

И РОДИНА ЩЕДРО КОРМИЛА МЕНЯ...

Текст | Федор Годин
Фото | Федор Годин

Вот и все: в своей обычной манере и, как всегда, неожиданно ушло в небытие еще одно капризное приморское лето, забрав с собой изнуряющую тело липкую духоту и скрывающую горизонты морскую дымку. Как-то разом слегка побурел лес, прячущийся за уставшей от знойного солнца и из последних сил держащейся на ветках осенней листвой. Наконец можно вздохнуть полной грудью и с наслаждением ощутить на лице прикосновения ласкового сентябрьского ветра-севернячка! Наслаждается глаз опустевшими враз берегами и зеркальной морской гладью, отражающей бездонную синеву неба и готовой в пять минут закипеть пенными валами свирепого осеннего шторма.

Отдана дань закоренелой привычке посидеть в желтеющих камышах, чтобы в очередной раз помянуть своих бывших помощников Бима и Боя: дожждаться практически полной темноты, когда просвистят над самой головой стремительные дикие утки, чтобы плюхнуться, на свою



беду, рядом с равнодушными чучелами-обманками...

Вроде катится жизнь по накатанному пути: весна — лето — осень — зима, весна — лето — осень — зима... Но почему-то, как и много лет назад, не дает покоя

нетерпеливое ожидание первой в этом сезоне утиной охоты, первых уловов корюшки-малоротки по перволедью, яростного клева нерестовой наваги! А там, не успеешь глазом моргнуть, начинает скучать душа по соленой морской волне и ночевкам в уютных бухточках. Наверное, все дело в том, что позаботился Создатель о постепенной трансформации человеческого сознания, позволяющей понемногу обнажать все новые грани жизненного пути, постоянно меняя жизненные ценности и приоритеты. С годами все больше начинает доминировать созерцательная составляющая, позволяющая глубже осмыслить свое место на этой брэнной земле и отодвинуть на второй план то, что еще вчера казалось самым важным в жизни.

Хотя есть и непреходящие ценности, которые с годами становятся только важнее: старая дружба и человеческое общение, которое вдвойне приятно за собственноручно накрытым походным столом от ще-



ЧЕБУРЕКИ С РАЗНОРЫБИЦЕЙ «ПАЛЬЧИКИ ПРОГЛОТИТЬ»

Самое сложное дело при приготовлении чебуреков — поймать кроме камбалы хотя бы одного матерого ленка да пару красноперок. Если вам это удалось — успех дела в кармане! Хотя готовить начинку можно и из одной камбалы, но вкус чебуреков уже не будет таким изысканным...

Итак, разделяем рыбу на филе, оставляя чистое мясо без шкурки. Никаких мясорубок — филе мелко-мелко рубим большим поварским ножом, добавляем туда мелко-нарезанный репчатый лук (много), молотый перец и соль по вкусу. Не повредит, если есть под рукой приправки для рыбы. Чтобы начинка была нежнее и не была сухой, надо добавить в нее самую малость водички.

Тесто готовится еще проще: берутся кефир, мука, немного соды и соль по вкусу. Замешиваем крутое тесто, как для пельменей. Нарезаем тесто кусочками и тонко раскатываем. Наносим пальцем на край «лепешек» чуть-чуть воды (для надежного скрепления) и кладем на них приготовленную начинку. Закрываем чебуреки, следя, чтобы внутри не оставалось воздуха, и надежно запечатываем, используя для этого зубья вилки. Все, дело за сковородой! Жарим в большом количестве постного масла. Если чебуреки сделаны правильно: внутри не осталось воздуха и края «лепешек» надежно скреплены — чебуреки при жарке не будут прорываться, сохранив внутри весь сок и аромат нежнейшей начинки из парной рыбы. После сковороды горячие чебуреки складываем в глубокую закрытую посуду, чтобы дать им отмякнуть.

дрот матери-природы! И вот, когда уже не манит, как в самый разгар лета, успевшая заметно остыть морская вода, когда набита оскоминой бесконечными морскими рыбалками и прочими летними забавами, самое время всецело предаться старому русскому обычаю — посуветиться немного, чтобы с чувством посидеть за дружеским столом. Тем более что для этого есть прекрасный повод — несколько дней рождения, пришедшихся на конец сентября. Итак, о вечном — о кулинарии!

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ КАМБАЛЫ «ОСТРОВНОЙ»

Паштет этот становится доступен ближе к августу, когда успеет нагуляться толстомясая «катуха» или желтополосая камбала. Вот тогда и можно отправиться за матерой рыбой в бирюзовые просторы пролива Японец или к небызвестному острову Шкота. Выбираем только отборную печень, аккуратно отделяя от всего остального, особенно от желчного пузыря, так, чтобы целая печень оставалась в ладони. Набрал печени, слегка промываем ее от неизбежной слизи. Сначала варим немного бульона-тузлука: луковичу, пару листиков лаврового листа, щепотку перца-горошка заливаем небольшим количеством воды и довольно сильно солим — печень очень слабо берет соль при варке. Когда лук и специи отдадут бульону свой дух, кладем в него печень. Процесс варки печени занимает минут пять, затем кладем горячую печень в чашку, добавляем небольшой кусочек сливочного масла и все давим вилкой до получения более-менее однородной массы. Теперь остается мелко-мелко нарубить зубок-другой чеснока (по вкусу) и добавить в паштет. Все, можно складывать паштет в банку и убирать в холодильник! Еда эта всегда готова к употреблению и будет радовать вас все выходные. Особенно хорош паштет утром, когда намажешь его на кусок ржаного хлеба и употребишь вкупе с крепким сладким чаем!

ПЕЛЬМЕНИ С ПАРНОЙ КАМБАЛОЙ «ЭКСПРОМТ» (В БУЛЬОНЕ)

Ну, пельмени — они и в Африке пельмени. Что про них рассказывать... Тесто, всем известный алгоритм приготовления... Начинка та же, что и для чебуреков. Правда, можно немного расслабиться и заменить рубленое филе мясорубочным фаршем. Главное — не расслабляться, когда жены

будут раскатывать тесто, чтобы пельмени не уподобились габаритами своим «родственничкам» — мантам....

Вот про бульон считаю необходимым уточнить: мало того что рыбные пельмени в бульоне намного вкуснее, бульон позволяет практически полностью утилизировать улов. В дело идет практически все: рыбы скелеты с остатками мяса, очищенные головы, немного печени. Лучше, если это будут остатки разнорыбцы.



Для полноты ощущений, кроме всего перечисленного, далеко не лишним будет положить в кастрюлю целого разделанного «быкана». Бульон следует готовить отдельно, добавив целую луковичу, лавровый лист, душистый перец-горошек и соль. Варить следует на медленном огне, чтобы бульон сохранил прозрачность. И как последний штрих добавить в конце немного зеленого укропа. Пельмени отвариваются в простой подсоленной воде и только потом соединяются с бульоном. На этом, думаю, можно закончить мой рассказ. Оглянуться не успеешь, как снова засверкают на бескрайнем просторе весеннего залива солнечные зайчики и наступит время очередной навигации для маломерок! Буду несказанно рад, если мое повествование позволит сделать ваш отдых хоть чуточку лучше. Приятного аппетита и здоровья вам, дорогие земляки!