



При монастырях католическое духовенство содержало артели ловцов. Т.К. бобр живет в воде и имеет чешуйчатый хвост, (рыбий) то это можно кушать в ПОСТ!

Как приготовить бобра. Из мякоти нарезают кусочки 150-200 г., не толще 1 - 1,5 см. Их слегка отбивают, солят, перчат, кладут на них нарезанное соломкой сало, заворачивают в виде рулета и обвязывают шпагатом. Жарят в большом количестве жира 35-40 мин. Подают с майонезом и тертым хреном.

2. Котлеты из бобра . Лучший результат достигается из мяса молодого бобра. После разделки туши филей желательно порезать на куски и замочить на сутки в воде с небольшим добавлением уксуса (мясо будет мягче). Воду надо менять 2 – 3 раза. Сделать фарш на мясорубке с решеткой большими. Иначе получится каша и весь сок из мяса выйдет. Добавить лук и сало (можно соленый шпиг, тогда солить не надо) в соотношении 50% мяса 25% лука 25% сала. Лук и сало обязательно резать ножом, мелкими кусочками. Еще добавляем перец черный молотый и чеснок, любые другие специи по желанию. Далее формируем котлеты средних размеров, обжариваем желательно на сале и выкладываем в латку для последующего тушения (не забыв вылить в латку жир со сковороды). Через некоторое время добавляем томатную пасту разведенную с водой до консистенции томатного сока. Так что бы котлеты на ? были в соусе. И тушим, тушим. [Подавать можно с гарниром](#)



ШАШЛЫК ИЗ БОБРА!!!!!!

Можно использовать все мясо кроме ребер. Вымачивать не обязательно, но желательно ! А вот мариновать нужно так: (из расчета 5-7 кг) стакан воды, 7 луковиц среднего размера тертые на грубой терке, 2 ст ложки яблочного уксуса, соевый не соленый соус грамм 50, столовая ложка молотого имбиря, чайная ложка кумина с тмином. В процессе жарки 2-3 раза прокапать все мясо лимоном.

Суп из бобровых хвостов

Возьмите два больших бобровых хвоста, или три-четыре маленьких. Снимите кожу и порежьте их на маленькие квадратные (примерно 2,5x2,5 см) кусочки. Поместите их в эмалированную или глиняную посуду. Залейте сверху чашкой уксуса и добавьте необходимое количество воды, чтобы все кусочки оказались покрыты жидкостью. Оставьте замачивать на ночь (или примерно на 8 часов). Слейте жидкость, и добавьте один галлон (3,79 л) или необходимое количество холодной воды, чайную ложку перца, две чайных ложки соли, большую мелко нарезанную луковицу, чашку риса, и поставьте на огонь. После закипания варите в течение примерно 20 минут. Перед подачей к столу добавьте томатного соуса по вкусу и по чайной ложке сельдерея, соли и сушеной петрушки.



Жаренные бобровые хвосты

Количество: 1 порция

2 Бобровых хвоста 1/4 чайной ложки перца
1/2 чашки уксуса 1/4 чашки масла
1 столовая ложка соли 1/4 чашки вишневого или столового вина
2 чайных ложки соды 1 чайная ложка сухой горчицы
1/4 чашки муки 1 чайная ложка сахара
1/2 чайной ложки соли 1 столовая ложка соуса Worcestershire (или другого)

1. Бобровые хвосты очистите от кожи, тщательно промойте. Залейте водой с добавлением 1/2 чашки уксуса и 1 столовой ложки соли и оставьте на ночь.
2. На следующий день, выньте хвосты из раствора, промойте, и залейте водой с добавлением соды - 2 чайные ложки на литр воды. Доведите до кипения, и кипятите на медленном огне в течение 10 минут. Слейте воду.
3. Обваляйте хвосты в муке.
4. Растопите масло в тяжелой сковороде с ручкой и обжарьте хвосты на небольшом огне.

5. Смешайте вино с горчицей, сахаром, мелкопорезанным чесноком

6. Добавьте к бобровым хвостам и жарьте перемешивая на небольшом огне, в течение 10 минут.

БОБР ЗАПЕЧЕННЫЙ

1 кг мяса бобра, 100 г копченого сала, 2 столовые ложки сметаны, 2 моркови, 1 луковица, зелень, 10—15 картофелин, 100 г сливочного масла, вода, соль, перец. Для жарения лучше использовать заднюю часть тушки бобра. Мясо вымыть, обсушить, нашпиговать кусочками копченого сала, обмазать сливочным маслом, положить на сковороду, влить немного воды. Запекать в горячей духовке до образования золотистой корочки. Затем вокруг мяса положить крупно натертую морковь, небольшие кусочки очищенного, вымытого и почищенного картофеля, добавить пряности, долить немного воды, посыпать солью, перцем, положить сверху веточки зелени, очищенную, разрезанную пополам луковицу и жарить, время от времени (через 15—20 минут) поливая образовавшимся соком. Готовое мясо нарезать кусочками, положить на середину блюда, вокруг — испеченный картофель и морковь, полить прокипяченным с добавлением сметаны выделившимся при жаренье соком. Подавать с салатом из свеклы, хреном, квашеной капустой или огурцом.

БОБР ТУШЕНЫЙ

1 кг мяса бобра, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 моркови, 1 луковица, 1 стакан сметаны, перец, петрушка, соль, 4 чайные ложки муки, немного бульона или воды, 1 чайная ложка лимонной кислоты. Мясо вместе с костями обсушить и порубить на небольшие кусочки. Посыпать смесью лимонной кислоты, перца и соли, обвалять в муке и обжарить в сильно разогретом жире. Мясо сложить в кастрюлю, залить оставшимся жиром, водой и бульоном так, чтобы мясо было наполовину покрыто жидкостью, добавить обжаренный, мелко порезанный репчатый лук, петрушку, крупно натертую морковь. Тушить следует на легком огне в плотно закрытой кастрюле. Когда мясо будет готово, влить сметану, снова довести до кипения. На гарнир подают отварной картофель и зеленый салат. Подавая на стол, уложить на большую тарелку кусочки тушеного бобра, а вокруг них — отварной картофель.

РУЛЕТ ИЗ БОБРА

1 тушка бобра 2,5кг, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка лимонной кислоты, 1 чайная ложка перца, белок одного яйца, 2—3 зубчика чеснока, 5—6 лавровых листьев, 1 л сушеных яблок или слив (без косточек), соль. Мясо, предварительно удалив кости, разровнять и отбить. Затем натереть смесью перца, измельченного чеснока, соли, лимонной кислоты. Яичный белок взбить до густой крепкой пены. Яблоки или сливы вымыть, обсушить, положить в белок, перемешать и разложить на мясо ровным слоем. Приготовленное таким образом мясо свернуть в рулет и обвязать нитками. Рулет обмазать сливочным маслом, посыпать перцем, солью и положить на противень. Влить немного воды, положить лавровый лист и запекать в духовке на среднем жару около 1—1,5 часа, время от времени поливая образовавшимся от жаренья соком. Готовый рулет снять с противня, положить на него небольшой груз, затем нарезать кружочками, украсить зеленью. Рулет можно приготовить с разными начинками.

ТЕФТЕЛИ ИЗ БОБРА

1 кг мяса бобра, 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 1 замоченная булка, перец, 1 луковица, соль, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки муки, вода, зелень. Вымытое, обсушенное мясо пропустить вместе с репчатым луком через мясорубку, добавить замоченную в молоке или воде отжатую булку, сметану, вбить яйца, посыпать мелко молотым перцем, посолить. Полученный фарш хорошо вымесить, сформовать из него тефтели, обвалить их в муке и обжарить в сильно разогретом жире. Готовые тефтели уложить в кастрюлю, влить жир, в котором они жарились, немного воды, кастрюлю плотно закрыть и тушить. Перед окончанием тушения добавить томатную пасту, довести до кипения. Подавая на стол, тефтели укладывают на блюдо, вокруг картофельную, рисовую или другую крупяную кашу.

БОБР, ЖАРЕННЫЙ КУСКАМИ

1 кг мяса бобра, 1 чайная ложка лимонной кислоты, 3 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки молотых сухарей, 1 яйцо, 50 г твердого сыра, 1 лимон, соль, зелень. Мясо нарезать кусками величиной в пол-ладонь, отбить, посыпать лимонной кислотой, перцем, посолить, смочить каждый ломтик во взбитом яйце обвалить в сухарях, смешанных с мелко натертым сыром, и жарить в сильно разогретом жире (можно сливочное масло), переворачивая с обеих сторон. К мясу бобра подают обжаренные в сливочном масле яблоки, брусничную кашу, сладкие салаты из разных свежих фруктов. Перед подачей на стол жареное мясо укладывают на большую тарелку, украшают ломтиками лимона, веточками зелени. (с)

бобр копченый

Перед копчением, мясу бобра даем около 2х суток просолится в маринаде со специями, для ускорения процесса можно накачать шприцем соленую воду, я делаю просто с уксусом (совсем чуть чуть) и луком, потом в коптилку. Мясо заворачиваем в марлю, ложем на решетку закрываем крышкой и все это на костер на шесть часов. Мясо через какое-то время переворачиваем на другой бок.

Лучше копчение 6-8ч., с вымачиванием в рассоле со специями в течении 2 суток и просушиванием в течении 2х суток

бобрятина горячего копчения.

После съема шкуры тушку бобра

почистить, жир на поверхности тушки оставить, отделить лапы, хвост и голову, обмыть чистой холодной водой. Крупную тушку можно разрубить на четыре части, в зависимости от имеющейся емкости. Мясо хорошо натереть и пересыпать солью крупного помола, желателен естественного происхождения. Пересолить не бойтесь. Как всякое жирное мясо, бобрятина лишней соли в себя не возьмет. Солить необходимо не менее двух-трех дней в холодном помещении. Затем отряхнуть соль, обмыть тушку водой, приготовить к копчению. Отличного вкуса бобрятина получается горячего копчения при температуре около 100 градусов. Перед копчением мясо необходимо обсушить и прогреть. Холодное мясо сразу коптить нельзя, иначе сажа и копоть будут прилипать к поверхности продукта, испортят внешний вид и добавят горечи мясу. Поэтому после того, как вы положили мясо на решетку, закрывать дверцу (шторку) нельзя. Ее оставляют открытой и разводят несильный огонь под коробом. Затем, когда мясо обсохло и прогрелось, на дно короба кладут сухие кусочки древесины фруктовых деревьев или ольхи, осины, ивы. Ель, сосна и береза в бересте дают при копчении смолистый или дегтярный привкус. Копчение продолжают 2-3 часа, в зависимости от величины кусков или тушки. Маленькие куски лучше горячим копчением не обрабатывать. Они сильно усыхают и становятся мало пригодными для употребления. Если таких кусков много, то их перед копчением следует связать пеньковым шпагатом в один и в таком виде коптить. За процессом копчения надо наблюдать постоянно. Следить, чтобы дрова под коптилкой горели не слишком сильно, а дым из щелей и специальных отверстий выходил постоянно и равномерно. Не давать коптильной древесине возможности возгорания. После копчения, кроме приятного специфического аромата, бобровое мясо не содержит никаких посторонних привкусов.

Мясо бобра, фаршированное брусникой

Оригинальный рецепт нового блюда "Мясо бобра, фаршированное брусникой" с гарниром из жареных лисичек и полосок цукини с розовым перцем.

Ингредиенты (на одну порцию):

мясо бобра 170 г;
масло растительное 40 г;
мука ржаная 100г;
вода 50 г;
брусника мороженая 70 г;
сахар 20 г;
соль, специи 2 г;
лисички мороженые 120 г;
лук репчатый 25 г;
лук порей 20 г.

Мясо бобра пропустить через мясорубку, добавить сливки, соль и специи. Хорошо выбитую массу нафаршировать ягодами брусники, придать необходимую форму и выпекать при температуре 170 градусов в течение 20 минут.

Из муки и воды замешать тесто, сформовать из него блюдо и также выпечь.

Лисички обжарить с луком, полоски цукини обжарить с розовым перцем.

При подаче выложить на тарелку фаршированное мясо, рядом разместить блюдо из теста с жареными лисичками и цукини. Подавать с брусничным соусом, украсить блюдо сушёным пореем

Суп из бобровых хвостов

Возьмите два больших бобровых хвоста, или три-четыре маленьких. Снимите кожу и порежьте их на маленькие квадратные (примерно 2,5x2,5 см) кусочки. Поместите их в эмалированную или глиняную посуду. Залейте сверху чашкой уксуса и добавьте

необходимое количество воды, чтобы все кусочки оказались покрыты жидкостью. Оставьте замачивать на ночь (или примерно на 8 часов). Слейте жидкость, и добавьте один галлон (3,79 л) или необходимое количество холодной воды, чайную ложку перца, две чайных ложки соли, большую мелко нарезанную луковицу, чашку риса, и поставьте на огонь. После закипания варите в течение примерно 20 минут. Перед подачей к столу добавьте томатного соуса по вкусу и по чайной ложке сельдерея, соли и сушеной петрушки.



Жаренные бобровые хвосты

Количество: 1 порция

2 Бобровых хвоста 1/4 чайной ложки перца
1/2 чашки уксуса 1/4 чашки масла
1 столовая ложка соли 1/4 чашки вишневого или столового вина
2 чайных ложки соды 1 чайная ложка сухой горчицы
1/4 чашки муки 1 чайная ложка сахара
1/2 чайной ложки соли 1 столовая ложка соуса Worcestershire (или другого)

1. Бобровые хвосты очистите от кожи, тщательно промойте. Залейте водой с добавлением 1/2 чашки уксуса и 1 столовой ложки соли и оставьте на ночь.
2. На следующий день, выньте хвосты из раствора, промойте, и залейте водой с добавлением соды - 2 чайные ложки на литр воды. Доведите до кипения, и кипятите на медленном огне в течение 10 минут. Слейте воду.
3. Обваляйте хвосты в муке.
4. Растопите масло в тяжелой сковороде с ручкой и обжарьте хвосты на небольшом огне.
5. Смешайте вино с горчицей, сахаром, мелкопорезанным чесноком и соусом Worcestershire (или другим).
6. Добавьте к бобровым хвостам и жарьте перемешивая на небольшом огне, в течение 10 минут.

БОБЕР В ГЛИНЯНОМ ГОРШОЧКЕ

Взял кусочек бобрятины порезал его, как рагу, эти кусочки вымачивал в проточной воде около трех часов. На дно горшочка положил порезанные на дольки три зубчика чеснока и пять можжевельных ягод (благо в баночку каждую осень собираю) приготовил приправу: треть чайной ложки лимонной кислоты, четверть красного сладкого молотого перца и столько же белого молотого, сушеной петрушки, укропа и базилика по шепотке все это перемешал и посыпал полученной гремучей смесью отжатое рукой от воды мясо и наполнил горшочек на половину закрыл крышечкой и в духовочку. Часа через три три с половиной блюдо готово. На гарнир у меня была отварная картошечка с маслом и укропом.