



Хвост бобра надо тщательно промыть и удалить все оставшиеся остатки шкуры с волосяным покровом. Кожистые складки, напоминающие рыбью чешую, удалять не надо. Они придадут дополнительный навар. Далее хвост нарезаем порциями вдоль, так, чтобы кость осталась посередине порции. Опускаем в подсоленную кипящую воду. Специи добавляются по вкусу и необходимости, но лавровый лист и перец душистый горошком желательно положить в кастрюлю.

Кусочки бобрового хвоста варятся быстро, в течение получаса. Хвосты старых особей варятся дольше. Молодых – минут 15. Готовность определяют по мягкости внутренних слоев около косточки. Называть хвостовую ткань мясом не совсем верно. Вдоль позвоночника расположены сухожилия, а сама хвостовая ткань скорее напоминает плотное сало. Если хвост готов, то сухожилия становятся прозрачными, очень мягкими. На вкус готовое блюдо «на любителя», зато очень питательно, плотное, но мягкое.