



Нередко ранней осенью, когда в жаркие дни случается добывать значительное количество водоплавающей дичи, в результате неумения хорошо законсервировать ее, она теряет свои качества, а иногда портится до такой степени, что ее приходится выбрасывать. Способ консервирования, о котором будет рассказано ниже, позволяет сохранять дичь продолжительное время в хорошем состоянии и не требует особых приспособлений, специального инвентаря или оборудования. Мне приходилось консервировать этим способом уток и гусей в полевой обстановке, имея при себе лишь один перочинный ножик, иголку с ниткой и немного соли. Из-за отсутствия какой бы то ни было посуды для засолки мяса, я пользовался свежей чистой травой или камышом. Из травы я делал подстилку, на которой засаливал мясо, травой же покрывал его сверху, чтобы предохранить от мух. Результаты получились такие же хорошие, как и в домашней обстановке. Конкретно это делается так. Свежеубитые утки или гуси прежде всего очищаются от перьев и пуха. При выщипывании надо стараться не рвать кожу. Затем обычным способом дичь опаливается на огне. При этом надо следить, чтобы шкурка не подгорала и не пачкалась золой или сажей. После опаливания тушки тщательно очищаются от пеньков, копоти, грязи. Для этого их нужно хорошо оскоблить тупым ножом и протереть чистой сухой тряпкой. Мыть в воде не рекомендуется. Подготовленные таким образом тушки потрошатся: прежде всего отрезается голова с верхней частью шеи, вынимается зоб, затем возле анального отверстия делается поперечный разрез, достаточный для того, чтоб пропустить внутрь два пальца указательный и средний, которыми извлекаются все внутренности. Участок кожи, окружающий анальное отверстие, вырезается и удаляется вместе с кишками. Из внутренностей выбираются съедобные части: печень, сердце, желудок, кусочки сала. В дальнейшем они могут быть использованы вместе с остальным мясом. Из каждых шести штук выпотрошенных уток одинакового размера выбирается одна самая жирная, с которой снимается шкурка. Для этого у нее отрезаются крылья на расстоянии 3—4 сантиметров от плеча и лапки (плюсна) в голено-плюсневом суставе. При помощи острого ножа освобождается копчиковая кость, шкурка заворачивается на спину. Затем перерезаются сухожилия в суставе между бедром и берцовой костью. Берцовая кость зажимается между большим и указательным пальцами левой руки и правой рукой втягивается «внутрь». Мышцы остаются на месте. Дальше съёмка шкурки производится обычным способом. При этом не следует бояться остающейся на шкурке прирези мяса и сала. Снятая таким образом шкурка натирается солью внутри и снаружи и кладется в чистую деревянную или глиняную посуду. Для засолки можно употреблять также брезентовые ведра, баулы, чаны, эмалированную или стеклянную посуду. В полевых условиях, при отсутствии какой бы то ни было посуды, засолку, как уже было сказано выше, можно производить на подстилке из чистой травы. Не следует употреблять для засолки металлическую, не эмалированную посуду, могущую дать окись или ржавчину. Оставшееся на костях после снятия шкурки мясо тщательно срезается и засаливается вместе со шкуркой. Также срезается мелкими кусочками и засаливается вместе со

шкуркой мясо с других пяти уток, если взяты утки одинакового размера. Если же консервируются утки разных видов и размеров, или утки и гуси, то каждый раз приходится определять, со скольких других уток или гусей нужно срезать мясо, чтобы набить приготовленную шкурку. Для набивки шкурки кряквы, например, нужно мясо с двух гусей.

На засолку шкурки утки и потребного для ее набивки количества мяса вполне достаточно одной горсти соли, если посолка производится в посуде и немного больше, если засаливать приходится без посуды на траве. Соль не должна быть крупной. В мясо можно добавлять перец, лавровый лист, чеснок. По истечении одних суток после засолки шкурка и мясо вполне готовы к дальнейшей обработке.

На шкурке завязываются крепкой ниткой отверстия отшей и крыльев. Набивка в нее мяса производится через разрез, сделанный внизу. Мясо перед набивкой слегка отжимается руками и как можно плотнее набивается в шкурку. При этом надо следить, чтобы не порвать шкурку. После того как шкурка наполнена до отказа, разрез, через который производилась набивка, зашивается крепкой ниткой. Полученная таким образом тушка, набитая мясом, перевязывается в двух-трех местах поперек и один раз вдоль крепким тонким шпагатом и подвешивается для провяливания.

Вялить следует в тени, но в исключительных случаях можно вялить и под прямыми лучами солнца. Если при этом дует ветерок, то шкурка очень быстро подсыхает с поверхности и на ней не могут развиваться личинки мух.

Все же первое время, когда шкурка еще сырая, нужно следить, чтобы мухи не отложили свои яички. В случае обнаружения последних, их нужно тщательно удалить заостренной деревянной палочкой.

В течение трех-четырех дней тушки достаточно хорошо провяливаются. Тушки, предназначенные для копчения, достаточно вялить одни сутки. Но даже не копченые, а только завяленные тушки могут храниться около года, не теряя своего качества. После четырехдневного провяливания на солнце автору однажды пришлось около двух месяцев возить такую тушку в чемодане в жаркое летнее время. Тушка прекрасно сохранилась. Подвешанные же в кладовой провяленные и слегка подкопченные тушки хранятся год и более.

Законсервированная таким способом водоплавающая дичь, не будучи сильно пересоленной, может употребляться в пищу даже не вареной, а перед варкой не требует предварительного вымачивания в воде.

Не следует набивать мясом шкурки гусей и других крупных птиц, так как они не будут хорошо провяливаться внутри и могут загнить. Приготовленные же изложенным способом шкурки уток можно набивать любым посоленным мясом. Кости и головки уток можно использовать на приготовление бульона.

Этот способ консервирования водоплавающей дичи может быть рекомендован заготовительным организациям. При внедрении его в практику необходимо правильно рассчитать цены, по которым будет отовариваться этот вид продукции, с учетом как дополнительных затрат труда охотника на обработку дичи, так и увеличения при сдаче выхода чистого веса мяса за счет отхода костей.

Ю. А. ГЕРАСИМОВ,
старший научный сотрудник ВНИО

