

КОЧКОВСКИЙ РАЙОН



Заказник «Маяк» Кочковского района – особо охраняемая природная территория площадью 23 800 гектаров, где запрещены рубка леса и охота. Ландшафт лесостепного типа. Березово-осиновые рощи составляют 15 процентов территории. Обитающие здесь орлан-белохвост, беркут, белая сова и другие занесены в Красные книги РФ и Новосибирской области. Более привычные обитатели – заяц-беляк, тетерев, куропатка. В заказнике также можно встретить лисицу, волка, рысь, лося. На фото – сибирская косуля на полях Кочковского района.



ГОД ОСНОВАНИЯ:
1924

НАСЕЛЕНИЕ:
13 538 чел.

РАССТОЯНИЕ
ДО НОВОСИБИРСКА:
205 км

ШУРПА ИЗ КОСУЛИ



Ингредиенты:

- мясо косули с косточкой — 1,5 кг
- лук репчатый — 2 головки
- перец болгарский — 1 шт.
(или по половинке разного цвета)
- помидоры — 2 шт.
- морковь — 1 большая
или 2-3 средние
- перец черный — 5 горошин
- соль, перец черный молотый

Мясо косули очень нежное и легкоусвояемое, в нем содержится менее тугоплавких жиров, чем в другой дичи.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В казан налить теплую воду в соотношении 1:3 (мясо и вода). В воду поместить мясо и довести до кипения, снимая накипь. После чего оставить мясо вариться. Спустя час добавляем очищенную целую головку репчатого лука, перец горошком, солим по вкусу. Оставляем еще на 15 минут. В это время морковь и болгарский перец нарезаем брусочками, а помидоры кубиками. Все это отправляем в шурпу и варим еще 15 минут. Затем вытаскиваем луковичу из казана и закладываем туда нарезанный лук. Оставляем томиться на 20 минут, добавляем черный молотый перец по вкусу, снимаем с огня и даем настояться.

Автор: Петр Константинович Беленьков, с. Кочки

МНЕНИЕ
ЭКСПЕРТА

Замечательный охотничий рецепт. Но для придания еще большего охотничьего колорита овощи можно подпечь на огне и заложить в шурпу. Да и саму шурпу, конечно, было бы уместно готовить на костре.

Владимир Бурковский

