

# Сага о кулинарии

ТЕКСТ | Федор Годин  
ФОТО | Федор Годин

**МЫ ПРОДОЛЖАЕМ ПУБЛИКОВАТЬ ВКУСНЫЕ И ПОЛЕЗНЫЕ РЕЦЕПТЫ ОТ ФЕДОРА ФЕДОРОВИЧА, ОСНОВНЫМИ ИНГРИДИЕНТАМИ КОТОРЫХ ЯВЛЯЮТСЯ ДАРЫ ПРИМОРСКОЙ ПРИРОДЫ.**



## КРАСНАЯ РЫБА В КЛЯРЕ

Готовим красную рыбу в домашнем кляре. Домашним кляр можно назвать весьма условно: блюдо это с одинаковым успехом можно готовить хоть дома, хоть на борту собственного катера, закорившись на ночевку в спокойной уютной бухте, хоть на охотничьем биваке. Кроме того, если не случится под рукой «хвоста» «краснухи», можно с не меньшим успехом использовать в дело осенний нагулянный терпуг, толстомясую камбалу или даже почти сорную рыбу — морского ленка, который в кляре получается на удивление хорош. Сразу оговорюсь: посуда для рыбы в кляре должна быть большая, чтобы вместить

в себя все, что сумела нарастить на себе добрая симина в глубинах морских, вкупе с компанией нескольких луковок и достаточным количеством кляра.

Сначала берем рыбу, моем ее под проточной водой, отсекаем голову и хвост, которые тоже пойдут в дело — сварить немного ущицы. Тушку рыбы режем ломтями и, взяв в руки филейный нож, снимаем с этих ломтей филе, оставляя шкурку. Очитив несколько луковок, мелко шинкуем и откладываем в отдельную посуду. Кусочки рыбного филе солим, перчим и добавляем туда половину нашинкованного лука. Все перемешиваем и оставляем немного про-

мариноваться. При желании можно отжать туда же половинку лимона.

Наступает очередь кляра. Берем пару яиц. Так как в приготовлении вкусной и здоровой еды нет мелочей, лучше, если это будут домашние яйца от молодых кур — небольшие, с ярко-желтыми желтками. Разбив яйца в кастрюлю, вливаем туда же чистой воды, солим и добавляем муки. Пропорции подсказать затрудняюсь, так как всю жизнь готовлю на глазок. Единственное, что могу сказать: объем готового кляра должен быть немного больше объема рыбы, а по густоте кляр должен быть таким, чтобы надежно обволакивать кусочки рыбы при выкла-

дывании ее на сковороде. Слишком густой кляр тоже не очень хорош — получится не рыба в кляре, а «пирожок с рыбой».

Вот с этой минуты наши дальнейшие действия пойдут вразрез с канонизированными принципами приготовления подобных блюд: вторую половину нашинкованного лука вываливаем прямо в кляр и сдобриваем все молотым перчиком, а затем добавляем туда же всю рыбу и аккуратно, чтобы не подавить филе, слегка перемешиваем. Вся «фишка» в том, что сдобренный луком кляр, впитавший в себя сок замаринованной рыбы, становится сам по себе достаточно вкусным, а готовый продукт — рыбой в кляре, а не в банальном тесте...

Вот и все, ставим сковороду на плиту, наливаем туда побольше постного масла и нагреваем. Остается большой ложкой подхватывать из кастрюли куски рыбы — аккуратно, чтобы под куском сохранялся достаточный слой кляра, — и помещать все это в нагретую сковороду. Чем аккуратнее, без орехов, сохранится на куске рыбы слой кляра, тем вкуснее получится конечный продукт.

А еще хороша эта еда не только тем, что исключительно вкусна. Кастрюльку с кляром и рыбой можно поставить в холодильник, где она прекрасно сохраняется несколько дней. Придя домой после работы, можно буквально уже через двадцать минут поставить на стол свежепожаренную рыбу в кляре и, налив крепкого ароматного сладкого чая, приступить к прекрасному ужину, дающему абсолютную сытость, но не обременяющему желудок ощущением тяжести.

#### ХЕ ИЗ КАМБАЛЫ

Самым благодатным временем в плане морских даров, вне всякого сомнения, остается лето! Вот и настала та самая пора, когда с нетерпением ждешь конца рабочей недели, чтобы ступить на палубу застоявшегося у причала «Мебиуса», поворотом ключа вдохнуть жизнь в трудягу-дизель и, отдав швартовы, направить катер на выход из гавани. Навстречу бескрайнему простору моря, чтобы предаться одному из самых любимых в жизни занятий — морской рыбалке, где, несомненно, главенствующую роль занимает рыбалка на камбалу.

Удивительная рыба камбала! Просто непостижимо, сколько вкусных и полезных блюд можно приготовить из этой рыбы, но сегодня речь пойдет о замечательной закуске, хотя и имеющей корейские корни, но идеально сочетающейся с исконно русским напитком — водочкой! Итак, если намечались вдруг вечерние дружеские посиделки в уютной бухточке, можно отправиться днем в заветное местечко какого-нибудь морского пролива, лечь в дрейф

и извлечь из глубин морских десятков-полтора матерой камбалехи — лучше толстомясой «катушки» или нагулянной желтополосой. Разделять камбалу для хе не обязательно: достаточно помыть рыбу от слизи, надрезать шкуру от головы и пасатижами сдернуть шкуру с обеих сторон. Затем делаем продольный разрез вдоль позвоночника и острым филейным ножом снимаем филе, делая надрез в сторону боковых плавников.

Срезанное филе режем кубиками и складываем в стеклянную посуду, солим, перчим погуще, используя черный и красный молотый перец. Не скупясь, добавляем туда же мелко нарезанный репчатый лук и все перемешиваем. Пока весь этот «коктейль» настаивается, готовясь стать той самой удивительной закуской, готовим самый ответственный ингредиент — раствор уксусной эссенции. Ответственный потому, что очень важно угадать его концентрацию, которая должна быть достаточной, чтобы «сварить» кусочки сырой рыбы, но не испортить вкуса хе. Излишний уксус удалить уже невозможно! Я предпочитаю делать раствор примерно таким, каким его подавали под пельмени в столовых и ресторанах советского общепита, если кто помнит.

Заливаем раствор уксуса в ту же посуду, где находится рыба, все перемешиваем и оставляем в покое до того момента, когда рыба слегка побелеет под действием уксуса. Остается добавить в посуду с хе немного прокаленного в сковороде растительного рафинированного масла и еще раз все перемешать.

Вот и все! Остается дать время блюду созреть: в идеале — ночь в холодильнике, но можно отведать и через полчаса-час...

В связи с тем что хе — закуска из свежпойманной рыбы, не подразумевающая ни глубокой и длительной заморозки, ни тепловой обработки, несколько слов о «технике безопасности». Не стоит готовить это блюдо из какой-либо другой рыбы. Камбала тоже должна быть правильной — чисто морской, по выражению японцев, «с правыми глазами». Речные камбалы для приготовления хе не годятся. Без опаски хе можно готовить также из желтохвостой лакедры, но, к сожалению, рыбка эта доступна пока только подводным охотникам. Приверженцам рыболовного крючка еще не удалось подобрать к ней заветный «ключик», хотя в соседней Японии «желтохвостика» уже давно ловят целенаправленно, как троллингом, так и в отвес.

На сем, пожалуй, можно завершить сегодняшнее повествование о «подножном корме». Удачных рыбалок и здоровья вам, дорогие земляки!

# БОСФОР

## Всегда первый!



Мощность  
Надежность  
**MerCruiser**

Всегда в наличии  
двигатели Mercury.

Продажа, ремонт и  
сервисное обслуживание.



г. Владивосток,  
Океанский пр-т, 110  
тел.: 300-099  
Магазин

«Мир приключений»  
Компания КЛПП  
«Босфор Восточный»  
[www.bosfordiving.ru](http://www.bosfordiving.ru)

г. Хабаровск,  
ул. Гайдара, 4  
тел.: 42-01-35  
Торговый Дом  
«Сафари»