

Кристина ХИЛЬКО

■ Минлесхоз Беларуси во время выставки «Охота и рыболовство. Весна-2017» удивил необычным деликатесом - сыровяленой колбасой из бобра.

ФЕДЯ, ДИЧЬ!

На вид диговинка ничем не отличается от обычной сыровяленой. А на вкус?

- Пробуйте, не стесняйтесь, - приглашает к столу **Сергей Шестаков, начальник отдела охотничьего хозяйства Минлесхоза Беларуси.**

Смакую кусочек. Мясо нежное, солоноватое, и с приправой угадали. Другим дегустаторам тоже понравилось, пара минут - и сияли пустые тарелки.

Оказалось, бобра в новом лакомстве всего треть. Первая партия невелика - пять тушек, плюс мясо оленя и дикой утки, и коньяк. В итоге получилось около пятнадцати килограммов колбасы. Храниться продукт может два месяца.

- Если делать колбаску только из бобрятины, - поясняет Сергей Шестаков, - будет не очень съедобная. - Железо, которого в ней в избытке, дает специфический привкус. Получается водянистой и выглядит неаппетитно.

- Наверняка бобрятина отдает рыбой, - предположили гости.

- Давайте проверим! - предложил Шестаков. На столах появился шашлык из бобра.

- Нежное и сочное, - удивились дегустаторы.

- Без кулинарных хитростей не обошлось, - рассказал повар. - Вымачивали двенадцать часов в специальном маринаде из уксуса, с добавлением лаврового листа, лука и других специй.

Изделия с добавлением мяса «охотничьих трофеев» для Беларуси не редкость. Идея пустить бобра на колбасу появилась два года назад - увидели, как готовят такую в Прибалтике.

- Были на выставке в Литве. Там стоял

БОБРО ПОЖАЛОВАТЬ!



Корреспондент «СВ» первой попробовала деликатес с кусачими ценами.

Александр СТАДУБ

В старину бобра разрешали есть в пост, потому как его считали... рыбой. Жир использовали для лечения суставов, заживления ожогов, ран и ушибов.

огромный прилавок. А на нем только бобровой колбасы шесть видов. Копченые хвосты бобра по 25 евро за штуку. И очередь от этого прилавка тянулась немаленькая, - говорит Сергей Шестаков.

Белорусская новинка стоит примерно девятьсот российских рублей за кило. Лакомство не из дешевых. Но в Минсельхозе уверены: спрос будет.

ГРЫЗУН ПОСТНЫЙ

В еде бобр привередлив. Зверек - вегетарианец, не признает рыбу и мясо, грызет сочную травку и молодые побеги деревьев вдоль рек. Поэтому по количеству кальция и фосфора бобрятина даст фору говядине и свинине, а по питательности не уступает крольчатине. Это выяснили, когда мясо протестировали в Институте мясо-молочной промышленности НППЦ Национальной Академии наук по продовольствию.

Даже после копчения колбаса сохраняет максимум полезных свойств. В ней

высокое содержание белков. И фигуру не испортит: низкое содержание жира делает ее диетическим продуктом.

ДОЖИВЕМ ДО СЕНТЯБРЯ

Купить колбаску или тушенку из бобра можно будет уже этой осенью. Полки магазинов ими, конечно, не завалят. Все же продукт штучный, для гурманов.

- Сезон охоты начинается 1 сентября и заканчивается в конце марта, - рассказывает Сергей Шестаков. - Тогда и наладим производство на небольших предприятиях в регионах. Работать с «диким» мясом не сложнее, чем с говядиной. Главное - не нарушать санитарные и ветеринарные требования. Поставлять эксклюзив будем в основном на экспорт и, конечно, в Россию.

ШАПКИ НЕ В МОДЕ

Раньше из меха бобра шили шапки и шубы, которые пользовались таким спросом, что зверьков пришлось заносить в Красную книгу. Бобров оставили в покое. Тут-то исчезающие грызуны стали активно размножаться. И сегодня

ЧТО ЕЩЕ ЕДАЛИ

ЖАРЕННЫЕ ЛЕБЕДИ И ГУБЫ ЛОСЯ

Любимым занятием белорусской шляхты была охота. На столе магнатов всегда было полно дичи. Чего только с мясом не делали: запекали на костре, варили, тушили, засаливали в бочках. У богатейшего рода Великого княжества Литовского Радзивиллов работали лучшие повара Европы. До наших дней дошло много рецептов изысканных блюд, которые сегодня воспринимаются, как экзотика. Одни жареные лебеди да лосиные губы в пряном соусе чего стоили.

СОЛЕННЫЙ ОГУРЧИК, ДА С МЕДКОМ

В агроусадебках вам обязательно предложат необычную закуску - соленые огурцы с медом. Это блюдо появилось после войны 1812 года. Когда французы проходили по территории современной Беларуси, они тосковали по родине и шокировали крестьян: поедали свежие корнишоны, обмакивая их в сладкий янтарь. Белорусская шляхта переняла эту традицию. Считалось, что это блюдо помогает от запоров и подагры. Прошло время, о целебных свойствах все забыли, а традиция осталась. Но сезон этого овоща короткий, и кто-то подумал попробовать макать соленый огурец. Попробовали - понравилось.

доставляют немало хлопот. Их плотины перекрывают реки, разливы воды подмывают дороги, подтапливают поля и дома. Популяция бобров в Беларуси - около шестидесяти тысяч особей. Охотники ежегодно без ущерба для природы отстреливают около девяти тысяч зверьков. Примерно треть «трофеев» и пойдет на колбасу и тушенку.

ЦИТАТА ИЗ КЛАССИКИ