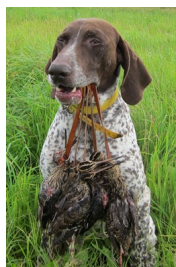


Автор: sergei347
24.08.2011 16:21



Любой охотник, опытный или начинающий, хочет принести с охоты съедобные трофеи. Однако, нужно не только добыть их, но и в свежем виде доставить домой. Не секрет, что охота может продолжаться не один день, да и на дорогу от места охоты до дома может занять не мало времени. Холодильники в этой ситуации часто оказываются недоступны.

Водоплавающая птица портится быстро. Убитая утка, к примеру, через двенадцать часов начнет пропадать (синеет внутри), если ее сразу не выпотрошить, однако тетерев будет свежим и через сутки хранения. Выпотрошенная дичь портится не так быстро. Просто не допускайте к ней мух и храните в подвешенном состоянии. Нужно учитывать, что Вам важно не просто привезти с охоты мясо в рассоле или самодельную тушенку, а похвастаться своей добычей, показать ее родным и близким. Да и условия для консервирования в походе не совсем подходящие. Поэтому советую сохранять дичь следующими, простыми, проверенными на собственном опыте средствами. Они не требуют полной разделки птицы.

Я обычно поступаю так. Надрежаю тушку птицы сзади. Через этот надрез достаю внутренности, частично потрошу птицу и обязательно даю стечь крови. Нужно также протереть тушку чистой сухой тряпочкой насухо. Набиваю внутрь листья крапивы или веточки можжевельника, в крайнем случае, использую свежую осоку. Это делаю для того, чтобы воздух мог свободно поступать внутрь птицы, подсушивая тушку. Иногда иду другим путем. Дичь потрошу, брюшную полость мою столовым уксусом (я не вожу с собой уксус, а беру уксусную кислоту, чтобы не таскать лишний груз), присыпаю смесью толченого перца (черного или красного) с сухой горчицей (соотношение один к трем). Эту смесь засыпаю птице в клюв и в брюшную полость. Иногда, если позволяет время, птицу ощипываю, опаливаю на костре и натираю этой смесью снаружи и изнутри. Для более длительного хранения тушки, набиваю ее кусочками лука, чеснока или листьями черемухи, в процессе обработки использую соль. Сразу оговорюсь, что соль резко ухудшает вкусовые качества мяса и обезвоживает его. Эти простые действия уничтожают среду для обитания опасных микроорганизмов и угнетают их жизнедеятельность. Замечу, что все нужно делать обстоятельно и аккуратно, соблюдая правила санитарии, чтобы самому было приятно. Консерванты (соль, перец, горчицу, уксус) и ветошь нужно готовить еще дома, чтобы в нужный момент все было под рукой.

От микробов мы свою добычу обезопасили. Особая тема – борьба с мухами. Эти черные бестии ухитряются отложить свои яйца, невзирая на любые преграды. Уксус и соль с перцем им не помеха. Нужно не допустить контакта тушек и мух. Это достаточно просто. В магазинах для огородников продается нетканый материал для укрытия растений под названием спанд. Он очень дешев и свободно пропускает воздух, химически неактивен и не имеет запаха. Дома супруга на швейной машинке шьет несколько

Автор: sergei347
24.08.2011 16:21

мешочков из этого материала. Шов должен быть очень частым, чтобы даже маленькая муха не могла пробраться. В эти мешочки кладу свою добычу, по одной тушке в каждый, крепко завязываю и подвешиваю на куст или невысокое дерево. Слежу, чтобы лучи солнца не попадали на мои трофеи, их обдувал свежий ветерок. Желательно находить как можно более прохладные места. Попытки защитить тушку марлей не дают стопроцентного результата, часто мухи неведомым мне образом откладывают яйца через марлю. Поверьте, что ни одна, даже самая хитрая и «продвинутая» муха не доберется до моих трофеев. Мешочки свободно пропускают воздух, и дичь не портится в течение нескольких дней (при максимальной температуре не выше 15 градусов). Главное, чтобы трофеи слегка подсохли, обветрились, покрылись сухой пленкой не только снаружи, но и внутри. Да, мешочки после употребления не используйте повторно, лучше сшейте новые, ветошь для протирки тушек используйте только сухую и чистую. Не стоит пользоваться одной и той же грязной кровавой тряпкой, для каждой тушки должна использоваться новая ткань. Желаю успехов на охоте.