

ТЕКСТ | Федор Годин
ФОТО | Федор Годин

Золотая приморская ОСЕНЬ

Вот и все! Разгораются на лесистых склонах первые костры кленовых крон, начинают отливать свинцом беспокойные октябрьские воды Амурского залива, и гоняет свежий ветер-севернячок по городским улицам золото уставшей сопротивляться, увядшей листвы — ушло в небытие еще одно приморское лето, оставив в душе тихую светлую грусть!

Отдыхает у причала изрядно потрудившийся этим летом дружище «Мебиус» — в надеждах, что случится еще до конца навигации пара-другая теплых штилевых деньков, чтобы вырваться еще разок на морской простор за нагулянным осенним терпугом к обрывистым берегам мыса Вятлина. Ведь пройдет еще немного времени, и наступит та самая грустная минута отдаться во власть крановых стропов, чтобы на полгода покинуть родную стихию, перенестись в объятия стапеля и уже с высоты причала наблюдать, как свирепо грызет штормовое холодное море бетонные массивы моргородской косы.

Ну а пока — самое время сделать не-



большую передышку в хороводе морских рыбалок и отправиться с друзьями на машинах в один из укромных уголков суйфунской долины: вдохнуть перед зимними холодами немного аромата увядающих полевых трав, послушать разговоры тянущих на юг гусиных клиньев и полюбоваться удивительной палитрой красок золотой приморской осени! По обыкновению, не обойдется эта поездка без ароматного дымка мангала и щедрого стола, заботливо накрытого верными женами. А мне предстоит еще одна миссия, рождающая последние годы в душе небольшую грустинку, — взять в руки ружье, чтобы «выпустить чертей из ствола» и отдать дань памяти Биму и Бою, азартным русским спаниелям, которых уже нет рядом...

Давно перестала для меня охота ассоциироваться с добычей, ушел былой охотничий азарт, уступивший место старой закоренелой привычке и долгу памяти одному из самых ярких отрезков собственной жизни, когда накручивал я на подошвы болотных сапог бесконечные

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**

тяжелые охотничьи километры в компании верных псов, где все были объединены единой страстью.

Но вот что осталось неизменным — это удовольствие похлебать у костерка наваристого охотничьего кандера или отведать другой прекрасной еды от матери-природы — тушеной в духовке дичи! Так что, если случится вам привезти домой с охоты несколько «фазаньих хвостов» или жирную осеннюю крякву, стоит приложить некоторые усилия, чтобы устроить за ужином небольшой праздник: приготовить дичь в духовке и с чувством употребить под бокал любимого вина!

Итак, готовим сегодня кряковую утку. Первое, что приходит на ум, — слова давнего приятеля, когда он вылез на берег одного из преснячков в туманганской долине — грязный, мокрый и, как болотная кикимора, украшенный зеленью болотной растительности, где он, за неимением охотничьей собаки, собственноручно пытался добрать подранка. Когда я, глядя на него, разразился безудержным смехом, он, изобразив лицо мудрого философа, глубокомысленно произнес: «Охота — это не развлечение! Охота — это тяжелый, изнурительный труд!»

Смех смехом, но сказанные приятелем в шутку слова были недалеки от истины. «Тяжелый изнурительный труд» далеко не заканчивается в тот момент, когда выкладываете вы, вернувшись домой, добытые утиные «хвосты». Предстоит еще одно испытание — разделка дичи! Мне повезло: ощипывать дичь — по умолчанию прерогатива жены. Для тех, кто только ступает на увлекательную охотничью тропу, сразу скажу: ощипывать утку следует целиком, оставляя голову, крылья и лапки, чтобы не оказаться в положении нашего соседа, которого мы, вернувшись с охоты, угостили дичью. Минут через сорок он позвонил в дверь, держа в руках лишенную всех своих «атрибутов» голую тушку: «А как ее опаливать?» Так и опаливали: сосед держал тушку вилками, а я осторожно работал газовой горелкой, стараясь не прижарить соседу конечности...

**РЕЦЕПТ УТКИ
ОТ ФЕДОРОВИЧА**

Итак, дикая кряковая утка ощипана, опалена и лишена всех не используемых в еду элементов. Затем следует тщательно промыть разделанную тушку под проточной водой и отправить «гнездиться» в толстостенную массивную гусятницу, предварительно плеснув туда чуток растительного масла, натерев утку солью, поперчив и помазав майонезом. Закрытую крышкой гусятницу ставим в заранее нагретую духовку. Желательно время от

времени «тревожить» дичь, чтобы тушка более-менее равномерно приобрела румяную корочку. Минут через тридцать-сорок, в зависимости от того, кто угодил в вашу гусятницу — молоденькая «девушка» или зрелая «дама», убедившись, что мясо достаточно отмякло, следует добавить приправы для дичи, сообразуясь с собственным вкусом. И высыпать в гусятницу побольше резаного репчатого лука — неперемного атрибута при приготовлении дичи. Вот фактически и все: еще минут десять-пятнадцать, чтобы дошел лучок, приобретя аппетитный цвет и придав утке последний штрих передаваемого аромата жареной дичи, — и можно извлекать на свет божий исключительно вкусную и полезную еду от матери-природы!

Но не только возможностью побродить с ружьем, посидеть у охотничьего костерка и отведать дичи дорога сердцу золотая приморская осень!

ОСЕННИЙ ТЕРПУГ

Набрякло за окном суровым свинцом тяжелое низкое небо, вот-вот готовое брызнуть на городской асфальт холодными каплями унылого осеннего дождя. Самое время отдаться в уют и тепло домашнего дивана, поваляться в полудреме или постучать немного по клавиатуре компа.

Но мысли, словно стая непокорных морских птиц, вопреки всему снова уносятся туда, к скалистым берегам мыса Тобизина или мыса Вятлина, где со дня на день должен начаться еще один праздник владивостокских рыбаков — лов нагулянного сильного осеннего терпуга! Невольно начинаешь торопить время и мысленно звать к матери-природе, чтобы успела «разглядиться» к ближайшим выходным неспокойная, остывающая морская вода и украсило небосвод неяркое, но ласковое осеннее солнышко.

Осенний терпуг... Это не просто одна из самых увлекательных морских рыбалок! Это еще и возможность отведать собственноручно пойманного парного однопорого терпуга горячего копчения — еды, которую без всяких натяжек можно отнести к пище богов!

Терпуг горячего копчения — еда эта настолько вкусна, насколько и проста в приготовлении. Самая большая сложность — иметь под рукой небольшую копилку, размеры которой определяются вашими аппетитами. Сейчас в продаже масса всевозможных коптилок. Мой приятель успешно использует для этих целей большой круглый стерилизатор для медицинских инструментов.

А я — небольшую самодельную добротную копилку из трехмиллиметровой нержавеющей стали, которую сваял из «эконом-

ленных материалов» знакомый на орденоносном «Дальзаводе» четверть века назад...

Мясо осеннего нерестового терпуга исключительно нежно и жирно, что исключает его длительное хранение или заморозку. Так что если хотите получить истинное наслаждение, придется, вернувшись с рыбалки и отбросив усталость, сразу разделать рыбу. Я предпочитаю коптить терпуг на ольховой щепе, придающей продукту чуть заметную пикантную кислинку.

Промываем рыбу под холодной проточной водой, солим по вкусу и оставляем слегка подсохнуть на какой-нибудь решетке. Выложенная вечером на решетку рыба утром будет готова к копчению. Если этого не сделать, при копчении рыба сильно «засмаливается», покрываясь некрасивым мокрым налетом.

Щепу перед началом копчения следует ненадолго замочить в небольшом количестве воды, а уже после этого распределить тонким слоем на дне коптилки.

Выкладываем тушки терпуга на смазанные растительным маслом



решетки и помещаем в коптилку. После этого я ставлю коптилку на газовую плитку и дожидаясь, когда из-под крышки появится заметная струйка ароматного дымка... Вот и все, еще минут двадцать — и рыба готова! Можно садиться с друзьями за стол и наслаждаться еще одним подарком матери-природы — свежеприготовленным терпугом горячего копчения! Надо сказать, что, если вы не осилили сразу плоды своих трудов, ничего страшного — холодный терпуг становится еще вкуснее!

И последнее: терпуг — не единственная рыба, способная доставить удовольствие в копченом виде. Отменно получается в коптилке тихоокеанская сельдь, к сожалению, исчезающая в настоящее время, а также красная рыба и «толстомясяя» камбала.

Приятного аппетита и здоровья вам, дорогие земляки! 🍴

ВСЁ ДЛЯ ОТЛИЧНОЙ
РЫБАЛКИ

ПОСЕИДОН-II



**ОГРОМНЫЙ ВЫБОР
РЫБОЛОВНЫХ ТОВАРОВ:
снасти, одежда, снаряжение.
Лодки, катушки, спиннинги.**

пос. Кипарисово-2
ул. Клубная, 4а
тел.: 8-914-702-6440