



Куропатка

Общие сведения

Куропатка – это дикая птица, которая относится к семейству фазановых, отряду курообразных. Птица имеет небольшие размеры за счет чего достаточно быстрая и ловкая. Ее принадлежность к данному виду определяет их чрезвычайно высокую приспособляемость к суровым климатическим условиям, поэтому обитает куропатка почти во всех странах мира северного полушария, начиная от края тайги прилегающего к полярному кругу до субтропических лесов Америки. В пищу употребляют три основных разновидности куропаток: белую, серую и кеклик.

Белая куропатка получила свое название за умение приспособливаться к внешней среде степной местности. Так в весенне-осенний период ее окрас имеет коричнево-бурые оттенки, а зимой – снежно-белые. Однако в мягких климатических зонах, где практически не бывает снега, окрас этих куропаток не меняется. По размерам эти птицы бывают весом от 400 до 900 г и длиной тела от 35 до 40 см. Мясо у белой куропатки по цвету очень схоже с мясом домашней курицы и обычно светло-розовое.

Серая куропатка предпочитает селиться в болотистой сырой местности, в оврагах и на лугах поросших высокой травой и кустарниками. Эта птица имеет общее серое оперение и рыжеватый хвост. По окрасу и размерам самки и самцы практически не отличаются. В среднем вес куропатки достигает 400-500 г. и длина тела до 35 см. Мясо у серой куропатки в разрезе имеет темно-розовый цвет.

Кеклик (горная куропатка) самый мелкий представитель данного вида. Его вес достигает 400 г., а длина тела – 30 см. У кеклика в основном монохромное оперение. Единственными яркими местами на теле являются клюв и лапы. Они обычно ярко красного цвета. Мясо у кеклика наиболее нежное и имеет темно-розовый оттенок.

Куропатка одна из древнейших птиц, употребляемых в пищу людьми. На основании археологических раскопок ученые сделали вывод, что она присутствовала в рационе неандертальцев и кроманьонцев.

Сезон охоты на эту птицу начинается в августе, когда молодняк уже подрос и окреп, и заканчивается в конце декабря. Из-за активного охотничьего промысла в некоторых регионах России и Украины отстрел куропаток запрещен. В частности отдельные подвиды птиц относятся к природоохранным объектам, и проводится искусственное восстановление их популяции. Поэтому цена мясо куропаток достаточно высокая и в настоящее время относится к разряду деликатесов.

Как выбрать

Наилучшая птица – это та, которую только что подстрелили. Однако все имеют возможность самостоятельно пойти на охоту и подстрелить дичь. В этом случае можно договориться с охотником или егерем на подстрел. При покупке следует обращать внимание на места под крыльями, кожа там должна быть нежной, без посторонних гнилостных запахом и некротных пятен, и состояние оперения, перо должно быть сухим. Наличие одного из указанных признаков, может свидетельствовать о несвежести птицы. Первоклассные охотники стараются не повреждать туловище птицы и подстреливают ее обычно в лапки или крылья, если птица летит. Если же дробь попала в мясо, то место вокруг ядра следует удалить, т.к. туда мог распространиться свинец.

Достаточно редко можно встретить куропаток в розничной сети. Обычно продают их в ошипанном и замороженном виде, но с не выпотрошенными внутренностями. Если покупать такую птицу, то на ней не должно быть много льда. Это первый признак того, что куропатка несколько раз замораживалась и размораживалась.

Как хранить

Свежеподстреленную куропатку перед хранением следует опатрять и выпотрошить. Если птица будет готовиться в ближайшее время, то ее можно хранить 1-2 дня в охлажденном виде в общем отделе холодильника, в ином случае ее следует заморозить, где она может сохранять свои питательные вещества в течение 2-3 недель.

В кулинарии

Куропатки достаточно часто встречаются в банкетном меню многих стран. Традиционно их запекают целыми и подают нафаршированными картофелем с грибами, яблоками, разнообразными лесными ягодами и другими корнеплодными овощами. Также дичь используют для приготовления салатов, печеных пирогов, пиццы, фрикасе, паштетов. Охотничье меню включает различные густые похлебки и каши с куропаткой. Среднее время приготовления дичи от 40 минут до двух часов в зависимости от возраста птицы и жесткости ее мяса. Размеры куропатки позволяют использовать их порционно (одна птица на одного человека).

Отражение в культуре

Символ куропатки имеет достаточно много отражений, как в искусстве, так и в святом писании. В древней мифологии она являлась символом дьявола. В Библии же с этой птицей сравнивают ловкость охотников и описываются правила охоты на куропаток.

Куропатка является национальным символом штата Аляска, три летящие представителя рода изображены на гербе Курской области России, а также куропатка украшает этикетку одного из сортов шотландского виски.

Пищевая ценность в 100 граммах:

Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Зола, гр	Вода, гр	Калорийность, кКал
18	20	0,5	1,0	65	253,9

Полезные свойства мяса куропатки

Состав и наличие полезных веществ

В состав мяса куропатки входит целый ряд витаминов (А, РР, группа В, Е, Н), макроэлементы (фосфор, кальций, магний, калий, натрий, сера, хлор) и микроэлементы (фтор, медь, олово, никель, кобальт, молибден).

Полезные и лечебные свойства

Лечебные свойства птицы были описаны еще Авиценной в «Каноне врачебной науки» и могут быть применены в настоящее время. Мясо куропаток относится к диетическим продуктам, т.к. практически не содержит холестерина, поэтому его можно употреблять при избыточном весе, заболеваниях желудочно-кишечного тракта, легких и бронхов, хронических запорах. Также, по словам древнего врача, мясо куропаток улучшает мужскую силу и усиливает влечение к противоположному полу. Вещества, входящие в состав мяса куропатки, способствуют нормализации уровня гемоглобина в крови и успокаивают нервную систему.

Высокий уровень содержания витамин В12 в мясе улучшает работу кроветворных органов, улучшает память и концентрацию, а витамин В6 - снижает уровень холестерина в крови.

Очень полезно мясо куропатки и диабетикам, в нем содержится биотин, отвечающий за регулирование обмена сахаров.

Опасные свойства мяса куропатки

Опасные свойства мяса куропаток не были выявлены. Возможна только индивидуальная непереносимость продукта. Также не рекомендуется употреблять данное мясо, людям с генетическим заболеванием, связанным с нарушением расщепления белков.

Более подробно об этом продукте и многих других читайте на сайте www.edaplus.info