**Как сохранить мясо**

**Вот несколько ценных советов, как сохранить мясо дичи:**

* При непродолжительном хранении добытую дичь желательно подвесить в тени, чтобы она обдувалась ветром, так она быстрее остынет, обсохнет и дольше будет сохраняться в свежем состоянии. Максимальное время такого хранения при жаркой погоде составляет от 8 до 10 часов.

- Если спрятать застреленное животное в походный рюкзак или пакет, то это время сильно уменьшится.

- Если охота затягивается, то пернатую дичь потрошат, а внутрь закладывают веточки ели, можжевельника или крапивы. Таким образом, дичь может храниться до трех суток.

- Если был подстрелен заяц, то для его хранения необходимо сразу же опустошить мочевой пузырь зверя. Если не потрошить дичь и хранить тушку в прохладном месте, то срок хранения – 2-3 дня. Потрошеная дичь в шкуре хранится примерно 7 дней.

- Если добычей становятся крупные копытные животные, то после добычи необходимо сразу же их выпотрошить и обескровить. В противном случае уже через 3 часа мясо начнет портиться.

- Только что убитые животные обладают невкусным и твердым мясом. Более мягким и сочным оно становится через 8-12 часов, о чем будет свидетельствовать небольшая корочка на поверхности мяса. Начинать готовить блюдо из дичи можно только спустя этот промежуток времени.