

ДИЧЬ - МЯСО ДЛЯ ГУРМАНОВ

Пасичный В.Н.,

канд. техн. наук, доцент

Национальный университет пищевых технологий

Со времен первобытного человека одним из источников выживания и возможности продолжить свой род была способность человека добыть кусок мяса или рыбы, в то время основные источники полноценного белка. Дальнейшее развитие человеческой цивилизации сместило приоритетность дичи, как основного источника питания, уступив место окультуренному скотоводству и земледелию. Однако мясо диких животных и птицы, добытое на охоте было и остается одним из способов утверждения человека, как добытчика для своего очага.

О начале охотничьего сезона, в сельской местности «пересічні громадяни» узнают не из газет, а по первому субботнему салюту, знаменующему начало охоты на пернатую дич. Открытие охоты на зайца и другую более крупную живность (косулю, кабана, лося) кононады уже не вызывает, в силу не только меньшего количества последней, но и более высокой квалификации охотников, ограниченности охотничьих угодий, где данная охота разрешена, а также необходимостью наличия у охотника соответствующего снаряжения и документов на право охоты.

Правом охоты с охотничьим огнестрельным оружием пользуются все граждане, достигшие 18-летнего возраста, состоящие членами охотничьих обществ, сдавшие испытания по охотничьему минимуму и уплатившие государственную пошлину в установленном размере.

Нормативные подзаконные акты четко регламентируют виды дичи на которые может быть выдана лицензия на отстрел.

В нашей стране запрещена охота на животных внесенных в Красную книгу Украины - зубра, выхуоля, гигантскую вечерницу, средневропейского лесного кота, аиста, краснозубую казарку, скопу, змеяеда и ряд других, а также на зверей и птиц, относящихся к редким видам, - бурого медведя, ласку, барсука, енота-полоскуна, лебедя (шипунa и кликуна), большую белую цаплю, белую куропатку и т.д. Кроме того охота запрещена на все виды летучих мышей, сов, дятлов, певчих и дневных хищных птиц, кроме ястребов.

Запрещено применение на охоте огнестрельного оружия военных образцов, малокалиберных винтовок, пистолетов, ядов, кроме случаев, предусмотренных специальными инструкциями, а также использование на охоте собак, не зарегистрированных в охотничьих обществах. Четко регламентируются условия стрельбы из гладкоствольного оружия: запрещено производить стрельбу по диким животным находящимся на расстоянии более 50 метров; добывать линных птиц и диких животных, находящихся в бедственном положении (при переправах через воду и по льду, при пожарах и наводнениях, истощенных от бескормицы); выкапывание и выкуривание зверей из нор, а также охотиться ближе 200 метров от населенных пунктов и в других местах, где проведение охоты представляет опасность для людей. Последнее, кстати, часто нарушается.

Отстрел лосей, оленей, косуль, кабанов и глухарей, а также отлов бобров и выдр производятся только по лицензиям (разрешениям).

Удостоверением на право производства охоты служит охотничий билет с отметками о сдаче испытаний по охотничьему минимуму и об уплате государственной пошлины за текущий год при наличии путевки, лицензии.

При этом отстрел крупных копытных животных должен производиться только пулей.

К продукции охоты относятся пушнина, мясо диких животных и птицы, шкуры, рога (кроме сброшенных) и другая продукция, полученная в результате добычи диких зверей и птиц. Пушнина, шкуры диких животных сдаются в установленном порядке организациям, допущенным к заготовкам продукции охотничьего хозяйства. Пернатая дичь, мясо и шкурки зайцев, головы, рога, клыки копытных, черепа и шкуры волков, лисиц, рысей могут использоваться самими охотниками в качестве трофеев или сдаваться торгующим и заготовительным организациям.

Порядок использования другой продукции охоты, в том числе мяса диких копытных животных, регламентируется органами санитарно-ветеринарной службы и устанавливается исходя из эндемической обстановки в регионе отстрела.

При этом продажа продукции охоты на рынках запрещена. Законом запрещается всем предприятиям и организациям покупка, продажа и прием на комиссию кож и мехов диких животных, не имеющих государственного клейма (штампа), а также изготовленных из них изделий. Последнее относится и к индивидуальной хозяйственной деятельности.

Гигиенические нормативы качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов регламентируют виды мясной продукции и требования к качеству мяса диких животных, позволяющие их использовать в производстве мясопродуктов.

Мясо диких животных разрешено к использованию, при наличии соответствующей нормативной документации в производстве следующих групп продуктов:

- полуфабрикаты, свежие, охлажденные, замороженные (все виды убойных промысловых и диких животных);
- субпродукты убойных животных, охлажденные, замороженные (печень, почки, язык, мозги, сердце, кровь пищевая и др.);
- колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия из мяса и птицы,
- мясопродукты с использованием субпродуктов (паштеты, ливерные колбасы, зельцы, студни, кровяные колбасы);
- консервы из мяса, мясорастительные;
- консервы из субпродуктов, в том числе паштетные (все виды убойных и промысловых животных);
- мясо сублимационной и тепловой сушки.

Мясо должно быть получено от убоя здоровых животных (пернатой дичи), которые обитали (содержались) в охотничьих угодьях или предприятиях по их выращиванию на территории, не находящейся под ветеринарным запретом госветслужбы и официально свободных от заразных болезней животных.

Дикие животные (пернатая дичь) для использования в производстве пищевых продуктов, подлежат предубойному ветеринарному осмотру (выращенных), а туши и органы (всех животных) послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе, проводимой ветеринарной службой. Мясо должно быть разделано на зарегистрированном мясоперерабатывающем предприятии, расположенном на административной территории, которая находится под контролем госветслужбы. На мясе должно быть клеймо (штамп) государственного ветеринарного надзора с четким обозначением названия и номера мясоперерабатывающего учреждения, на котором была произведена переработка диких животных. Разделанное мясо должно иметь маркировку (ветеринарное клеймо) на упаковке. Маркированная этикетка должна быть наклеена на упаковке таким образом, чтобы вскрытие упаковки было невозможным без нарушения целостности маркировочной этикетки.

При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса не должно быть обнаружено изменений (серозной оболочки, лимфатических узлов), характерных для заразных болезней, а также поражений гельминтами.

Мясо плотоядных и других восприимчивых животных и птицы (каждая туша) должно быть исследовано государственной ветеринарной службой на трихинеллез с отрицательным результатом.

Мясо не должно иметь гематом, не удаленных абсцессов, личинок оводов, механических загрязнений, не свойственного данному виду мяса запаха, привкуса рыбы, лекарственных трав и средств и т.д.

Микробиологические, химико-токсикологические и радиологические показатели мяса диких животных (птицы) должны соответствовать действующим в Украине ветеринарным и санитарным правилам и требованиям, а животные, от которых получено мясо, не должны в процессе жизнедеятельности подвергаться воздействию натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, пестицидов и других медикаментозных средств, введенных перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению. Последнее относится к животным и птице получаемым от диких животных и птицы выращенных в откормочных хозяйствах.

Кроме собственных ресурсов дичи в нашу страну может ввозится мясо диких животных (пернатой птицы) и экзотических животных (буйволов, крокодилов, кенгуру, черепахи, змей, диких кроликов, страуса и т.д.), которые обитали (содержались) в охотничьих угодьях или предприятиях по их выращиванию, не находящихся под ветеринарным запретом госветслужбы страны-экспортера и официально свободных от заразных болезней животных при наличии разрешения Департамента ветеринарной медицины Украины.

Мясо диких животных (птицы) отличается более темной окраской и более плотной структурой, содержит меньше жиров, больше на 10-15% белка и экстрактивных веществ, чем мясо подобных видов сельскохозяйственных животных и домашней птицы. Кроме того мясо диких животных (птицы) исходя из своего видового происхождения имеет своеобразный вкус и аромат, иногда с горьковатым (терпким, смолистым) привкусом. Поэтому дич перед тепловой обработкой обязательно предварительно подвергают маринованию (вымачиванию).

Разделка дичи производится по типу близких видов сельскохозяйственных животных: зайца – как крольчатины, кабана – как свинины, косули, сайгака - как мяса МРС, лося и оленя - как КРС.

В табл. 1 и 2 приведены основные морфологические характеристики и химический состав некоторых видов диких животных.

Таблица 1. Морфологический состав мяса некоторых видов диких животных [1].

Животное	Мышцы	Жировая ткань	Соединительная ткань	Кость
Лось	73,5	0,6	7,9	18,0
	69,7	0,3	10,5	19,5
Косуля	74,6	3,0	5,4	17,0
	73,0	1,2	8,1	17,7
Сайгак	68,7	9,8	5,4	16,1
	67,2	2,9	7,3	18,6
Дикий кабан	60,0	13,5	7,5	19,0
Зяец	74,0	0,5	7,6	19,0

Таблица 2. Химический состав мяса некоторых видов диких животных [1].

Животное	Влага, %	Белки, %		Жиры, %	Зола, %	Экстрактивные вещества, %
		Общее количество	В том числе полноценных			
Лось	75,8	21,4	19,7	1,7	1,1	1,3
Косуля	64,0	21,2	18,4	13,7	1,1	0,9
Сайгак	63,3	21,2	18,9	12,8	1,2	1,5

Дикий кабан	62,1	18,6	-	17,5	0,9	1,6
Заяц	73,7	22,2	-	1,1	1,2	1,7
Нутрия	68,0	20,0	-	11,0	1,0	0,9

Мясо самок и молодняка более нежное, чем мясо самцов, однако в отношении крупнокопытных животных имеются строгое ограничение по их отстрелу, поэтому чаще к обеденному столу поступает мясо самцов.

Транспортирование и хранение мяса должно проводиться с соблюдением температурных режимов, и иметь температуру в толще мышц для замороженного не выше минус 8 °С, охлажденного – не выше 4 °С.

Замороженное мясо в процессе транспортирования и хранения не должно подвергаться дефростации, содержать запрещенных средств консервирования и по бактериологическим показателям соответствовать МБТ.

В жаркую погоду непотрошенная пернатая дичь сохраняется не более 8...10 часов. Чтобы подольше сохранить дичь в пере, ее после охоты сразу же потрошат. Выпотрошенная пернатая дичь летом может сохраняться в течение суток. Чтобы сохранить добычу двое-трое суток, в выпотрошенную тушку кладут ветки можжевельника, ели или листья крапивы, очищенный и разрезанный пополам репчатый лук или несколько очищенных долек чеснока. Лук или чеснок, нарезанные дольками, вводят в пищевод через клюв. Для сохранения пернатой дичи можно использовать сухую горчицу, засыпая ее не только внутрь тушки, но и под перо, при этом обильно посыпая голову.

Тушки пернатой дичи должны быть несмяты, с незапавшими глазами с невысохшей шейкой. Оперение должно быть чистым и крепким. Нельзя использовать на пищевые цели тушки с тусклым и серым клювом, запавшими глазами, зеленоватой кожей, с кислым неприятным запахом, с плесенью.

Птицу, которая пролежала несколько дней в пере, легче ощипать, если тушку обдать крутым кипятком. Так же следует поступать с дичью, которая хранилась в пере в мороженом состоянии. Перед тем как опалить тушку, ее следует натереть мукой, когда оставшиеся мелкие перья (пух) обсохнут они легче будут опаливаться. При потрошении тушку освобождают от внутренностей, стараясь не раздавить желчный пузырь, удаляют легкие, которые сильно горчат. Сердце, печень и очищенный желудок употребляют в пищу у только что отстреленной дичи. Выпотрошенную тушку следует тщательно промыть водой. Мелкую пернатую дичь (бекас, перепел, коростель) обычно готовят целой тушкой. Пернатую дичь средних и крупных размеров (чирки, рябчики, горлицы, куропатка, глухарь, гусь, кряква, тетерев, фазан) готовят как целой, так и разрубленной на половинки или 4-6 кусочков.

Пернатую дичь и зайчатину чаще всего жарят, иногда тушат или запекают с использованием различных соусов, приправ и пряностей. Реже его используют для приготовления первых и заливных блюд.

Мясо крупнокопытных животных может быть использовано не только для производства жаркого но и практически всего спектра мясopодуkтов: запеченных, копченых, вареных, стерилизованных.

Когда дичь готовят целой тушкой, ее внутреннюю полость рекомендуется начинать. Так как мясо птицы обычно нежирное, то тушку часто нашпиговывают салом (свиной грудинкой) или обворачивают тонкими ломтиками несоленой жирной свинины (сала). Внутренняя начинка может быть разнообразной - это свежие или маринованные яблоки, сливы, курага и другие фрукты, свежая или моченая брусника, клюква, вишня. В качестве начинки используют свежую или квашеную капусту, маринованные грибы, орехи, миндаль, крупы (гречневую, рисовую и т.д.) в сочетании с изюмом, вареными рублеными яйцами, пасерованным луком. В некоторых случаях птицу запекают в тесте или глине (например утка по пекински).

В зависимости от начинки блюдо из дичи приобретает особый вкус. Внутри тушки рекомендуется положить несколько мелких кусочков свиного сала или сливочное масло. Для блюд, в которых подчеркивается специфический горьковато-сладкий привкус дичи, внутрь тушки кладут можжевельные ягоды, мяту или несколько кусочков сахара. Холодные блюда и закуски из жареной птицы подают под майонезом, пикантными соусами (соевым, белым, томатным, фруктовым и т.д.).

При приготовлении дичи на открытом огне (углях) практикуется для повышения сочности жаркого проводить лезонирование (орошение) мяса слабым раствором сахарного сиропа, соуса (соевого, смеси меланжа с майонезом и т.д.).

Для улучшения технологических характеристик и способности к сохранности дичи применяют ряд приемов, позволяющих продлить срок их хранения.

Так у добытого зайца следует сразу же отжать мочу. Непотрошенная тушка зайца в охлажденном виде может сохраняться 2 - 3 дня, выпотрошенная, но в шкуре - около недели, без шкуры до 10 дней. Если мясо не сразу поступает в кулинарную обработку, тушку надо выпотрошить и заморозить в шкуре или без шкуры. Для улучшения качества мяса копытных животных мясо кабана или лося должно быть немедленно обескровлено и выпотрошено (не позже 3 часов после отстрела), иначе его вкусовые характеристики существенно ухудшатся.

На пищевые цели используют печень и сердце зайцев полученные только от свежесбитых животных.

Печень, сердце, почки, легкие, мозги, язык крупнокопытных животных используется только после ветеринарного контроля, если не были выявлены патологические изменения.

Как все виды мяса, мясо диких животных и птицы подвержено посмертному окоченению и автолитическим изменениям в процессе хранения. Поэтому по своим технологическим показателям на пищевые цели пригодно мясо свежесбитых животных или такое, которое было подвергнуто созреванию (в надлежащих условиях хранения) на протяжении 3...4 суток. На поверхности «созревшего» мяса появляется подсохшая корочка, которая защищает мясо от порчи. В торговой сети мясо диких животных и птицы чаще всего хранят в мороженом виде. У правильно сохраненного размороженного мяса при разрезании выделяется мясной сок. Оно темного цвета (без зеленого оттенка) имеет обычный запах, свойственный данному виду, остается упругим и эластичным.

Высокая плотность мяса дичи вызывает необходимость его предварительной технологической подготовки (размягчения), чаще путем предварительного маринования в слабокислых растворах.

В качестве основы маринадов используют разбавленный до 1-2% пищевой уксус (яблочный, виноградный или обычный столовый), лимонную кислоту, молочную сыворотку, сок квашеной капусты, огуречный рассол, сухое или столовое вино, сметану, в который добавляют сахар, соль, специи, белые корни или столовую морковь, чеснок, репчатый лук.

Приготовленным маринадом заливают мясо и выдерживают в инертной к действию кислот таре при температуре 0...8 °С на протяжении времени необходимого для его технологического созревания чаще от 1 до 10 суток.

Концентрация маринадов по содержанию кухонной соли определяется предполагаемым видом последующей тепловой обработки и находится в пределах 4...18%. В некоторых случаях на стадии маринования используют кратковременную тепловую обработку в горячих маринадах на основе сухого вина, кухонной соли, молочной сыворотки или слабокислых растворов лимонной уксусной кислот (виноградного и ли яблочного уксуса).

В качестве специй и приправ кроме чеснока и репчатого лука в составе маринадов широко используются лавровый лист, гвоздика, черный и душистый перец, мускатный

орех, перец чили, многообразный комплекс пряноароматических трав бадьян, тимьян, розмарин, мята и т.д. (примером могут служить блюда французской кухни). В последнем случае в качестве основы маринадов чаще используется упареное со специями красное или белое столовое вино и виноградный уксус. В некоторых случаях на последних стадиях тепловой обработки в состав соусов вводят бренди, коньяк или мадеру.

Применяемые специи и маринады должны подчеркивать остроту и ароматику мяса дичи, поэтому для передачи и усиления вкуса данных продуктов широко используется чеснок и свиное сало (грудинка), последние в силу естественного низкого содержания жиров в мясе дичи позволяют проявить вкус жирорастворимых экстрактивных веществ содержащихся в исходном продукте, придав ему сочность и аппетитность. Для продуктов из мяса зайца и пернатой дичи, кроме свинины может быть использован куриный и гусиный жир, полученный от промышленной птицы или рафинированное оливковое масло.

Время тепловой обработки мяса дичи в среднем в полтора – два раза дольше чем у мяса домашних животных и должно быть достаточным для его размягчения, но не допущения его разволокнения. Поэтому при приготовлении жаркого часто использую предварительную подготовку соусов (частично с использованием исходных маринадов) с последующей конечной тепловой обработкой дичи в кислом или сладком соусе, который, в зависимости от его состава, предварительно упаривается (гомогенизируется) или наоборот разводится жидкостными составляющими (мясным бульоном, вином, гранатовым соком и т.д.). Кроме того в жаркое вводят подготовленные овощи или овощное пюре, сушеные фрукты, сыр или брынзу, а на конечной стадии пряноароматические травы, не введенные предварительно в соус. Разнообразие вариаций огромно. Была бы дич и время ее готовить. На крайний случай добро пожаловать в ресторан...

Литература.

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: Справочник / П.В. Житенко, М.Ф. Боровков, В.А. Макаров и др.; Под ред. П.В. Житенко. – М.: Агропромиздат, 1989. – 367 с.