



**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.