

Наиболее качественное свежее мясо дичи можно употреблять в пищу без термообработки. При приготовлении этих блюд нужно быть абсолютно уверенным в доброкачественности продукта.

**Строганина.** Способ приготовления строганины предельно прост. Берут замороженный до каменной твердости кусок сырого мяса или печени и острым ножом срезают с него тоненькие ломтики. Они должны просвечивать насквозь и завиваться кольцами. Ломтики берут рукой, а не вилкой, обмакивают в соль и сразу же едят. В тех случаях, когда необходимо подкрепить силы, это блюдо не имеет себе равных. Сибирские охотники готовят к строганине острый соус «макало» из;’ уксуса, горчицы, соли, перца с добавлением нарезанного репчатого лука и чеснока.

**Бифштекс из сырой вырезки.** Это блюдо часто входит в меню лучших ресторанов как символ доброкачественности используемых продуктов. Можно приготовить его после удачной охоты на оленя, косулю или лося. При разделке туши от позвоночника отделяют вырезку. Мясу необходимо дать остыть и выдержать его не менее 6 — 8 ч для созревания, но не замораживать. Очищенные от пленок куски вырезки слегка отбивают и острым ножом готовят фарш, нарезая мясо поперек волокон. Для одной порции укладывают на тарелку 100 — 150 г фарша в виде круглой лепешки. В центре делают небольшое углубление и кладут туда сырой яичный желток. Сверху засыпают мелко нарезанным репчатым луком и зеленью кинзы и петрушки. Отдельно подают соль, перец, уксус и другие острые приправы и соусы.

**Острая закуска (по-корейски).** Нарезают свежую вырезку косули или оленя полосками длиной 5—6см вдоль волокон. Можно использовать мясо из грудки пернатой дичи. Нарезанные полоски мяса складывают в стеклянную банку и наливают туда уксус, кладут нарезанный кольцами репчатый лук, дольки чеснока, посыпают солью и красным жгучим перцем. Банку закрывают полиэтиленовой крышкой и выдерживают 1,5 —2ч, периодически встряхивая, после чего закуска готова.

На 1 кг мяса: 2 столовые ложки уксуса, 2 — 3 луковицы, 1 головка чеснока, 1 столовая ложка соли и 1 чайная ложка красного перца.