемся шпике. Готового фазана вынуть. В образовавшемся соке обжарить сладкий пе-

рец, нарезанный полосками, и дольки апельсинов, затем влить ложку рома.

Фазана нарезать на порции, обложить перцем, дольками апельсинов, ломтиками шпика и полить соусом. Можно также фламбировать: полить ромом и поджечь. Сразу подавать на стол, украсив фруктами, овощами и полив соусом.

Гарнир: отварной или жареный картофель, рис, абрикосовый или персиковый компот с брусникой или компот из тыквы, консервированной в вине.

На 1 фазана — 70 г шпика, 100 г сливочного масла, 100 г костного мозга, 1 яйцо, 1 долька чеснока, 3 больших зеленых перца, 2 апельсина, мускатный цвет и мускатный орех на кончике ножа, панировочные сухари, 1 ст. ложка рома «Гавана».

Фазан по-индийски

Ощипанную и выпотрошенную тушку фазана тщательно вымыть, нарезать порционными кусками. Сложив в миску, сбрызнуть лимонным соком и поставить на 1 час в холодное место. В глубокой сковороде или жаровне припустить на растительном масле фенхель, гвоздику, черный перец горошком, лавровый лист. Добавить остальные пряности и натертый чеснок, перемешать, подержать несколько минут на огне, положить подготовленные куски фазана, посолить и обжарить. Затем посыпать мелко нарезанным репчатым луком, влить маринад, в котором находился фазан, и довести в духовке до готовности. Перед самым окончанием приготовления всыпать натертый или пропущенный через мясорубку кокосовый орех. Подавать с рисом и компотом из абрикосов, слив, груш или черешни.

На 1 фазана — 8 ст. ложек растительного масла, 1 луковица, 3 дольки чеснока, сок 2 лимонов, 3 гвоздики, 1 лавровый листик, 6 горошин черного перца, по $\frac{1}{4}$ чайной ложки фенхеля, имбиря, кардамона, молотого кориандра, молотый кайенский перец на кончике ножа, 50 г кокосовых орехов.

Фазан под пикантным соусом

Ощипанную, выпотрошенную и тщательно вымытую тушку разрезать на порционные куски, каждый кусок нашпиговать шпиком и посолить. В скороварку на подставку положить сливочное масло, несколько ломтиков шпика, куски фазана, подлить $1\frac{1}{2}$ стакана воды и тушить 15—20 минут.

Подготовить соус бешамель: муку слегка обжарить на сливочном масле, смешать с выделившимся во время тушения фазана соком, 2 чайными ложками желе из сырой черной смородины, 1 ст. ложкой брусничного компота или джема, хорошо перемешать, добавить по вкусу красное вино, цедру и сок лимона, соль, молотый черный перец. Фазана можно подавать как горячим, так и холодным с подогретым соусом.

Гарнир: рис или сдобные булочки, салат из сырых помидоров и сладкого перца.

На 1 фазана — 80 г шпика, 70 г сливочного масла, 1 стакан сухого красного вина, 1 ст. ложка брусничного компота, 2 ст. ложки желе из сырой черной смородины, немного сока и цедры лимона, молотый черный перец, 50 г масла и 30 г муки для заправки соуса, соль, перец.

Фазан с ветчиной

Ощипанную, выпотрошенную и тщательно вымытую тушку фазана густо нашпиговать брусочками ветчины и шпика. Посолить, вложить внутрь тертый хрен, завернутый в 2—3 ломтика ветчины. Тушку обложить ломтиками шпика и зажарить на сливочном масле. Подавать с картофелем или сдобными булочками, печеными яблоками, рябиновым компотом или желе из сырой черной смородины, салатом из свеклы с хреном.

Очень хорошим гарниром к этому блюду являются сдобные волованы, фаршированные тушеным сельдереем и взбитым со сметаной тертым хреном.

На 1 фазана — 100 г шпика, 150 г ветчины, 100 г сливочного масла (маргарина) 3 ст. ложки тертого хрена, смешанного с 1 чайной ложкой сахара, соль.

Фазан с имбирем

Ощипанную и выпотрошенную тушку фазана тщательно вымыть, нашпиговать шпиком, посолить и смазать медом, смешанным с имбирем и небольшим количеством сливочного масла. В кастрюле растопить оставшееся масло и шпик, положить подготовленного фазана, добавить мелко нарезанные корни, лук, ягоды можжевельника и зажарить, время от времени подливая красное вино. Готового фазана вынуть, нарезать на порции, выложить на блюдо. Выделившийся при жарении сок заправить крахмалом и полить им кусочки фазана.

Гарнир: гренки из булки и краснокочанная капуста с яблоками, посыпанная сахаром и имбирем, или кочанный салат со сметаной и тертыми орехами.

На 1 фазана — 100 г шпика, 100 г сливочного масла, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, $\frac{1}{4}$ корня сельдерея, 3 ягоды можжевельника, 1 чайная ложка имбиря, 2 стакана сухого красного вина, 1 чайная ложка крахмала.

Фазан с кардамоном

Ощипанную и выпотрошенную тушку фазана вымыть, нарезать на порционные куски, нашпиговать шпиком. Натереть половиной общего количества пряностей и соли и поставить на 1 час в прохладное место. В жаровне растопить сливочное масло, припустить нарезанный лук, положить куски фазана, об-

жарить, влить вино и запечь в духовке почти до готовности. Смешать йогурт с оставшейся половиной смеси пряностей и шафраном, смазать этой массой куски фазана и зажарить до образования золотисто-коричневой корочки.

Гарнир: рис и кочанный салат, сбрызнутый лимонным соком или с добавлением жидкой горчицы.

На 1 фазана — 70 г шпика, 100 г сливочного масла (маргарина), 2 луковицы, 3 гвоздики, кусочек корицы (2×2 см), по $\frac{1}{2}$ чайной ложки фенхеля и имбиря, по щепотке шафрана и кардамона, 2 стакана йогурта, $\frac{3}{4}$ стакана сухого белого вина, соль, кайенский перец.

Фазан тушеный

Ощипанную и выпотрошенную тушку тщательно вымыть снаружи и изнутри, грудку и ножки нашпиговать шпиком, посолить. На противне (в глубокой сковороде, жаровне) разогреть сливочное масло, припустить нарезанный колечками лук, положить фазана грудкой вниз, добавить пряности, накрыть крышкой и тушить в духовке, при необходимости подливая воду. В конце полить фазана выделившимся соком, смазать маслом и, сняв крышку с посуды, обжарить до образования румяной корочки. Готового фазана вынуть, разрезать на порции, полить соком и подавать на стол с отварным или жареным картофелем, красно-кочанной капустой с яблоками, рисом и компотом или салатом из сырых овощей.

На 1 фазана — 100 г шпика, 100 г сливочного масла, 1 луковица, по 6 горошин черного и душистого перца, 3 гвоздики, 1 лавровый листик, 2 веточки тимьяна, соль.

Так же можно приготовить куропатку.

Фазан, тушенный в вине

Ощипанного и выпотрошенного фазана хорошо вымыть, нарезать на порционные куски и нашпиговать тонкими кусочками шпика. В скороварке растопить масло, добавить шпик кубиками, припустить нарезанный колечками лук. Положить подготовленного фазана, посолить, поперчить, добавить тимьян, нарезанные грибы, обжарить, залить красным вином и тушить 20—30 минут. Готовое мясо вынуть, образовавшийся во время тушения сок заправить маслом с мукой. Дать закипеть, размешать, влить маленькую рюмку коньяка. Куски фазана переложить в соус. Подавать со сдобными булочками, рисом или картофелем и с брусничным или рябиновым компотом.

На 1 фазана — 100 г шпика, 100 г сливочного масла (маргарина), 1 луковица, 3 веточки тимьяна, $\frac{1}{2}$ л сухого красного вина, 50 г шампиньонов или белых грибов, 1 ст. ложка коньяка, 30 г сливочного масла и 20 г муки для заправки соуса, соль, перец.

Фазан, тушеный в кастрюле

Ошипанную и выпотрошенную тушку фазана тщательно вымыть, нашпиговать брусочками шпика и посолить. Вымытые потроха с ломтиком лимона и гвоздикой вложить в полость. В кастрюле обжарить на сливочном масле мелко нарезанный шпик, добавить нашинкованный репчатый лук и рубленую зелень. Сверху положить фазана и тушить, по мере необходимости подливая воду. Подавать с отварным или жареным картофелем, рисом и брусничным или рябиновым КОМПОТОМ.

На 1 фазана — 100 г шпика, 100 г сливочного масла (маргарина), 1 луковица, по 1 ст. ложке зеленого лука, петрушки и кервеля, 1 ломтик лимона, 1 гвоздика.

Так же можно приготовить куропатку.

Фазан тушеный с овощами

Очищенную и нарезанную кусочками длиной 5—7 см черную редьку залить водой, добавив в нее по 1 ст. ложке уксуса и муки. Подготовить брюссельскую капусту (можно использовать и мороженую), нарезать лук и картофель кусочками одинакового размера. Вымытые ножки фазанов нашпиговать шпиком, посолить, поперчить и положить в глубокую сковороду или жаровню на ломтики шпика, засыпать слоем редьки, картофеля и лука, еще раз посолить и поперчить, добавить петрушку, пряности, залить говяжьим бульоном или водой с растворенным бульонным кубиком и поставить в духовку. Как только овощи станут мягкими, вынуть их и оставить в теплом месте. Ножки фазана довести до готовности. Подавать с овощами и картофелем, посыпанным обжаренными панировочными сухарями.

На ножки от 2 фазанов (грудки и остатки тушек использовать для приготовления других блюд) — 70 г шпика, по 500 г картофеля, черной редьки и брюссельской капусты, 2 луковицы, 6 веточек петрушки, 2 веточки тимьяна, 2 гвоздики, 1 лавровый листик, $\frac{1}{2}$ л говяжьего бульона или воды с растворенным бульонным кубиком, 6 ст. ложек панировочных сухарей и 60 г сливочного масла для их обжаривания.

Фазан фаршированный жареный

Тушку фазана хорошо промыть, посолить и нашпиговать шпиком. Приготовить начинку: рогаики нарезать тонкими ломтиками, залить кипящим молоком или бульоном и размять вилкой. Добавить мелко нарубленные печень, сердце, шпик и копченую грудинку кубиками, яйца, соль, щепотку мускатного ореха и мускатного цвета, зелень петрушки. Хорошо вымесить, нафаршировать полость тушки и зашить. Грудку прикрыть ломтиками шпика, положить в разогретое масло (грудкой вниз) и жарить. Как только масло приобретет золотистый цвет, влить немного воды,

чтобы оно не пригорело. В зависимости от возраста фазана жарение продолжается 1—2 часа.

Гарнир: картофель или рис, компот или овощной салат.

На 1 фазана — 80 г шпика, 100 г сливочного масла (маргарина), соль.

Для начинки — 30 г шпика, 100 г копченой грудинки или ветчины, сердце и печень фазана, 4 рогалика, 2 яйца, 1 ст. ложка зелени петрушки, $1\frac{1}{2}$ стакана молока или говяжьего бульона, соль, мускатный цвет и мускатный орех.

Так же готовят куропатку и дикую утку; утку можно подавать холодной с майонезом с хреном, маринованными белыми грибами или консервированными овощными салатами.

Фазан, фаршированный печенкой

Подготовленную тушку фазана густо нашпиговать шпиком, посолить, полость выстелить ломтиками шпика и колечками лука. Приготовить начинку: печень пропустить через мясорубку вместе с потрохами фазана и луком. Добавить яйцо, масло, чеснок, пряности и немного панировочных сухарей. Наполнить тушку начинкой, тщательно зашить и зажарить на масле. В выделившийся сок добавить черный и душистый перец горошком, лавровый лист. Во время жарения при необходимости подливать воду, в конце можно влить красное вино.

Гарнир: жареный или отварной картофель, сдобные булочки, рис и компот, желе из сырой черной смородины, салат из свеклы с хреном.

На 1 фазана — 100 г шпика, 100 г сливочного масла (маргарина), по 5 горошин черного и душистого перца, 1 лавровый листик, $\frac{1}{2}$ стакана сухого красного вина.

Для начинки: 150 г печени (свиной, телячьей), потроха фазана, 30 г сливочного масла, 1 маленькая луковица, 1 долька чеснока, 1 яйцо, мускатный цвет, молотый черный перец, имбирь на кончике ножа, 1 чайная ложка майорана, панировочные сухари.

Фазан фаршированный пикантный

Приготовить фаршированный перец: стручок перца вымыть, отделить плодоножку, вырезать донце, вынуть семена. Свиную (лучше куриную) печень вместе с потрохами фазана (печень, сердце, желудок) мелко порубить, добавить измельченную зелень петрушки, масло, молотый перец, имбирь, отваренный и пропущенный через мясорубку рис (или сухари), соль. Хорошо вымешать до образования густой массы и наполнить ею перец.

Ощипанную, выпотрошенную, вымытую тушку фазана (грудку и ножки) нашпиговать шпиком. Брюшную полость натереть солью с чесноком, вложить подготовленный перец, добавить эстрагон, тушку посолить и положить грудкой вниз на масло и

2 ломтика шпика, прикрыв также 2 ломтиками шпика. Во время жарения фазана переворачивать, при необходимости подливая воду. Готовую тушку разрезать на порционные куски, к каждому положить кусочек фаршированного перца и полить выделившимся при жарении соком.

Гарнир: рис, отварной или жареный картофель, салат из помидоров или огурцов, печеные яблоки, компот из рябины.

На 1 фазана — 70 г шпика, 80 г сливочного масла (маргарина), 1 крупный зеленый сладкий перец, 2 натертые дольки чеснока, 2 листика эстрагона.

Для начинки — 100 г свиной или куриной печени, потроха фазана, 1 чайная ложка зелени петрушки, 20 г сливочного масла, молотый черный перец и имбирь на кончике ножа, 1 ст. ложка отваренного риса (можно заменить панировочными сухарями).

Фазан, фаршированный шампиньонами

Мало поврежденную тушку молодого фазана ощипать, выпотрошить, хорошо промыть. Грудку и ножки нашпиговать копченым шпиком. Приготовить начинку: лук нарезать кубиками и обжарить на масле или маргарине вместе с куриной и фазаньей печенью. Добавить пряности, щепотку соли, зелень петрушки. Затем остывшую печень крупно нарубить, смешать с яйцом, нарезанными сосисками и ломтиками шампиньонов. Добавить по 1 ст. ложке коньяка и панировочных сухарей, смесь хорошо вымешать.

Тушку фазана посолить изнутри, наполнить подготовленной начинкой, зашить, посолить и, обернув ломтиками шпика, жарить до образования румяной корочки, при необходимости подливая воду. Через полчаса после начала жарения добавить в выделившийся сок лук колечками и нашинкованный сельдерей. Подавать с отварным или жареным картофелем, кочанным салатом, компотом.

На 1 фазана — 100 г шпика, 100 г сливочного масла (маргарина), 3 луковицы, 1 корень сельдерея.

Для начинки — 100 г куриной печени, печень фазана, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 1 яйцо, 100 г сосисок, 150 г шампиньонов, $\frac{1}{2}$ чайной ложки тимьяна, 1 чайная ложка зелени петрушки, молотый черный перец, мускатный орех по вкусу.

Фазан, фаршированный яблоками

Ощипанную и выпотрошенную тушку фазана хорошо вымыть, посолить и нашпиговать шпиком. Полость натереть солью и тертым репчатым луком. Яблоки нарезать ломтиками, добавить корицу, сахар, немного масла и этой смесью нафаршировать фазана. Тщательно зашить, посолить, грудку обложить ломтиками шпика и жарить на масле до готовности. При необходимости во время жарения подливать воду, чтобы выделяющийся яблочный сок не пригорел. Подавать с рисом и брусникой, отварным

или жареным картофелем и компотом из абрикосов и слив или груш и черешни.

На 1 фазана — 100 г шпика, 100 г сливочного масла (маргарина), 1 луковица, 3—4 крупных яблока, кусочек корицы (около 2 см), 2 кусочка сахара.

Так же можно приготовить дикую утку.

Фазан a la Diplomat

Ошипанную, выпотрошенную тушку молодого фазана тщательно вымыть и нашпиговать шпиком. В жаровне растопить сливочное масло, положить фазана и обжарить, добавляя немного воды. Через полчаса добавить нарезанные морковь и шампиньоны, сахар, пряности и тушить до готовности. В конце тушения влить сливки с разведенной в них мукой, по вкусу добавить немного лимонного сока. Фазана нарезать порционными кусками и подать на стол с отварным картофелем.

На 1 фазана — 150 г сливочного масла, 60 г шпика, 500 г моркови каротель, 200 г шампиньонов, 6 горошин черного и 3 горошины душистого перца, 4 гвоздики, 200 г сливок, 1 чайная ложка муки, лимонный сок, 2 кусочка сахара.

Грудка фазана с майонезом и хреном

Ошипанные, выпотрошенные и вымытые тушки фазанов нашпиговать шпиком, посолить и зажарить на масле и шпике до образования золотисто-коричневой корочки. Отделить мясо с грудки и нарезать аккуратными ломтиками (лучше всего наискось поперек волокон). Подавать с майонезом с хреном, сдобными солеными рогаликами и овощным салатом.

Приготовление майонеза: смешать майонез со взбитыми сливками, всыпать тертый слегка подслащенный хрен, по вкусу добавить немного лимонного сока.

Из оставшегося мяса можно приготовить плов. Мясо отделить от костей и нарезать кубиками. Рис потушить на масле с 4 луковичками, в которые воткнуть несколько гвоздик. Готовый рис смешать с мясом, добавить нарезанный тушеный лук и сок, выделившийся при жарении фазанов. Выложить на блюдо, гарнировать маринованным сладким и жгучим перцем. Подавать с компотом из абрикосов или персиков.

На 2 фазана — 200 г шпика, 200 г сливочного масла (маргарина), соль.

Так же можно приготовить куропатку.

Пирог с начинкой из фазана с шампиньонами

Из грудки и ножек фазана, отваренных для овощного супа, можно приготовить вкусный пирог. Отделить мясо от костей, нарезать кубиками, добавить ветчину, также кубиками, крупно нарезанные шампиньоны и смешать с тертым сыром (можно

использовать швейцарский или другой твердый сыр). Слоеное тесто тонко раскатать, выстелить им разъемную форму для тортов, предварительно сполоснув ее холодной водой. Положить подготовленную начинку, залить сливками, взбитыми с яйцами и заправленными перцем и мускатным цветом, сверху посыпать петрушкой. Запекать в разогретой духовке до образования золотистой корочки (около 30 минут).

Переложить пирог вместе с дном формы на блюдо, подавать горячим с салатами (кочанным, из помидоров или свеклы с хреном).

На отваренную грудку и ножки 1 фазана — 100 г шампиньонов, 150 г ветчины кусочком, 100 г швейцарского сыра, 250 г сливок, 4 яйца, 1 пакет слоеного теста, мускатный цвет, 1 ст. ложка зелени петрушки, соль, перец.



Куропатка

Поголовье куропаток в ЧССР значительно сократилось, и их использование в пищу едва ли расширится. Поэтому ниже дано небольшое число рецептов. Некоторые способы приготовления куропаток приведены в главе о блюдах из фазана.

Куропатка жареная

Ошипанные и выпотрошенные тушки тщательно вымыть, грудки и ножки нашпиговать шпиком, посолить снаружи и изнутри, в брюшную полость вложить печень, сердце, желудок, нарезанный репчатый лук, черный перец горошком и немного сливочного масла. В глубокой сковороде или жаровне растопить масло, положить подготовленных куропаток грудками вниз и жарить до готовности. Когда начнет выделяться сок, влить 2 ст. ложки красного вина или воды. В зависимости от возраста куропаток нужно жарить от 45 минут до 2 часов. Старых куропаток можно сначала потушить в скороварке.

Гарнир: отварной или жареный картофель, краснокочанная капуста, компоты.

На 2 куропатки — 60 г шпика, 100 г сливочного масла (маргарина), 2 луковицы, 6 горошин черного перца, потроха от куропаток (печень, сердце, желудок), 2 ст. ложки сухого красного вина, соль, перец.

Куропатка жареная в сметане

Ошипанные и выпотрошенные тушки тщательно вымыть, подготовить и вымыть потроха. Куропаток посолить снаружи и изнутри, в брюшную полость вложить ягоды можжевельника, свернутые трубочкой виноградные листья, потроха, ломтик лука и по кусочку сливочного масла. Тушки обложить тонкими ломтиками шпика и перевязать. В глубокой сковороде растопить масло, припустить оставшийся нарезанный лук, затем положить куропаток.

Когда куропатки будут почти готовы, залить их сметаной и довести до готовности. Образовавшийся при жарении соус подать отдельно в соуснике.

Тушки разрезать пополам и подавать с отварным или жареным картофелем, картофельным пюре, брусникой, мандариновым или ананасовым компотом.

На 2 куропатки — 80 г шпика, 100 г сливочного масла (маргарина), 250 г сметаны, 2 луковицы, 4 толченые ягоды можжевельника, 2 виноградных листа.

Куропатка маринованная

Ошипанные и выпотрошенные тушки куропаток тщательно вымыть и положить в миску на слой нашинкованных корней и лука (половина общего количества). Добавить кожуру лимона, пряности, вторую половину корней и лука, залить вином, закрыть миску крышкой и поставить в холодильник. Через 2 дня тушки вынуть, обсушить, посолить, завернуть в тонкие ломтики шпика и перевязать ниткой. Положить в глубокую сковороду, полить растопленным маслом и обжарить, затем добавить коренья, влить маринад и довести до готовности. Готовых куропаток вынуть и разрезать на 2 или 4 части каждую.

Коренья протереть, смешать с выделившимся при жарении соком и перелить в соусник. Подавать с отварным или жареным картофелем, рисом и кочанным салатом или салатом из огурцов со сметаной.

На 2 куропатки — 80 г шпика, 100 г сливочного масла (маргарина), 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, $\frac{1}{2}$ корня сельдерея, 6 горошин черного перца, 4 гвоздики, 1 лавровый листик, 2 кусочка кожуры лимона, $\frac{1}{2}$ стакана сухого белого вина, соль, перец.

Так же можно приготовить дикого голубя.

Куропатка под соусом из черной смородины

Ощипанные и выпотрошенные тушки куропаток вымыть, посолить, обернуть ломтиками шпика, перевязать, положить на сковороду с разогретым сливочным маслом, добавить черный перец горошком и зажарить, во время жарения влив немного воды.

Отдельно отварить смородину в вине, положив сахар, корицу, кожуру лимона и подмешав желе из черной смородины. Заправить мукой, дать закипеть, по вкусу посолить и подсластить, смешать с соком, выделившимся при жарении куропаток. Готовый соус вылить на блюдо и положить в него нарезанных куропаток.

Подавать со сдобными булочками, отварным или жареным картофелем.

На 2 куропатки — 80 г шпика, 100 г сливочного масла (маргарина), 300 г свежей черной смородины, 1 чайная ложка желе из сырой черной смородины, 1 ст. ложка сахара, 6 горошин черного перца, по 2 кусочка корицы и кожуры лимона, 1 стакан сухого красного вина, 1 чайная ложка муки, соль и перец по вкусу.

Так же можно приготовить дикого голубя.

Куропатка тушеная

Ощипанные, выпотрошенные и вымытые тушки завернуть в тонкие ломтики шпика. В глубокой сковороде растопить масло, положить нарезанные лук и морковь, подготовленных куропаток и тушить до готовности, при необходимости добавляя немного воды.

Одновременно приготовить соус: в кастрюле растопить масло и припустить мелко нарезанные лук и петрушку. Затем добавить панировочные сухари, перемешать, посолить, жарить в течение нескольких минут, влить говяжий бульон и вино, положить ломтик лимона и нарезанные грибы. Проварив соус в течение 15 минут, полить нарезанных на порции куропаток. Подавать с отварным или жареным картофелем и компотом из брусники или рябины.

На 2 куропатки — 80 г шпика, 100 г сливочного масла (маргарина), 1 морковь, 1 луковица.

Для соуса — 100 г сливочного масла, 1 луковица, 2 ст. ложки зелени петрушки, 1 стакан говяжьего бульона, 2 ст. ложки сухого белого вина, 1 ломтик лимона, 50 г нарезанных шампиньонов, 3—4 ст. ложки панировочных сухарей.



Дикая утка

Дикая утка требует быстрой кулинарной обработки, так как не выдерживает длительного хранения. Перед приготовлением тушку утки можно положить на один час в кислое молоко, чтобы убрать привкус тины, который она иногда имеет.

Дикая утка в вине

Рецепт I. Ощипанную, выпотрошенную и вымытую утку густо нашпиговать шпиком, посолить, залить белым вином и оставить на ночь. Затем вынуть, вложить в брюшную полость черный перец горошком и половину нарезанной ломтиками луковицы и обжарить на масле и шпике, поливая вином, в котором утка мариновалась. Готовую утку нарезать на порционные куски, сок заправить мукой или панировочными сухарями, проварить и залить утку. Подавать с рисом, жареным картофелем, компотом, салатом.

На 1 утку — 100—120г шпика, 80 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ луковицы, 4 горошины черного перца, 1 стакан сухого белого вина.

Рецепт II. Ощипанную, выпотрошенную и вымытую тушку нашпиговать шпиком и посолить. Мелко нарезанный репчатый лук смешать с зеленью петрушки или сельдерея, этой смесью натереть утку изнутри. В сковороде на сливочном масле обжарить нарезанные ломтиками коренья и лук, положить утку, быстро обжарить. Затем все переложить на подставку в скороварку, посолить, влить красное вино и тушить до готовности 20—30 минут. Готовую утку положить на сковороду, перелить сок и коренья из скороварки и обжарить в духовке до образования золотисто-коричневой корочки, при необходимости подливая воду. Коренья и сок протереть через сито, заправить комочками сливочного масла, обваляв их в муке, вскипятить. Подавать со сдобными кнедиками или булочками, картофелем и брусничным компотом или джемом.

На 1 утку — 50 г шпика, 100 г сливочного масла (маргарина), 2 луковицы, 1 морковь, $\frac{1}{4}$ корня сельдерея, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка зелени петрушки или сельдерея, 1 стакан сухого красного вина, 30 г сливочного масла и 20 г муки для заправки.

Дикая утка для гурманов

Ощипанную и выпотрошенную тушку вымыть, нашпиговать шпиком, посолить, брюшную полость натереть молотым мускатным орехом, вложить несколько ломтиков шпика, 2 небольшие луковицы и жарить на масле и шпике, добавив пряности. Во время жарения подливать красное вино. В конце приготовления в выделившийся при жарении сок подмешать немного желе из смородины. Подавать с жареным картофелем и печеными яблоками.

На 1 утку — 70 г шпика, 100 г сливочного масла, 2 луковицы, 6 горошин черного и 4 горошины душистого перца, 1 лавровый листик, 2 ягоды можжевельника, мускатный орех на кончике ножа, 1 стакан сухого красного вина, 1 чайная ложка желе.

Дикая утка жареная

Ощипанную, выпотрошенную и вымытую (при выдерживании в кислом молоке сполоснуть) тушку нашпиговать шпиком, натереть снаружи и изнутри солью с перцем, вложить в брюшную полость нарезанный лук, печень, сердце, желудок, гвоздику, ягоды можжевельника и черный перец горошком. На противне или в гусятнице растопить сливочное масло и положить утку грудкой вниз вместе с оставшимся шпиком. Во время жарения тушку перевернуть, при необходимости влить немного воды. Готовую утку нарезать на порции и подать на стол, полив выделившимся при жарении соком, с отварным или жареным картофелем, краснокочанной капустой, овощным салатом, компотом.

На 1 утку — 70 г шпика, 100 г сливочного масла (маргарина), 1 луковица, 2 ягоды можжевельника, 3 горошины черного перца, 2 гвоздики, соль, перец.

Дикая утка, жаренная с овощами

Ощипанную и выпотрошенную тушку вымыть, нашпиговать шпиком, посолить. В брюшную полость положить нашинкованные лук, коренья и печень с гвоздикой, завернув ее в ломтики шпика. На дно миски положить лук и коренья, на них — подготовленную тушку утки, залить белым вином, смешанным с растительным маслом, и поставить на сутки в холодное место. Затем тушку вынуть и обжарить на растопленном масле с кореньями из маринада, добавив пряности и прикрыв несколькими ломтиками шпика. Когда тушка обжарится, подлить маринад и довести до готовности. Коренья и сок протереть через сито, заправить панировочными сухарями.

Утку нарезать на порционные куски, полить соусом и подавать с рисом или жареным картофелем, печеными яблоками, желе из смородины или компотом из мандаринов или абрикосов.

На 1 утку — 70 г шпика, 80 г сливочного масла, 3 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки,

$\frac{1}{2}$ корня сельдерея, по 4 горошины черного и душистого перца, 1 лавровый листик, 2—3 гвоздики, $\frac{1}{2}$ л сухого белого вина, 2 ст. ложки панировочных сухарей.

Дикая утка с йогуртом

Ощипанную и выпотрошенную тушку тщательно вымыть, нашпиговать шпиком, посолить. Натереть лук, чеснок, смешать их с молотыми, пряностями и этой смесью смазать тушку изнутри и снаружи. Затем тушку положить в миску, залить взбитым йогуртом и оставить в холодном месте на сутки.

На противне или в сковороде растопить масло, добавить семена горчицы, лавровый лист, положить утку, обжарить ее со всех сторон, полить йогуртом и зажарить. Выделившийся сок по вкусу посолить или влить немного лимонного сока. Подавать с отварным или жареным картофелем и печеными яблоками.

На 1 утку — 50 г шпика, 100 г сливочного масла (маргарина), 400 г йогурта, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, по $\frac{1}{2}$ чайной ложки имбиря, молотого тмина и молотого красного перца, щепотка семян горчицы, 1 лавровый листик.

Дикая утка под грибным соусом

Ощипанную и выпотрошенную тушку утки разрезать на порционные куски, посолить и поперчить. Свиную грудинку кубиками поставить на слабый огонь, дать жиру вытопиться, припустить на нем нарезанный лук. Шкварки и лук вынуть, на жире обжарить утку, влить коньяк, добавить тмин, еще раз обжарить. Затем влить вино и немного говяжьего бульона (или воду с растворенным бульонным кубиком), положить шкварки и лук и тушить. Перед окончанием тушения добавить нарезанные грибы, 1 чайную ложку муки, соус хорошо перемешать и довести утку до готовности. Подавать со сдобными кнедиками или картофелем и компотом из рябины, а также просто с гренками.

На 1 утку — 500 г жирной свиной грудинки, 2 луковицы, 100 г шампиньонов (или белых грибов), $\frac{1}{2}$ чайной ложки тмина, 1 стакан говяжьего бульона, по 2 ст. ложки коньяка и сухого красного вина, 1 чайная ложка муки, соль, перец.

Дикая утка с медом

Размешать в вине мед, добавить экстракт из корней, мускатный цвет, имбирь, растворенный в 50 г растопленного сливочного масла, все перемешать и поставить в теплое место.

Ощипанную, выпотрошенную и вымытую утку нашпиговать шпиком, посолить снаружи и изнутри, положить в сковороду на растопленное масло и ломтики лимона. Подготовленной медовой смесью смазать утку снаружи и изнутри (смесь все время хорошо перемешивать) и зажарить. Во время жарения смазывать тушку подготовленной смесью, при необходимости подлить

немного воды. Готовую утку вынуть, посыпать **глутасолом**, нарезать на порции, уложить на небольшое подогретое блюдо и полить соусом так, чтобы он ее полностью закрыл. Утка подается горячей со сдобными булочками или клецками и компотом из **ТЫКВЫ**.

На 1 утку — 30 г шпика, 125 г сливочного масла, 1 чайная ложка имбиря, мускатный цвет и глутасол на кончике ножа, 1 ст. ложка экстракта из корней для заправки супов, 3 ломтика лимона, по 3 ст. ложки меда и сухого красного вина.

Дикая утка тушеная

Ощипанную и выпотрошенную тушку утки тщательно вымыть, нашпиговать шпиком, посолить и обжарить на растопленном сливочном масле с тертым мускатным орехом. Добавить нашинкованный репчатый лук, черный перец горошком, красное вино, говяжий бульон и тушить до готовности. Готовую утку **вынуть** и нарезать на порции. Сок заправить мукой, обжаренной на масле, по вкусу досолить и поперчить. Подавать со сдобными булочками, клецками или кнедликами, картофелем и компотом из рябины.

На 1 утку — 60 г шпика, 80 г сливочного масла, 1 крупная луковица, 1—2 ст. ложки муки и масла для заправки, $\frac{1}{2}$ стакана красного вина, $\frac{1}{2}$ л говяжьего бульона, 8 горошин черного перца, $\frac{1}{4}$ чайной ложки тертого мускатного ореха.

Дикая утка фаршированная

Ощипанную, выпотрошенную и вымытую тушку положить в кислое молоко на сутки. Затем вынуть, промыть, нашпиговать шпиком, натереть изнутри и снаружи солью с перцем.

Приготовить начинку: с ломтиков хлеба срезать корки, мякоть нарезать маленькими кубиками. Сбрызнуть их теплым молоком, добавить мелко нарезанный лук, кайенский перец, нарубленные печень, сердце и желудок утки, тертый картофель, припущенные на растительном масле карри и имбирь. Посолить, хорошо вымешать и нафаршировать этой смесью тушку. Жарить на сливочном масле, при необходимости добавляя воду.

Готовую утку вынуть, нарезать, к каждой порции положить ломтик начинки и полить выделившимся при жарении соком. Подавать с отварным или жареным картофелем, рисом и абрикосовым или грушевым компотом, печеными яблоками, кочанным салатом со сметаной.

На 1 утку — 30 г шпика, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла, 2 луковицы, 2 тонких ломтика хлеба, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 200 г отварного картофеля, 1 чайная ложка имбиря, $\frac{1}{2}$ чайной ложки карри, 2 стручка кайенского перца, соль, перец.



Дикий гусь

Для кулинарной обработки пригодны только молодые дикие гуси. Мясо старых гусей обычно бывает очень жестким, даже если его предварительно выдержать в маринаде.

Грудка дикого гуся пикантная

Отделить мясо с грудки дикого гуся и положить на день в кислое молоко. Затем вынуть, вымыть и нарезать наискось ломтиками толщиной в палец. Обильно посыпать перцем, сбрызнуть лимонным соком, переложить ломтиками шпика, тонкими колечками репчатого лука, зеленью петрушки, эстрагона, кубиками яблока. Добавить миндаль, залить белым вином, прикрыть крышкой и поставить на сутки в холодильник.

В скороварке разогреть растительное масло, положить маринованные ломтики гусятины и шпика, обжарить. Затем влить маринад вместе с кореньями, $1/2$ стакана воды, нарезанный помидор и тушить до готовности (10—20 минут). Готовое мясо вынуть, в сок подмешать рябиновое варенье, крахмал, размешать, по вкусу добавить немного сахара или соли. Залить получившимся соусом ломтики гусятины и подать со сдобными булочками.

На грудку молодого гуся — 30 г шпика, 2—3 ст. ложки растительного масла, стакан кислого молока, 1 луковица, 1 крупный помидор, 1 кислое яблоко, 1 ст. ложка зелени петрушки, 3 листочка эстрагона, 50 г измельченного миндаля, 1 стакан сухого белого вина, 1 чайная ложка варенья из рябины, сок $1/2$ лимона, щепотка крахмала, сахар, соль, перец.

Грудка и ножки дикого гуся маринованные

Ошипанную и выпотрошенную тушку гуся вымыть, отделить мясо с грудки и отрезать ножки (можно снять и кожу, но это не обязательно). Грудку и ножки нашпиговать кусочками чеснока и шпика, посолить, поперчить, положить в миску на слой нашинкованного лука и кореньев, залить красным вином и поставить на сутки в холодильник.

В гусятнице или на противне растопить масло, вынуть подготовленную гусятину из маринада и обжарить на сильном огне, затем влить маринад вместе с овощами и довести до готовности.

Мясо нарезать тонкими ломтиками, гарнировать овощами и полить выделившимся при приготовлении соком. Подавать с отварным или жареным картофелем, рисом, компотом из брусники или рябины.

Из оставшихся частей тушки гуся можно приготовить паштет и подать в качестве закуски.

На грудку и ножки 1 гуся — 50 г шпика, 100 г масла, 1 луковица, 3 дольки чеснока, 1 морковь, 1 петрушка, $\frac{1}{2}$ корня сельдерея, 1 стакан сухого красного вина, соль, перец.

Дикий гусь жареный

Ощипанную, выпотрошенную тушку тщательно вымыть, положить в глубокую посуду, добавить печень, залить кислым молоком и поставить на 2 дня в прохладное место. Затем ополоснуть водой, густо нашпиговать шпиком, посолить брюшную полость, заполнить нарезанными яблоками и печенью с 2—3 гвоздиками. В гусятице или на противне растопить сливочное масло, положить подготовленную тушку, добавить пряности и зажарить, при необходимости подливая воду. Подавать со сдобными кнедиками, отварным картофелем или рисом, печеными яблоками, брусникой, овощным салатом.

На 1 гуся — 100 г шпика, 125 г сливочного масла, 4 яблока (кисловатых) 2—3 гвоздики, 5 горошин черного перца, 1 лавровый листик, 1 маленькая веточка тимьяна.

Дикий гусь под соусом

Ощипанную, выпотрошенную тушку молодого гуся положить на день в кислое молоко. Затем вынуть, вымыть, нарезать порционными кусками, посолить и поперчить.

Приготовить тесто для клецек: панировочные сухари сбрызнуть растопленным сливочным маслом, добавить мускатный цвет, соль, зелень петрушки, яйцо и перемешать. Чтобы смесь была не слишком крутой, добавить немного молока.

На сливочном масле припустить нарезанный лук, положить куски гусятины, посыпать майораном, петрушкой и обжарить. Затем переложить их на подставку в большую сковородку, залить томатным соком, говяжьим бульоном и тушить ДО ГОТОВНОСТИ (30—45 минут). Готовое мясо вынуть, выложить в глубокую подогретую миску с небольшим количеством бульона, сбрызнуть коньяком, прикрыть крышкой и поставить в теплое место. Бульон заправить мукой, размешать по вкусу, досолить и в этом соусе отварить маленькие клецки (варить 3—5 минут). Когда клецки будут готовы, порционные куски гуся снова переложить в соус, подержать в нем 5—10 минут и подавать на стол с печеными яблоками или салатом из моркови с лимоном.

На 1 гуся — 100 г сливочного масла (маргарина) 2 луковицы, по 1 ст. ложке майорана и зелени петрушки, 1 банка томат-

ного сока, $\frac{3}{4}$ л говяжьего бульона, 1—2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки коньяка, соль, перец.

Для клецек — 100 г панировочных сухарей, 40 г сливочного масла, 1 ст. ложка зелени петрушки, 1 яйцо, молоко, $\frac{1}{2}$ чайной ложки мускатного цвета, соль.

Дикий гусь тушеный

Ощипанную и выпотрошенную тушку тщательно вымыть, нашинговать шпиком, залить маринадом и поставить на 3 дня в холодное место. В гусятнице обжарить остаток шпика, положить гуся, коренья, нарезанную ветчину, ягоды можжевельника, сбрызнуть лимонным соком и посолить. Прикрыв крышкой, тушить в духовке, при необходимости подливая маринад. Готового гуся вынуть, разрезать на порции и полить соусом, протертым через сито. Подавать с отварным или жареным картофелем, краснокочанной капустой.

На 1 гуся — 120 г шпика, 100 г ветчины, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 1 морковь, 1 корень петрушки, 6 ягод можжевельника, сок 1 лимона.

Дикий гусь фаршированный

Ощипанного, выпотрошенного и тщательно вымытого гуся залить кислым молоком и поставить на 2 дня в холодное место. Затем ополоснуть, нашинговать шпиком, натереть брюшную полость солью и тертым луком.

Приготовить начинку: нарезать рогаики, сбрызнуть горячим молоком, добавить сливочное масло, шпик кубиками, пряности, зелень петрушки, рубленую гусиную печень, яйцо и соль. Все хорошо вымесить и полученной смесью нафаршировать гуся. Тушку снаружи посолить и жарить до готовности на противне в сливочном масле, подливая красное вино. Подавать с отварным или жареным картофелем и краснокочанной капустой с яблоками.

На 1 гуся — 150 г шпика, 100 г сливочного масла, 1 луковица, 1 стакан сухого красного вина.

Для начинки — 100 г шпика, 20 г сливочного масла, печень гуся, 1 яйцо, 4 рогалика, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 2 ст. ложки зелени петрушки, $\frac{1}{2}$ чайной ложки тимьяна, мускатный цвет и мускатный орех.

Паштет из дикого гуся

Остатки тушки гуся вымыть, разрубить на несколько частей и отварить в скороварке, добавив гусиную печень, сердце, желудок, 1 луковицу, черный перец горошком и тимьян. Затем мясо отделить от костей и пропустить через мясорубку вместе с луком из бульона и второй сырой луковицей, чесноком, шпиком и отваренными потрохами. Посыпать молотым черным перцем, молотой гвоздикой, хорошо вымесить, при необходимости добавив немного панировочных сухарей и бульона. Паштет быстро об-

жарить на сале, остудить и намазать на ломтики хлеба, густо посыпав петрушкой и украсив кусочками лимона.

На остаток тушки гуся (без грудки и ножек) — 100 г шпика с прослойками мяса, 50 г сала, печень, сердце, желудок, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 6 горошин черного перца, молотые черный перец и гвоздика, 1 веточка тимьяна, 2 ст. ложки зелени петрушки, $\frac{1}{2}$ лимона.



Дикий голубь

Дикий голубь в сметане

Ощипанные и выпотрошенные тушки голубей тщательно промыть. Мясо с грудки отделить от костей, нашпиговать тонкими брусочками шпика, посолить. Положить в растопленное сливочное масло, добавить нарезанные корни и лук и поставить тушить в духовку, при необходимости подливая процеженный отвар и красное вино (для ускорения можно использовать скороварку). Готовое мясо вынуть, сок с овощами протереть через сито и смешать со взбитой сметаной, в которую можно добавить чайную ложку муки. Подавать со сдобными кнедиками, клецками или булочками, брусникой или компотом из рябины.

На 6 голубей — 60 г шпика, 80 г сливочного масла или маргарина, 200 г сметаны, 1 морковь, 1 корень петрушки, $\frac{1}{4}$ корня сельдерея, 1 луковица, 2 ст. ложки сухого красного вина, 1 чайная ложка муки.

Для подливки — отвар из $\frac{1}{2}$ л воды, 4 горошин черного и 2 горошин душистого перца, 2 ягод можжевельника, 1 лаврового листика и 1 чайной ложки тимьяна.

Дикий голубь жареный

Ощипанные и выпотрошенные тушки тщательно вымыть, грудки нашпиговать шпиком, посолить, вложить внутрь 2 ломтика лука, потроха и черный перец горошком. В сковороде сильно разогреть масло, положить подготовленные тушки грудками вниз и жарить. Как только начнет выделяться сок, добавить не-

много воды. Подавать с жареным или отварным картофелем, рисом, компотом, салатом.

На 2 голубя — 50 г шпика, 100 г сливочного масла, 1 луковица, 4 горошины черного перца, соль.

Дикий голубь жареный под острым соусом

Ощипанные и выпотрошенные тушки тщательно вымыть. Грудки нашпиговать шпиком, посолить, посыпать имбирем, завернуть в ломтики шпика и перевязать. Брюшную полость сбрызнуть лимонным соком, положить по 2 ягоды можжевельника. В глубокой сковороде или на противне растопить сливочное масло, положить тушки, добавить лавровый лист, черный перец горошком и зажарить в духовке, при необходимости подливая воду. Готовых голубей вынуть, нарезать на порционные куски и полить выделившимся при жарении соком.

Отдельно приготовить соус: нарезать помидоры, зеленый перец, лук, припустить их на растительном масле. Добавив пряности, соль, воду, уксус с эстрагоном, варить до загустения. Подавать голубей с соусом, сдобными булочками или хлебом и грушевым КОМПОТОМ.

На 2 голубя — 60 г шпика, 80 г сливочного масла (маргарина), 4 ягоды можжевельника, 4 горошины черного перца, 1 лавровый листик, $\frac{1}{2}$ чайной ложки имбиря, лимонный сок.

Для соуса — 250 г помидоров, 3 сладких зеленых перца, 2 луковицы, 2—3 ст. ложки растительного масла, 3 горошины душистого перца, 1 гвоздика, щепотка корицы, молотый красный перец, толченый кайенский перец, имбирь на кончике ножа, 1 чайная ложка сахара, 1 стакан воды, 1—2 ст. ложки уксуса, настоянного на эстрагоне.

Дикий голубь под соусом

Голубей ощипать, выпотрошить и тщательно вымыть. В сковородку на подставку положить овощи, пряности, подготовленных голубей, залить говяжьим бульоном, при необходимости долить воды. Посолить и варить, пока овощи не станут мягкими. Готовые овощи вынуть, голубей продолжать варить до готовности, затем вынуть, обжарить на масле муку и заправить ею бульон. Проварить, по вкусу досолить, всыпать молотый черный перец и мускатный цвет. Голубей подавать с овощами, политыми соусом, рисом и клецками, вишневым или черешневым компотом.

На 2 голубя — $\frac{1}{2}$ л говяжьего бульона, 1 пакет мороженой овощной смеси для супа, 1 луковица, 4 горошины черного и 3 горошины душистого перца, 50 г сливочного масла и 20 г муки для заправки соуса, соль, перец, мускатный цвет.

Дикий голубь с луком

Тушки голубей ошипать, выпотрошить, вымыть, снаружи и изнутри посыпать толчеными ягодами можжевельника, сложить в миску, прикрыть крышкой и поставить на 2 дня в холодильник. Затем можжевельник частично стряхнуть, вложить в брюшную ПОЛОСТЬ несколько ломтиков репчатого лука, обернуть тушку ломтиками шпика и перевязать.

В глубокой сковороде растопить сливочное масло, припустить на нем репчатый лук колечками, положить голубей, прикрыть крышкой и тушить в духовке, часто подливая воду или говяжий бульон. Готовых голубей вынуть, нарезать, гарнировать тушеным луком и густо посыпать обжаренными на масле панировочными сухарями. Сок, выделившийся при тушении, подать отдельно.

Гарнир: отварной или жареный картофель, посыпанный луком и чесноком, и компот из тыквы.

На 2 голубя — 60 г шпика, 100 г сливочного масла, 3 луковицы, 2 ст. ложки толченых ягод можжевельника, 70 г панировочных сухарей и 50 г сливочного масла для сахарного соуса.

Дикий голубь с шалфеем

Ошипанные и выпотрошенные тушки тщательно промыть, грудки нашпиговать шпиком, снаружи и ИЗНУТРИ посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком. На каждую тушку положить по листику шалфея, обернуть ломтиками шпика и перевязать ниткой. В глубокой сковороде растопить сливочное масло, обжарить на нем подготовленные тушки, добавить нарезанные грибы, зелень петрушки, подлить вино, прикрыть крышкой и жарить в духовке, при необходимости добавляя воду. Готовых голубей вынуть, снять шпик, шалфей, полить выделившимся соком и снова поставить сковородку в духовку, но уже без крышки, чтобы они подрумянились. Затем нарезать на порционные куски и полить соком. Подавать с отварным или жареным картофелем, рисом и компотом (персиковым, вишневым, грушевым, брусничным).

На 2 голубя — 50 г шпика, 80 г сливочного масла, 100 г белых грибов или шампиньонов, 1 ст. ложка зелени петрушки, 2 листика шалфея, молотый черный перец, 3 ст. ложки сухого белого вина, лимонный сок.

Дикий голубь тушеный

Рецепт I. Ошипанные и выпотрошенные тушки вымыть, грудки нашпиговать шпиком, посолить, вложить печень, сердце, желудок, по кусочку масла и по одной горошине черного перца. В глубокой сковороде или на противне растопить масло, припустить нарезанные корни, лук и белый гриб, добавив лавровый лист, тимьян, черный и душистый перец горошком. Положить голубей и жарить их, при необходимости добавляя воду. Готовых голубей вынуть. Оставшуюся массу протереть через сито, подлить крас-

ное вино, заправить тертыми сухарями, проварить и готовым соусом полить голубей. Подавать с рисом, компотом и салатом.

На 2 голубя — 50 г шипика, 70 г сливочного масла, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, $\frac{1}{4}$ корня сельдерея, 1—2 лавровых листика, щепотка тимьяна, 6 горошин черного и 2 горошины душистого перца, 1 белый гриб, 2—3 ст. ложки сухого красного вина, панировочные сухари для заправки.

Рецепт II. Ошипанные, выпотрошенные и вымытые тушки голубей (можно взять и старых) изнутри натереть цедрой лимона, смешанной с рубленой зеленью петрушки, грудки нашпиговать шпиком и посолить. Припустить на сливочном масле нарезанные коренья, положить лавровый лист, тимьян, черный и душистый перец, 2 кусочка кожуры лимона, подготовленных голубей и обжарить. Подлив говяжий бульон, потушить в течение нескольких минут, затем все переложить на подставку в скороварку, сбрызнуть лимонным соком, добавить сахар, варенье из смородины и красное вино. Кастрюлю закрыть крышкой и тушить 20—30 минут. Готовых голубей вынуть, нарезать на порционные куски и залить соусом с кореньями. Подавать с отварным или жареным картофелем, печеными яблоками, компотом из рябины.

На 2 голубя — 30 г шипика, 100 г сливочного масла (маргарина), 1 луковица, 1 морковь, $\frac{1}{4}$ корня сельдерея, 1 корень и 1 ст. ложка зелени петрушки, 1 веточка тимьяна, 1 лимон, 1 лавровый листик, 5 горошин черного и 3 горошины душистого перца, $\frac{1}{2}$ л говяжьего бульона, 1 чайная ложка сахара, 2 ст. ложки сухого красного вина, 1 ст. ложка варенья из смородины.

Дикий голубь тушеный пикантный

Очищенные и выпотрошенные тушки голубей тщательно вымыть. Натереть чеснок, смешать его с солью и смазать этой смесью голубей изнутри и снаружи. В скороварку влить растительное масло, обжарить на нем подготовленные тушки вместе с ломтиками ветчины. Ветчину сразу же вынуть, чтобы она не высохла, и поставить в теплое место. В кастрюлю с голубями влить говяжий бульон, вино, добавить томат-пюре, соль, перец, закрыть крышкой и тушить 15—25 минут. Готовых голубей разрезать на порционные куски и выложить на блюдо на ломтики обжаренной ветчины, соус подать отдельно.

Гарнир: отварной, печеный или жареный картофель и кочанный салат со сметаной.

На 2 голубя — 30 г шипика, 100 г ветчины, 4 ст. ложки растительного масла, по 1 стакану говяжьего бульона и сухого белого вина, 2 ст. ложки томата-пюре, 3 дольки чеснока, соль, перец.

Дикий голубь фаршированный

Ошипанные и выпотрошенные тушки вымыть снаружи и изнутри, грудки нашпиговать шпиком и посолить.

Приготовить начинку: рогалики нарезать тонкими ломтиками, залить кипящим молоком или бульоном, размять вилкой. Добавить шпик и копченое мясо мелкими кубиками, потроха, яйцо, соль, пряности, рубленую зелень петрушки и хорошо вымешать.

Тушки нафаршировать начинкой, зашить, прикрыть ломтиками шпика и зажарить в сильно разогретом масле (грудкой вниз), при необходимости подливая воду. Остаток начинки положить на ломтики шпика и жарить вместе с голубями. Подавать с картофелем, рисом, салатом, компотом.

На 2 голубя — 50 г шпика, 100 г сливочного масла.

Для начинки — 20 г шпика, 50 г копченого мяса или ветчины, голубиные печень, желудки и сердца, 1 яйцо, 2 рогалика, зелень петрушки, молоко или говяжий бульон, мускатный цвет и мускатный орех, соль.

Плов из диких голубей

Ошипанные и выпотрошенные тушки голубей тщательно вымыть. Положить на подставку в скороварку вместе с морожеными овощами, 1 луковицей, черным и душистым перцем, ягодами можжевельника, посолить, долить воды и варить. Через 3—5 минут овощи вынуть, голубей продолжать варить 20—30 минут. Готовое мясо отделить от костей и нарезать кубиками. Вторую луковицу припустить на сале, добавив тмин. Когда лук подрумянится, положить мясо и продолжать жарить, следя за тем, чтобы оно не слишком высохло. Затем перемешать с тушеным рисом, отваренными овощами и маринованными стручками острого перца (1—2). Готовое блюдо по вкусу досолить и поперчить. Подавать с салатом из помидоров и сладкого перца.

На 2 голубя — 100 г сала или растительного масла, 2 луковицы, 1 пакет мороженой овощной смеси, тушеный рис, 6 горошин черного и 3 горошины душистого перца, 3 ягоды можжевельника, 1 чайная ложка тмина, острый перец в стручках, соль.



Вальдшнеп

Вальдшнеп жареный

Ошипанные и выпотрошенные тушки вальдшнепов тщательно вымыть, посолить, в каждую вложить ломтик шпика, луковицу, гвоздику, потроха. Грудки накрыть ломтиками шпика (под одно из крыльев загнуть головку), тушку обвязать ниткой так, чтобы

закрепить шпик. Подготовленные тушки вместе с пряностями положить в разогретое сливочное масло и жарить, при необходимости подливая говяжий бульон или воду с растворенным в ней бульонным кубиком. Подавать с рисом, отварным или жареным картофелем и брусникой или желе из сырой черной смородины; можно также подать компот из рябины.

На 2 вальдшнепа — 70 г шпика, 50 г сливочного масла (маргарина), 2 маленькие луковицы, 2 ягоды можжевельника, 4 горошины черного перца, 2 гвоздики.

Вальдшнеп жареный по-польски

Ощипанные, выпотрошенные и вымытые тушки посолить изнутри и снаружи, вложить внутрь по ломтику шпика, а также обернуть ломтиками шпика и перевязать ниткой. Оставшийся шпик положить на противень и жарить на нем подготовленных вальдшнепов, добавив черный перец горошком и ягоды можжевельника. При необходимости можно подлить немного говяжьего бульона.

Отварить в подсоленной воде овощную смесь. На сливочном масле обжарить панировочные сухари. Готовых вальдшнепов разрезать пополам, полить выделившимся при жарении соком, гарнировать жареным шпиком и отваренными овощами, густо посыпать панировочными сухарями. Можно в соуснике подать густые сливки, подмешав в них 1 ст. ложку тертого хрена и щепотку сахара.

На 2 вальдшнепа — 100 г шпика, 50 г сливочного масла (маргарина), 1 пакет мороженой овощной смеси, 6 горошин черного перца, 2 ягоды можжевельника, 1 стакан говяжьего бульона, 4 ст. ложки панировочных сухарей.

По этому же рецепту ГОТОВЯТ молодых диких голубей.

Вальдшнеп жареный под острым соусом

Ощипанные и выпотрошенные тушки вымыть, отделить мясо с грудки. Нашпиговать тоненькими брусочками шпика, посолить, сбрызнуть лимонным соком и коньяком и поставить в ХОЛОДИЛЬНИК, закрыв крышкой. Остатки тушек разрезать на несколько кусков и отварить в воде, добавив соль, зелень петрушки, черный и душистый перец, гвоздику и 2 небольших кусочка кожур лимона. Количество воды должно быть небольшим, чтобы получился крепкий бульон.

Мясо с грудки обжарить на растительном масле до образования золотисто-коричневой корочки. Бульон процедить, отделить мясо от костей и мелко порубить или измельчить в миксере. Полученную смесь положить снова в бульон, размешать, добавить горчицу, оставшийся маринад, цедру лимона и крахмал, разведенный в ложке холодной воды. Дать закипеть, по вкусу досолить или поперчить и подать к обжаренному мясу вальдшнепов.

Гарнир: отварной или жареный картофель, рис и брусничный компот или желе из сырой черной смородины.

На 2 вальдшнепа — 30 г шпика, 2 ст. ложки растительного масла, 1 чайная ложка зелени петрушки, 4 горошины черного и 2 горошины душистого перца, 1 гвоздика, сок и цедра $\frac{1}{4}$ лимона, 1 чайная ложка французской горчицы, 3 чайных ложки коньяка, $\frac{1}{4}$ л воды, 1 чайная ложка картофельного крахмала.

Вальдшнеп с каротелью

Ощипанных и выпотрошенных вальдшнепов тщательно вымыть, посолить изнутри и снаружи, посыпать перцем. Вложить внутрь по ломтику шпика, тушки обернуть шпиком и перевязать ниткой. В сковороде растопить сливочное масло и оставшийся шпик, положить подготовленных вальдшнепов, добавить пряности, нарезанные шампиньоны и зажарить, при необходимости добавляя воду.

Одновременно приготовить морковь: очистить, нарезать соломкой и потушить в разогретом сливочном масле, посыпав солью, пряностями и сахаром. Если необходимо, влить немного воды. Готовую морковь залить сметаной, предварительно размешав в ней чайную ложку муки. По вкусу добавить сахар или немного лимонного сока.

Жареных вальдшнепов разрезать пополам и гарнировать тушеной морковью. Подавать с соком, выделившимся при жарении вальдшнепов, отварным картофелем и кочанным салатом.

Если вместо каротели используется консервированная морковь в соленом маринаде (уже нарезанная и мягкая), то нужно взять немного маринада, добавить сахар, пряности, проварить, залить морковь и дать ей немного настояться. Затем довести до кипения и заправить сметаной.

На 2 вальдшнепа — по 50 г шпика, сливочного масла и шампиньонов, 4 горошины черного и 2 горошины душистого перца, 1 лавровый листик, соль, перец.

Для тушеной моркови — 500 г каротели, 30 г сливочного масла, 200 г сметаны, 2 гвоздики, 3 горошины черного и 2 горошины душистого перца, 1 кусочек сахара, 1 чайная ложка муки.

Вальдшнеп с вишней

Ощипанных, выпотрошенных и вымытых вальдшнепов изнутри посолить, полить лимонным соком, посыпать цедрой лимона, сбрызнуть коньяком, вложить по ломтику шпика, кусочку масла и по 5 вишневых косточек в марлевом мешочке (чтобы их можно было легко вынуть). Снаружи вальдшнепов также посолить, натереть цедрой и лимонным соком, сбрызнуть оставшимся коньяком, завернуть в ломтики шпика и перевязать ниткой. На противне растопить остатки шпика и сливочного масла, положить подготовленных вальдшнепов, добавить отделенные от косточек вишни и оставшие-

ся вишневые косточки в марлевом мешочке. Жарить, часто поливая выделившимся соком, если необходимо, добавить немного воды или говяжьего бульона. Готовых вальдшнепов вынуть, разрезать пополам, удалить вишневые косточки. Из сока также удалить косточки и полить им вальдшнепов, украсив их вишнями.

Гарнир: рис, сдобные волованы или полоски из слоеного (песочного) теста, печеные яблоки с вишнями или кочанный салат.

На 2 вальдшнепа — 70 г шпика, 40 г сливочного масла, 20 крупных черных вишен из варенья, 3 чайных ложки коньяка, сок и цедра $\frac{1}{2}$ лимона.

Так же можно приготовить молодых диких голубей.

Вальдшнеп тушеный

Рецепт I. Ощипанных, выпотрошенных и вымытых вальдшнепов натереть солью и карри, внутри вложить по ломтику шпика, обложить шпиком грудки и перевязать ниткой. На сильном огне обжарить на оставшихся ломтиках шпика и растопленном сливочном масле, влить говяжий бульон и тушить до готовности. Подавать с рисом, печеными яблоками и брусникой.

На 2 вальдшнепа — 70 г шпика, 50 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки карри, 1 стакан говяжьего бульона.

Рецепт II. Ощипанные, выпотрошенные и тщательно вымытые тушки снаружи и изнутри натереть смесью соли с перцем, в каждую вложить ломтик шпика, два ломтика лука, маленький кусочек масла. Обернуть ломтиками шпика и перевязать. Оставшееся сливочное масло и шпик кубиками растопить в глубокой сковороде, добавить нарезанные репчатый лук, грибы и $\frac{1}{2}$ чайной ложки тмина. Обжарить, положить подготовленных вальдшнепов, при необходимости влить воду с растворенным бульонным кубиком или просто воду и тушить в духовке. Готовых вальдшнепов разрезать пополам, полить выделившимся при тушении соком и подавать с отварным или жареным картофелем, рисом и салатом из помидоров и сладкого перца.

На 2 вальдшнепа — 70 г шпика, 50 г сливочного масла, 2 луковицы, 100 г шампиньонов, тмин, соль, перец.

Так же можно приготовить молодых соек.

Вальдшнеп фаршированный

Ощипанные и выпотрошенные тушки вымыть, посолить, брюшную полость выложить ломтиками шпика.

Приготовить начинку: печеночную заправку или рубленую куриную печень смешать с яйцом, маслом, пряностями, цедрой и соком лимона, рублеными грибами. При необходимости добавить чайную ложку панировочных сухарей.

Подготовленные тушки нафаршировать начинкой, положить внутри по одной веточке эстрагона, обернуть ломтиками шпика и

перевязать ниткой. Жарить на противне в сливочном масле, добавив лавровый лист и черный перец горошком и поливая тушки красным вином, водой или говяжьим бульоном. Остаток начинки выложить на ломтики шпика и жарить вместе с вальдшнепами. Готовые тушки разрезать на две части. Начинку, жарившуюся на ломтиках шпика, нарезать кусочками, обложить ими куски вальдшнепов и полить выделившимся при жарении горячим соком.

Гарнир: отварной или жареный картофель и печеные яблоки или стручковая фасоль и кочанный салат со сметаной.

На 2 вальдшнепа — 70 г шпика, 50 г сливочного масла (маргарина), 4 ст. ложки сухого красного вина, 1 лавровый листик, 4 горошины черного перца.

Для начинки — 100 г печеночной заправки или куриной печени, 100 г шампиньонов, 20 г сливочного масла, 1 яйцо, по щепотке черного перца, имбиря и мускатного цвета, 2 веточки эстрагона, 1—2 чайные ложки зелени петрушки, немного цедры и $\frac{1}{10}$ чайной ложки лимонного сока, панировочные сухари, соль и перец по вкусу.

Вальдшнеп фаршированный с орехами

Ошипайных, выпотрошенных и вымытых вальдшнепов натереть солью, вложить по ломтику шпика.

Приготовить начинку: нарезать тонкими ломтиками рогалики, залить их теплым МОЛОКОМ, положить кусочек сливочного масла и размять вилкой. Добавить соль, зелень петрушки, пряности, яйцо, хорошо вымесать. Посыпать орехами, морковью и грибами, еще раз вымесать до образования густой массы. При необходимости добавить немного панировочных сухарей.

Нафаршировать тушку начинкой, обернуть ломтиками шпика, перевязать ниткой и обжарить на сливочном масле. Затем влить вино и запечь в духовке, при необходимости подлив немного ВОДЫ.

Остаток начинки завернуть в ломтики шпика и жарить вместе с вальдшнепами.

Готовые тушки осторожно разрезать пополам. Начинку, жарившуюся отдельно, нарезать кусочками и гарнировать ими вальдшнепов.

Полить выделившимся при жарении соком и подавать с картофелем (отварным, жареным, во фритюре), рисом, печеными яблоками, рябиновым компотом.

На 2 вальдшнепа — 70 г шпика, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки сухого красного вина.

Для начинки — 30 г сливочного масла, 3 рогалика, 1 стакан теплого молока, 1 яйцо, 1 чайная ложка зелени петрушки, мускатный цвет, мускатный орех и молотая гвоздика на кончике ножа, 2 ст. ложки тертых орехов или миндаля, 2 ст. ложки тертой моркови, 1 ст. ложка нарезанных белых грибов или шампиньонов.



У соек очень вкусное мясо, однако с них приходится снимать кожу, имеющую горьковатый привкус. Поэтому при приготовлении тушки обертывают в ломтики шпика, чтобы мясо не пересыхало.

Сойка жареная

Освежеванные и выпотрошенные тушки тщательно вымыть, посолить, обернуть ломтиками шпика, внутрь положить по горошине черного перца и ягоде можжевельника. В глубокой сковороде или на противне растопить сливочное масло, положить подготовленных соек, добавить черный перец горошком и жарить до мягкости.

При необходимости во время жарения можно добавить немного воды. Подавать с тостами, смазанными вареньем из смородины.

На 2 сойки — 60 г шпика, 50 г сливочного масла (маргарина), 4 горошины черного перца, 2 ягоды можжевельника.

Сойка жареная в масле

Освежеванные и выпотрошенные тушки тщательно вымыть. Посолить, поперчить, сбрызнуть изнутри лимонным соком и вложить по одной веточке любистока. Обернув ломтиками шпика, зажарить на сливочном масле с ягодами можжевельника и нарезанным луком.

Готовых жареных соек сбрызнуть коньяком, разрезать пополам, положить на небольшие, но глубокие блюда и полностью залить соком, выделившимся при жарении, и растопленным сливочным маслом, разведя в нем немного мускатного цвета. Дать настояться несколько минут в теплом месте и подавать горячими с отварным картофелем, пюре из цветной капусты или гренками из булочки.

На 2 сойки — 30 г шпика, 100 г сливочного масла, 1 луковица, 2 веточки любистока, 3 ягоды можжевельника, 1 ст. ложка коньяка, мускатный цвет на кончике ножа, лимонный сок, соль, перец.

Сойка жареная пикантная

Освежеванных и выпотрошенных соек вымыть, разрезать пополам, сбрызнуть лимонным соком, посыпать зеленью петрушки и кервеля, посолить и поперчить. В глубокой сковороде растопить масло с брусочками шпика, положить подготовленных соек, подлить вино, добавить нарезанный помидор и жарить до мягкости.

Подавать соек, посыпав тертыми жареными орехами, с печеными яблоками и сдобными булочками.

На 2 сойки — 50 г шпика, 60 г сливочного масла, 1 помидор, 1 ст. ложка зелени петрушки и кервеля, 1/2 стакана сухого белого вина, лимонный сок, 2 ст. ложки тертых орехов, соль, перец.



Лысуха

Для кулинарной обработки используют в основном молодых птиц. Лысух нужно свежевать, потому что, как и у соек, их кожа имеет неприятный привкус. Необходимо также тщательно удалить жир, пахнущий рыбой и илом.

Лысуха жареная

Освежеванную и выпотрошенную лысуху тщательно вымыть и положить на сутки в кислое молоко. Затем ополоснуть, нашпиговать шпиком, натереть солью и перцем, сбрызнуть лимонным соком.

На противне или в гусятнице растопить сливочное масло, припустить на нем лавровый лист, черный перец горошком, ягоды можжевельника. Затем положить подготовленную лысуху вместе с оставшимся нарезанным шпиком и жарить, при необходимости доливая воду. Готовую тушку нарезать порциями, полить выделившимся при жарении соком, посыпать петрушкой и любисток и подавать на стол с отварным или жареным картофелем и брусникой или салатом из помидоров и сладкого перца.

На 1 лысуху — 70 г шпика, 100 г сливочного масла, 1 л кислого молока, 4 ягоды можжевельника, 2 лавровых листика, 6 горошин черного перца, 2 ст. ложки зелени любистока и петрушки, сок 1 лимона, соль, перец.

Лысуха жареная в вине

Освежеванную и выпотрошенную тушку тщательно вымыть, срезать мясо с грудки и ножек, положить на сутки в кислое молоко.

Затем мясо нарезать кубиками, посолить и поперчить, перемешать с пряностями и нарезанным репчатым луком. Добавить лимонный сок, измельченный лавровый лист, ягоды можжевельника, залить вином, положить в миску, прикрыть крышкой и поставить на сутки в холодильник.

В гусятнице или сковороде разогреть растительное масло, переложить туда же мясо лысухи вместе с пряностями, обжарить, подлить вино из маринада, прикрыть крышкой и в духовке довести до готовности. Подавать с отварным или жареным картофелем, сдобными булочками и брусничным или грушевым компотом.

На 1 лысуху — 3—4 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, $\frac{1}{2}$ л кислого молока, щепотка имбиря, $\frac{1}{2}$ чайной ложки тимьяна, 1 лавровый листик, 3 ягоды можжевельника, $1\frac{1}{2}$ стакана сладкого белого вина, сок 1 лимона, соль, перец.

Лысуха жареная со сладким перцем

Освежеванную и выпотрошенную тушку тщательно вымыть и положить на сутки в кислое молоко. Затем ополоснуть, нашпиговать шпиком, сбрызнуть лимонным соком и обвалить в муке с добавлением молотого черного перца и цедры лимона. На сливочном масле припустить оставшийся шпик и лавровый лист, положить подготовленную лысуху и обжарить со всех сторон. Обложив тушку очищенными стручками перца, поставить в духовку. Через несколько минут перцы переложить в выделившийся при жарении сок, чтобы они не высохли и не подгорели. Готовую птицу нарезать порциями, гарнировать перцами.

Полить выделившимся соком, посыпать луком и петрушкой, украсить ломтиками лимона и подавать с отварным или жареным картофелем и хлебом.

На 1 лысуху — 70 г шпика, 100 г сливочного масла, 1 л кислого молока, 4 стручка зеленого перца (1 стручок острого), 1 ст. ложка молотого красного перца (смесь сладкого и острого), 2 лавровых листика, 2 ст. ложки зеленого лука и петрушки, 1 лимон, мука, соль.

Лысуха тушеная

Освежеванную и выпотрошенную тушку тщательно вымыть, нашпиговать шпиком, посолить. В миску положить половину нарезанных кореньев и лука, подготовленную тушку утки, прикрыть

ее остатком корней и лука, добавить цедру лимона (главным образом в брюшную полость тушки), пряности и, залив маринадом из воды, вина и уксуса, поставить в холодильник на 2 дня.

В глубокой сковороде или гусятнице растопить сливочное масло, обжарить лысуху и вынутые из маринада корни и лук, подлить маринад, прикрыть крышкой и тушить до мягкости. Готовую птицу вынуть, корни и лук с соком протереть через сито, по вкусу досолить и поперчить. В соус можно добавить 200 г сливок. Подавать со сдобными кнедиками или картофелем и салатом из отварной свеклы с хреном.

На 1 лысуху — 70 г штика, 100 г сливочного масла, 1 луковица, 1 морковь, $\frac{1}{2}$ корня сельдерея, 1 корень петрушки, 6 горошин черного и 3 горошины душистого перца, 3 ягоды можжевельника, 2 лавровых листика, цедра $\frac{1}{2}$ лимона, соль и перец по вкусу.

Для маринада — по 1 стакану воды и сухого красного вина, 100 г уксуса.

Холодные блюда из дичи

Холодные блюда из дичи подаются в качестве закуски как дополнение к более скромному угощению или как самостоятельное блюдо на ужин. Преимущество их в том, что, кроме высококачественной дичи и ценных ее частей, на холодные блюда используют шею, реберную часть, лопатку, грудинку, мясо старых или сильно поврежденных выстрелом животных. Готовить холодные блюда можно в течение нескольких дней, т. е. это никак не затрудняет хозяйку и в то же время позволяет удивить семью и друзей вкусным угощением.

Ассорти из фазана

Ощипанную, выпотрошенную и вымытую тушку фазана посолить, нашпиговать шпиком и обжарить на масле и ломтиках шпика. Дать остыть, срезать мясо с грудки и ножек, нарезать аккуратными ломтиками и выложить на блюдо, чередуя с ломтиками отварного копченого языка или рулета из копченого мяса. Залить желе и украсить яйцами, фаршированными дичью (см. стр. 190). Подавать со сдобными булочками и различными салатами.

На 1 фазана — 80 г шпика, 80 г сливочного масла, 150 г копченого отварного языка или рулета из копченого мяса. Для желе — 0,5 л говяжьего бульона без жира, перец, уксус, щепотка сахара, желатин.

Булочки с начинкой из мяса косули и кабана

Рецепт I. Мясо косули посолить и зажарить на сливочном масле и шпике с кореньями, ягодами можжевельника, лавровым листом, тимьяном, репчатым луком. Готовое мясо отделить от костей и дважды пропустить через мясорубку с овощами и шпиком, с которыми оно жарилось, свиной грудинкой, мякишем из булочек. Мякиш вынуть так, чтобы сохранить в целостности корку булочек толщиной 1—2 см. К молотой смеси добавить майонез, уорчестерский соус, кетчуп, хрен, варенье из смородины, тертые орехи, по вкусу соль и перец. Все хорошо вымесить, при необходимости добавить сок, выделившийся во время жарения мяса, чтобы смесь стала мягкой. Наполнить ею разрезанные пополам булочки с вынутым мякишем, половинки сложить, завернуть в пергаментную бумагу и поставить под гнетом в холодильник. Остывшие фаршированные булочки нарезать ломтиками и подавать с салатами из сырых овощей.

На 1 кг мяса косули (лопатка, шейная или реберная часть) — по 100 г шпика, сливочного масла и копченой жирной свинины, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, $\frac{1}{4}$ корня сельдерея, 3—4 ягоды можжевельника, 1 лавровый листик, 1 веточка тимьяна, 1—2 булочки, по 2 ст. ложки майонеза, кетчупа и тертого хрена, по 1 ст. ложке уорчестерского соуса и варенья из смородины, 2 ст. ложки тертых орехов, соль, перец.

Рецепт П. Вымытую грудинку (реберную часть) дикого кабана или обрезки с окорока сложить в миску вперемешку с нарезанными кореньями и репчатым луком, посолить, залить белым вином, закрыть крышкой и поставить на 2 дня в холодное место. Затем мясо вместе с кореньями и луком зажарить на сливочном масле, добавив лавровый лист и пряности. Готовое мясо отделить от костей и пропустить через мясорубку вместе с овощами, копченым мясом или ветчиной, шпиком и мякишем, вынутым из булочек так, чтобы осталась корка толщиной 1—2 см. Добавить тертый хрен, горчицу с хреном, зеленый перец и при необходимости — сок, выделившийся во время жарения мяса. Смесь хорошо перемешать, наполнить ею булочки (как в рецепте I) и поставить под гнетом в холодильник. Затем нарезать ломтиками и подавать с салатом из помидоров.

На 1 кг мяса дикого кабана (грудинки или обрезки с окорока) — 100 г сливочного масла (маргарина), 150 г отварного копченого мяса или ветчины, 100 г шпика, 1 луковица, 1 морковь, $\frac{1}{4}$ корня сельдерея, 1 корень петрушки, 0,5 л сухого белого вина, 1 лавровый листик, 2 веточки тимьяна, щепотка мускатного ореха, по 6 горошин черного и душистого перца, 2 булочки, горсть тертого хрена, 1 чайная ложка кремжской горчицы, 2—3 мелкорубленых стручка сладкого зеленого перца.

Бутерброды с зайчатиной

Очищенную от пленок, вымытую переднюю часть тушки зайца разрубить, посолить, посыпать имбирем, переложить ломтиками шпика, положить на сковороду с разогретым сливочным маслом, добавить черный перец горошком, ягоды можжевельника и зажарить. При необходимости во время жарения можно влить немного воды. Готовое мясо отделить от костей и пропустить через мясорубку вместе с копченым салом. В смесь влить сок, выделившийся во время жарения. Затем добавить мелко нарубленные яйца, паштет из сардин и хорошо перемешать. Буханку хлеба нарезать тонкими (около $\frac{1}{2}$ см) ломтиками, разрезать их пополам, намазать тонким слоем масла, подготовленной смесью и сложить по два так, чтобы сверху был ломтик, смазанный маслом. Густо посыпать рубленой зеленью петрушки и лука.

На переднюю часть тушки зайца — 100 г копченого сала, 60 г сливочного масла, 2 крутых яйца, 1 чайная ложка паштета из сардин, 6 горошин черного перца, 4 толченых ягоды можжевель-

ника, 1/2 чайной ложки имбиря, 4 ст. ложки рубленой петрушки и зеленого лука, 80 г сливочного масла для бутербродов, буханка ржаного хлеба.

Волованы с мясом фазана

Ощипанную, выпотрошенную и вымытую тушку фазана нашпиговать шпиком, посолить и зажарить на сливочном масле со шпиком, добавив черный перец горошком. Готовую тушку остудить, мясо отделить от костей, очень мелко порубить, положить в миску. Добавить брусничный джем или варенье из смородины, сок, выделившийся при жарении фазана, красное вино, горчицу, уорчестерский соус, пряности, соль и лимонный сок по вкусу, немного цедры лимона и апельсина и тщательно вымесать. Затем посыпать сухарями, обжаренными на сливочном масле, сбрызнуть остатком выделившегося при жарении сока, разведя в нем немного желатина, еще раз хорошо перемешать (смесь не должна быть жидкой) и поставить в холодильник.

Сделать волованы из слоеного теста и начинить их холодной смесью или намазать смесь на сдобные слоеные крекеры.

На 1 фазана — 80 г шпика, 80 г сливочного масла, 6 ст. ложек брусничного джема или варенья из смородины, 3 ст. ложки сухого красного вина, 1 чайная ложка горчицы, 1/2 чайной ложки уорчестерского соуса, 4 горошины черного перца, молотый черный перец и имбирь на кончике ножа, 1 чайная ложка цедры лимона и апельсина, по вкусу соль и лимонный сок, желатин, обжаренные тертые сухари.

Галантин из фазана

Для приготовления этого блюда можно использовать старого или сильно поврежденного дробью фазана. Птицу ощипать, выпотрошить, тщательно вымыть, извлечь дробь и остатки перьев. С грудки снять кожу, мясо отделить от костей и нарезать одинаковыми кубиками. Сбрызнуть коньяком, посыпать смесью пряностей, перемешать и поставить а закрытой миске в холодное место. Остальное мясо отделить от костей, пропустить через мясорубку со свиной грудкой, смешать со взбитыми яйцами. Затем добавить шпик и нежирное копченое мясо, нарезанное кубиками, зеленый горошек, подготовленное мясо с грудки фазана. Все перемешать, посолить, поперчить, приправить пряностями. Хорошо вымешанную смесь выложить на пергаментную бумагу, густо выстланную ломтиками шпика, свернуть рулетом, концы завязать, чтобы смесь была хорошо закрыта, и завернуть в салфетку.

Налить в кастрюлю воды, положить кости от фазана, репчатый лук, лавровый лист, немного соли, мороженую овощную смесь и подготовленный галантин. Варить на слабом огне 1 1/4 часа, остудить, затем галантин вынуть, положить на блюдо или в миску под гнет (но осторожно, чтобы бумага или салфетка не прорвались) и поставить в холодильник. На второй день бульон разогреть, проце-

дить и влить при постоянном помешивании желатин, растворенный согласно рекомендации на упаковке.

Галантин осторожно вынуть из салфетки и бумаги, чтобы не нарушить оболочку из шпика, выложить на блюдо, украсить ломтиками зеленого стручкового перца и помидоров, зеленью петрушки и полить желатиновым раствором. Охладить, нарезать ломтиками. Оставшийся желатин нарезать мелкими кубиками и ими гарнировать блюдо. Подавать со сдобными булочками или хлебом и каким-либо соусом к дичи (винным, кумберлендским и т. д.) или кетчупом.

На 1 фазана — 300 г свиной среднежирной грудинки, 300 г шпика, 100 г нежирного копченого мяса, 2 яйца, 100 г мороженого горошка, полпакета мороженой овощной смеси, 2 луковицы, по щепотке перца, имбиря, гвоздики, мускатного цвета, 2 лавровых листика, 3 чайные ложки коньяка, 2 л воды, соль, перец.

Закуска из зайчатины

Холодные рубленые шницели из зайчатины нарезать треугольниками толщиной 1—2 см и нанизать их на маленькие шпажки вперемешку с ломтиками рогаликов, сыра, огурцов, помидоров, зеленого и острого перца. Подготовленные таким образом шпажки воткнуть в крупные ломти хлеба и подавать к сухому красному вину.

На 300 г рубленых шницелей из зайчатины (приготовление см. стр. 129) — 200 г твердого сыра, 6—8 рогаликов, маринованные огурцы, 6 небольших помидоров, по 3 стручка сладкого зеленого и острого перца.

Запеканка из фазана

Ощипанную и выпотрошенную тушку фазана вымыть, нашпиговать шпиком и посолить. На сковороде растопить сливочное масло, добавить нарезанный лук, несколько ломтиков шпика, черный перец горошком, положить подготовленную тушку фазана и зажарить. Готового фазана вынуть, остудить, мясо отделить от костей, нарезать на кусочки и смешать с жареным луком.

Приготовить соус бешамель: обжарить на масле муку и залить соком, выделившимся при жарении фазана (если нужно, добавив воды), чтобы соус был однородным и не слишком жидким. Мясо фазана перемешать с соусом, добавить тушеный рис, по вкусу досолить, приправить мускатным орехом. Полученную массу выложить на смазанный маслом противень или сковороду, сверху прикрыть пластинками сливочного масла и быстро запечь. Подавать запеканку теплой или холодной, посыпав петрушкой и зеленым луком, с салатом из помидоров.

На 1 фазана — 80 г шпика, 140 г сливочного масла, 5 крупных луковиц, 500 г тушеного риса, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки и лука, 6 горошин черного перца, мускатный орех, 50 г сливочного масла и 30 г муки для соуса.

Зяц в желе

Заднюю часть тушки очистить от пленок, вымыть, мясо отделить от костей, нарезать ломтиками и отбить. Свиную грудинку разрезать в виде большого плоского ломтя, отбить, посолить, покрыть колечками репчатого лука. На них положить ломтики зайчатины, снова посолить, поперчить, прикрыть ломтиками шпика, свернуть в тугий рулет и перевязать. В кастрюлю влить 0,5 л красного вина, 0,5 л воды, немного уксуса, положить коренья, лавровый лист, перец горошком, поместить туда же подготовленный рулет и отварить его. Готовый рулет выложить на блюдо, гарнировать отваренными кореньями, украсить зеленью петрушки. Из бульона приготовить желе, залить им подготовленный рулет, поставить в холодное место для застывания.

Подавать холодным с различными гарнирами или холодными соусами для дичи (майонезом с хреном, кумберлендским, кетчуповым и т. д.).

На заднюю часть тушки зайца — 300—500 г свиной грудинки, 100 г шпика, 2 крупные луковицы, 1 морковь, $\frac{1}{2}$ корня сельдерея, 1 корень петрушки, 2 лавровых листика, по 6 горошин черного и душистого перца, 0,5 л сухого красного вина, 2 ст. ложки уксуса, желатин, соль, перец.

Зразы из зайчатины с шампиньонами

Задние части тушек вымыть, очистить от пленок, мясо отделить от костей, нарезать ломтиками, отбить, посолить, поперчить.

Приготовить начинку: пропустить через мясорубку свиную грудинку и булочку, вбить яйцо, приправить майораном, имбирем, черным перцем и посолить. На каждый ломтик зайчатины положить ломтик шпика, ложку тушеных шампиньонов или белых грибов и начинки, свернуть руликом и обжарить в жире до мягкости. Холодные зразы нарезать поперек на небольшие ломтики, украсить фруктами (вишни, персики, сливы, груши, брусника) или майонезом, смешанным с горчицей или тертым хреном, и подавать с салатами — кочанным, из огурцов или салатом Томпа (сладкий перец в томатном соусе). На стол поставить хлеб или рогалики.

На задние части тушек 2 зайцев — 50 г шпика, 250 г свиной грудинки, 80 г жира (лучше гусиного), 100 г шампиньонов или белых грибов, булочка, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ чайной ложки майорана, щепотка имбиря, соль, перец.

Котлеты отбивные из мяса кабана

Мясо вымыть, нарезать котлеты, слегка отбить, натереть смесью соли, перца, толченых ягод можжевельника и жарить на решетке гриля, сверху и снизу обложив ломтиками шпика. Подавать холодными на тонких обжаренных ломтиках ржаного хлеба с кумберлендским соусом. Котлеты можно также жарить на гриле на древесном угле.

На 1—1,2 кг мяса кабана — 100 г шпика, 2 толченые ягоды можжевельника, соль, перец.

Котлеты отбивные из мяса кабана для гурманов

Хорошо вымытое мясо нарезать на котлеты, слегка отбить, посолить и посыпать корицей. На сливочном масле обжарить нарезанные коренья, положить котлеты, влить вино и поставить тушиться. Как только вино выпарится, котлеты вынуть, немного охладить. Затем обвалить в муке, окунуть в взбитое яйцо, обвалить в сухарях и поджарить на растительном масле. Подавать горячими или холодными с тушеными овощами и кумберлендским соусом.

На 1—1,2 кг мяса кабана для отбивных котлет — 80 г сливочного масла, 4—5 ложек растительного масла, 1 морковь, 1 корень петрушки, $\frac{1}{4}$ корня сельдерея, 1 стакан сухого красного вина, 2 яйца, панировочные сухари из ржаного хлеба, 2 ст. ложки муки, молотая корица, соль.

Крокеты из дичи

Мясо тщательно вымыть и натереть смесью тертого чеснока с солью, имбирем и растительным маслом. Переложить ломтиками шпика, кореньев, лука, плотно сложить в миску, залить белым вином, чтобы оно покрыло мясо, и поставить на 2 дня на холод. Затем зажарить до мягкости на сливочном масле, добавив лавровый лист, веточку тимьяна, перец горошком и при необходимости посолив (солить нужно немного, так как соль была добавлена в чеснок). Во время жарения подливать маринад и воду или говяжий бульон.

Готовое мясо отделить от костей и пропустить через мясорубку вместе с поджаренными овощами и рогадиками. Добавить выделившийся при жарении сок, чтобы смесь получилась пластичной, и остудить. Затем сделать крокеты и обвалить их в тертом сыре.

Подавать с хрустящими хлебцами, ржаным хлебом или сдобными булочками и овощными салатами. Этой смесью можно намазать гренки из поджаренного хлеба и посыпать тертым сыром.

На 1 кг мяса дичи (шейная, реберная, лопаточная часть, обрезки с окорока косули, лани, оленя или кабана) — по 100 г шпика и сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла,

1 луковица, 3 дольки чеснока, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1/4 корня сельдерея, 1 лавровый листик, 1 веточка тимьяна, 6 горошин черного и 4 горошины душистого перца, 0,5 л сухого белого вина, 2 рогалика, 150 г тертого твердого сыра.

«Лакомство у телевизора»

Сыр жерве* протереть со сливками (смесь должна быть не слишком жидкой) и по вкусу посолить. Затем намазать ее толстым слоем (не менее 1/2 см) на ломтики булочки. Посыпать красным перцем, прикрыть ломтиками тонко нарезанного жареного холодного мяса косули или кабана, ломтиками копченого окорока или лопатки кабана, украсив кусочками ананаса из компота или ломтиками апельсина, и охлажденными подать на стол.

На 300 г холодного жареного мяса косули или кабана (можно копченого окорока или лопатки кабана) — 2 кубика сыра жерве, 2—3 ст. ложки сливок, соль, молотый красный перец (пополам сладкий и острый), булочка, ананасы из компота или апельсин.

Огурцы фаршированные

Со свежих огурцов снять кожицу, нарезать на кусочки длиной 5—6 см, вынуть сердцевину (оставив «дно» толщиной около 1 см.) и наполнить с верхом подготовленным паштетом из дичи. Украсить майонезом, кетчупом и брусочками сыра. Подавать со съедобными рогаликами или хрустящими хлебцами.

Окорок кабана шпигованный

С зачищенного и вымытого окорока снять жир и нашпиговать брусочками копченого сала, шампиньонами, сельдереем, ветчиной. Посолить и жарить на сливочном масле в духовке, постоянно поливая выделившимся соком. Готовый окорок нарезать ломтиками и подавать горячим или холодным на ломтиках белого хлеба, смазанных вареньем из смородины или брусники.

На 1—1,2 кг окорока — 80 г копченого сала, 80 г ветчины или копченого мяса, 125 г сливочного масла, 50 г шампиньонов или белых грибов, 1 корень сельдерея.

Охотничий деликатес

Вылежавшийся окорок нарезать ломтиками толщиной 2—3 см, с обеих сторон посолить, обильно поперчить и обжарить в сильно разогретом жире так, чтобы мясо внутри осталось розовым. Сковороду снять с огня, ломтики мяса смазать растопленным сливочным маслом и остудить. Затем нарезать их соломкой и подавать с татарским соусом, соусом ремулад (см. стр. 211) и хлебом.

На 500 г окорока (косули, лани, молодого оленя, кабана) — 60 г сливочного масла, 5 ст. ложек растительного масла, соль, перец.

Паста из дичи

Остатки жареного мяса любого вида дичи дважды пропустить через мясорубку, добавить немного соли и перца, пряности для паштета, желтки, растертые со сливочным маслом, горчицей, тертым хреном и желе из смородины. Все хорошо вымешать и намазать на сдобные булочки или соленые крекеры (в этом случае соединить их попарно). Поставить ненадолго в холодильник и подать на стол.

На 300 г жареной дичи — 50 г сливочного масла, 2 сваренных желтка, пряности для паштета, по 1 ст. ложке горчицы, тертого хрена и желе из сырой черной смородины, соль, перец.

Паштет из дикого гуся

Тушку гуся вместе с печенью залить кислым молоком и поставить на сутки в холодное место. Затем вынуть, вымыть, разрубить на несколько небольших кусков и посолить. В скороварку положить сельдерей, морковь, луковицу, черный перец горошком, тимьян, лавровый лист, куски тушки и печень, залить холодной водой и отварить.

Готовые части тушки вынуть, отделить от костей, пропустить через мясорубку вместе с беконом, рогаликами и репчатым луком. Поперчить, добавить имбирь, гвоздику, яйцо и желток и, если необходимо, немного бульона или тертой булочки, чтобы получилась не очень жидкая смесь. Хорошо вымешать, придать продолговатую форму, обвалить в панировочных сухарях, смазать взбитым белком и запечь в духовке, смазав противень салом и подлив немного воды.

Паштет подавать теплым с майонезом, смешанным с хреном или горчицей, и сдобными булочками или с картофелем и квашеной капустой. Можно подать паштет холодным с хлебом, солеными огурцами или различными консервированными овощными салатами.

На 1 дикого гуся (мясо с грудинки снять для приготовления другого блюда) — 300 г бекона, 50 г сала, 2 яйца, 2 луковицы, 0,5 л кислого молока, 1 корень сельдерея, 1 морковь, 1 веточка тимьяна, 1 лавровый листик, по 1/2 чайной ложки имбиря и гвоздики, 6 горошин черного перца, соль, перец.

Паштет из дикого кролика

Рецепт I. Освежеванную, вылежавшуюся и выпотрошенную тушку дикого кролика вымыть, отрубить заднюю часть, снять пленку со спины и отделить мясо от костей. Поперчить, переложить колечками репчатого лука и положить под гнетом в холодное место до утра. Переднюю часть отварить, мясо от-

делить от костей. На следующий день сырое и отваренное мясо вместе с телячьей печенью, шпиком и луком пропустить через мясорубку. Добавить мелко нашинкованные белые грибы, тушеные на масле с репчатым луком и зеленью петрушки, вбить яйца, посыпать пряностями и цедрой лимона, посолить и хорошо вымешать.

Форму для паштета смазать сливочным маслом, посыпать панировочными сухарями, наполнить подготовленной смесью, сверху положить несколько ломтиков шпика, прикрыть крышкой и варить на пару 2 часа. Готовый паштет немного остудить, вынуть из формы и подавать теплым с картофелем, рогалями и компотами (тыквенным, рябиновым и т. п.) или холодным с различными салатами из свежих или консервированных овощей.

На 1 кролика — 100 г шпика, 20 г сливочного масла, 350 г телячьей или свиной печени, 2 луковицы, 2 белых гриба, 3 яйца, зелень петрушки, мускатный цвет, черный и душистый перец горошком, имбирь, цедра лимона, соль, перец.

Для отваривания передней части тушки — 0,5—0,75 л воды, 1 луковица, по 2 горошины черного и душистого перца, 1 лавровый листик, 1 веточка тимьяна, соль.

Рецепт II. Освежеванные и разделанные тушки тщательно вымыть и отварить в скороварке вместе с морожеными овощами, лавровым листом, черным и душистым перцем в подсоленной воде (вода должна покрыть мясо). Готовые тушки вынуть, мясо отделить от костей и пропустить через мясорубку со свиной грудинкой, репчатым луком, чесноком и рогалями. Бульоном и желтками развести полученную массу до более жидкой консистенции, добавить пряности и шпик мелкими кубиками, по вкусу досолить. Массу хорошо вымешать и выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями. Варить 30—45 минут на пару. Охлажденный паштет вынуть из формы. Подавать с майонезом, смешанным с тертым хреном, или кумберлендским соусом и сдобными булочками или хлебом.

На 2 небольшие тушки — 500 г свиной грудинки, 50 г шпика, 500 г мороженой овощной смеси, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 1 лавровый листик, 10 горошин черного и 8 горошин душистого перца, пряности для паштета, 2 желтка, стакан бульона, 4 рогалика.

Паштет из дичи

Остатки жареного мяса зайца, косули, куропатки или фазана (но только одного вида) отделить от костей. Дважды пропустить через мясорубку вместе со шпиком, добавить сливочное масло, перец, горчицу, натертую луковицу и все хорошо вымешать. Намазать на ломтики белого хлеба, украсить дольками отваренного вкрутую яйца, ломтиками соленого огурца, сладкого перца, сардинами и т. п. и подать на стол.

На 250 г жареного мяса дичи — 20 г шпика, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 2 чайные ложки горчицы, 1 помидор, 1 сладкий перец или огурец, яйцо, черный перец.

Паштет из зайца

Рецепт I. Переднюю часть тушки зайца отварить с пряностями, репчатым луком и солью. Готовое мясо отделить от костей, дважды пропустить через мясорубку вместе с печенью (можно добавить 100—150 г свиной, телячьей или кроличьей печени), репчатым луком, чесноком, свиной и булочками. Добавить желтки, немного бульона, в котором варилась зайчатина, майоран, пряности для паштета и по вкусу досолить.

Заднюю часть тушки очистить от пленок, нашпиговать шпиком, посолить и зажарить на сливочном масле вместе с кореньями, во время жарения подливая красное вино. Готовое мясо вынуть, отделить от костей и нарезать ломтиками.

Форму выложить ломтиками шпика и заполнить попеременно слоями молотой мясной смеси и ломтиками обжаренной зайчатины. Сверху положить несколько тоненьких ломтиков шпика, кусочки кожуры лимона, веточки тимьяна и варить на пару 2 часа.

Подавать в теплом виде с картофелем во фритюре, украсив ломтиками помидоров, и с салатом из помидоров с майонезом. Если паштет подается холодным, к нему хорошо подходит компот из брусники, желе из черной смородины или овощные салаты. Очень вкусен паштет на ломтиках хлеба, посыпанный подслащенным тертым хреном и украшенный консервированной свеклой.

На переднюю часть тушки (с печенью, легким, сердцем и почками) — 1 луковица, по 5 горошин черного и душистого перца, 1 лавровый листик, 1 ст. ложка тимьяна, 1 л воды (в скороварке варить 20—25 минут). На заднюю часть тушки — 80 г сливочного масла (маргарина) 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, $\frac{1}{2}$ корня сельдерея, 1 стакан сухого красного вина.

Для паштета — 300 г жирной свинины (грудинка или шейная часть), 200 г шпика, 1 крупная луковица, 2 дольки чеснока, 3 булочки, 2—3 желтка, 1 чайная ложка пряностей для паштета (молотый черный перец, имбирь, мускатный цвет, мускатный орех), 1 ст. ложка майорана, кожура $\frac{1}{2}$ лимона, 3—4 веточки тимьяна.

Рецепт II. Переднюю часть тушки очистить от пленок, тщательно вымыть, удалить весь жир, мясо отделить от костей. Дважды пропустить через мясорубку вместе с печенью, сердцем, легким, свиной, луком, чесноком и булочками. Смесь хорошо вымесить, посолить, добавить майоран, пряности для паштета, желтки и немного красного вина. Печень нарезать ломтиками (вместо свиной можно использовать говяжью или телячью), посыпать мускатным цветом.

Форму выложить ломтиками шпика и попеременно заполнить слоями мясной смеси, ломтиками шпика и печени. Сверху поло-

жить ломтики шпика, 1—2 лавровых листика, несколько кусочков кожуры лимона и 2—3 веточки тимьяна или посыпать тимьяном. Варить на пару 2 часа. Готовый паштет вынуть из формы, удалить лавровые листья, счистить тимьян.

Подавать паштет теплым или холодным с различными гарнирами, овощами, салатами или компотами.

На переднюю часть тушки с печенью, сердцем и легким — 300 г свиной грудинки, 250 г шпика, 300 г свиной печени, 1 крупная луковица, 2—3 крупные дольки чеснока, 2—3 булочки, 2—3 желтка, 3 ст. ложки сухого красного вина, пряности для паштета, майоран, мускатный цвет, 1—2 лавровых листика, кожура $\frac{1}{2}$ лимона, 2—3 веточки тимьяна.

Паштет из косули

Рецепт I. Обрезки мяса или мясо с шейной, реберной или лопаточной части, отделенное от костей, тщательно вымыть, пропустить через мясорубку вместе с булочками, замоченными в вине. Добавить измельченный костный мозг, нарезанные грибы и шпик кубиками, петрушку, соль, перец, 2 желтка, 2 ст. ложки белого вина и все хорошо вымешать. Форму смазать маслом, посыпать панировочными сухарями, наполнить подготовленной смесью и варить на пару около 1 часа.

Паштет подавать теплым или холодным с картофелем, хлебом или сдобными булочками, с овощными салатами или картофельным салатом, с компотами и различными соусами к дичи или с майонезом, сдобренным приправами.

На 500 г молотого мяса косули — 120 г измельченного костного мозга (его можно заменить 100 г перетопленного сливочного масла), 100 г шпика, 2 свежих белых гриба (можно отварить сушеные) или шампиньона, 3 булочки, 2 ст. ложки сухого белого вина, 2 желтка, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, 20 г сливочного масла для смазывания формы, 1 ст. ложка панировочных сухарей, соль, перец.

Так же можно приготовить мясо лани и оленя.

Рецепт II. Мясо косули с шейной или реберной части тщательно вымыть, нашпиговать или переложить ломтиками шпика, добавить лавровый лист, тимьян, черный и душистый перец горошком, посолить и зажарить на масле. Во время жарения подливать красное вино, а затем при необходимости воду. Готовое мясо отделить от костей, пропустить через мясорубку с луком и булочкой, добавить тертый хрен, горчицу, сок, выделившийся во время жарения, и хорошо вымешать. По вкусу досолить, для придания более нежной консистенции подмешать растертое сливочное масло. Охладить и использовать как начинку для фарширования огурцов, помидоров и стручкового перца.

На 1 кг мяса косули с костями (шейная или реберная часть) — по 100 г шпика и сливочного масла, 1 луковица, 1 лавровый листик, 1 веточка тимьяна, по 6 горошин черного и душистого перца, 1 стакан сухого красного вина, 1 булочка, 1 ст. ложка тертого хрена, 1 чайная ложка горчицы, 50 г растертого сливочного масла.

Паштет из ливера*

Печень очистить от пленок и разделить на две неравные части. Меньшую часть нарезать ломтиками толщиной $\frac{1}{2}$ —1 см и опустить на 10 минут в кислое или свежее молоко. Затем вынуть, ополоснуть, подсушить, смазать тертым чесноком (без соли), посыпать перцем, мускатным цветом и отложить.

Почки разрезать, обдать кипятком и положить на 10—15 минут в холодную воду.

Мозги очистить от пленок, посыпать тмином, на масле припустить нарезанный лук и все потушить. Вбить яйца, всыпать немного сухарей, хорошо перемешать и, как только яичница будет готова, снять с огня.

Вторую часть печени, легкое и почки мелко порубить, добавить приготовленные мозги, посолить, посыпать тертым чесноком, мускатным цветом, перцем, имбирем, пряностями для паштета, тертым луком (маленькая луковица) и хорошо вымесить.

Форму для выпечки торта выстлать ломтиками шпика, на них выложить половину смеси, слой ломтиков печени, остаток смеси и сверху кожуру лимона кусочками, лавровый лист, веточки шалфея или тимьяна. Форму поставить в большую кастрюлю с водой, обе посуды прикрыть крышками и поставить в духовку на 3 часа. Готовый паштет немного охладить, снять лавровый лист, шалфей или тимьян, лимонную кожуру и выложить на блюдо. Нарезать на порционные куски, украсить брусникой или желе из черной смородины и взбитыми сливками с хреном. К этому блюду можно подать любой соус, рекомендуемый к дичи. На стол поставить соленые крекеры или сдобное печенье.

На порцию ливера и мозг любого животного — косули, лани, оленя, муфлона или кабана (почки и мозги можно заменить 1 свиной почкой или мозгами телят или свиньи, а также яичницей, зажаренной с сухарями) — 200 г шпика, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 2 яйца, 2 ст. ложки тертых сухарей, соль, черный и душистый перец, мускатный цвет, имбирь, тмин, 3—4 лавровых листика, тимьян или шалфей, кожура $\frac{1}{2}$ лимона.

Паштет из печени

Печень очистить от пленок и замочить на 3 часа в кислом молоке. Вскипятить воду, положить тимьян, проварить, проце-

дить, снова довести до кипения и обварить в ней печень в течение 10 минут. Вынуть печень, дважды пропустить через мясорубку вместе со свиной и репчатым луком. Добавить пряности, взбить яйца, хорошо вымесить. Форму выложить шпиком, наполнить полученной смесью, прикрыть ломтиками шпика, закрыть крышкой и держать на водяной бане в течение 1 часа после закипания воды. Затем форму вынуть, остудить и выложить паштет на блюдо.

Подать с консервированной свеклой, тертым хреном или консервированными овощными салатами и хлебом или рогаликами.

На 1 кг печени косули, лани, оленя, муфлона, кабана или зайца — 1,2 кг очень жирной свинины (зарез, но не грудинка!), 2 крупные луковицы, 5 яиц, по 1 чайной ложке имбиря и молотой гвоздики, 2 чайные ложки молотого черного перца, соль, 200 г шпика для формы. Для обваривания печени — 1 чайная ложка тимьяна, вода.

Паштет из фазана

Этот рецепт подходит для кулинарной обработки старого фазана, из которого таким образом можно приготовить отличное блюдо. Ощипанную и выпотрошенную тушку фазана тщательно вымыть. Мясо отделить от костей и пропустить через мясорубку вместе с 200 г шпика, копченым мясом, печенью и луком. Добавить мелко нарезанные грибы, посыпать пряностями, посолить, влить желтки и хорошо вымесить.

Форму выложить ломтиками шпика, наполнить смесью, прикрыть несколькими ломтиками шпика и выдержать на пару 2 часа. Наполовину охлажденный паштет вынуть из формы. Можно залить его желе, но и без желе паштет будет очень нежным. Подать паштет холодным со сдобными булочками или ржаным хлебом.

На 1 фазана — 300 г шпика, 100 г копченого мяса, 100 г печени, 1—2 желтка, 1 луковица, 4 шампиньона или белых гриба, по щепотке черного молотого перца, мускатного цвета и ореха, имбиря, соль.

Перец фаршированный

Перцы вымыть, вынуть сердцевину и наполнить паштетом из мяса косули. Украсить майонезом и кетчупом, подавать на ломтиках сыра со взбитыми сливками, в которые добавлен тертый хрен, и сдобными булочками или ржаным хлебом.

Помидоры фаршированные

Крупные помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть сердцевину. Верхушки и сердцевинки измельчить, смешать с паштетом из дичи и наполнить с верхом помидоры. Посыпать тертым сыром, подавать с майонезом с горчицей и мягкими рогаликами, ржаным хлебом или хрустящими хлебцами.

Пудинг из дичи

Отваренное или жареное мясо дичи нарезать кусочками и пропустить через мясорубку. Смешать с растертым сливочным маслом, желтками, солью и перцем, тертым луком и панировочными сухарями, затем ввести хорошо взбитые белки. Этой массой наполнить форму, предварительно смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями, и варить на пару в течение 1 часа.

Готовый пудинг охладить и подавать с соусом карри*, горчичным майонезом, майонезом с хреном или другими соусами, рекомендуемыми к дичи. На стол поставить белый хлеб, соленое печенье, крекеры и т. п.

На 1 кг молотого жареного или вареного мяса дичи — 250 г сливочного масла, лук, 6 яиц, соль и перец, 80 г панировочных сухарей, немного сливочного масла и панировочных сухарей для формы.

Пудинг из дичи с горчичным майонезом

Мясо дичи пропустить через мясорубку, добавить шпик кубиками, яйца, замоченную в вине и отжатую булочку, соль, перец, цедру лимона и хорошо вымешать. Форму смазать жиром, посыпать мукой, наполнить смесью, поставить в пароварку на 45 минут. Готовый пудинг немного остудить и вынуть из формы. Подавать теплым с белым соусом к дичи** или в холодном виде с горчичным майонезом и рогадиками, картофельным салатом, фаршированными помидорами и т. д.

На 1/2 кг молотого мяса дичи — 250 г шпика, 2 яйца, 1 булочка, цедра лимона, жир и мука для формы, соль, перец.

Рулет из кабана

Лопатку или окорок тщательно вымыть, отделить от костей, снять сало. Посолить, нашпиговать брусочками ветчины, свернуть рулетом и перевязать шпагатом.

В кастрюлю налить воду, вино, положить нарезанный колечками лук, чеснок, пряности, половину лимона с кожурой, наре-

* Для приготовления соуса карри нужны 100 г майонеза, 100 г яблок из компота, немного сахара, 1 чайная ложка лимонного сока и смесь карри. В миску положить майонез, при постоянном помешивании ввести натертые на мелкой терке яблоки, сахар, лимонный сок и смесь карри. — *Прим. пер.*

** Для приготовления белого соуса нужны 40 г сливочного масла, 50 г муки тонкого помола, 0,5 л осветленного говяжьего бульона, 20 г шампиньонов. Смешать масло и муку, постепенно при постоянном помешивании подлить бульон (можно использовать бульон, полученный при варке дичи), добавить нарезанные шампиньоны и варить на медленном огне приблизительно полчаса, все время помешивая. Затем соус процедить и остудить.

Белый соус можно приготовить заранее (за 2—3 дня). В этом случае его нужно охладить при постоянном помешивании и сбрызнуть растопленным маслом, чтобы не образовалось пленки. — *Прим. пер.*

занного дольками. Положить рулет, отварить, вынуть и охладить. Из процеженного бульона и желатина приготовить желе, по вкусу посолить, добавить лимонный сок, дать застыть. Холодный рулет нарезать тонкими ломтиками, украсить кусочками желе и подавать с различными холодными соусами — шиповниковым, брусничным, смородиновым или майонезом с хреном. К столу подать хлеб или мягкие рогаики.

На 1,2 кг окорока или лопаточной части дикого кабана — 200 г ветчины, 5 крупных луковиц, 2 дольки чеснока, 1 ст. ложка с верхом тимьяна, 1—2 лавровых листика, по 10 горошин черного и душистого перца, 5 гвоздик, по 1 л воды и сухого белого вина, 1/2 лимона, желатин, лимонный сок.

Салат из дичи

Рецепт I. Мясо дичи, яблоки, отваренный сельдерей, маринованный огурец, репчатый лук, яйцо, сладкий перец нарезать мелкими кубиками. Заправить майонезом, смешанным с лимонным соком, горчицей, щепоткой молотого черного перца и сметаной. Поставить в холодильник, а затем подавать со сдобными булочками или хрустящими хлебцами.

На 500 г жареного мяса (фазан, куропатка, косуля) — 2 крупных кислых яблока, 1 луковица, 1 маринованный огурец, 1 крутое яйцо, 1 небольшой корень сельдерея, 2 стручка сладкого зеленого перца, 200 г майонеза, 2 ст. ложки сметаны, 2 чайные ложки горчицы, сок 1 лимона, соль, перец.

Рецепт II. Очищенную и выпотрошенную тушку фазана вымыть, нашпиговать шпиком, посолить и зажарить на сливочном масле и ломтиках шпика. (Если фазан старый, его можно потушить в скороварке на подставке, влив 1 стакан воды.) Готовую тушку вынуть, мясо отделить от костей и нарезать маленькими кусочками. Добавить нарезанные сельдерей, лук-порей, маринованный огурец, макароны, охладить. Заправить майонезом, смешанным с густой сметаной или взбитыми сливками, кетчупом и лимонным соком по вкусу. Посыпать рубленой зеленью петрушки и гарнировать консервированными белыми грибами.

На 1 фазана — 70 г шпика, 100 г сливочного масла (маргарина), 1 отваренный корень сельдерея, 3 отваренных ножки лука-порея, 2—3 маринованных огурца, 200 г макарон, 200 г майонеза, 3 ст. ложки густой сметаны или взбитых сливок, 3 ст. ложки кетчупа, лимонный сок, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, консервированные белые грибы.

Рецепт III. Жареное мясо дичи (остатки) нарезать соломкой, репчатый лук нарезать кубиками, грибы — ломтиками (маленькие оставить целыми), смешать с зеленью петрушки и заправить маринадом. Хорошо перемешать, по вкусу досолить или

поперчить. Подавать холодным с рогаликами или солеными изделиями из сдобного теста.

На 200 г жареного мяса дичи — 1 луковица, 1 ст. ложка мелко рубленной зелени петрушки, 5 ст. ложек маринованных грибов.

Для маринада — по 1 чайной ложке желе из смородины, горчицы и хрена, 2 ст. ложки виноградного уксуса, 1 ст. ложка растительного масла, соль, перец.

Салат с зайчатиной

Тушку зайца тщательно вымыть, снять жир, посолить, нашпиговать шпиком и зажарить на сливочном масле и ломтиках шпика, добавив лавровый лист, тимьян, шалфей, ягоды можжевельника, нарезанные репчатый лук и сельдерей. Во время жарения подливать красное вино и при необходимости говяжий бульон или воду с растворенным бульонным кубиком.

Готовое мясо остудить, отделить от костей, мелко нарезать, смешать с копченым мясом (или ветчиной) и заправить соусом из майонеза с горчицей и хреном, мелко натертым чесноком без соли, кетчупом, 1—2 ст. ложками воды, молотым черным перцем, 1 ст. ложкой с верхом рубленной зелени петрушки и кайенским перцем. Охладить в холодильнике, подавать с ржаным хлебом, изделиями из сдобного теста или хрустящими хлебцами.

На 1 небольшого зайца — 70 г шпика, 100 г сливочного масла (маргарина), 200 г отваренного копченого мяса или ветчины, 2 луковицы, 4 дольки чеснока, 1 корень сельдерея, 1 ст. ложка зелени петрушки, 2 лавровых листика, 2 веточки тимьяна, 4 ягоды можжевельника, щепотка (или 2 листика) шалфея, кайенский перец на кончике ножа, 200 г майонеза, 0,3 л сухого красного вина, 1 ст. ложка кетчупа, 1—2 ст. ложки воды, перец.

Салат с мясом фазана

Ощипанную и выпотрошенную тушку фазана тщательно вымыть и нашпиговать шпиком, изнутри смазать сливочным маслом, начинить кусочками очищенных яблок, посолить и зажарить на масле и ломтиках шпика. Остывшее мясо отделить от костей, нарезать, добавить яблоки из начинки, сладкий перец, кислое яблоко, маринованный огурец (все кубиками), помидоры кусочками, нашинкованную луковицу, немного молотого черного перца и уорчестерский соус. Заправить майонезом, смешанным со сметаной или взбитыми сливками, и сладкой горчицей с хреном, по вкусу добавить лимонный сок. Все хорошо перемешать и поставить в холодное место. Подавать с ржаным хлебом или со сдобными изделиями.

На 1 фазана — 70 г шпика, 100 г сливочного масла (маргарина), 2 крупных очищенных яблока для начинки, 2 стручка сладкого зеленого перца, 1 кислое яблоко, 1 маринованный огурец, 3—4 помидора, 1 небольшая луковица, 200 г майонеза, 4 ст.

ложки взбитых сливок или сметаны, 1 ст. ложка кремжской горчицы, 1 чайная ложка уорчестерского соуса, лимонный сок, перец.

Струдель с зайчатиной

Переднюю часть тушки зайца тщательно вымыть и отварить в соленой воде с репчатым луком, лавровым листом, тимьяном, шалфеем, черным и душистым перцем горошком. Готовую зайчатину отделить от костей, пропустить через мясорубку вместе со свиной грудинкой, маленькой луковицей, чесноком и булочками. Посыпать пряностями для паштета, молотым черным перцем, имбирем, майораном, по вкусу присолить, добавить желтки и хорошо вымесить.

Приготовить рассыпчатое несладкое тесто, раскатать его в два пласта. На одну половину каждого пласта выложить подготовленную смесь, прикрыть второй половиной, наколоть вилкой или шпилькой, смазать взбитым яйцом и запечь. Готовые струдели нарезать ломтиками и подавать с овощными салатами, компотом из рябины, печеными яблоками или с желе из черной смородины.

На переднюю часть тушки зайца — 300 г свиной грудинки, 1 крупная и 1 маленькая луковица, 2 дольки чеснока, 1 лавровый листик, 2 веточки тимьяна, 1 веточка шалфея, по 6 горошин черного и душистого перца, 2 булочки, пряности для паштета, щепотка молотого черного перца и имбиря, 1/2 ст. ложки майорана, 2 желтка.

Для теста — 250 г муки, 130 г сливочного масла, 5—6 ст. ложек холодной воды, щепотка соли и щепотка разрыхлителя теста.

Тарталетки с мясом косули

Вылежавшееся мясо косули очистить от пленок, тщательно вымыть, посолить и обжарить до готовности на масле и шпике, добавив коренья, черный и душистый перец, лавровый лист, тимьян и ягоды можжевельника. Во время жарения подливать красное вино и при необходимости — говяжий бульон или теплую воду с растворенным бульонным кубиком. Готовое мясо охладить, отделить от костей, мелко нарезать, добавить готовившиеся вместе с мясом коренья, также мелко нарезанные. В соке, выделившемся при жарении мяса, растворить немного желатина, добавить коньяк, уорчестерский соус, мелко натертый хрен, майонез и кетчуп. Все хорошо перемешать и, если смесь получилась слишком жидкой, всыпать обжаренные на масле панировочные сухари. Остудив смесь в холодильнике, наполнить ею тарталетки или трубочки из слоеного теста, намазать на сдобные крекеры или подавать в розетках со сдобными булочками и компотами или овощными салатами.

На 1—1,2 кг мяса с костями (лопаточная, шейная, грудная часть) — 60 г шпика, 100 г сливочного масла, 1 морковь, 1 ко-

рень петрушки, $\frac{1}{4}$ среднего корня сельдерея, 8 горошин черного и 5 горошин душистого перца, 1 лавровый листик, 2 веточки тимьяна, 3 ягоды можжевельника, 1 стакан сухого красного вина, 1 бульонный кубик, желатин, 2 чайные ложки коньяка, 1 чайная ложка уорчестерского соуса, по 2 ст. ложки тертого хрена, майонеза и кетчупа, панировочные сухари.

Так же можно приготовить мясо лани или оленя.

Тефтели из дикого кролика

С тушки дикого кролика снять мясо (со спинной части, лопаток и окорочков), вымыть и нарезать кусочками, пленки очищать не нужно. Пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком, замоченными в воде булочками, шпиком. Добавить пасту из сардин, соль и перец, яйца, холодную воду, хорошо вымесить. Сформовать шарики, несколько сплюснуть их, обвалить в картофельной муке и жарить в разогретом жире на среднем огне около 10 минут, все время приподнимая ножом, чтобы тефтели не пригорели. Подавать на стол теплыми или холодными на тонких ломтиках ржаного хлеба, украсив зеленью петрушки и кусочком лимона, или с картофельным, фасолевым салатом и майонезом.

На 1 кролика — 200 г шпика, 1 крупная луковица, 2 булочки, 1 ст. ложка пасты из сардин, 2 яйца, 3—4 ст. ложки холодной воды, 80 г жира для обжаривания, картофельная мука, соль, перец.

По этому же рецепту можно приготовить тефтели из зайца, мяса шейной, реберной или лопаточной части копытной дичи.

Фазан в желе

Ощипанную, выпотрошенную и вымытую тушку фазана положить на подставку в скороварку, добавить овощи, пряности, залить водой и отварить. Овощи вынуть, как только они станут мягкими (через 3—5 минут), фазана продолжать варить 20—30 минут в зависимости от возраста птицы. Готовую тушку аккуратно нарезать, выложить на блюдо и гарнировать отваренными овощами. В бульон по вкусу добавить уксус и сахар, вскипятить, влить желатин (растворенный согласно указаниям на упаковке). Подготовленного фазана залить желе, охладить и подавать с салатами, сдобными булочками или ржаным хлебом.

На 1 фазана — 80 г шпика, 1 крупная луковица, 1 морковь, $\frac{1}{2}$ корня сельдерея, 1 корень петрушки, 1 ножка лука-порая, 2 ст. ложки зеленой фасоли (или $\frac{1}{2}$ пакета мороженой овощной смеси), 3—4 горошины черного и 3 горошины душистого перца, 1 лавровый листик, вода, желатин, уксус, сахар, соль.

Холодная закуска из мяса косули, отваренного в вине

Мясо косули с шейной, реберной или лопаточной части вымыть и отварить в красном вине, добавив коренья, пряности,

соль и половину лимона, нарезанного ломтиками вместе с кожурой. Если необходимо, при варке можно долить немного воды. Готовое мясо отделить от костей, пропустить через мясорубку вместе с кореньями из бульона, свиной грудинкой и булочкой. Добавить пюре из печеных яблок, тертые орехи, чайную ложку варенья из смородины, немножко молотого черного перца, по вкусу досолить, при необходимости влить немного лимонного сока и для густоты добавить тертых сухарей, обжаренных на сливочном масле. В конце приготовления подлить бульон, в котором растворен желатин, и все хорошо перемешать. Смесь должна быть мягкой и упругой. Остудить и наполнить ею тарталетки или трубочки из сдобного теста, сделать бутерброды из крекеров или сдобных булочек. Украсить взбитыми сливками с тертым хреном или майонезом и подавать с салатами из свежих овощей.

На 1 кг мяса косули (лопатка, реберная часть, шея) — 200 г отваренной копченой свиной грудинки, 1 морковь, 1 корень петрушки, $\frac{1}{4}$ корня сельдерея, 0,5 л сухого красного вина, щепотка мускатного ореха, 5 гвоздик, $\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы (или кушочек размером 2 см²), 6 горошин черного и 4 горошины душистого перца, $\frac{1}{2}$ чайной ложки молотого черного перца, соль, $\frac{1}{2}$ лимона, 1 булочка, по 2 ст. ложки пюре из печеных яблок и тертых орехов, 1 чайная ложка варенья из рябины, горсть обжаренных сухарей, желатин.

Холодные котлеты из мяса кабана

С вылежавшейся хребтовой части кабана удалить весь жир, освободить от костей (можно после обжаривания) и хорошо вымыть. Тщательно натереть смесью из соли, перца и толченых ягод можжевельника, обернуть полосками шпика и зажарить на сковороде с маслом и вином. Перед самым концом жарения шпиг снять, мясо полить выделившимся соком и обжарить до румяной корочки. Когда мясо остынет, нарезать ломтиками, полить протертым соусом с маслом, украсить персиками и вишнями. Подавать с рогаликами.

Такие же котлеты можно приготовить как заливное. Для этого в говяжьем бульоне, с которого снят жир, растворить желатин, залить мясо, дать застыть и подать на стол.

На 1,2 кг мяса кабана (хребтовая часть) — 100 г шпика, 150 г масла, 250 г консервированного паштета «Майка», 5 толченых ягод можжевельника, 1 стакан красного вина, варенье из вишни и персиков, соль, перец.

Холодные крокеты из мяса кабана

Хорошо вымытое мясо отварить в вине с репчатым луком, кореньями, пряностями, солью. Затем отделить от костей, пропустить через мясорубку вместе с овощами из бульона, булочка-

ми и шпиком. Добавить молотые орехи, желе из смородины или варенье из шиповника, по вкусу досолить, поперчить, разбавить до нужной густоты бульоном, в котором варилось мясо. Все хорошо вымешать, сформовать небольшие шарики, обвалить их в обжаренных на масле панировочных сухарях, выложить на блюдо и поставить в холодильник. Подавать с салатом из огурцов, помидоров и сладкого перца или с кочанным салатом. На стол ставится хлеб или сдобные булочки.

На 500—750 г грудинки или обрезков с окорока дикого кабана — 100 г копченого шпика, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, $\frac{1}{4}$ корня сельдерея, 1 лавровый листик, $\frac{1}{2}$ ст. ложки тимьяна, 4—6 горошин черного и 4 горошины душистого перца, 0,5 л сухого красного вина, 3 булочки, 2 горсти молотых орехов, 2 чайные ложки желе из рябины или варенья из шиповника, панировочные сухари, соль, перец.

Яйца, фаршированные дичью

Разрезать пополам сваренные вкрутую яйца. Желтки растереть с растительным и сливочным маслом до однородной массы. Добавить перец и соль, кремжскую горчицу, мелко натертый хрен и жареное мясо дичи, отделенное от костей и пропущенное через мясорубку. Все хорошо вымешать, смесью наполнить до краев половинки яиц. Украсить ломтиками сырого сладкого перца, помидоров, тонкими брусочками сыра, зеленью петрушки. Подавать охлажденными со взбитыми сливками с хреном* и сдобными хлебобулочными изделиями.

На 200 г жареного мяса дичи — 10 яиц, 2 ст. ложки растительного масла, 50 г сливочного масла, по 1 ст. ложке кремжской горчицы и тертого хрена, свежий или консервированный сладкий перец, помидоры, твердый сыр, зелень петрушки, соль, перец.

* Для приготовления взбитых сливок с хреном нужно 40 г тертого хрена, немного лимонного сока, 1 чайная ложка сахара, соль и 250 г взбитых сливок. Положить в миску хрен, сбрызнуть лимонным соком, осторожно вмешать взбитые сливки, посолить и добавить сахар. — Прим. пер.

Консервирование дичи

Мясо дичи можно консервировать, но необходимо сразу же установить, будут ли консервы храниться долго или найдут применение через короткий промежуток времени. Для консервов долговременного хранения дичь нужно жарить на чистом жире (особенно подходит хорошее сало) без добавления пряностей и овощей и без воды. Овощи и пряности добавляют уже при конечной кулинарной обработке мяса, которую можно проводить практически всеми способами. Для консервов кратковременного хранения дичь можно обжарить или потушить до полуготовности с овощами, но они с дичью не стерилизуются. Свежие овощи и пряности добавляют при окончательном приготовлении. Для кратковременного хранения можно консервировать и паштеты.

Для консервирования, особенно на длительный срок, всегда отбирают части тушек, безукоризненные в санитарном отношении, не поврежденные выстрелом и т. д. Наиболее пригодно мясо копытной дичи и зайчатина. У пернатой дичи обычно нельзя найти достаточно крупных частей тушки, которые не были бы повреждены дробью, поэтому ее лучше всего стерилизовать для кратковременного хранения. В этом случае свежее, мало выležавшееся мясо обжаривают с репчатым луком, шпиком и пряностями до полуготовности, крупные мясистые, мало поврежденные части отделяют от костей, складывают в банки и консервируют.

Следует учитывать, что мясо дичи, предназначенное для консервирования, всегда нужно отделять от костей и нарезать крупными кусками одинаковой величины. Общее правило для консервирования — чистота перерабатываемого сырья, рук и посуды.

Если консервирование проводится в стандартных консервных банках, то их нужно вымыть в горячей воде с жидким мылом или содой и тщательно ополоснуть чистой горячей водой. Резиновые уплотнители также вымыть в воде с мылом или содой, ополоснуть, а затем еще 5—10 минут подержать в кипятке. Банки и резиновые уплотнители нужно вытирать абсолютно чистым полотенцем и обязательно проверить их целость. У банок и крышек не должно быть треснувших и отбитых краев, это же относится и к банкам с крышками «омния». В последнем случае необходимо следить за тем, чтобы уплотнители были красного цвета (предназначенные для растительных и животных жиров), а края

крышек — целыми и надлежащей высоты, иначе банки не удастся правильно закатать. При стерилизации консервов в жестяных банках необходимо иметь правильно отрегулированную машинку для закатки, этим обеспечивается герметизация.

Такие предварительные заботы оправдывают себя, так как дают хорошие результаты консервирования; в противном случае работа будет проведена впустую, и неудачи неизбежны.

Подготовленное мясо закладывают горячим в предварительно нагретые банки на 2—3 см ниже края. Банку нужно сразу закрыть, причем очень аккуратно, чтобы не испачкать ее края соком. Если же это произойдет, необходимо обмыть края горячей водой, вытереть досуха и только после этого прикрыть сухой резиновой прокладкой и крышкой и плотно зажать зажимом (крышки «омния» закрыть специальной машинкой). Вода для стерилизации должна быть той же температуры, что и банки. Время повышения температуры воды для стеклянных банок — не менее 25 минут, для жестяных — 15 минут.

В специальную посуду для стерилизации банки ставят на подставку, в обычную кастрюлю — на деревянную решетку таким образом, чтобы они не соприкасались. В посуде для стерилизации стеклянных банок уровень воды должен быть на 1—2 пальца ниже горлышка банок, банки с крышками «омния» и жестяные погружают в воду целиком.

Время стерилизации всегда отсчитывается с момента закипания воды, стерилизация происходит при 100°C. Если нет специального стерилизатора, оборудованного термометром, нужно следить, чтобы вода в кастрюле кипела равномерно и не очень сильно.

После окончания стерилизации банки вынимают из воды или все вместе с поддоном, или по отдельности и ставят на доску или кусок фланели; зажимы и крышки еще раз подтягивают или зажимают. Особое внимание следует обратить на крышки стеклянных банок, так как они в это время еще недостаточно плотно присосались.

Необходимо предохранять стеклянные банки от слишком быстрого охлаждения. Банки с крышками «омния» лучше всего охлаждать, направив непрерывную струю холодной воды в посуду для стерилизации или несколько раз подлив холодной воды. В результате горячая вода постепенно заменяется холодной, и банки остаются в ней до полного охлаждения.

Стерилизация может быть разовой (определенное время при 100°C) или поэтапной: сначала $\frac{3}{4}$ отведенного на стерилизацию времени при 100°C, затем перерыв 24—36 часов и еще раз половина необходимого времени при 100°C. Остывшие банки закладывают на хранение. Содержимое плохо закрытых банок можно сразу пустить в пищу или снова подвергнуть стерилизации в течение 30 минут при 100°C, однако такое мясо будет менее вкусным.

Консервы следует хранить в холодном помещении при температуре 0—10°С и часто проверять их состояние.

Открыв банку, необходимо внимательно осмотреть ее содержимое. При наличии любых отклонений (неприятный запах, плесень и т. п.) даже только в отдельных местах лучше всю банку выбросить. Если же консервы не вызывают сомнения, их содержимое готовится по избранному рецепту. Обычно мясо дожаривают или тушат на сливочном масле с добавлением овощей и пряностей.

Существует общее правило: тепловая обработка консервированного мяса дичи должна продолжаться не менее 20 минут.

Промышленное консервирование идет при гораздо более высоких температурах и по другой технологии.

В домашних условиях не надо излишне расходовать сырье, труд, время и консервировать только в том случае, если вы твердо убеждены в получении хорошего результата без угрозы вашему здоровью.

Консервированная дичь

Способ I. Для консервирования нужно брать правильно выдержанную, мало поврежденную выстрелом дичь (все виды копытной дичи, заяц). Тушку очистить от пленок, вымыть, мясо отделить от костей, нарезать на куски одинаковой величины и обжарить на хорошем жире (сале) до полуготовности, чтобы при прокалывании вилкой уже не вытекал красноватый сок.

Жир ни в коем случае не должен подгореть, а мясо быть пересушенным. Воду при жарении не подливают. Подготовленное таким образом мясо горячим укладывают в чистые банки на 2 пальца ниже горловины и заливают жиром, в котором оно жарилось. Особое внимание следует обратить на то, чтобы края банки и уплотнительное кольцо остались чистыми и сухими, в противном случае трудно достичь герметизации. В узких банках стерилизовать 1 час при 100°С, в широких — 75 минут при 100°С.

Консервированное таким образом мясо дичи можно затем готовить различными способами. Если консервы хранить в сухом и холодном месте, они не испортятся в течение длительного времени.

Способ II. Освежеванную, выпотрошенную, правильно выдержанную и мало поврежденную выстрелом тушку очистить от пленок, вымыть, мясо отделить от костей, нарезать крупными одинаковыми кусками и положить в посуду для тушения. Добавить мелко нарезанный шпик, коренья, присолить и тушить до полуготовности, добавляя немного воды, чтобы мясо не пригорело.

Как только при прокалывании вилкой перестанет выделяться красноватый сок, мясо готово для консервирования.

Овощи тщательно отделить, куски мяса уложить в банки и залить процеженным соком, выделившимся при тушении. Банки закрыть и стерилизовать 1 час при 100°C. На второй день стерилизацию продолжить в течение часа также при 100°C. После вскрытия банок мясо выкладывают на предварительно обжаренные корни, добавляют пряности и готовят по избранному рецепту.

Ломтики мяса дичи стерилизованные

Зачищенный и вымытый окорок косули, лани, оленя, муфлона, кабана нарезать толстыми ломтиками такой величины, чтобы они вошли в банку. Слегка отбить, обжарить с обеих сторон в жире на сильно разогретой сковороде. Затем мясом наполнить банки на $\frac{1}{4}$ высоты, залить говяжьим бульоном на $\frac{1}{4}$, закрыть и стерилизовать первый день 1 час при 100°C, на второй день — 30 минут также при 100°C. Открыв банку, ломтики мяса снова обжарить и дальше готовить с овощами, сметаной или как натуральные котлеты с кетчупом, овощами, сладким перцем и помидорами, шампиньонами и т. п.

Паштет из зайчатины консервированный

Очищенную от пленок и тщательно вымытую переднюю часть тушки, сердце, легкое и печень посолить и тушить на сливочном масле с луком, пряностями, кореньями и шпиком. Готовое мясо отделить от костей и дважды пропустить через мясорубку с отваренной грудинкой и предварительно замоченной булочкой. Подмешать сливочное масло, растертое с пастой из сардин и цедрой лимона, посолить, поперчить, все хорошо вымешать. При необходимости добавить сухари, замоченные в бульоне, в котором варилась грудинка, или просто немного бульона. Готовую смесь переложить в банки, закрыть и стерилизовать 2 часа при 100°C. Паштет не подлежит длительному хранению. После вскрытия банки он не требует дополнительной обработки, а сразу употребляется в пищу.

На переднюю часть тушки зайца с сердцем, легкими и печенью — 50 г шпика, 400 г свиной грудинки, 80 г сливочного масла, 1 морковь, $\frac{1}{4}$ корня сельдерея, 1 корень петрушки, 1 луковичка, 6 горошин черного и 5 горошин душистого перца, 1 яйцо, 50 г сливочного масла и 1 ст. ложка пасты из сардин, цедра лимона, 1 булочка, панировочные сухари, 100 г шпика ломтиками для выстилания банок.

Таким же образом можно консервировать смесь для рулета из рубленого мяса, приготавливаемого по рецепту на стр. 130. Стерилизовать однократно, как и паштет, или с перерывами. Смесь для рулета нужно израсходовать как можно скорее. После открытия банки обжарить ее на жире и подавать с капустой и картофелем или овощными стерилизованными салатами, а также компотами.

Паштет печеночный консервированный

Подготовку и приготовление см. на стр. 179. Готовый паштет разложить по пол-литровым банкам и стерилизовать 1 час при 100°C. Такие консервы долго не хранятся, после открытия банки паштет необходимо сразу же употреблять в пищу.

Фазан консервированный

Свежего, мало поврежденного дробью фазана ощипать, выпотрошить, тушку вымыть, слегка подсолить, нашпиговать шпиком, вложить внутрь ломтик шпика и кусочек лука и обжарить до полуготовности с луком, несколькими горошинами черного перца и веточкой тимьяна. Затем мясо отделить от костей, нарезать кусками, сложить в банки, залить процеженным соком, выделившимся при жарении, банки закупорить и стерилизовать 1—1¹/₄ часа при 100°C. Перед употреблением мясо положить на сковороду или противень, добавить сливочного масла и жарить до готовности в духовке. Подавать с отварным или жареным картофелем и брусникой.

Гарниры к блюдам из дичи

Кроме обычных гарниров — сдобных кнедликов или клецек, отварных или тушеных риса и овощей, отварного или жареного картофеля, картофельного пюре, картофеля во фритюре, других блюд из картофеля — к дичи можно подать и некоторые другие гарниры, рецепты приготовления которых приводятся ниже.

Картофель жареный ломтиками

Картофель очистить и нарезать тонкими ломтиками. Опустить на 15 минут в воду, затем вынуть, дать стечь воде и обжарить в духовке на противне, смазанном сливочным или растительным маслом.

Картофель, запеченный в фольге

Картофель очистить, вымыть и обсушить. Каждую картофелину смазать растительным маслом, посыпать солью и, завернув в фольгу, запекать в духовке на противне при 180°C от 30 минут до 1 часа в зависимости от крупности. Затем снять фольгу, на каждую картофелину положить кусочек сливочного масла. Фольгу можно вымыть и использовать повторно.

На 1 кг картофеля — 2 ст. ложки растительного масла, 50 г сливочного масла, соль.

Картофель с луком и чесноком

Очищенный картофель отварить в подсоленной воде, слить воду, размять так, чтобы получились крупные куски, полить луком и чесноком, обжаренными до золотистого цвета на сливочном масле, и перемешать. Добавить 2—3 ст. ложки крепкого говяжьего бульона (в зависимости от качества картофеля), по вкусу лимонный сок, перемешать. Картофель не должен быть жидким. Посыпать рубленой зеленью петрушки или лука.

На 1 кг картофеля — 50 г сливочного масла, 1 луковица, 1 долька чеснока, 2—3 ст. ложки говяжьего бульона, лимонный сок, рубленая петрушка или зеленый лук, соль.

Картофельное пюре с орехами

Очищенный картофель отварить в подсоленной воде. Слить воду, картофель размять, влить теплое молоко с растворенным сливочным маслом. Растереть до состояния пюре и по вкусу досолить. Очищенные орехи (грецкие, фундук, миндаль) обжа-

рить без масла на сковороде, натереть и подмешать в пюре, сверху картофель также посыпать орехами.

На 1 кг картофеля — 1—1½ стакана молока, 50 г сливочного масла, 100 г орехов, соль.

Пюре можно приготовить и из полуфабриката (сухое картофельное пюре) по рецепту, указанному на упаковке, и в конце добавить обжаренные и натертые орехи.

Клецки по-немецки

Это, собственно, те же картофельные клецки из сырого и отварного картофеля.

Рецепт I. Половину сырого картофеля очистить, натереть, положить в дуршлаг, промыть водой и пролить кипящим молоком, чтобы он не потемнел. Дать стечь, затем сложить в миску вместе с мелко натертым вареным картофелем. Добавив муку, яйцо, соль, замесить тесто. Сформовать небольшие шарики и варить их 10—15 минут. Готовые клецки сразу же нарезать и полить растопленным сливочным маслом или маслом с поджаренным репчатым луком.

На ½ кг картофеля— 3 ст. ложки молока, 1 яйцо, 150 г муки крупчатки, соль.

Рецепт II. Очищенный сырой картофель натереть на мелкой терке и положить в холодную воду, затем отжать и обсушить на полотенце. Отваренный картофель очистить, натереть и смешать в миске с сырым картофелем, вбить яйца, посыпать солью и щепоткой мускатного цвета. Замесить тесто, сформовать крупные шарики, в центр которых вдавить несколько кубиков из обжаренной на масле булочки. Варить 15 минут в овощном бульоне. Готовые клецки полить растопленным маслом с жареным репчатым луком или просто растопленным маслом.

На 600 г сырого картофеля — 400 г вареного картофеля, 20 г сливочного масла, 1—2 яйца, 20 г муки, булочка, овощной бульон, мускатный цвет, соль.

Кнедлики из муки и картофеля

Эти клецки готовят так же, как сдобные клецки из дрожжевого теста, но в муку подмешивается до $\frac{1}{3}$ ее массы тертый вареный картофель. Тесто может быть немного более густым.

Начинка из сельдерея для волованов

Очищенный сельдерей отварить в соленой воде, нарезать кусочками шириной 0,5 л и длиной 4—5 см и поджарить на масле. Перемешать с зеленью петрушки, по вкусу досолить и начинить подготовленные волованы. Подавать как гарнир к дичи.

Сельдерей **можно** также смешать с бешамелем или майонезом, добавив сок лимона, и этой начинкой наполнить волованы.

На 1 большой корень сельдерея — 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, соль, вода.

Омлет с зеленью

Взбитые в молоке яйца посолить, добавить зелень и, постепенно подсыпая муку, замесить жидкое тесто. Перед тем как последний раз добавить муки, всыпать разрыхлитель теста. Хорошо взбить, вылить на сковороду, смазанную жиром, и запечь. Готовый омлет свернуть рулетом и нарезать на полоски шириной в 1 см.

На 3 яйца — 1 стакан молока, 100 г жира, 180—220 г муки, 2 ст. ложки рубленой зелени кервеля, петрушки и лука, соль, щепотка разрыхлителя теста.

Перловая каша с грибами и шпиком

Грибы сварить в молоке, осторожно вынуть и мелко порубить. Крупу перебрать и промыть, меняя воду несколько раз. Затем положить крупу в кастрюлю, залить оставшимся от грибов молоком, долить водой до необходимого количества. Добавить очищенные и нарезанные луковички, гвоздику, соль, масло и тушить до мягкости. Готовую перловку осторожно смешать с грибами и кусочками шпика, из которого слегка вытоплен жир, добавить чеснок, натертый с солью, все хорошо перемешать. На смазанный жиром противень положить несколько ломтиков шпика, на них — готовую массу, укрыть ее также несколькими ломтиками шпика и запечь в духовке.

На 250 г перловой крупы — 100 г шпика, 30 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ л молока, 2 горсти сушеных грибов, 2 луковички, 4 дольки чеснока, 2 гвоздики.

Пюре гороховое

Гороховое пюре подают со шкварками и жареным луком. Для экономии времени можно использовать предварительно отваренный горох или гороховый концентрат (полуфабрикат), приготовив его по способу, указанному на упаковке, измельчив (можно в миксере) и заправив соусом бешамель. Для его приготовления 2 ст. ложки поджаренной на масле муки развести в $\frac{1}{2}$ стакана молока с кусочком бульонного кубика, добавить такое же количество говяжьего (или из копченого мяса) бульона, по вкусу досолить и поперчить.

Пюре из цветной капусты

Промытую капусту отварить в горячей воде, размять вилкой, перемешать с растопленным маслом, в которое добавлен мускатный цвет, по вкусу посолить.

На 1—2 кочана цветной капусты — 80 г масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки мускатного цвета, соль, вода.

Пюре яблочное с орехами

Очищенные яблоки потушить в небольшом количестве воды, добавив корицу, ваниль (или ванильный сахар), кусочек масла и сахар. Размять, влить 2 ст. ложки рома, по вкусу добавить сахар, всыпать поджаренные и натертые орехи, хорошо размешать.

На 1 кг яблок — 30 г сливочного масла, 3—6 ст. ложек сахара, 400 г орехов, 2 ст. ложки рома, 2 кусочка корицы (приблизительно 4 см²), 2 см палочки ванили или пакетик ванильного сахара.

Пюре яблочное с хреном, вином и майонезом

Приготовить яблочное пюре по вышеописанному рецепту. Добавить тертый хрен, сладкое белое вино, майонез, сахар и лимонный сок по вкусу.

На 1 кг яблок — 30 г сливочного масла, 100 г майонеза, 3—6 ст. ложек сахара, 4 ст. ложки хрена, 3 ст. ложки сладкого белого вина, 2 кусочка корицы (около 4 см²), 2 см палочки ванили или пакетик ванильного сахара.

Ризотто с сыром

Нарезанный лук потушить в жире с лавровым листом. Затем добавить предварительно отваренный рис и соль, долить воды, поварить 5 минут и оставить на 5 минут под крышкой, чтобы рис «дошел». Мягкий рис перемешать с тертым сыром, украсить ломтиками помидоров или перца.

На 250 г отваренного риса — 2 ст. ложки растительного (или сливочного) масла, 1 луковица, $\frac{1}{2}$ лаврового листика, 70 г твердого сыра.

Рис с карри

Рис ошпарить, промыть водой, затем добавить небольшое количество масла или жира, карри, лук, гвоздику, соль и тушить до мягкости (можно предварительно проваренный рис выложить на смесь карри, припущенную на жире, добавить лук, гвоздику, соль, залить водой и тушить до мягкости). Консервированный рис с карри можно купить в магазине и приготовить в соответствии с указанным рецептом.

На 500 риса 3 ст. ложки растительного масла или жира, 4 чайные ложки карри, 1 луковица, 2 гвоздики.

Рис «ризи-бизи»

Перебранный и промытый рис отварить в бульоне (20 минут). Мороженый зеленый горошек приготовить по рецепту, указанному на упаковке, перемешать с растопленным маслом, добавить щепотку мускатного цвета. Смешать с рисом, посолить по вкусу и подать на стол.

На 2 чашки риса — 3¹/₂ чашки говяжьего бульона, 1 пакет мороженого зеленого горошка, 30 г сливочного масла, мускатный цвет.

Фасоль белая отварная

Белую фасоль отваривают и подают с подливкой, приготовленной следующим образом: 2 ст. ложки говяжьего бульона, 1 долька чеснока и щепотку майорана хорошо перемешать, добавить обжаренный с луком шпик и полить вытопившимся при этом жиром.

Еще один способ приготовления фасоли — с перцем в сметане. На масле обжарить нарезанный лук, добавить 1 чайную ложку красного молотого перца, припустить, добавить 1 чайную ложку муки, обжарить и залить 200 г сметаны. Все размешать, положить вареную фасоль, по вкусу посолить и поперчить. Можно добавить томат-пюре.

Фасоль стручковая в сметане

В кастрюле распустить масло, всыпать нарезанную мороженую фасоль, положить сахар, пряности, соль, слегка поджарить. Затем добавить воды и тушить до готовности. Мягкую фасоль осторожно залить сметаной, перемешать с чайной ложечкой муки, дать вскипеть. Можно сбрызнуть лимонным соком, а также посыпать глутасолом. Подавать к жареной дичи и котлетам.

На 1 кг стручковой фасоли — 50 г сливочного масла, 5 гвоздик, 2—3 чайные ложки сахара, 10 горошин черного и 6 горошин душистого перца, 1 стакан воды, 250 г сметаны, 1 чайная ложка муки, сок лимона.

Так же можно приготовить морковь каротель.

Фасоль стручковая жареная

В кастрюле распустить масло, всыпать мороженую нарезанную фасоль, добавить сахар, соль, пряности и слегка подрумянить. Затем налить воды и тушить до ее испарения. Когда в кастрюле останется только жир, фасоль слегка обжарить при постоянном помешивании. Жареная фасоль — очень хороший гарнир к рубленным котлетам из любой дичи.

На 1 кг стручковой фасоли — 60—80 г масла, 5 гвоздик, 10 горошин черного и 6 горошин душистого перца, 3 чайные ложки сахара, 1 стакан воды.

Фасоль, тушенная в томатном соусе с чесноком

На распущенном масле обжарить протертый чеснок. Высыпать туда же нарезанную мороженую фасоль, добавить сахар и специи, соль и слегка поджарить (подрумянить). Подлив томатный соус, тушить до мягкости, при необходимости подлить

немного воды. Готовую фасоль можно заправить мукой, посыпать перцем и подкислить лимонным соком.

На 1 кг стручковой фасоли — 80 г масла, 5 гвоздик, 10 горошин черного и 5 горошин душистого перца, 4 дольки чеснока, 300 г томатного соуса, 1 ст. ложка муки, молотый черный перец, сок лимона.

Чечевица отварная

Чечевица подается на стол только вареной. Ее заправляют жареным шпиком (вместе с вытопленным жиром) и соусом бешамель с добавлением сахара и уксуса. Кроме того, вареную чечевицу можно размять (или протереть) и также заправить жареным шпиком и луком.

Изделия из теста

Вафли

Яйца взбить с сахаром и солью, добавить молоко, снова взбить, всыпать муку и продолжать взбивать до получения однородного жидкого теста. Формочку для вафель окунуть в сильно разогретый жир, дать ему стечь, на $\frac{3}{4}$ высоты формы (нужно замерить) окунуть в тесто и сразу же обжарить в кипящем жире. Вафли вынуть, формочку снова окунуть в тесто, обжарить и т. д. Все это надо делать очень быстро. Вафли посыпать сахарной пудрой, а перед подачей на стол наполнить взбитыми сливками или яблоками, но можно подавать и без начинки.

На 200 г муки — 2 яйца, 2 чайные ложки сахара, 1 стакан молока, щепотка соли, 300 г чистого жира для жарения.

Если вафли предназначены как гарнир к крокетам или паштетам из дичи, то тесто нужно еще немного посолить или добавить немножко красного перца (иногда — молотый тмин). Способ приготовления тот же, но готовые вафли не посыпают сахаром. В качестве наполнителя **МОЖНО** использовать твердый тертый сыр или сыр, смешанный с 1 ст. ложкой майонеза.

Формочки- для выпечки вафель продаются в магазинах. Кастрюля для жарения должна быть небольшой, но высокой.

Изделия из заварного теста

Вино, воду, соль, сахар и жир смешать и дать закипеть. В кипящую жидкость всыпать всю муку, снять посуду с **ОГНЯ** и быстро размешать, чтобы получилась однородная масса без комочков. Посуду снова поставить на огонь для распаривания муки. Затем переложить тесто в миску (для более быстрого остывания) и в холодное тесто вбить поочередно яйца (каждый раз хорошо **перемешивая**). Готовое тесто положить в отсадочный (кондитерский) мешок с наконечником большого диаметра и на смазанный жиром лист выдавить изделия различной формы (шарики, рогалики). Смазав взбитым яйцом, испечь в духовке, предварительно нагретой до $200\text{—}225^{\circ}\text{C}$. Первые пять минут духовой шкаф не открывать, затем температуру снизить до $120\text{—}150^{\circ}\text{C}$ и продолжать выпекать до готовности. Готовое изделие должно быть румяным сверху и сухим внутри. Когда выпечка остынет, разрезать каждое изделие пополам и наполнить разными паштетами из дичи. Подавать как самостоятельное блюдо или использовать как гарнир к дичи.

На 140 г муки грубого помола— 90 г жира, 4 яйца, по 1/2 стакана воды и белого вина, щепотка соли и сахара.

Изделия из сдобного слоеного теста

Это тесто используется для приготовления волованов с различной начинкой (мясной, овощной, фруктовой), которые подаются как гарнир к блюдам из дичи и для их украшения или служат самостоятельным блюдом. Из сдобного слоеного теста можно делать пирожки с начинкой из мяса дичи, струдель или пироги с мясной или овощной начинкой.

Проще всего купить готовое тесто в магазине «Кулинария», но для тех, кто хочет сделать тесто сам и имеет достаточно времени, предлагаются следующие рецепты.

Рецепт I. Четвертую часть муки растереть с маслом, скатать шарик и положить на холод. Из остальных продуктов замесить тесто, раскатать его, на середину положить приготовленный шарик, завернуть края, тесто снова раскатать и, трижды сложив по длине и ширине, поставить на холод. Эту процедуру повторить два раза. Затем тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см и формочкой вырезать кружочки диаметром 7 см. Формочкой меньшего диаметра из половины кружочков вырезать середину (получаются колечки). Края кружочков слегка смочить водой, положить на них колечки, смазать взбитым яйцом и запечь в горячей духовке. Начинить мясом, овощами или фруктами после остывания.

На 250 г муки — 250 г жира (можно сливочного масла), 1 желток (но не обязательно), 1 ст. ложка 4%-ного уксуса или 2 ст. ложки лимонного сока, 6 ст. ложек воды, щепотка соли.

Рецепт II. Замесить тесто, добавить в него красный молотый перец, тмин и тертый сыр. Это тесто **ОЧЕНЬ** подходит для выпечки палочек, подаваемых как гарнир к блюдам из дичи.

На 250 г муки — 250 г жира, 250 г творога, соль, желток или целое яйцо (но не обязательно).

Пирог с **мясом дичи**

В муку всыпать разрыхлитель, положить масло маленькими кусочками и все порубить ножом. Сделать углубление, влить воду, добавив соль, быстро все смешать (сначала с помощью ножа, потом руками) и замесить тесто. Одну половину теста выложить на лист, вилкой или спичкой наколоть, положить начинку из мяса дичи, **накрыть** второй половиной теста, смазать взбитым яйцом и сразу запечь.

Можно сделать начинку из овощей: из 3 ст. ложек поджаренной на масле муки, небольшого количества говяжьего бульона (или воды с растворенным бульонным кубиком) приготовить бешамель. В горячий соус положить 50 г нарезанного бекона и нарезанные вареные овощи — цветную капусту, сельдерей, лук,

горошек, стручковую фасоль или овощную смесь. Все перемешать, выложить на почти испеченный пласт теста (форма для выпечки в этом случае должна быть с более высокими краями), смазать маслом (можно посыпать тертым сыром) и быстро допечь.

На 250 г муки — 130 г жира (масло, маргарин и т. п.), 5—6 ст. ложек холодной воды, щепотка соли и разрыхлителя теста.

Пирожки из дрожжевого теста с начинкой из мяса дичи

Приготовить опару: в теплом молоке с сахаром растворить дрожжи, дать им подойти, добавить муку грубого помола, соль и отставить для брожения. Затем, добавив 1 желток, растопленное остывшее масло, муку тонкого помола, замесить тесто. Если оно получится жидким, добавить еще немного муки грубого помола и дать подойти. Готовое тесто раскатать, нарезать на квадратики, положить начинку, свернуть на угол (чтобы получились треугольники), края хорошо защипать. Пирожки смазать яичным белком, взбитым с небольшим количеством воды, и выпекать в предварительно нагретой духовке 20 минут. Из такого же теста можно сделать струдель с начинкой из дичи или выпечку, подав ее к рубленным котлетам из дичи.

В тесто можно добавить 3 ст. ложки сахара, а в качестве начинки использовать яблочное пюре и подавать такие пирожки к дичи.

На 250 г муки тонкого помола — 250 г муки грубого помола, 1 стакан теплого молока, 20 г дрожжей, 1 чайная ложка сахара, 2 желтка, 100 г сливочного масла (или другого жира), $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

Салаты и сладкие блюда к дичи

Салаты

Салат из белой фасоли

Фасоль перебрать, промыть, замочить и затем отварить. Дать стечь воде, посолить по вкусу, добавить мелко нарезанный лук, залитый 2 ст. ложками уксуса, перец и рубленую зелень. Все хорошо перемешать, по желанию добавить 2 ст. ложки майонеза или томатный сок. Салат подается теплым или охлажденным к горячим или холодным блюдам из дичи.

На 300 г белой фасоли — 1 большая луковица, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 ст. ложка рубленой зелени (лук, петрушка, укроп), лимонный сок и уксус, соль, перец.

Салат из краснокочанной капусты

Капусту вымыть, нашинковать, залить небольшим количеством кипятка и немного подержать в нем, слить кипяток, капусту ополоснуть холодной водой и дать ей стечь. Выложить в миску, добавить гвоздику, очищенное и мелко нарезанное яблоко, залить маринадом из вина, сахара, соли, перца, уксуса (или лимонного сока) и масла. Перемешать, дать отстояться и подавать к горячим и холодным блюдам из дичи.

На $\frac{1}{2}$ среднего кочана капусты — 2 яблока, $\frac{1}{2}$ ст. ложки растительного масла, полстакана красного вина, 2 гвоздики, лимонный сок и щ уксус, сахар, соль, перец.

Салат из моркови

Рецепт I. Вымытую, очищенную морковь и яблоки без кожуры натереть на крупной терке, лук — на мелкой. Добавить лимонный сок, соль, сливки и майонез, все хорошо перемешать. Охладить и подавать к горячей или холодной дичи.

На 3 крупные сырые моркови — $\frac{1}{2}$ луковицы, 4 яблока, 100 г майонеза, ст. ложки сливок, сок 1 лимона, соль.

Рецепт II. Морковь очистить, вымыть, вместе с огурцами натереть на крупной терке. Вымытый сельдерей натереть на мелкой терке и сразу полить лимонным соком. Добавить творог, растертый со сметаной и майонезом, по вкусу посолить и все перемешать. Охладить и подать на стол.

На 3 крупные моркови — 1 корень сельдерея, 2 крупных маринованных огурца, творог, 100 г майонеза, 3 ст. ложки густых сливок, соль, лимонный сок.

Салат из овощной смеси

Овощную смесь отварить в подсоленной воде до мягкости, но чтобы овощи не разварились. Когда они остынут, добавить рубленые мелко нарезанные вареные яйца, огурцы и майонез. Осторожно перемешать, по вкусу посолить и поперчить, полить лимонным соком.

Салат можно подавать теплым и холодным как к горячей, так и к холодной вареной, жареной дичи или же к котлетам из дичи.

На 2 пачки мороженой овощной смеси — 3—4 маринованных огурца, 2 яйца, 200 г майонеза, лимонный сок, соль, перец по вкусу.

Салат из огурцов с чесноком, сметаной и орехами

Огурец очистить и нарезать на тонкие ломтики или натереть на крупной терке. Приготовить заправку: взбить сметану, по вкусу добавить уксус, немного воды, соль, сахар, перец, чеснок и хорошо все размешать. Огурцы посолить, заправить и посыпать рублеными орехами.

На 1 большой огурец (500 г) — 2 крупные дольки чеснока, 250 г сметаны, 3 ст. ложки рубленых орехов (фундук), уксус, сахар, соль, перец.

Салат из помидоров и перца

Перец вымыть, вычистить сердцевину, нарезать соломкой, помидоры вымыть и нарезать дольками. Лук очистить, мелко нарезать, посыпать черным перцем и сахаром и залить маслом с уксусом. Овощи посолить, добавить лук вместе с маринадом, которым он был залит, все хорошо перемешать и поставить на некоторое время в холодильник. Подавать к горячему и холодному мясу дичи.

На 3 больших зеленых перца и 6 крупных помидоров — 1 крупная луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка уксуса, соль, перец.

Салат из свеклы с хреном

Свеклу вымыть, очистить и отварить. Натереть на крупной терке, посолить, полить сиропом по вкусу, добавить хрен, хорошо перемешать. Подготовленный таким образом салат подается как к горячей, так и к холодной дичи.

На 600 г свеклы — 2 ст. ложки тертого хрена, 3—4 ст. ложки черносмородинового или яблочного сиропа, соль.

Салат из сырого сельдерея

Корень сельдерея очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, сразу полить лимонным соком и перемешать, чтобы не потемнел.

Добавить мелко нарезанные огурцы, горчицу, майонез, перемешать еще раз, по вкусу добавить соль, сахар и охладить. Салат подавать к холодному жареному мясу или рубленым котлетам из дичи.

На 400 г сельдерея — 2 крупных маринованных огурца, 200 г майонеза, 2 ст. ложки кремжской горчицы, лимонный сок, соль, сахар.

Салат из фасоли с ореховым соусом

Фасоль отварить в соленой воде, вынуть, дать стечь воде. Приготовить ореховый соус: орехи растереть с чесноком, добавить соль, перец, мелко нарезанные лук и петрушку, перемешать. Можно также положить 2 ст. ложки майонеза. Залить фасоль соусом, охладить и подавать к холодному жареному мясу дичи или рубленым котлетам.

На 2 пачки мороженой фасоли — 100 г лука, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки и лука, 2 дольки чеснока, 100 г орехов (фундук), 2 ст. ложки уксуса, сахар, соль, молотый красный перец (можно добавить немножко жгучего перца).

Сладкие блюда

Дыня, консервированная в вине

Дыню очистить, нарезать на кусочки, залить маринадом из воды, уксуса, белого вина, сахара и оставить в нем на двое суток. Затем дыню вынуть, маринад проварить, добавив в него гвоздику, нарезанный дольками лимон и кусочки корицы. В кипящий маринад положить дыню и варить, пока она не станет прозрачной. Разлить по банкам, герметически закрыть и стерилизовать 20—25 минут при 80—85°C.

На 1 кг очищенной дыни — 1 л воды, 1 стакан 8%-ного уксуса, $\frac{1}{2}$ л сладкого белого вина, 800 г сахара, 10 гвоздик, 1 лимон, 3—5 кусочков корицы.

Желе из черной смородины

Смородину перебрать, удалить сухие чашечки цветков, вымыть, дать воде стечь и пропустить через мясорубку. Хорошо перемешать с сахаром и сразу разложить по банкам, так как смесь быстро густеет. Банки закрыть целлофаном, завязать и убрать на хранение. Желе очень хорошо подходит для любой дичи, подается самостоятельно или в комбинации с другими компонентами.

На 1 кг пропущенной через мясорубку смородины — 1,5—1,75 кг сахарного песка.

Компот из рябины

Ягоды сладкоплодной рябины вымыть, очистить от веточек, обдать кипятком и залить сахарным сиропом. На следующий день ягоды вынуть, сироп проварить, добавить в него по кусочку ванили и корицы, снова положить ягоды и варить до готовности. Теплый компот разлить по банкам, закрыть целлофаном и завязать или стерилизовать в течение 20 минут при 80°C.

На 2 кг рябины — 1 л воды, 1,2—1,6 кг сахара.

Яблоки с хреном

Очищенные яблоки натереть на крупной терке, хрен — на мелкой, хорошо перемешать с уксусом и сахаром, разложить по банкам и завязать. Подавать к горячей или холодной вареной и жареной дичи.

На 1 кг яблок — 200 г сахара, 40 г хрена, 4 ст. ложки 8%-ного уксуса.

Различные приправы к блюдам из дичи

Майонез пикантный

Пропустить через мясорубку 1 маринованный огурец, 1 маринованный перец капию, $\frac{1}{2}$ луковицы и 1 дольку чеснока, добавить 1 ст. ложку томата-пюре и 3 ст. ложки сухого белого вина, смешать со 100 г майонеза и взбить. Подавать к горячей и холодной дичи.

Майонез с горчицей

Рецепт I. Смешать в однородную массу 3—4 вареных желтка, 1 ст. ложку растительного масла, 3—4 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложку кремжской горчицы (сметану и горчицу добавлять по вкусу), немного лимонного сока и сахара.

Рецепт II. Взбить до густоты 100—200 г майонеза, 2 ст. ложки острой (французской) горчицы, 1 ст. ложку кремжской горчицы, 125 г сливок и 1 небольшую натертую луковицу.

Майонез с кетчупом

Мелко нарезать 200 г маринованного лука и смешать со 100 г майонеза и 2—3 ст. ложками кетчупа.

Майонез с хреном

Хорошо перемешать и растереть 1 шт. сыра жерве (можно заменить протертым творогом), 100 г майонеза, 3 ст. ложки тертого хрена, 1 чайную ложку сахара. Подавать к горячему и холодному мясу дичи.

Масло банановое

Растереть 1 банан со 100 г масла и добавить сок 1 большого апельсина. Подавать к мясу дичи, жаренному на гриле.

Масло Maitre d'Hotel

Растереть 100 г масла с соком $\frac{1}{2}$ лимона, 10 г рубленой зелени петрушки, несколькими каплями уорчестерского соуса, солью и перцем (по 1 г). Подавать к жареной дичи.

Масло с добавлением пряных трав

1. Растереть 100 г масла с зеленью лука и петрушки, солью и небольшой мелко нарезанной луковицей.

2. Растереть 100 г масла с 1 небольшой натертой луковицей, солью, добавить по 1 ст. ложке рубленой зелени петрушки, сельдерея и любистока.

3. Растереть 100 г масла с рубленой зеленью кервеля, эстрагона, петрушки (по 1 ст. ложке), добавить лимонный сок и соль. Подавать к жареной и тушеной дичи.

Паста из перца и помидоров

Слегка припустить на сливочном масле 1 большую луковицу, добавить 4 крупных зеленых перца соломкой, 6—8 помидоров, разрезанных на 4 части, и тушить до превращения овощей в однородную массу. По вкусу посолить и поперчить, добавить щепотку сахара, 1 ст. ложку томата-пюре и 1—2 ст. ложки томатного сока. Подавать к горячим и холодным блюдам из дичи.

Сливки с хреном

Взбить 250 г сливок, размешать в них 2 ст. ложки тертого хрена, щепотку сахара и 1 ст. ложку майонеза.

Соус бearnский

Мелко нарезанную луковицу и по 1 чайной ложке рубленой зелени петрушки и лука отварить в стакане воды, добавив в нее 2 ст. ложки 8%-ного уксуса, соль и $\frac{1}{2}$ чайной ложки черного перца. Когда лук станет мягким, снять с огня, добавить 3 желтка и взбивать соус до загустения на водяной бане, постепенно вводя в него сливочное масло (125 г) при постоянном помешивании. Соус нельзя перегревать, иначе желтки могут свернуться, поэтому посуду с соусом можно держать на водяной бане каждый раз не более 1 минуты. Подавать соус к жареному или вареному мясу дичи и к рубленным котлетам.

Соус винный

Рецепт приготовления см. на стр. 61. Соус подается теплым или холодным.

Соус голландский

В стакане бульона взбить 1 чайную ложку картофельной муки, 2 желтка и соль. Поставить на водяную баню и продолжать взбивать. Как только соус загустеет, снять и вмешать по кусочкам масло. В готовый соус можно добавить мелко нарезанную зелень петрушки, эстрагона и т. п. Подавать к вареной дичи.

Соус из шиповника

В холодной воде развести крахмал (по 2 ст. ложки) и понемногу добавить сок $\frac{1}{2}$ лимона, 1 стакан сухого красного вина и 4 ст. ложки мармелада (повидла), из шиповника. Дать вскипеть, по вкусу добавить сахар, вмешать 20 г сырного масла. Подавать теплым.

Соус карри

Растереть 50 г сливочного масла с 60 г муки и развести сметаной (250 г). Добавить 1 ст. ложку томата-пюре, 1 чайную ложку сардинного масла и $\frac{1}{2}$ чайной ложки карри. Проварить и по вкусу посыпать приправой для супов (см. также стр. 111).

Соус кетчуповый

Хорошо перемешать 4 ст. ложки кетчупа, 1 ст. ложку черносмородинового или яблочного сиропа, 1 чайную ложку уорчестерского соуса, 250 г мелко нарезанного маринованного лука и 1 ст. ложку майонеза. По вкусу добавить соль, сахар, щепотку молотого черного перца.

Соус кумберлендский

Сок 2 апельсинов и $\frac{1}{2}$ лимона, 4 ст. ложки черносмородинового или брусничного варенья, 1—2 чайные ложки кремжской горчицы, 1 стакан сладкого красного вина, 1 чайную ложку уорчестерского соуса, имбирь, соль, перец хорошо перемешать и добавить цедру 1 апельсина и $\frac{1}{2}$ лимона. Подавать к холодной дичи.

Соус мятный

Смешать 2 ст. ложки слабого винного уксуса с 4 ст. ложками бульона из дичи, добавить 1 ст. ложку сахара и приблизительно 3 ст. ложки рубленых листьев мяты перечной. Подавать к горячим блюдам из дичи.

Соус «помодоро фреско»

В 3 ст. ложках растительного масла распустить 1 ст. ложку сахара, добавить 8 растертых долек чеснока, около 200 г томата-пюре, 750 г свежих помидоров (можно и мороженых) кусочками, посыпать 2 ст. ложками майорана и хорошо перемешать. По желанию можно добавить еще сахар. Наконец добавить 150 г тертого сыра и еще раз перемешать. Подавать теплым к горячим и холодным блюдам из дичи.

Соус ремулад

К 200 г майонеза прибавить сок $\frac{1}{2}$ лимона, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложку кремжской горчицы, по 1 чайной ложке рубленых каперсов, мелко нарезанного лука, пасты из сардин, рубленой зелени петрушки, лука, кервеля, эстрагона, 1 мелко нарезанный или натертый маринованный огурец, соль, перец. Все хорошо перемешать и взбить.

Соус с зеленью пряных трав

Взбить до однородной массы 100 г мелкорубленой (можно измельчить в миксере) зелени лука, петрушки, любистока, эстрагона, сельдерея, салата, укропа, шавеля, бедренца, молодого шпи-

ната, 1 мелко нарезанную луковичку, 1 стакан йогурта, 100 г майонеза, 1 чайную ложку кремжской горчицы, соль, перец, немного лимонного сока и сахара. Если какой-то травы нет в свежем виде, можно использовать сушеную или приготовить соус без нее. В любом случае свежая зелень должна преобладать, чтобы соус стал зеленым. Для более интенсивной окраски можно добавить чайную ложку сока шпината.

Соус черешневый

Рецепт приготовления см. на стр. 88. Черешневый соус подается теплым.

Соус чесночный французский айоли

Растереть в кашичу 6—7 крупных долек чеснока, добавить 2 желтка, щепотку соли, немного перца и, продолжая растереть, понемногу вводить растительное масло (200—250 г), пока соус не достигнет густоты майонеза. Долить 2 чайные ложки теплой воды, тщательно перемешать и по вкусу подкислить лимонным соком. Подавать к жареной дичи.

Соус чилли

Рецепт приготовления см. на стр. 59. Подается теплым к запеченной или жареной дичи.

Для некоторых видов блюд из дичи можно приготовить гущеe масло с перцем: неочищенные зрелые стручки жгучего перца залить растительным маслом и оставить на 3—4 месяца. Использовать при приготовлении соусов, гуляша и др.

Можно также залить растительным маслом рубленую зелень эстрагона, петрушки, любистока, мяты, шалфея, т. е. приготовить масло с зелеными пряными травами. Готовить его надо в небольшом количестве и сразу использовать как приправу к салатам или другим блюдам.

Чтобы придать салату, подаваемому к дичи, более пикантный вкус, рекомендуем заправку по-французски из небольшого количества уксуса, горчицы, соли и молотого черного перца. Все компоненты перемешать и постепенно, при постоянном помешивании ввести растительное масло (соотношение между компонентами и маслом — 1:4). Вкус заправки можно изменять и разнообразить, добавляя в нее немного кетчупа, мелко нарезанного лука, тертого чеснока или тертого сыра типа рокфор. Заправка пригодна только для немедленного употребления.

Для хранения (в запас) можно приготовить ароматизированный уксус с эстрагоном или лавровым листом, несколькими горошинами душистого и черного перца, гвоздикой. Уксус с пряностями поставить на 2 недели в холодильник, затем процедить и использовать при приготовлении различных блюд, салатов, заправок. Ароматизированный уксус, приготовленный на основе винного или фруктового уксуса, всегда приятнее на вкус.

Дополнительная литература

- Bittermann, J.: Kuchařský lexikon. Praha 1967.
- Hejda, S., Šmrha, O.: Kalorie se počítají. Praha 1977.
- Hrubá, M., Raboch, F. a kol.: Kuchařka naší vesnice. Praha 1979.
- Jak se vaří v SSSR. Praha 1954.
- Kokeš, O.: Zajíc, jeho život, chov a lov; Divoký králík, jeho život a lov. Praha 1948.
- Křikava, L. a kol.: Výživa pracujících. Praha 1978.
- Lánská, D., Hlava, B., Strouhal, M.: Koření pro každé vaření. Praha 1979.
- Páv, J. a kol.: Choroby lovné zvěře. Praha 1981.
- Pomiane, E. de: Veselé umění kuchařské. Praha 1937.
- Půhoný, K.: Konzervace a ukládání potravin v domácnosti. Praha 1978.
- Rakušanová, J.: Několik předpisů na úpravu zvěřiny. In Myslivecká ročenka 1959, Praha 1958.
- Rakušanová, J.: Hrst předpisů na úpravu zvěřiny. In Myslivecká ročenka 1960, Praha 1959.
- Rakušanová, J.: Hrst předpisů na úpravu zvěřiny. Vyd. OV ĀMS Praha 4. Praha 1966.
- Rakušanová, J.: Hostina svatohubertská. In Myslivecký kalendář 1974. Praha 1973.
- Rakušanová, J.: Dvě desítky zvěřinových dobrot. In Myslivecký kalendář 1976. Praha 1975.
- Rakušanová, J.: Zkuste to s námi. In Myslivecký kalendář 1977. Praha 1976.
- Rakušanová, J.: Studené pochoutky ze zvěřiny. In Myslivecký kalendář 1978. Praha 1977.
- Rakušanová, J.: Cerné hody. In Myslivecký kalendář 1979. Praha 1978.
- Rakušanová, J.; Raboch, F.: 2 × 1 ranou. Praha 1977.
- Simonides, J.: Kuchyňské koření jako koníček. Praha 1975.
- Soukup, V.: Lovcová kuchyně, Praha 1909.
- Ulehlová — Tilschová, M.: Česká strava lidová. Praha 1945.
- Ulehlová — Tilschová, M.: Rok v české kuchyni. Praha 1957.
- Vlachová, L. — Raboch, F.: Zelenina v kuchyni celého světa. Praha 1974.
- Výživa lidu, časopis Společnosti pro racionální výživu. Roč. 1946—1979.

Содержание

ПРЕДИСЛОВИЕ К РУССКОМУ ИЗДАНИЮ	5
ПРЕДИСЛОВИЕ К ЧЕШСКОМУ ИЗДАНИЮ	10
СВОЙСТВА И СОСТАВ МЯСА ДИЧИ	12
МЕТОДЫ ОБРАЩЕНИЯ С ДОБЫТОЙ ДИЧЬЮ	16
Потрошение	18
Транспортировка и хранение	22
Свежевание и разделка	24
Обработка шкур	29
СОЗРЕВАНИЕ МЯСА ДИЧИ И СПОСОБЫ МАРИНОВАНИЯ	31
Маринование дичи	33
Созревание мяса в сухих ягодах можжевельника	33
Созревание мяса в сухой смеси пряностей	34
Созревание мяса в сливочном масле	34
Несколько общих замечаний	35
Рецепты приготовления блюд из дичи	38
Супы из дичи	38
Ангелета из муфлона	38
Бульон из фазана с омлетом	39
Суп воскресный	39
Суп-гуляш из дичи	40
Суп из вороны	40
Суп из диких кроликов	41
Суп из дикого голубя	42
Суп из дичи	42
Суп из дичи с сельдереем	43
Суп из дичи с хлебом	43
Суп из зайца	44
Суп из зайца по-английски	44
Суп из зайца с клецками	44
Суп из костей дичи	45
Суп из куропатки	45
Суп из ливера дичи	46
Суп из мозгов дичи	46
Суп из муфлона á la Hodge — Podge	47
Суп из оленины	47
Суп из оленины франкфуртский	47
Суп из рубца косули	48
Суп из соек	48
Суп из фазана белый	49
Суп из фазана праздничный	49
Суп из фазана с фрикадельками	50
Суп охотничий	50

Суп охотничий с кайенским перцем	50
Суп охотничий с фрикадельками	51
Блюда из субпродуктов	52
Гаше из ливера косули	52
Гренки, запеченные с печенью косули	53
Гренки из рубленой печени косули	54
Закуска из мозгов	54
Печень косули в вине	54
Печень косули жареная	55
Печень косули на шампурах	55
Печень косули пикантная	56
Печень косули по-французски	56
Печень косули с сельдереем	57
Печень косули тушеная	57
Почки на шампурах	57
Почки, тушеные в вине	58
Почки, тушеные с карри	58
Почки, тушеные со шпиком и грибами	58
Рагу из ливера косули	59
Рубец косули под соусом из кайенского перца (соус чилли)	59
Сердце косули жареное в сметанном соусе	60
Сердце косули фаршированное	61
Сердце лани отварное в винном соусе	61
Сердце лани со шпиком	62
Сердце муфлона с имбирем	62
Язык оленя	62
БЛЮДА ИЗ ОТДЕЛЬНЫХ ВИДОВ ДИЧИ	64
Косуля	64
Азу из мяса косули	64
Бифштексы из мяса косули	64
Гуляш из мяса косули	65
Зразы натуральные из мяса косули	65
Зразы натуральные из мяса косули с ветчиной	66
Котлеты натуральные из мяса косули по-венгерски	66
Котлеты натуральные из мяса косули по-русски	66
Котлеты натуральные из мяса косули с фруктами	67
Котлеты рубленые из мяса косули на гриле	68
Ломтики мяса косули пикантные	68
Медальоны из мяса косули	69
Медальоны праздничные из мяса косули	69
Мясо косули на шампурах	70
Мясо косули под сладким соусом	71
Мясо косули тушеное	71
Окорок косули	72
Окорок или лопатка косули жареные	72
Окорок косули на гриле	72
Окорок или хребет косули, жаренные в сметане	73
Рагу из мяса косули	73
Руллет из мяса косули	74
Руллет из окорока косули	75
Руллет из ребрышек косули	75
Седло косули к празднику	76
Седло косули на гриле с можжевельным соусом	76
Седло косули на шампурах	77
Седло косули по-лесничьи	77
Седло косули со шпиком	77
Седло косули тушеное под охотничьим соусом	78
«Столбик» из мяса косули	79

Шницель из мяса косули с луком	79
Шницель из мяса косули фаршированный	79
Олень	80
Антрекоты из оленины	80
Блинчики с начинкой из оленины	80
Грудинка оленя отварная	81
Гуляш из оленины	81
Жаркое из оленьего окорока или лопатки	83
Ломтики оленины запеченные	83
Лопатка оленя	83
Окорок олений по-итальянски	84
Окорок или лопатка оленя в сметане	85
Рулет из оленины	85
Тефтели из оленины	86
Фрикадельки из оленины	86
Хребет олений, запеченный со шпиком	87
Хребет олений с черешневым соусом и миндалем	87
Шницель натуральный из оленины с куриной печенкой	88
Шницель отбивной из оленины в сметане	89
Шницели из маринованной оленины	89
Лань	90
Зразы из мяса лани по-чернокостелецки	90
Котлеты отбивные из мяса лани	90
Лопатка лани отварная	91
Лопатка лани отварная по-бургундски	91
Мясо лани жареное	92
Мясо лани по-немецки	92
Окорок лани жареный	93
Окорок лани под винным соусом	93
Перкельт из мяса лани (гуляш по-венгерски)	93
Равиоли из мяса лани	94
Рагу из мяса лани	95
Ребрышки лани жареные	95
Рулет из мяса лани	95
Струдель из лопатки лани	96
Тефтели из мяса лани с лимонным соусом	96
Хребет лани по-венски	97
Хребет лани по-немецки с краснокочанной капустой	97
Хребет лани по старинному рецепту	98
Фламмиш из мяса лани по-французски	98
Муфлон	99
Голубцы из виноградных листьев (долма) с мясом муфлона	99
Грудинка муфлона	100
Грудинка муфлона в белом соусе	100
Гуляш из мяса муфлона	100
Котлеты отбивные из мяса муфлона	101
Котлеты отбивные из мяса муфлона на гриле	101
Ломтики мяса муфлона фаршированные	102
Муфлон на шампурах	102
Мясо муфлона жареное с чесноком	103
Мясо муфлона ломтиками	103
Мясо муфлона с шалфеем	104
Окорок муфлона запеченный	104
Окорок муфлона отварной	105
Рагу из лопатки муфлона по-персидски	105
Рулет из мяса муфлона	106

Дикий кабан	107
Бифштек рубленый из мяса кабана	107
Бифштек охотничий из мяса кабана	107
Грудинка с овощами	108
Гуляш из мяса кабана	108
Зразы натуральные из мяса кабана со шпиком	108
Котлеты натуральные из мяса кабана с овощами	109
Котлеты натуральные из мяса кабана с яблоками	109
Котлеты отбивные гарнированные из мяса кабана	110
Котлеты отбивные из мяса кабана	110
Котлеты отбивные из мяса кабана с луковым пюре	110
Котлеты отбивные на гриле	111
Котлеты отбивные пикантные	111
Котлеты отбивные с красным перцем	112
Ломтики мяса кабана с каперсами	112
Ломтики мяса кабана с салом, печенкой и луком	112
Мясо кабана отварное	113
Мясо кабана под соусом	113
Мясо кабана по-немецки	113
Мясо кабана по-сербски	114
Мясо кабана с кайенским перцем	114
Мясо кабана с карри и орехами	115
Мясо кабана со свеклой	115
Мясо кабана, тушенное в пиве	116
Мясо кабана фаршированное	116
Окорок кабана жареный	116
Окорок кабана жареный натуральный	117
Окорок кабана отварной	117
Окорок кабана с вареньем из шиповника	117
Ребрышки кабана жареные	118
Руллет из мяса кабана	118
Хребет кабана жареный	119
Хребет кабана тушеный	119
Заяц	120
Бифштек рубленый из зайчатины	120
Зайчатина с пикантным соусом из хрена	120
Заяц, гарнированный сладким перцем и фруктами	121
Заяц жареный	121
Заяц, маринованный в виноградном соке	122
Заяц на шампурах	122
Заяц под сладким соусом с изюмом и миндалем	123
Заяц с тмином	123
Заяц с чесноком	123
Заяц, тушенный в вине	124
Заяц тушеный по-французски	124
Заяц тушеный в сметане	125
Заяц фаршированный	125
Заяц шпигованный жареный	126
Заячий хребет	126
Колбаски из зайчатины	127
Крокеты из зайчатины	127
Ломтики зайчатины на гриле	127
Ломтики зайчатины с рисом	128
Медальоны из зайчатины с зеленью	128
Пирожки с зайчатинной	128
Руллет из зайчатины	129
Шницель натуральный из зайчатины на гриле	129
Шницель рубленый из зайчатины	130

Дикий кролик	131
Дикий кролик в винном соусе	131
Дикий кролик жареный	132
Дикий кролик, жаренный со сладким перцем и помидорами	132
Дикий кролик с красным перцем	132
Дикий кролик пикантный жареный	133
Дикий кролик по-французски	133
Дикий кролик под соусом мадера	133
Дикий кролик под французским соусом	134
Дикий кролик с горчицей	134
Дикий кролик с овощами	134
Дикий кролик со сладким перцем и грибами	135
Зразы натуральные из крольчатины	135
Котлеты натуральные из крольчатины	135
Шницель натуральный из крольчатины	135
Фазан	136
Фазан деликатесный	136
Фазан, жаренный на масле и шпике	136
Фазан жареный пикантный	137
Фазан жареный с вермутом	137
Фазан жареный с рисом и карри	138
Фазан жареный с шампиньонами	138
Фазан жареный с яблоками	139
Фазан на гриле	139
Фазан на гриле порционный	139
Фазан на шампурах	140
Фазан по-бургундски	140
Фазан по-гречески	140
Фазан по-индийски	141
Фазан под пикантным соусом	141
Фазан с ветчиной	142
Фазан с имбирем	142
Фазан с кардамоном	142
Фазан тушеный	143
Фазан, тушеный в вине	143
Фазан, тушеный в кастрюле	144
Фазан тушеный с овощами	144
Фазан фаршированный жареный	144
Фазан, фаршированный печенкой	145
Фазан фаршированный пикантный	145
Фазан, фаршированный шампиньонами	146
Фазан, фаршированный яблоками	146
Фазан á la Diplomat	147
Грудка фазана с майонезом и хреном	147
Пирог с начинкой из фазана с шампиньонами	147
Куропатка	148
Куропатка жареная	148
Куропатка жареная в сметане	149
Куропатка маринованная	149
Куропатка под соусом из черной смородины	150
Куропатка тушеная	150
Дикая утка	151
Дикая утка в вине	151
Дикая утка для гурманов	152
Дикая утка жареная	152
Дикая утка, жаренная с овощами	152
Дикая утка с йогуртом	153
Дикая утка под грибным соусом	153

Дикая утка с медом	153
Дикая утка тушеная	154
Дикая утка фаршированная	154
Дикий гусь	155
Грудка дикого гуся пикантная	155
Грудка и ножки дикого гуся маринованные	155
Дикий гусь жареный	156
Дикий гусь под соусом	156
Дикий гусь тушеный	157
Дикий гусь фаршированный	157
Паштет из дикого гуся	157
Дикий голубь	158
Дикий голубь в сметане	158
Дикий голубь жареный	158
Дикий голубь жареный под острым соусом	159
Дикий голубь под соусом	159
Дикий голубь с луком	160
Дикий голубь с шалфеем	160
Дикий голубь тушеный	160
Дикий голубь тушеный пикантный	161
Дикий голубь фаршированный	161
Плов из диких голубей	162
Вальдшнеп	162
Вальдшнеп жареный	162
Вальдшнеп жареный по-польски	163
Вальдшнеп жареный под острым соусом	163
Вальдшнеп с каротелью	164
Вальдшнеп с вишней	164
Вальдшнеп тушеный	165
Вальдшнеп фаршированный	165
Вальдшнеп фаршированный с орехами	166
Сойка	167
Сойка жареная	167
Сойка жареная в масле	167
Сойка жареная пикантная	168
Лысуха	168
Лысуха жареная	168
Лысуха жареная в вине	169
Лысуха жареная со сладким перцем	169
Лысуха тушеная	169
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА ИЗ ДИЧИ	171
Ассорти из фазана	171
Булочки с начинкой из мяса косули и кабана	171
Бутерброды с зайчатинной	172
Волованы с мясом фазана	173
Галантин из фазана	173
Закуска из зайчатинны	174
Запеканка из фазана	174
Зяец в желе	175
Зразы из зайчатинны с шампиньонами	175
Котлеты отбивные из мяса кабана	176
Котлеты отбивные из мяса кабана для гурманов	176
Крокеты из дичи	176

«Лакомство у телевизора»	177
Огурцы фаршированные	177
Окорок кабана шпигованный	177
Охотничий деликатес	177
Паста из дичи	178
Паштет из дикого гуся	178
Паштет из дикого кролика	178
Паштет из дичи	178
Паштет из зайца	179
Паштет из косули	180
Паштет из ливера	181
Паштет из печени	182
Паштет из фазана	182
Перец фаршированный	183
Помидоры фаршированные	183
Пудинг из дичи	184
Пудинг из дичи с горчичным майонезом	184
Рулет из кабана	184
Салат из дичи	185
Салат с зайчатинной	186
Салат с мясом фазана	186
Струдель с зайчатинной	187
Тарталетки с мясом косули	187
Тефтели из дикого кролика	187
Фазан в желе	188
Холодная закуска из мяса косули, отваренного в вине	188
Холодные котлеты из мяса кабана	189
Холодные крокеты из мяса кабана	189
Яйца, фаршированные дичью	190

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ДИЧИ 191

Консервированная дичь	193
Ломтики мяса дичи стерилизованные	194
Паштет из зайчатины консервированный	194
Паштет печеночный консервированный	195
Фазан консервированный	195

ГАРНИРЫ К БЛЮДАМ ИЗ ДИЧИ 196

Картофель жареный ломтиками	196
Картофель, запеченный в фольге	196
Картофель с луком и чесноком	196
Картофельное пюре с орехами	196
Клецки по-немецки	197
Кнедлики из муки и картофеля	197
Начинка из сельдерея для волованов	197
Омлет с зеленью	198
Перловая каша с грибами и шпиком	198
Пюре гороховое	198
Пюре из цветной капусты	198
Пюре яблочное с орехами	199
Пюре яблочное с хреном, вином и майонезом	199
Ризотто с сыром	199
Рис с карри	199
Рис «ризи-бизи»	199
Фасоль белая отварная	200
Фасоль стручковая в сметане	200
Фасоль стручковая жареная	200
Фасоль, тушенная в томатном соусе с чесноком	200
Чечевица отварная	201

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА	202
Вафли	202
Изделия из заварного теста	202
Изделия из сдобного слоеного теста	203
Пирог с мясом дичи	203
Пирожки из дрожжевого теста с начинкой из мяса дичи	204
САЛАТЫ И СЛАДКИЕ БЛЮДА К ДИЧИ	205
Салаты	205
Салат из белой фасоли	205
Салат из краснокочанной капусты	205
Салат из моркови	205
Салат из овощной смеси	206
Салат из огурцов с чесноком, сметаной и орехами	206
Салат из помидоров и перца	206
Салат из свеклы с хреном	206
Салат из сырого сельдерея	206
Салат из фасоли с ореховым соусом	207
Сладкие блюда	207
Дыня, консервированная в вине	207
Желе из черной смородины	207
Компот из рябины	208
Яблоки с хреном	208
РАЗЛИЧНЫЕ ПРИПРАВЫ К БЛЮДАМ ИЗ ДИЧИ	209
Майонез пикантный	209
Майонез с горчицей	209
Майонез с кетчупом	209
Майонез с хреном	209
Масло банановое	209
Масло Maitre d'Hotel	209
Масло с добавлением пряных трав	209
Паста из перца и помидоров	210
Сливки с хреном	210
Соус беарский	210
Соус винный	210
Соус голландский	210
Соус из шиповника	210
Соус карри	211
Соус кетчуповый	211
Соус кумберлендский	211
Соус мятный	211
Соус «помодоро фреско»	211
Соус ремулад	211
Соус с зеленью пряных трав	211
Соус черешневый	212
Соус чесночный французский айоли	212
Соус чилли	212
Дополнительная литература	213

Ракушанова Я.

блюда из дичи

Зав. редакцией В. Е. Машковский
Редактор А. С. Саломе
Художественный редактор С. Н. Болоболов
Художник К. В. Радченко
Технический редактор Г. Г. Хацкевич
Корректор Н. Я. Туманова
ИБ № 5786

Сдано в набор 07.07.87. Подписано к печати 04.03.88. Формат 60×
×90^{1/16}. Бумага кн.-журн. Гарнитура Литературная. Печать офсет-
ная. Усл. печ. л. 14,0+1,0 печ. л. вкл. Усл. кр.-отт. 30,5. Уч.-изд. л.
14,12+0,94 вкл. Изд. № 96. Тираж 50 000 экз. Заказ № 770. Цена
1 р. 30 к.

Ордена Трудового Красного Знамени ВО «Агропромиздат», 107807,
ГСП, Москва, Б-53, ул. Садовая-Спасская, 18.

Ярославский полиграфкомбинат Союзполиграфпрома при Государ-
ственном комитете СССР по делам издательств, полиграфии и книж-
ной торговли. 150014, Ярославль, ул. Свободы, 97.

В 1988 г.
в ВО «Агропромиздат»
выходит в свет книга
Ш м и д т К.-Ф.
МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ
ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ.

Пер. с нем., ФРГ, 1988, 8 л.

В книге приведены рецепты, оборудование и технология приготовления мясных копченостей в условиях мелкого подсобного производства и приусадебного хозяйства. Описаны способы длительного хранения мясных продуктов в домашних условиях.

Для технологов пищевого производства и сельских жителей, имеющих приусадебное хозяйство.