

Швейцария выходит на охоту | La Suisse part à la chasse

Автор: Ольга Юркина, [Кур/Граубюнден](#) , 09.11.2010.



Олень из Граубюндена ([link-gr.ch](#))

В разгар охотничьего сезона предлагаем нашим читателям популярное в кантоне Граубюнден оленье рагу, для приготовления которого по всем правилам понадобится три дня.

|
La saison de chasse bat son plein: un prétexte suffisant pour déguster un plat original des Grisons qui se prépare en... trois jours: civet de cerf chasseur.

La Suisse part à la chasse

Как и рыбалка, охота на территории Швейцарии – не шутка и регламентирована государственным и кантональным законодательством в целях рационального

управления природными ресурсами. Организован охотничий сезон таким образом, чтобы сохранить богатство дикой фауны и естественную зону обитания животных, до минимума снизив ущерб. Компетентным органом во всех охотничьих делах является Федеральное министерство окружающей среды: именно оно определяет принципы, по которым кантоны составляют законы об охоте на своей территории, оно же дает директивы по охране диких животных. В свою очередь, Федеральный ветеринарный офис контролирует торговлю дичью в Швейцарии и импорт мяса за рубежом.

Для охоты в швейцарских лесах необходимо иметь специальное разрешение: оно выдается компетентными кантональными властями лицам старше двадцати лет после успешного прохождения экзамена. Для сравнения, вопросы экзамена еще сложнее, чем теоретическая часть при сдаче на водительские права: проверяются знания фауны и флоры, соответствующих законов, экологии. Кандидаты должны продемонстрировать умение обращаться с оружием, а также соответствовать некоторым особым критериям. Каждый кантон самостоятельно решает вопросы о выдаче разрешений, их типе и сроке действия.

Всю полезную информацию об охоте в Швейцарии можно найти на [официальном сайте](http://www.chassesuisse.org) Министерства окружающей среды и специализированном портале www.chassesuisse.org, доступном на четырех национальных языках, в том числе – ретороманском, что для Интернет-сайтов большая редкость.

Ретороманский «жив» в сфере охоты потому, что в кантоне Граубюнден этому виду спорта отдают особое предпочтение – будь то во время облавы на зверя или при дегустации ароматного блюда из дичи, приготовленного знатоками. Охотничий сезон на крупную дичь (Hochjagd) начинается в сентябре и совпадает с моментом сбора винограда. Хотя виноградники Граубюндена занимают всего 400 гектаров, здешние вина считаются одними из лучших в Швейцарии и прекрасно сопровождают дичь.

Охотничье оленье рагу

800 г оленьего мяса (например, лопаточную часть туши, порезанную на кубики 3 см толщиной)

$\frac{3}{4}$ ч.л. соли, перец по вкусу

100 г ломтиков сала (ветчины), кубиками

1 $\frac{1}{2}$ ст.л. сливочного масла, растопленного

1 $\frac{1}{2}$ ст.л. муки

Для гарнира, на выбор: каштаны, лапша, брюссельская капуста, красная капуста, шпетцли.

Для маринада:

7 $\frac{1}{2}$ dl красного вина (рекомендуется Pinot noir Malanser)

1 dl красного винного уксуса

1 порезанная кружочками морковь

1 мелко нарезанная луковица

2 лавровых листа

1 ст.л. горошин черного перца, растертых в порошок

6 ягод можжевельника

2 высушенных бутона гвоздики

Все ингредиенты маринада довести до кипения в небольшой кастрюле, дать смеси остыть. Положить кусочки мяса в стеклянную или фарфоровую посуду (можно использовать блюдо из хромированной стали), залить маринадом таким образом, чтобы мясо было полностью покрыто. Оставить на три дня мариноваться под крышкой в прохладном месте, перемешивая один раз в день.

Вынуть мясо и обтереть губкой. Снова вылить маринад в кастрюлю, довести до кипения, затем отфильтровать с помощью сита, покрытого марлей или тонкой тканью.

Разогреть в чугунной кастрюле сливочное масло, обжарить мясо порциями (около пяти минут каждую), посолить и поперчить. Ломтики ветчины подрумянить в той же кастрюле, снова переложить туда мясо. Добавить маринад и довести до кипения. Уменьшить огонь, тушить примерно 1 ¼ часа под крышкой. Вынуть мясо на тарелку и накрыть крышкой. Еще раз довести соус до кипения и уменьшить огонь.

1,5 ст.л. топленого сливочного масла и столько же муки смешать вилкой и постепенно добавить в соус, постоянно перемешивая. Томить еще 10 минут на медленном огне, не накрывая крышкой, затем снова положить мясо в кастрюлю и как следует прогреть его.

Терпения в приготовлении и приятнейшего аппетита!

[охота в швейцарии](#)

Статьи по теме

[Дичь, Сеня, дичь!..](#)

Source URL: <https://nashagazeta.ch/news/10773>