

# Сага о кулинарии

**РЕШИВШИСЬ НАПИСАТЬ О ВКУСНОЙ И ЗДОРОВОЙ ЕДЕ ОТ ЩЕДРОТ МАТЕРИ-ПРИРОДЫ, Я НЕВОЛЬНО ЗАДУМАЛСЯ: А С ЧЕГО НАЧАТЬ? НЕИЗВЕСТНО ПОЧЕМУ МЫСЛИ НЕВОЛЬНО ПЕРЕНЕСЛИ МЕНЯ В ДАЛЕКИЕ 1980-Е ГГ.**



ТЕКСТ | Федор Годин  
 ФОТО | Федор Годин

Вспомнился рассказ весьма известного приморского адвоката, только что вернувшегося из деловой поездки в Западную Германию. Закончив «официоз», мой знакомый оказался в дружной компании немцев и с удовольствием предался поглощению добротной немецкой еды и употреблению заморских веселящих напитков. В разговоре вскоре выяснилось, что немцы, как и наш земляк, — страстные поклонники охоты. Эх, с каким жаром бросились они расспрашивать его о таинственной дальневосточной тайге, обитающем в ней диком звере, а самое главное — охотничьих трофеях! Вот тут и стало понятно, насколько мы разные — русские и немцы.

«А какие у тебя имеются охотничьи трофеи?» — глаза немцев заблестели в ожидании. Мой знакомый слегка задумался и пожал плечами: «Ну... никаких». Немцы не унимались: «Так ты на охоту ходишь?» — «Хожу!» Немцы заулыбались: «Так ты ничего не убиваешь?» Следующий ответ

совсем сбил немцев с толку: «Убиваю!» Наступило некоторое замешательство, немцы непонимающе переглядывались, пока не прозвучал еще один вопрос: «А зачем ты на охоту ездешь?» Следующий ответ поверг их в легкий шок. Глядя на заморских охотников как на несмышленных детей, не понимающих очевидного, мой знакомый чистосердечно ляпнул: «Зачем-зачем! За мясом!» Вот так.

Хотя и распорядилась судьба еще в детстве стать мне городским жителем, но затаились, видимо, в самом потаенном уголке души неистребимые гены моих предков — забайкальских казаков, для которых охота и рыбалка были естественной и неотъемлемой частью домашнего хозяйства. Наверное поэтому так любима мной, впрочем, как и всеми в нашей семье, та еда, которая дарована природой. К сожалению, я практически отошел от охоты. Уже стал забываться вкус домашних пельменей из нежнейшего мяса косули или жаркого из дикой свиньи.

Но по-прежнему всегда рядом остается море! Разве может сравниться хоть в чем-нибудь самая раскрепоская магазинная еда с той, которая добыта собственноручно из глубин Японского моря! Да и радует сам процесс, будь то ожидание осторожной поклевки матерой камбалы посреди пролива Японец, убаюкивающего тебя нежным покачиванием на морской зыби, или яростные удары по блеснам «комбайна» нерестовой наваги, заставляющие мельницей крутиться руки и вышибающие на лбу испарину, несмотря на бодрящий рождественский морозец. А еще люблю я собственноручно добытую еду за то, что дает она повод лишний раз вспомнить и помечтать о том, чего всегда не хватает в жизни — «зимой лета, осенью весны», украшая жизнь яркими красками предвкушения.

Вот и подкрался незаметно очередной новый год — год Тигра! Быстротечным вихрем промелькнул дружный как никогда нерест дальневосточной наваги, позволивший в этом сезоне сполна удовлетворить рыбацкую страсть всем, кому морозец, пощипывающий за щеки, не враг и кому в радость пробежаться несколько километров по ледяному простору, чувствуя, как освобождается грудь от городского смога и наливается бодростью собственное тело.

Здравствуй, приморское глухозимье, хотя и не глухозимье ты вовсе, а так — мгновение, дающее возможность перевести дух: помечтать о будущем, бросить короткий взгляд в прошлое и посвятить несколько дней дому, чтобы никуда не спешить. Пользуясь моментом, ластится безумевшая от счастья кошка Муська — наконец все дома! Самое время поваляться в постели часов до восьми, неспешно позавтракать, а потом озадачиться извечным вопросом: чего сегодня просит душа? А душа сегодня явно не требовала никаких подвигов. Рыбалка была «забанена» еще с вечера, делать новые блесны — уже не актуально, съездить проведать «Мебиуса» — больно уж холодно... Вот так и выпорхнула с моих уст фраза, повергшая в растерянность жену: «Тань! Давай я чего-нибудь сегодня на обед приготовлю».

## ПЛОВ ПО-ПРИМОРСКИ

Итак, готовим чисто приморскую «фишку» — плов по-приморски из собственноручно пойманного кальмара. Кальмар, конечно же, должен быть пойман благовоременно — золотой приморской осенью, когда усталое солнышко готово



завалиться в отроги горного хребта на западном побережье Амурского залива и тянут на юг курлычущие гусиные стаи. И совсем здорово будет, если вы успели, пока еще не остыло сильно Японское море, надев ласты и маску, поплескаться на мелководье песчаного пляжа и набрать немного спизулы, чтобы заморозить в плотной банке до лучших времен. Добавив в плов мясо спизулы, мы сделаем его не просто вкусным, а изысканным. Для приготовления плова достаем одну упаковку кальмара (примерно пять тушек), оттаиваем под проточной холодной водой. Удаляем шкурку и плотную прозрачную пленку. Добавляем пять-шесть средних луковиц (только не китайских!) и несколько морковок, лучше тоже из родной приморской земли.

Затем наступает очередь риса, который должен быть замочен загодя: замачиваем вечером — готовим утром, замачиваем утром — готовим вечером. Я предпочитаю рассыпчатый рис, лучше длиннозерный. Отцеживаем рис на дуршлаге и вываливаем на раскаленную сковороду с небольшим количеством постного масла. Обжариваем рис до того момента, когда он начинает терять матовость и появляются признаки спекания. Этот момент важно не пропустить! Вываливаем обжаренный рис в толстостенную гусятницу. Очищаем морковку и шинкуем ее и лук соломкой. Большим поварским ножом рассекаем тушки кальмара вдоль на две части и режем поперек соломкой. Все — подготовка процесса закончена.

Первым отправляется на сухую нагретую сковороду кальмар, который начинает расставаться с соком. Сок мы заботливо сливаем в отдельную чашку — это самый цимус! После того как кальмар расстанется с соком, добавляем в сковороду немного постного масла и слегка его обжариваем. Все, можно вываливать кальмар в гусятницу, где его дожидается рис.

Абсолютно аналогично поступаем со спизулой, только режем ее при этом небольшими кусочками. Затем обжариваем лук до легкой золотистости и отправляем его туда же — в гусятницу. Морковь жарим до первых признаков подсушивания и отправляем вслед за луком. Теперь главное — не забыть вылить в гусятницу собранный с кальмара и спизулы сок, посолить, добавить стакан воды и все перемешать.

После этого можно слегка присыпать все какой-нибудь приправкой для плова, поперчить, положить сверху матерый зубок





Приглашаем Вас произвести техническое обслуживание, ремонт или реконструкцию водномоторной техники на базе компании «Цитадель-Марин».

Компания Citadel Marine обладает собственной производственной базой, включающей в себя:

- два отапливаемых оборудованных цеха для круглогодичного производства корпусно-малярых работ любой сложности, включая работы по перепланировке и реконструкции катеров длиной до 30 футов;
- отапливаемый механический цех, имеющий необходимое оборудование и приспособления для выполнения качественного ремонта двигателей, поворотнo-откидных колонок и другого оборудования, включая капитальный ремонт;
- швейную мастерскую по пошиву всех типов тентов, чехлов, новых покрытий для перетяжки мягкой мебели, диванных подушек и т.д.;
- столярную мастерскую по ремонту мебели, деревянных покрытий и конструктивных элементов из ценных пород дерева, включая тик;
- электромонтажный участок по ремонту электрооборудования катеров, установке средств электрорадионавигации и радиосвязи;
- просторную площадку с бетонным покрытием, оборудованную козловым подъемным краном, для хранения катеров и осуществления работ, не требующих постановки в цех;
- участок аргоновой сварки для изготовления релингов, тентовых каркасов и дуг, наплавки гребных винтов и поворотнo-откидных колонок;
- собственный автомобиль с крановой установкой грузоподъемностью 5 тонн для перевозки, подъема и спуска катеров на воду.

офис +7 (4232) 37-86-90  
Владивосток, ул. Шошина, 6 (район БАМа)



чеснока и отправить гусятницу в нагретую до двухсот градусов духовку минут на тридцать-сорок. Ну а дальше — самое тяжелое: надо набраться силы воли и, достав гусятницу из духовки, потерпеть немного, чтобы внутри гусятницы успели завершиться все сложные химические процессы и плов по-приморски стал действительно оным.

Затем можно загрузить тарелки, добавить чуть-чуть соевого соуса, налить немного любимого вина и приступить к трапезе, строя планы на лето.

А на излете зимы, когда полностью вступит в свои права дедушка-февраль и по-весеннему начнет припекать солнышко, привычно устраиваясь на рыбацком ящике половить корюшки-малоротки, явственно начинаешь ощущать, что уже тяготит тело рассчитанный на январский морозец теплый рыбацкий костюм. Возникает непреодолимое желание увидеть не застывшее безмолвие ледового панциря залива, а живую волнующуюся голубизну летнего моря и ощутить на лице прикосновение теплого соленого ветерка. Вот и настала пора снова пометать об островах архипелага и вспомнить, что где-то в дальнем углу морозилки затаилась избежавшая новогоднего стола собственноручно пойманная сима. И это повод в очередной раз порадовать жену, освободив от малой толики домашних забот. ■

Новые рецепты с нашего камбуза читайте в следующем номере.





В нашем магазине представлен большой ассортимент удилищ, спиннингов, рыболовных катушек, подсаков, блесен, приманок, поплавков, воблеров, лески, плетеных шнуров и других рыболовных снастей. Для особых ценителей мы можем предложить товары таких производителей, как:

**Blue Fox ■ Yamashita ■ Daiwa ■ Mikado ■ Duel ■ Gamakatsu ■ G-Loomis ■ Lucky Craft  
Megabass ■ Mepps ■ Manns ■ Owner ■ Plano ■ Sasame ■ Shimano**

Мы предлагаем оригинальные качественные товары по доступным ценам. Все желающие могут заказать любой товар по каталогам, представленным в магазине, получить консультацию по всем интересующим вопросам. Любителям походов и отдыха на природе можем предложить широкий выбор туристических товаров: кемпинговые палатки, спальные мешки, складные кресла, туристические столы, надувные кровати и многое другое.

**«Рыболов» знает, как отдыхать!**



**Все для рыбалки и активного отдыха**

Владивосток, ул. Вилкова, 15, тел. +7 (4232) 25-42-47