Жизнь - мгновение, охота - вечна!

Баланай

ЖУРНАЛ ОХОТНИКОВ И РЫБОЛОВОВ

№12 [116] 2019

- Кто быстрее и выше?
- Орлы и орланы
- Буран
- Волчья месть и смерть Батыра

2019 Байанай сыпа

Пять лучших этнических изданий России

Рысь (Бэдэр)

НАУЧНО - ПОПУЛЯРНЫЙ ЖУРНАЛ ОХОТНИКОВ И РЫБОЛОВОВ

РЕДАКЦИОННЫЙ СОВЕТ:

Макаров – председатель, главный редактор, генеральный директор ОАО «Сахатранснефтегаз»,
Куприянов – министр культуры РС(Я)
Афанасьев – министр экологии, природопользования и лесного хозяйства РС(Я);
Андросов – заместитель председателя ЦИК РС(Я);
Назаров – заместитель главного врача больницы №3 г. Якутска
Ефимов – народный депутат, председатель постоянного комитета Государственного Собрания (Ил Тумэн) Республики Саха (Якутия) по строительству, жилищно-коммунальному хозяйству и энергетике.
Додохов – заместитель министра экологии, природопользования и лесного хозяйства РС(Я);
Иванова – председатель Правления Якутохотрыболовсоюза;
Борисов – директор Издательского дома «ИЛГЭ».

ПОДГОТОВЛЕНО ООО ИД «ИЛГЭ».
Директор: *Ю.П. Борисов,*
Заместитель директора: *М.И.Тимофеева.*

Над номером работали:
Выпускающий редактор: *Т. Владимирова.*
Дизайн, верстка: *А. Заболоцкий.*
Художник: *А. Чикачев, И. Корякин, А. Баишев, Е. Корякин.*

В номере использованы фотографии: *Ю. Коковина, М. Местникова, Таминырова, П. Оконешникова, А. Дерсу, Т. Заболоцкой, М. Васильевой, а также из личных архивов авторов и героев материалов.*

Учредитель, издатель:
Общество с ограниченной ответственностью «Издательский дом «Илгэ»
Адрес: 677005, г. Якутск, ул. Курашова, 46, офис 36,
Тел./факс: 35-56-86, e-mail: bayanay@mail.ru; http/www.bayanay.info

Адрес редакции:
Адрес: 677005, г. Якутск, ул. Курашова, 46, офис 36,
Рекламный отдел: 8 (4112) 35-56-86
Редакция не несет ответственности за содержание рекламы и объявлений. Мнение редакции не всегда совпадает с мнением авторов. Рукописи и иллюстрации не рецензируются и не возвращаются. При перепечатке ссылка на журнал обязательна.

Подписной индекс:
для индивидуальных подписчиков - П6908,
для организаций - П6909

Заказ №2103. Дата выхода в свет – 25.01.2020г.
Тираж 2 500 экземпляров.
Цена свободная.

Отпечатано с готовых оригинал-макетов в типографии ООО «Компания «Дани-Алмас». 677008, г. Якутск, ул. Билибина, 10А, тел. 36-92-91.

Журнал зарегистрирован в **Саха-Якутском территориальном управлении Министерства РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.**
Свидетельство о регистрации, № ПИ 19-0501, выдано 20.05.04 г.

Информационные партнёры: ГБУ НВК «САХА», радио «Виктория», «Виктория-Саха».

СОДЕРЖАНИЕ

4 Законы
В Минприроды обсудили новые правила охоты

6 Строганина - 2019
Кто быстрее и выше?

8 Птицы Якутии
Орлы и орланы

10 Пушнина Якутии
Промысел основных видов пушных зверей: белка

15 На заметку
Как происходит смена рогов у лося и можно ли определить его возраст по числу отростков?

16 Хочу вам рассказать
Охота с провокатором

21 Жуткая история из жизни
Лесная мясорубка

26 Закон тайги
Проклятие хозяйки тайги

30 Повесть
Буран

36 Быль
Волчья месть и смерть Батыра

40 Друзья человека
Страсть к путешествиям, любовь к живой природе

46 Литературная страница
- Хочу быть птицей в небе я
- Якутия щедра душой

47 Паразиты
Чем может быть опасен новогодний стол для здоровья?

50 На привале
Чайнворд «Псовая охота»

51 Дары Байаная

№12 [116] 2019
Баһанай

ЧЕМ МОЖЕТ БЫТЬ ОПАСЕН НОВОГОДНИЙ СТОЛ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ?

Надвигаются Новогодние праздники. Встреча нового года всегда сопровождается обильными застольями и употреблением в пищу большого количества праздничных блюд и всевозможных деликатесов. В силу некоторых причин некоторые продукты и способ их приготовления могут нести опасность для здоровья человека. В данном сообщении мы остановимся на некоторых продуктах, которые в той или иной степени могут быть опасны для здоровья человека.

Салаты из овощей несут в себе опасность заражения такими заболеваниями как **аскаридоз** – вызываемое аскаридой *(Ascaris lumbricoides)*, относящийся к круглым (нематодам) гельминтам (фото 1). Заражение человека происходит в результате заглатывания инвазионных яиц аскарид при употреблении в пищу немытых ягод, овощей (помидоры, огурцы, морковь и др.), столовой зелени (салат, укроп).

Рыбные блюда. Рыба в Якутии один из основных продуктов питания, без преувеличения можно сказать, что у нас самая вкусная рыба во всей России, правда, цены в последнее время стали «кусаться», но что делать – Новый год. К Новому году обычно готовят караси жареные, правда, на утро предпочтительнее уха, белая рыба от ряпушки до нельмы – соленая, копченая, жареная, рыбные пироги и т.д. И самым излюбленным блюдом к Новому году является строганина из озерного (жирного) Колымского или Индигирского чира.

Несмотря на высокие вкусовые качества рыбы, обитающей в водоемах Якутии, у нее встречаются паразиты, которые негативно влияют на организм рыбы, в тоже время сама рыба может выступать в роли промежуточного хозяина и через нее могут передаваться паразитарные заболевания человеку и плотоядным животным и птицам.

Приведем наиболее часто встречающиеся случаи. При разделке сиговых видов рыб, чаще у омуля в мышечной ткани можно обнаружить мелкие и крупные цисты (фото 2), наполненные белой жидкостью – это миксоспоридии (Henneguya zschokkei (Gurley, 1894). В одной цисте может находиться до нескольких тысяч миксоспоридий (фото 3), в Якутии

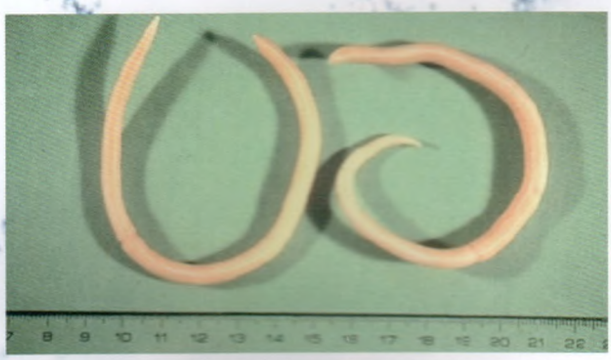

Фото 1 Аскариды человека

Фото 2. Цисты Hennegiya zschokkei в мышцах рыбы

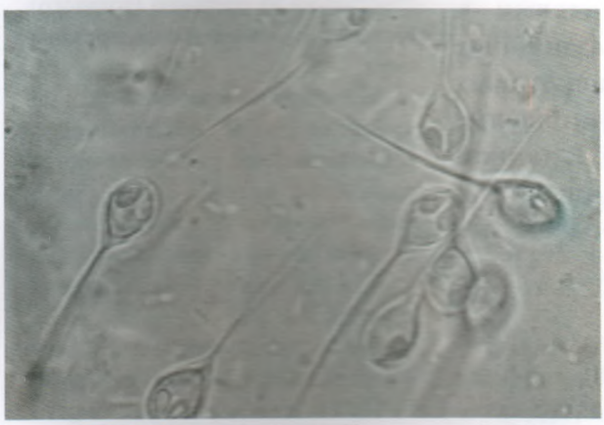

Фото 3. Миксоспоридии – Hennegiya zschokkei

можно обнаружить у ряпушки, омуля, пеляди, чира, сига, муксуна в реках Лена, Колыма, Индигирка. Наиболее часто фиксируется у омуля, заболевание для человека не опасно, при обнаружении небольшого количества цист их можно удалить, а рыбу употреблять в пищу, если интенсивность инвазии высокая, то такую рыбу лучше в пищу не употреблять.

При разделке карасей в брюшной полости можно обнаружить крупных белых червей (фото 4), относящихся к классу цестод вид Digramma interrupta (Rudolphi, 1810) окончательные хозяева паразита рыбоядные птицы. У сибирского ельца в брюшной полости паразитирует близкий вид − Ligula intestinalis (Linnaeus, 1758) (фото 5). Для человека эти цестоды неопасны, тем не менее, из чисто эстетических соображений их обычно в пищу не употребляют.

Опасным заболеванием, которое передается человеку через рыбу, является дифиллоботриоз - широкий лентец (Фото 6). Цестоды (Diphyllobothrium Luhe, 1910) широко распространённая группа паразитов со сложным циклом развития. В половозрелой форме черви паразитируют у человека, млекопитающих и птиц, в личиночной – у низших ракообразных и различных видов рыб.

Источник заражения человека – рыба (щука, окунь, ряпушка, пелядь, омуль, сиг, тугун). В организме рыб (в тканях и на внутренних органах) развиваются личиночная форма лентеца (плероцеркоиды). Попадая в организм человека, личинка продолжает развитие достигает больших размеров (до 10 метров) и половой зрелости (фото 6).

Причина заражения – несоблюдение санитарных норм. Слабосоленая рыба (ряпушка, пелядь, омуль, сиг, тугун). Употребление таких блюд как «Индигирка», «пятиминутка».

Способ обеззараживания личинок – термическая и глубокая заморозка рыбы, при температуре минус 60° шесть и более часов, в зависимости от размера рыбы.

Описторхоз – опасное инфекционное заболевание, вызванное червями-паразитами, которые попадают в организм человека через зараженную сырую рыбу, вызывается Opisthorchis felineus – кошачьей (сибирской)

Фото 4 (Апсолиховой) Плероцеркоид D. interrupta в полости тела карася якутского

Фото 5. (Апсолиховой) Плероцеркоид L. intestinalis в полости тела сибирской плотвы

www.bayanay.info

двуусткой (фото 7), паразитирующей в желчных протоках печени, желчном пузыре и поджелудочной железе человека и многих видов плотоядных животных (кошка, собака, волк, лиса, медведь). Человек заражается в результате употребления в пищу карповых видов и из продуктов их переработки. Очаги описторхоза приурочены к бассейнам рек Енисей, Обь, Иртыш и др. В Якутии у карповых видов рыб это заболевание отсутствует в виду того, что из-за низких температур в водоемах отсутствуют моллюски Opisthorchis felineus, в которых протекает одна из стадий развития описторхид. Тем не менее, это заболевание у населения Якутии отмечается скорей всего от вяленой рыбы, завезенной из других регионов. К сведению любителей вяленой рыбы, наш чебак (Колымский, Индигирский) по всем параметрам (вкусовые качества, жирность) превосходит все виды карповых из других регионов и самое главное безопасен в отношении заражения описторхозом.

Из мясных продуктов наиболее опасным является деликатесное мясо бурого медведя и рыси. У этих хищников зарегистрировано паразитарное заболевание **трихинеллез** – это очень распространенные в окружающей среде паразиты, которые могут вызывать тяжелейшее заболевание остро или хронически протекающее с выраженной природной и синантропной очаговостью. Возбудителями трихинеллеза являются нематоды *Trichinella spiralis и T. native.* Трихинеллы в личиночной стадии локализируются в мышечных тканях животных (фото 8) и в течении нескольких лет сохраняют жизнеспособность как при высоких до + 30 ° так и низких (-50° С) температурах. Заболевание широко распространено на территории Якутии.

Профилактика инфицирования (заражения) человека

Необходимо соблюдать санитарные правила.

• Перед началом работы с продуктами необходимо тщательно мыть руки.

• Прежде чем готовить салаты к праздничному столу все овощи и фрукты необходимо тщательно мыть.

• Для предупреждения заражения человека гельминтами, необходимо исключить возможность потребления блюд из сырой или почти сырой рыбы. Так как избежать потребления рыбы, содержащей паразитов далеко не всегда возможно, то важнее всего придерживаться простых правил обработки (термической с применением температуры - 60° или длительного предварительного замораживания). Соление, маринование, холодное копчение не относятся к надежным методам профилактики. В большинстве случаев при правильной обработке могут убить личинок гельминтов.

• Важным моментом в предотвращении попадания личинок трихинелл в организм человека от мяса плотоядных животных является профилактика. Мясо добытых диких плотоядных животных (бурый медведь, рысь) должно в обязательном порядке пройти санитарную экспертизу и, если личинки трихинелл будут обнаружены, мясо этих животных в пищу лучше вообще не употреблять. Даже, если личинки трихинелл не обнаружены, то лучше не употреблять в пищу сырое или недожаренное мясо. Это правило для многих очевидно. Тем не менее, это единственный путь внедрения трихинелл в человека. Следуя этому правилу, можно свести риск заражения трихинеллами к нулю.

При соблюдении выше перечисленных правил, мы можем хорошо встретить Новый год и остаться здоровыми.

Валерий Однокурцев,
к.б.н., лаборатории экосистемных исследований холодных регионов ИБПК СО РАН

Фото 6. Diphyllobothrium latum – широкий лентец, паразит человека

Фото 7. Описторхоз у человека

Фото 8. Trichinella. native в мышцах бурого медведя