

Александр Андроник

Светлана Пилашевич

КАК МЫ НЕ СТАЛИ ОЛИГАРХАМИ...



Москва 2017

Александр Андроник

Как мы не стали олигархами...

«Издательство «Перо»

2017

УДК 821.161.1
ББК 84(2Рос=Рус)6-44

Андроник А.

Как мы не стали олигархами... / А. Андроник — «Издательство
«Перо», 2017

ISBN 978-5-906997-86-9

«Это не роман, не повесть, не рассказ – это бессистемное течение мысли, которое, в основном, и присутствует в голове, своеобразная хроника событий, тем более, что память избирательна и не удерживает последовательность, а уж извлекать из нее эту хронологию без подсказок – непосильное занятие, поэтому, хотя бы так, фрагментарно, с весьма экзотическими подсказками, чтобы те, что идут следом, сложили пусть небольшую картинку своей родословной, а не начали ее с чистого листа, как невесть откуда появившиеся пришельцы...»

УДК 821.161.1

ББК 84(2Рос=Рус)6-44

ISBN 978-5-906997-86-9

© Андроник А., 2017

© «Издательство «Перо», 2017

Содержание

От авторов	6
Мамин торг	7
Браконьерша	8
Уха из осетрины	12
Борщ	13
Зеленый борщ	15
Курзе	16
Кутабы	17
Соус к курзе и кутабам	18
Хинкал	19
Конец ознакомительного фрагмента.	21

Александр Андроник
Светлана Пилашевич
Как мы не стали олигархами...

© Андроник А., Пилашевич С., 2017

* * *

От авторов

ОЛИГАРХИЯ – (греч. oligarchia – власть немногих, от oligos – немногие и arche – власть), форма правления, при которой государственная власть принадлежит небольшой группе людей, как правило, наиболее экономически могущественных.

Эта книга для ДСП (для семейного пользования), то есть для передачи следующему поколению.

Это не роман, не повесть, не рассказ – это бессистемное течение мысли, которое, в основном, и присутствует в голове, своеобразная хроника событий, тем более, что память избирательна и не удерживает последовательность, а уж извлекать из нее эту хронологию без подсказок – непосильное занятие, поэтому, хотя бы так, фрагментарно, с весьма экзотическими подсказками, чтобы те, что идут следом, сложили пусть небольшую картинку своей родословной, а не начали ее с чистого листа, как невесть откуда появившиеся пришельцы.

А то, что эти воспоминания отчерчиваются такими прозаическими вещами, как рецепты всевозможных блюд, так это безусловная проза жизни, тот материальный разбавитель скучной риторики, так часто сбивающейся в назидание.

Застолье всегда было мерилом многих человеческих качеств, оно возникает не на пустом месте, если это не банальное обжорство, а сакральный ритуал, сопровождающий весьма знаменательные события в жизни.

Как много тетрадок в коленкоровых обложках хранится на верхних полках кухонных шкафов, кто-то пользуется этим наследием бабушек и мам, иные так за всю жизнь ни разу не перелистают их, предпочитая не заморачиваться со всем этим на кухне, тем более в нынешнее время.

Зачастую, простой, оставленный в наследство, рецептурный сборник с пожелтевшими страницами, если его расшифровать и насытить мизансценами, будет выглядеть семейной сагой...

Мамин торт

Состав. Тесто: 2 яйца, 1 стакан сахара, полстакана сметаны, полстакана кефира, 150 граммов маргарина, полчайной ложки соды, 2 стакана муки, 100 граммов грецких орехов. Крем: 350 мл молока, полтора стакана сахара, 2 яйца, 350 граммов сливочного масла, столовая ложка муки; 100 граммов грецких орехов на обсыпку торта, 2 пакета ванилина в тесто и в крем.

Прежде, чем приступить к выпечке такого торта, необходимо запомнить несколько правил, без которых не обойтись:

– все продукты, входящие в рецептуру, необходимо подготовить заранее: масло (маргарин) растопить, или размягчить, яйца тщательно промыть в содовом растворе, муку просеять, орехи перебрать и хорошо прогреть, помешивая, на сковороде, затем протереть вафельным полотенцем от кожицы и измельчить, но не мелко, размером с чечевицу;

– подготовить разъемную форму, предварительно протерев, смазать маслом и обсыпать измельченным печеньем;

– выставить режим работы и температуру в духовке.

Измельченные грецкие орехи смешать с мукой и с содой (пол чайной ложки). Взбить в миксере яйца с сахаром и ванилином на высокой скорости добела (так готовится «гоголь-моголь»), чтобы сахар растворился, уменьшить скорость и добавить размягченный маргарин, сметану, кефир, вымешать все это и еще раз, уменьшив скорость, постепенно всыпать в заранее приготовленную муку с орехами и содой.

Вылить тесто в форму и поставить в духовку. Выпекать при T 180 градусов 35-40 минут, проверить готовность деревянной шпажкой.

Незамысловатость такого торта, который даже названия не имел, а был просто праздничной приметой, изюминкой, характеризует и ту жизнь, с ее простой, незатейливой кухней. В наших семьях не бедствовали, еды было всегда вдоволь, но была она не только простая, но и качественная, – борщи, котлеты, как правило, с поджаренными боками, каши, непременно жареная картошка с луком и только в особой чугунной сковородке, одной из десятка; для уличной беготни – ломти хлеба с маслом, обильно посыпанные сахарным песком. Из деликатесов, которые и деликатесами тогда не считались, непременно присутствовали в холодильнике черная икра и красная рыба – осетровые породы, которые так и назывались – «красная рыба». По одной из легенд за нее в царское время давали «катеньку», красную купюру, вот, дескать, отсюда и название, некоторые утверждают, что именно за ее качества прозвали «красной», ну, вроде Красной площади – и красивая, и добротная. Этого добра было много и оно было доступно – вечерами женщины усаживались перед воротами на скамеечки, тут-то и выныривали из-за угла рыбаки с вернувшихся в порт сейнеров. В небольших фибровых чемоданчиках ровными рядами в стеклянных фирменных баночках была сложена черная икра. Пресыщенные таким деликатесом, хозяйки часто отмахивались от них. А уж красная рыба шла за копейки...

Браконьерша

Деревянный дом, в котором жили Шура и Петрович, одиноко стоял на берегу моря и выглядел неуклюжим великаном, затерявшимся в громаде песков. Налетавший порывами ветер хлопал лоскутами железа по почерневшим от времени и непогоды бревнам, свистел в многочисленных пробоинах, словно это был старый, отслуживший свой срок корабль.

Сзади его подпирал холм песка, поднимавшийся до самой крыши. Выжженная земля казалась бесплодной, и жесткие колючки были единственными признаками жизни на ней.

Здесь жило море. Обжигаясь о раскаленный песок и уходя за горизонт. Оно было всюду – густое, зеленое, лениво перекатывающееся: под солнцем – словно расплавленное стекло, в дождь – набухшее, взъерошенное гребнями волн.

– А, приехал! – Шура стояла у заборчика босая, в мокром платье, прилипшем к худому телу. Влажные глаза ее улыбались.

– Что, уже? – сказал отец и кряхтя вытащил свое грузное тело из машины.

– Бог с тобой, Андрюша! Откуда! Ты ж не привозишь. Вот думала вчерась в город съездить, так ни одна попутка не шла.

– А что, рыба была вчера?

– Не, за продуктами. Счас хочу сети ставить.

– Значит, вовремя приехал.

И пошли к дому. Через узкий коридор попали в длинную, пустую комнату, прошли ее и, наконец, очутились в маленькой каморке с печкой, ржавой кроватью под цветастым одеялом и кривым обшарпанным столом у окошка.

Навстречу поднялся Петрович, засуетился, опрокинул табурет, покачнулся на тонких больных ногах.

– Андрюша! Мое почтение! Вот это да! А я-то думаю, ну что Андрей не едет, совсем забыл. Где ж ты пропадал?

– Болею, – сказал отец и тяжело опустился на табуретку. Та взвизгнула под ним.

– Вот, вот, ох, эти болезни, смотри, что с руками, по ночам ноют, аж волчком кручусь, – Петрович вытянул вперед высохшие, узловатые руки.

– Совсем почти не хожу. От стола до кровати. Вот загнусь когда-нибудь и весь хрен до копейки.

– Опять заскулил, – сказала Шура, ставя на стол чашку с жареной рыбой. – Подвигайтесь поближе, судачку поешьте.

Мы сели за стол. Шура – на низкой табуреточке у печки. Она сидела тихо, точь-в-точь как принюхивающаяся собачонка. Петрович зажигал новую сигарету.

– Шура, выпьешь? – предложил отец и разлил вино по стаканам.

– На кой ляд оно мне, потом как шальная хожу. Еще сети высыпать надо. Сам-то что не пьешь?

– Не могу. Сердце.

– Ах, ты, крыса заморская, – завертелся на стуле Петрович. – «На кой ляд!» Тьфу! Обожралась, скажи, на неделе!

– Вот дурень!

Шура поднялась с табуретки, махнула рукой и вышла из комнаты.

Петрович ожил, говорил много, шумно. Мы с Сашкой слушали и улыбались. Отец, привыкший, наверно, к его болтовне, смотрел в окно.

– Петрович, помнишь Алексея? – неожиданно спросил он.

– Ну?

– Умер недавно. Пришел домой, в гостях был, жена вышла за чем-то, приходит, а он сидит за столом, вроде спит, она его тормозит, а он и готов...

– Во дела! Мы же с ним столько вместе...

Помолчали. Вернулась Шура.

– Ну, хватит, сети пора ставить.

Солнце садилось куда-то за степь, скользя по песчаным дюнам, медленно остывающее. С моря тянуло водорослями и рыбой. Во всем этом сложном механизме что-то надломилось, будто лопнула пружина и быстро-быстро раскручивалась. Море подернулось серой пеленой, выровнялось и застыло. Стемнело, и от дома легла корявая тень.

Я не чувствовал усталости, вода легко рассекалась и пузырьками уходила назад.

– Чо раскупался, надо дело делать. Вон, собаки лаяют, враз накроют! – Шура торопливо отматывала что-то. Она вдруг стала энергичной, говорила резко, деловито. – Эти два конца заведете здесь. Не порвите!

– Хорошо! – сказал отец. – Ах, как хорошо!

– А ты поживи тут. – Шура привязывала торшки, мы с Сашкой едва успевали раскладывать сети. – Да еще этот шипит: «Опять зажбанилась, стерва!» – А что я! Нельзя, да? Лажу в море и осенью, и зимой, аж все сводит! Чем разогреться?

Мы тем временем привязали груз и потащили сеть в воду.

– За второй мелью бросьте! – крикнула вслед Шура.

Мы прошли первую мель, оттолкнулись и поплыли. Сашка плыл впереди, загребая одной рукой, в другой он держал груз. Я, лежа на спине, отчаянно работал ногами, вытягивая толстую веревку с поплавками. Еле видневшаяся впереди Сашкина голова поминутно исчезала под водой, он шумно отфыркивался и продолжал грести.

– Где... – Сашка ушел под воду, – мель где... дна нет... здесь... фу-фу... здесь с ручками!

Я бросил сеть и нырнул стоя. Сверху придавил плотный, черный слой воды. Захлебываясь, крикнул Сашке:

– Бросай, поплыли назад!

Мы возвращались медленно, плывя на спине. Вторую сеть поставили метрах в тридцати от первой, но не глубоко.

– Все, ночью проверим, пошли в дом. – Шура подобрала пустой мешок и ждала нас.

– Мы здесь устроимся, – сказал Сашка.

– Эх, вы, совсем башка не варит, комары ведь сожрут!

– Ничего.

– Ну, смотрите, – и ушла.

Вскоре в доме показался язычок керосиновой лампы, некоторое время подождал и потух. Мы разожгли костер.

– Дядя Андрей, а давно они здесь живут? – тихо спросил Сашка.

– Давно. Сразу после войны и приехали сюда. Но я с Петровичем встретился позже. Он тогда еще сам ловил, один ходил на лодке ночью, а Шура на берегу стояла с фонарем. Вот так и жили... – Отец помолчал, тяжело поднялся.

– И правда, комары заедят, пойду в машину, позовете потом.

Пламя прибилося к песку, расплзлось. Черный круг от костра увеличился, превращая соседние кустики в дрожащий пепел. С берега доносилось шипенье волн,

накатывающихся на песок, – словно подгоревшее масло трещало в темноте. Лишь изредка нарушали тишину ночи осторожные звуки: то вскрикнет птица и, тяжело захлопав крыльями, сорвется с места, то вдруг совсем рядом застрекочет кузнечик и смолкнет. Тихо-тихо. Не верилось даже, что утром все это вновь будет обито слепящим солнцем и похоронено в зное зарождающегося дня.

Дым от костра поднимался вверх плотным столбом, разгоняя кружившие над нами тучки комаров. Где-то впереди смутно проступал дом, все было спокойно, гармонично и немного сонно.

– Эй, вы, чо запалили! – послышалось около дома.

Мы от неожиданности вздрогнули. Сашка вскочил на ноги и, загоразивая ладонью пламя костра, посмотрел туда.

– Ну, какого ты уставился! – Из темноты неожиданно вынырнула Шура. Она зачерпнула ногой песок, швырнула в костер и, потеряв равновесие, упала. От нее пахло водкой.

– Сопляки, приехали здесь костры жечь! Вас счас сцапают! Хотите, да? А я не боюсь, меня все знают, меня не возьмут, потому что меня все знают! Вишь, графья приехали, рыбки захотелось!

Шура пригоршнями швыряла песок в костер. Мы стояла растерянные.

– Ще бы, вон брюхо-то какое наел! – Шура махнула рукой к машине. – Прика-тили, здрасьте, как же, Шура рыбки наловит, а мы нажремся! Вот вам рыбки! – И она согнула руку в локте. – Лезьте в воду, ну, лезьте, что? Да потому что вы... Потому что... Тьфу! Вот вы кто!

Она встала и, шатаясь, пошла к дому, и слышно было, как хрустели ракушки у нее под ногами. Едва она исчезла в темноте, как вновь мы услышали ее пьяные крики:

– А, закрылся! Комары сожрут! Ниче! Жиру-то много, пусть жрут!

Шура остановилась у машины, в которой спал отец.

– Бутылку пожалел привезть! У-у, жмот! Ну, и черт с тобой, продам рыбу – и куплю, вот свезу в город и продам. А ты подавись! Понял, у-у, жмот!

Несколько раз со скрипом хлопнула калитка – Шура вошла в дом. Мы по-прежнему стояли молча. Вскоре подошел отец.

– Даже в машине комары, ничего не помогает, – сказал он, словно не было Шуры с ее пьяной руганью. Промолчали и мы.

– Когда тянуть будем? – спросил Сашка.

– Да скоро уже. Часа через два... Нет, пойду окунусь, совсем заели, как вы здесь сидите, – и отец ушел к воде.

– Вот старуха! – Сашка покачал головой. – Что это она так?

– Отец мне рассказывал, что пьяная она всегда такая. Вот и сам увидел. Ладно, Саш, давай поспим хоть немного.

Черное пятно от костра кое-где вспыхивало красными полосками и гасло. Что-то шальное бродило в ночи, готовое в любую минуту прорваться, звуки, которыми была полна тишина, сливались в звенящий гул. Так гудит морская раковина, когда ее приставишь к уху, монотонно и скучно. Казалось, все вокруг спало, издавая во сне сиплый храп, напоминающий свист ветра, цоканье кузнечиков и потрескивание волн одновременно. Небо, рябое от звезд, опрокинулось над морем.

...Кто-то пнул в бок. Я открыл глаза. Надо мной стояла Шура.

– Дрыхнете! Давайте быстрее, вон светает уже. Надо успеть вытащить затемно.

На ней была длинная брезентовая куртка, растрепанные волосы торчали из-под косынки, надвинутой на глаза. Отец уже сидел на берегу.

У самого горизонта легла слабая полоска света и поползла к берегу. Мы с Сашкой пошли вдоль сети и сразу же натолкнулись на запутавшийся косяк рыбы. Их дымчатые спинки вились в воде.

– Осторожно, сеть не порвите! – крикнула с берега Шура.

Вдруг впереди, метрах в трех-четыре от меня что-то всплеснулось и заходило под водой.

– Красняка не упустите! – снова крикнула Шура. – Да быстрее же, чо возитесь!

Не дожидаясь, пока мы проверим всю сеть, она потащила ее к берегу. Мы помогли ей.

– Давай вторую! Быстро! Зашевелились черти, завели свою тархтелку.

– Кто? – спросил отец.

– Вон, не видишь, что ли, от карамана катер ох-ранводовский пошел. С утра проверяют.

Мы посмотрели туда, куда показывала Шура, но ничего не увидели. Берег по-прежнему был окутан предрассветной дымкой.

К дому шли быстро, почти бегом, согнувшись под тяжестью мешков. Шура несла небольшого осетра – челкушонка – он волочился по песку, оставляя за собой тоненькую бороздку. Все сложили в большой пустой комнате, служившей для сушки сетей. Отец ушел к Петровичу пить чай.

– Это я оставляю, – Шура откладывала в сторону рыбу, – хватит вам.

Через полчаса все было готово, мы сели в машину. Шура стояла у калитки, Петрович махал в окне рукой.

– Андрей, когда теперь ждать? – крикнула Шура.

– Что приезжать, опять напьешься.

– Да ты что! Не! Ты б сахарку привез и масла постного. В городе не скоро буду. Только опять под вечер приезжай, я сама сети выброшу, а?

– Посмотрим.

Я оглянулся. Шура махала вслед.

Солнце возникло на горизонте внезапно – яркое, красное пятно с четкими границами. Постепенно растворяясь, оно пожирало бесцветное небо. Уже обуглились его края, уже почти все небо покрылось белыми пятнами, а круг все расширялся, пуская дальше свои кольца.

Вскоре нельзя было различить, где кончается пятно и начинается небо. Щупальца красновато-белого цвета пронзили все небо, как прожилки на руке, и оно засветилось болезненным светом...

Всю обратную дорогу мы с Сашкой говорили о Шуре. Отец молчал.

А что о ней говорить?

Уха из осетрины

Это блюдо готовили не часто, потому что осетрина была на столе постоянно, отварная, жареная брусочками и, конечно, балык. На уху брали только хвостовую часть осетра, белуги или севрюги, это самая постная часть рыбы. Окатывая рыбу кипятком, очищали ее от панцирной чешуи ("жучков"). Окончательно омыв рыбу холодной водой, сдирали кожу и вырезали хрящи, оставив вязигу, ибо она придавала ухе вкус. Рыбу нарезали кубиками 4-5 сантиметров. В кастрюлю с кипятком клали кожу и хрящи (бульон потом процеживался), две-три картофелины, порезанные дольками, одну средних размеров морковь и мелко нарезанную луковичку. Когда овощи были готовы, солили по вкусу. Уменьшив пламя до минимального, клали куски рыбы и душистый горошек. Минут через 20 рыба была готова, попробовав на вкус, досаливали и перчили. Еще раньше в кастрюлю с кожей и хрящами клали серебряную ложку и пол-луковички, для определения свежести рыбы. Если начищенная серебряная ложка и срез луковички серели, то все выбрасывалось. В готовую уху насыпали горсть измельченной зелени петрушки, укропа и зеленого лука...

Но вернемся к тарту. Во всем том незатейливом ассортименте блюд тарт был действительно верхом кулинарного искусства и символизировал нечто торжественное. Готовился он обычно ко дням рождения и на Новый год, может, потому так и ценили его, бесформенного, нескладного, приравненного почти что к пасхальному куличу.

Собственно, сам тарт, как десерт, не был для нас диковинкой – в кондитерских отделах булочных красовались образцы с навороченными лиловыми, зелеными, бордовыми розами, экземпляры, до которых нам было мало дела, они потом сменились изысканным дизайном, вырастая до нескольких этажей, – но этот, домашний, оставался на всю жизнь, потому что он вбирал в себя все: и родительский дом, и искренность детских дней рождений, и простоту, так ценимые во все времена...

В буфете ручной работы лежала толстая соблазнительная книга «О вкусной и здоровой пище», в суперобложке, она была хранима как некая реликвия, не потому, что только там можно было увидеть еду, нет, просто она там была оформлена так, как не удавалось это сделать ни на одном столе, пусть даже самом праздничном. Все было знакомо, может, даже и доступно, но как все красиво выложено на столе! Это как вроде все слова знакомы, только правильно расставить не можешь.

Цитата из этой книги: «Характерная особенность нашей революции состоит в том, что она дала народу не только свободу, но и материальные блага, но и возможность зажиточной и культурной жизни!!!» И. Сталин.

Вот так!

Чтобы не быть похожим на королевскую особу, предлагавшую народу питаться булочками, если нет хлеба, ради справедливости, надо сказать, что много лет спустя, когда расширился круг приятелей, стало понятно, что не везде так беззаботно и сытно жили люди. По иронии судьбы один из приятелей был родом из местечка «Голодная пристань»...

На берегу моря нельзя остаться голодным, в ход шло все – удочки, закидушки, с поплавками «балберками», так назывались пробковые поплавки, и даже сети у браконьеров. Пройдет много лет прежде чем в заграничном ресторане встретится очень не дешевая рыбка барабулька и поймешь, что она ничем не отличается от той тарашки, выловленной с прибрежных камней, и честно поделенной между людьми и кошками.

Борщ

Из всех первых блюд самым любимым и распространенным был и остается борщ. Правильный вкус этому блюду определяли мясо – говяжья грудинка и вкусная свекла, хотя клали ее меньше, чем в украинский борщ.

Итак, 1 кг говяжьей грудинки, молодой, с белым жиром, с хрящами (у туши должны быть узкие ребра), следует варить часа два на очень медленном огне в 3-х литрах кипящей воды. В бульон положить пол-луковицы и половину моркови.

Сваренное мясо вынуть, немного присолить и накрыть крышкой, чтобы мясо не заветрилось. Бульон процедить. Очистить три средних картофелины, порезать и опять варить на медленном огне. Нашинковать 1/4 вилка средних размеров капусты и, когда картофель будет готов, положить капусту и пусть она варится почти до готовности. Отставить кастрюлю.

Теперь приготовим заправку-пассировку. Одну среднюю морковь, одну среднюю луковицу и 1/2 средней свеклы и болгарский перец нарезать одинаковой нарезкой. На сковороду налить 2 ст. ложки растительного масла и 1 ст. ложку сливочного. Насыпать щепотку крупной соли (чтобы жир не брызгал), щепотку черного перца и пару щепоток молотого кориандра как поддержка кинзы.

На среднем огне под крышкой обжарить овощи, положить 1 лавровый лист, 5 горошин душистого перца и продолжать тушить почти до готовности свеклы, уменьшив огонь.

Развести в половине стакана кипятка 2 ст. ложки томатной пасты и залить ее в сковороду. На малом огне тушить овощи до готовности. Три средних помидора очистить от кожицы и, разрезав вдоль, очистить от семечек. Затем нарезать помидоры кубиками и тоже положить в сковороду, потушить 5 минут.

Кастрюлю с бульоном поставить на огонь, вылить туда содержимое сковороды, довести до кипения на очень медленном огне. Мелко нарезать петрушку, укроп, зеленый лук по 1/2 пучка и целый пучок кинзы. Зелень положить в кастрюлю, помешать, положить туда же порезанное на куски мясо, попробовать борщ на соль и перец. Добавить, если надо, специи. Довести до кипения, отставить, закрыть крышкой. Борщ должен постоять полчаса перед подачей на стол. Затем кастрюлю с борщом быстро охладить и поставить в холодильник, особенно, если положили туда много кинзы – она способствует брожению. Большие кастрюлю не разогревать, а, отлив порцию – две, разогревать в ковшике.

В этом удивительном продукте все зависело от двух компонентов – мяса и свеклы. Мясо родители выбирали на рынке в 50-60 годы, где и слыхом не слыхали о добавках, якобы улучшающих вкус мяса, или для его наращивания. Тогда никто не торопился и не гнался за количеством, хотя лозунг «Догнать и перегнать Америку» был трендом, как теперь выражаются. Борщ являлся центральным первым блюдом в семье, основа там, где не питались всухомятку. Кто-то ел его со сметаной, вроде так полагалось, но, чтобы почувствовать настоящий вкус овощного ассорти, оттененного мясным ароматом, ничто не должно было мешать этому, даже приправы или душистые перцы. Борщ хорош сам по себе, с сохранившими форму овощами и не рассыпавшейся картошкой, которая на следующий день, а борщ хорош и во второй день, не превратится в пюре.

Часто местные жители вместо свежего мяса использовали сушеное и, особенно, курдючный жир, но это уже другая история, попав в которую приходилось незаметно вылавливать куски поблескивающего жира и подкладывать его под тарелку, а сам бульон цедить сквозь зубы, чтобы не задохнуться его специфическим вкусом.

Вообще, еда вне дома – это отдельная тема, потому что сродни переезду на новое место, где надо привыкать как и к месту, так и ко всем бытовым условиям. Вкусовые пристрастия

каждого из нас разнятся наверно так же, как рисунки на фалангах пальцев. Ради этикета приходится молча поедать то, что положили тебе в тарелку.

Зеленый борщ

Когда, наконец, отступают зимние холода, одним словом, после зимы, один из самых долгожданных и поднимающих настроение – это зеленый борщ, новый, неожиданный как сама весна. Первым на рынке появляется дикий щавель, вкус у него концентрированный и потому надо постараться не переборщить с ним (игра слов).

На трехлитровую кастрюлю, с процеженным говяжьим бульоном, взять 3-4 средних картофелины, 1 морковь, 1 луковицу, 3 пучка щавеля, по пучку зеленого лука, петрушки и укропа.

Картофель почистить, порезать на средние ломтики и сварить в бульоне до полной готовности. Картофель рекомендуется брать рассыпчатый. На сковороде с двумя столовыми ложками растительного масла и одной столовой ложкой сливочного потушить нашинкованную белую часть от пучка лука, морковь, затем мелко нарезанный щавель и в конце пассировки петрушку, перья зеленого лука и укроп. Тушить на очень маленьком огне. Добавить один лавровый лист, 5-6 горошин душистого перца. Содержимое сковороды переложить в бульон с готовым картофелем, томить содержимое кастрюли на самом медленном огне еще минут десять. За это время сварить 3-4 яйца (зависит от объема) очистить и на крупной терке натереть их прямо в кастрюлю. Кто любит зеленый борщ с чесноком, то его надо протереть (1-2 зубчика) с желтками и солью, развести бульоном и только потом добавить в борщ, белок мелко нарезать и тоже положить в кастрюлю. Посолить по вкусу.

С таким борщом, по крайней мере, большинство использует сметану, которая именно здесь усиливает вкус этого открывающего весенний сезон первого блюда.

Вообще, зелень – удивительное подспорье для человека, многие блюда, из вынужденных из-за несезонья, превращаются со временем в национальные и деликатесные, хотя возникали как единственная помощь в выживании. Вспомнить хотя бы лебеду, которую теперь можно добавить в зеленый фарш для смягчения вкуса и придания ему некоторой пикантности.

Если раньше такая трава была спасительной соломинкой до появления чего-то более съедобного, то теперь остается только сожалеть, что та же крапива, поразительная по вкусу начинка, слишком сезонная трава. Зато в период появления она сродни элитному чаю, с которого обрывают самые верхние молодые листочки.

Курзе

Для теста возьмем 2 стакана муки, 1 яйцо, полчайной ложки соли, 1 стакан воды и 2 ст. ложки растительного масла.

Воду, соль, яйцо и масло смешать вместе, муку просеять и замесить тесто средней мягкости (как мочка уха), вымесить до полной гладкости и отлипания от рук и поместить колобок теста в полиэтиленовый пакет пока будем готовить фарш: 1 большой пучок лука, укроп, петрушка, крапива (по объему равная выше перечисленной зелени).

В глубокий сотейник налить 2-3 ст. ложки растительного масла, столько же сливочного, щепотку соли и кориандр. Порезать белую часть зеленого лука, потомить на огне до прозрачности. Мелко нарезать промытую и осушенную крапиву и добавить к томящемуся луку и все это держать до тех пор, пока крапива не станет мягкой и сочной. Затем, сделав средний огонь, добавить по очереди зеленую часть лука и кинзу. Отдельно взбить 3-4 яйца с солью. Снять сотейник с огня и, вылив в него яйца, мешать до средней свертываемости яиц (когда жидкость почти сворачивается), охладить фарш и начинать готовить курзе.

Тесто вынуть из пакета, посыпать мукой, расплющить в лепешку 2 см толщиной и нарезать на полоски по 2 сантиметра шириной. Бруски отделить друг от друга и слегка прокатать по доске, чтобы получились колбаски и, сложив по две-три штуки, нарезать на кусочки в 2 сантиметра. Каждый кусочек каталкой превратить в тонкую лепешку, в которую можно класть порцию готового крапивного фарша. Лучше лепить «косичкой», так как при этом способе не имеет значения форма тестяного кружка, а подобная раскатка заготовок выгодно отличается от нарезки стаканом из-за отсутствия отходов теста.

Курзе варят в соленой воде, доведя ее до кипения, прежде чем вбросить туда готовые курзе, а затем уменьшают огонь и варят до тех пор, пока курзе не всплывут на поверхность, и еще 2-3 минуты. Выкладывают дурилагом на блюдо.

Кутабы

Кутабы готовятся из того же теста, что и курзе. Тесто делят на шары весом по 50–60 граммов, затем каждый раскатывают на кружки размером с большой блин и разделив мысленно пополам, на одну половину накладывают фарш, накрывают другой половинкой и защепляют при помощи блюда, прокатывая его под наклоном по кромке. За одно движение происходит слипание двух слоев теста и отсекается лишнее.

Кутабы пекутся на сухой толстостенной сковороде, лучше чугунной, а промасливаются уже когда уложены на блюдо, сливочным, топленым, иногда растительным маслом. Вкуснее, сливочным.

Они хороши не только с огня, но и на следующий день после разогрева.

Соус к курзе и кутабам

Растолочь 2-3 зубчика чеснока и 2-3 грецких ореха. Чеснок посолить, залить небольшим количеством кипятка, то есть заварить (это уберет лишнюю горечь и остроту). Орехи растолочь, смешать с чесноком и сметаной (можно с мацони или жирной простоквашей), посолить, поперчить и добавить щепотку кориандра.

И курзе, и кутабы едят, обмакивая в соус.

Как только начинает сходить весной снег, тут же появляется крапива. Как пластырь, залепляющий раны земли. Она еще зеленая, яркая, с острыми кремниевыми краями листьев, но ходить можно, высоко она не цепляет. Зато пройдет две-три недели и вот они первые два-три «чайных» листочка, из которых и готовятся эти прекрасные весенние блюда.

Каждый год повторяется одно и то же – даются обещания, что эти блюда будут украшать стол каждый уикенд, но что-то нарушает эти обещания и порой доходит до того, что крапива вырастает в рост, выпускает сережки, листья грубеют, не хватает времени даже скосить эту поляну, чтобы все лето можно было бы лакомиться блюдом, которое, как говорят в народе, от сорока болезней.

Такое блюдо подходит и для большой компании, где конечно, без спиртного не обойтись, и спиртное должно быть обязательно крепким, вино в таких случаях не котируется.

Над всей этой трапезой витает чесночный дух, раскрепощенный, не стесненный этикетом. Дети привыкали к этому блюду постепенно, но со временем их за уши было не оторвать.

Со временем привыкли и друзья, хотя один из них, хирург, то ли в шутку, то ли всерьез, каждый раз, макая курзешку в соус, приговаривал: «Хороши пельмешки» Ну, пусть, хотя и не так далек он был от истины, потому что вкус этих «пельмешек» в таком многокомпонентном составе почти походил на вкус настоящих пельменей.

Во времена нашей семейной не совсем сытой молодости, это был классный воскресный обед, что называется, со своего огорода, дешево и сердито, не говоря уже об экзотике такого блюда в средней полосе России.

Расхожее мнение, что при пустых полках магазинов в домах у людей всегда находилось, что поставить не только на праздничный стол, но и в будни, нельзя было ни доказать, ни опровергнуть. Так и остался этот феномен загадкой, пусть это будет частью той самой жизни.

Позже, всякий раз, сдерживая себя в разнообразии стола, успокаивали тем, что в следующий раз обязательно приготовим одно коронное блюдо, как это делают рестораны одного блюда, в чем есть немалый смысл. Но не всегда удавалось это намерение исполнить – то хотелось щегольнуть всеми талантами, то достатком в доме, то угодить каждому гостю, но иногда терпению в приготовлении стольких блюд наступал конец и тогда на столе появлялось одно праздничное застольное блюдо. И не всегда оно было празднично-нарядным, но вкусным – всегда.

Хинкал

Дома готовили три вида хинкала: хинкал-«хурма» из свежей баранины, круглый год можно подавать на стол; хинкал-лазанки, можно было готовить как из свежего, так и из вяленого мяса, и, конечно, хинкал «халпама» только из вяленого мяса, колбасы и кукурузной муки.

Для хинкала «хурмы» брали лопатку или шею баранью, 1-1,5 кг. заливали 3,5 литрами воды и варили полдня на самом медленном огне с добавлением в бульон половины луковицы и корня петрушки. Бульон, после процеживания получался прозрачным и душистым. Мясо выкладывали на блюдо, присаливали и посыпали кориандром, накрывали крышкой.

Для галушек, из расчета на 2,5–3 литра бульона следует взять 1 стакан холодной воды, добавить 1/2 ч. ложку соли, одно яйцо, 1 ст. ложку растительного масла, размешать как следует и постепенно туда всыпать 1,5-2 стакана просеянной муки. Тесто должно быть крутым как для лапши. Вымешать тщательно, до гладкости, и, скатав колобок, накрыть пленкой на полчаса.

За это время надо приготовить приправу: 2-3 зубчика чеснока раздавить, переложить в соусник, немного присолить, посыпать щепоткой молотого кориандра, залить 2-3 ст. ложками горячего бульона, добавить в соусник 1 ст. ложку томатной пасты и 1 натертый помидор, вымешать, попробовав на соль.

Колобок теста раскатать скалкой в пласт, толщиной около 1 см, порезать на брусочки в 1 см, затем каждые 2-3 брусочка, посыпав мукой, прокатать на доске, чтобы получились длинные, одинаковые по толщине «твиксовые» палочки из теста, нарезать их по 1см длиной. Большим пальцем надавить на каждый кусочек теста и, как бы, прокатать немного по доске, получится такая завитушка, напоминающая сушеный абрикос, или курагу; готовые галушки засыпать, медленно помешивая, в кипящий бульон. В идеале, если тесто замешано правильно, то не потребуются его посыпать мукой, и соответственно, бульон не замутнится, что заметно улучшает вид и качество блюда.

После того, как галушки всплывут, уменьшить огонь до минимального и варить до тех пор, пока галушки снова не опустятся на дно, выключить плиту и накрыть кастрюлю крышкой.

Мелко нарезать зеленый лук и большой пучок кинзы. Мясо отделить от кости, нарезать аккуратными кусочками и разложить на блюде. После того как бульон с галушками разлит по тарелкам (пиалам) каждый кладет в горячий бульон мясо, чтобы оно прогрелось – все-таки баранина – добавляет по вкусу приправу и зелень.

Хинкал-лазанки готовится точно так же, только тесто раскатывается в тонкий, как лаваш пласт и разрезается острым ножом на ромбы, или квадраты. После того, как они сварятся, их выкладывают прямо на кусочки нарезанного мяса. Едят, поливая приправой, описанной выше, иногда томат можно заменить мацони, сметаной или простоквашей. Мясо и лазанки посыпают сумахом (азербайджанская приправа из барбариса), заправляют горячим бульоном.

Хинкал-«халпама» особенное блюдо, его готовят в холодное время года. Оно очень сытное. В конце лета баранину засаливают, затем вялят на сквозняке до определенной кондиции. В это же время готовятся колбаски из маринованного бараньего фарша, со специями и с добавлением сыворотки, их также вялят, придав им форму брусков или плоских бубликов.

Вяленое мясо и колбасу в расчете по куску мяса и куску колбасы на человека варят долго, до полной готовности. Из кастрюли с бульоном отливают стакан горячего бульона, которым заваривают 2 стакана просеянной кукурузной муки и полстакана пшеничной. Полученное тесто вымешивают так, чтобы оно не рассыпалось, а лепилось. Готовое тесто делят на

равные колобки по 30-40 граммов, бульон доводят до кипения и опускают туда колобки теста, предварительно сплюснув их ладонями в форме блюдечка. Варить на среднем огне. Чаще едят без приправы, только мясо, лепешки и бульон. От соли, скорее всего, надо воздержаться, так как и мясо, и колбаса соленые.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.