**5.10. Блюда из мяса диких животных**

**Мясо диких животных** не обескровливается и поэтому имеет обычно темный цвет. Оно грубее, чем мясо убойных животных, и отличается специфическими запахом и вкусом, поэтому его часто маринуют или шпигуют.

**Оленину (лосятину)** жареную готовят по следующей схеме: спинную часть или окорок шпигуют шпиком, чесноком, посыпают солью, перцем и на плите жарят со всех сторон до появления румяной корочки, затем противень с мясом ставят в жарочный шкаф и жарят до готовности, периодически поливая мясным соком или жиром. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, заливают мясным соком и прогревают. Подают с жареным картофелем, отварной фасолью. Дополнительный гарнир - маринованные сливы, маринованная краснокачанная капуста, моченая брусника. Отдельно подают соус кисло-сладкий, брусничное или черносмородиновое варенье.

**Медвежатину** тушат. Для этого подготовленные крупные куски пересыпают мятой, толчеными ягодами можжевельника, тмином и выдерживают на холоде около суток. Затем пряности смывают, мясо нарезают на порции, отбивают, посыпают солью и перцем, обжаривают на сковороде. Обжаренное мясо складывают в сотейник, кладут морковь, репчатый лук, репу, петрушку, заливают хлебным квасом и тушат до готовности. Бульон сливают, добавляют пассерованную муку, бруснику, сахар, соль, варят 25-30 мин и процеживают. Полученным соусом заливают мясо с овощами и доводят до кипения. На тарелку или блюдо кладут гарнир - картофель жареный, отварную лапшу или отварную фасоль и мясо с овощами и соусом.

**Мясо диких животных** не обескровливается и поэтому имеет обычно темный цвет. Оно грубее, чем мясо убойных животных, и отличается специфическими запахом и вкусом, поэтому его часто маринуют или шпигуют.

**Заяц**, тушенный в сметане, готовится следующим образом. Обработанные тушки вымачивают в холодной воде 3-5 ч, затем маринуют, шпигуют свежим салом, натирают солью и перцем, кладут на противень, разогретый с жиром, сверху смазывают сметаной и обжаривают в жарочном шкафу до полуготовности. Затем разрубают на порционные куски, складывают в глубокую посуду, наливают не­много бульона, добавляют сметану, мясной сок и тушат до готовности. После этого бульон сливают, вводят в него мучную пассеровку (предварительно разведенную частью бульона), кипятят 25-30 мин и процеживают. Мясо заливают полученным соусом, доводят до кипения. При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир: картофель жареный, отварную фасоль или тушеную свеклу, рядом - тушеного зайца, поливают соусом, посыпают зеленью.

**Тушеное мясо кабана** готовят из мякоти окорока, корейки, которые шпигуют морковью, петрушкой или сельдереем, кладут в неокисляющуюся посуду, заливают маринадом и выдерживают в течение 3 суток. Маринованное мясо обжаривают, складывают в сотейник, заливают горячей водой или бульоном, вливают красное сухое вино, добавляют репчатый лук и тушат до готовности. Готовое мясо вынимают и ставят в жарочный шкаф. На бульоне, оставшемся от тушения, готовят соус. Подают мясо кабана с жареным картофелем, тушеной капустой, отварной фасолью или макаронами. На блюдо или тарелку укладывают гарнир, рядом - мясо, которое поливают соусом.