

Кристина ХИЛЬКО

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

ФЕДЯ, ДИЧЬ!

На вид диковинка 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 кусочками ценами.

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 призывает 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**

«На Высокой реке жили бобры. Бабка Анисья и Семен-чаевник строго наказали Пете не подходить к бобровым норам. Потому что бобер - зверь строгий, самостоятельный, мальчишек деревенских вовсе не боится и может так хватить за ногу, что на всю жизнь останешься хромым».

Константин Паустовский.
«Дремучий медведь», 1948 год.

■ На самом деле бобры не столь милые зверьки, как кажутся. Встреча с ними может закончиться бедой.



Олег КУЗЬМИН/ТАСС

Этот симпатяга не так прост, как кажется.

НАСТОЯЩИЙ ЗВЕРЬ**НА КОГО ЗУБ ТОЧИШЬ?**

Хотя грызуны на картинках выглядят, словно только ждут, чтобы вы скорее забрали их домой, на самом деле у них больше общего с пираниями, чем с котятками. Бобры ревностно охраняют территорию, и одна особенность делает их особенно опасными и даже смертоносными - фирменные зубы. Их скорее можно назвать пилами. Укус 7-8-сантиметровыми клыками ничего хорошего не предвещает.

→ Четыре года назад рыбак из Беларуси, увидев бобра, решил позаигрывать с ним, достал фотоаппарат, пытался взять животное на руки, но водоплавающее такого отношения к себе не одобрило. Хищник дважды укусил рыбака за ногу, острые зубы проткнули артерию, и мужчина скончался до того, как к нему подоспела помощь.

→ Два года назад под Гомелем охранник одного

из предприятий ехал на работу на велосипеде и решил сократить путь через дачный поселок. Тут-то его и подждал в засаде бобер. Зверь не рассчитал траекторию полета, поэтому укус пришелся не в ногу, а в колесо. После нападения животное снова спряталось в кустах.

→ В латвийском городе Даугавпилсе бобер даже взял в заложники человека. Мужчина решил прогуляться по весеннему уличному садику в центре города. Внезапно откуда ни возьмись возник хвостатый зверь, побежал прямо на латвийца и вцепился в ногу.

- Когда я лежал, он отпускал ногу и просто сидел рядом со мной. Но стоило мне подняться, как он снова вгрызался, - вспоминает пострадавший.

Спасли бедолагу полицейские, правда, они долго не приезжали на вызов, решив, что мужчина просто

перебрал спиртного. «Злодея» препроводили в приют для животных, а спустя некоторое время, убедившись, что он не бешеный, выпустили в близлежащий водоем. Позже местные газеты распространили информацию, что Виталик снова вышел на охоту. Его видели в парке, где он караулил очередную жертву.

→ Уже который год страдает от бобров центр Риги, там животные пилят вековые дубы. Ставили защитную сетку - не помогло, а отстреливать не позволяют местные экологи.

→ Еще одна беда - плотины, которые перекрывают потоки рек. В этом году животные доставили неприятности томичам. На реках области этой весной насчитали почти тринадцать тысяч особей. Их боятся, поэтому капканы на бобра стали дефицитом. Местные власти призвали на помощь охотников.

→ Неконтролируемая численность бобров может стать причиной распространения болезней у других животных и даже у людей. Двадцать лет назад вспыхнула туляремия у зайцев, от них заразились бобры, от них - ондатры, численность упала почти до нуля, - говорит **замначальника облдепартамента охотхозяйства Томской области Константин Осадчий.**

За прошлый год охотники региона добыли мяса и меха бобра на 55 миллионов рублей. Сегодня в Сибири струю бобра продать можно за пару тысяч рублей, в Москве - уже вдвое дороже, выделанная шкура стоит от четырех тысяч рублей.