

Голиб Саидов

*Вот такие  
пирогги*



Голиб Саидов  
**Вот такие пироги**

«Издательские решения»

**Саидов Г.**

Вот такие пироги / Г. Саидов — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-901953-0

О чём же эта книга? Оставаясь верным своему стилю, автор решил не только (и — даже — не столько) описать свои рецепты, но предложить некий симбиоз кулинарного и литературного творчества, приглашая отведать не только обычной еды, но и вкусив также неких плодов эпистолярного жанра, с тем чтобы иной чересчур любознательный читатель смог бы вместе с ним улыбнуться, посмеяться, а кое-где, возможно, взгрустнуть и призадуматься, поразмышлять над нашей непростой и удивительной жизнью.

ISBN 978-5-44-901953-0

© Саидов Г.  
© Издательские решения

## Содержание

Предисловие	6
Вступление	7
Глава 1 – «Ab ovo»	8
Яйцо всмятку	9
Гренки	11
Омлет – «Жизнь и Душа моя!»	12
Небольшой экскурс в Средневековье	15
Яичница по-деревенски	18
Спаржа с маринованным лососем и яйцом-пашот	21
Тухум-барак	24
Қаймоқ – кипячёные сливки	29
Глава 2 – закуски	32
Брускетто	32
Жульен	34
Итальянская закуска	37
Рафаэлло	39
Карпаччо	40
Чакка	43
Чувот (кисломолочная закуска)	47
Қазы (конская колбаса)	49
Норын (салат из конины)	52
Яхни (мясное ассорти с овощами)	54
А#абсанда (острая овощная закуска)	55
Боимжон-салля (баклажанные рулеты)	57
Зангўля-кабоб (закуска из семенников барашка)	59
Поча (отварной путовый сустав)	61
Думғоза (деликатес из бычьих хвостов)	63
Шаверма-шаурма	66
Куриный рулет	69
Глава 3 – Первые блюда	72
Овощной суп	72
Щавелевый суп	75
Солянка	80
Чои-сиёх (Похлёбка из чая)	85
Шир-чой (чай со сметаной или молоком)	87
Ширбринч (молочная рисовая каша)	89
Шурпа	91
#моч (похлёбка из затертой муки)	95
Мошоба (похлёбка из маша)	96
Мастоба (суп-пюре из риса)	98
Бамаза-нахўт («вкусный горох»)	101
Тушбера /Чучвара/ (пельмени домашние)	105
Конец ознакомительного фрагмента.	106

# Вот такие пироги

**Голиб Саидов**

*Корректор* Голиб Бахшиллаевич Саидов

© Голиб Саидов, 2018

ISBN 978-5-4490-1953-0

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

## Предисловие



На занятии по среднеазиатской кухне. Кулинарная школа «Шеф-повар», Санкт-Петербург

Итак, о чём же эта книга?

Судя по названию, можно подумать, что речь идёт исключительно о пирогах и прочей выпечке. Безусловно, такие рецепты здесь тоже присутствуют, но...

Оставаясь верным своему стилю, автор решил не только (и, даже, не столько) описать свои рецепты, но предложить некий симбиоз кулинарного и литературного творчества, приглашая отведать не только обычной еды, но и вкусив также, неких плодов эпистолярного жанра с тем, чтобы иной чересчур любознательный читатель смог бы вместе с ним улыбнуться, посмеяться, а кое-где, возможно, взгрустнуть и призадуматься, поразмышлять над нашей непростой и удивительной жизнью.

Мне показалось, что такой подход имеет право на существование, поскольку, подобный метод подачи материала уже практиковался мною ранее и успел неплохо зарекомендовать себя во многих предыдущих работах («Кулинария от Галиба», «Осетинские пироги», «Пловы», «Кабобы»...) что, встретило немало положительных откликов со стороны обычных пользователей интернета и рядовых читателей.

Не скрою: многое из того, что было опубликовано в упоминаемых работах, вновь повторится и здесь. Хотя, несомненно, добавятся и новые, ранее не публиковавшиеся статьи.

Заранее хочу предупредить, что я не задавался особо над тем, чтобы как-то систематизировать публикуемые ниже рецепты по какому-либо тематическому, географическому или иному принципу, поскольку, ставил себе несколько иную задачу, а именно – посредством кулинарной тематики, заставить своего читателя немного призадуматься над социальным аспектом нашей жизни; попытаться обратить его внимание на общечеловеческие ценности, которые являются тем цементирующим материалом, что связывает всех людей живущих на этой планете, независимо от вероисповедания, цвета кожи, политических взглядов, социальной и всякой иной ориентации.

Ибо всех нас объединяет один общий дом, одна наша хрупкая планета, одна надежда на то, что человечество когда-нибудь придёт к идеальному миропорядку, в котором каждый член огромного сообщества сможет почувствовать себя, наконец, счастливым и свободным гражданином.

И, если по прочтению данной работы, у меня появится хотя бы с десяток-другой друзей-единомышленников, то – поверьте – автор будет крайне счастлив. Поскольку, это будет означать, что он не зря старался. И, следовательно – пироги удались!

## Вступление

Дабы с ходу не быть закопанным живьём в асфальт, сразу же спешу успокоить уважаемых мною поваров-ветеранов с приличным стажем, мэтров от высокой кулинарии, с их заслуженными «мишленовскими» звездами, а также всякого рода бешеных энтузиастов-профи, очень часто встречающихся на разного рода кулинарных форумах, со своими «умными» советами – не стоит относиться слишком серьезно к данной работе, с точки зрения кулинарного искусства.

Тем более что я никогда не считал себя поваром-профессионалом, несмотря на то, что являюсь одним из преподавателей кулинарной школы, где веду занятия по среднеазиатской и кавказской кухне, с удовольствием общаясь и делясь своим опытом с многочисленными простыми людьми, которые неравнодушны к такому процессу, как приготовление пищи.

Учитывая нашу непростую жизнь, при составлении рецептов, я руководствовался исходя из следующих критериев:

- а) блюдо должно состоять из доступных продуктов;
- б) выглядеть привлекательным и аппетитным;
- в) и наконец, оно обязательно должно быть вкусным.

Вы не встретите здесь (за редким исключением) каких-то изысканных блюд для эстетствующих гурманов с тонко чувствующим обаянием.

Не столкнётесь с непонятными кулинарными терминами, типа «андоб» или «ланспиг».

Вам не придётся заказывать устриц из Испании или «супчика», который должен приплыть на пароходе из самого города-Парижа...

Всё гораздо приземлённо и более чем прозаично. Потому что предлагаемые ниже рецепты, главным образом, рассчитаны на самую обыкновенную хозяйку, которая, намаявшись целый день на работе, каждый вечер устало склоняется над плитой и мучительно размышляет: «Чем бы мне сегодня накормить этого прожорливого «бегемота»?

Но при этом, наряду с рецептами повседневной кухни (щи, борщи, рассольники...), вы найдёте тут немало и оригинальных и экзотических блюд, приготовление которых займёт совсем немного времени. И – должен признаться – в основном, это будут блюда среднеазиатской кухни, которые давно зарекомендовали себя не только как наиболее приемлемые (с точки зрения экономии семейного бюджета), но – что самое главное – на самом деле, вкусные.

Ну и, кроме того, автор подробно расскажет о своей трудовой деятельности и поделится отдельными будничными рецептами, которые ему довелось готовить, находясь в качестве «стафф-повара».

В заключение, хочется выразить надежду, что возможно, некоторые из этих блюд вам приглянутся и найдут свой уголок в вашем сердце и домашнем меню.

## Глава 1 – «Ab ovo»

Ab ovo – в буквальном переводе «с яйца». Устойчивый фразеологический оборот, обозначающий «с самого начала». В сатирах Горация «ab ovo» употребляется в словосочетании «с яиц до яблок» (лат. ab ovo usque ad mala)

(из «Википедии»)

## Яйцо всмятку



Яйцо «всмятку». Фото автора

Казалось бы, ну что может быть проще яйца? И, тем не менее, я прекрасно знаю по себе – как, неудачно сваренное яйцо «всмятку» может на целый день испортить мужчине настроение. И – как придётся убедиться значительно позже – в этом отношении автор, оказывается, является далеко не единственным исключением.

С детских лет, мне почему-то чётко запомнилось, как отец очень щепетильно относился к этому несложному, но ответственному «блюду», безуспешно пытаясь научить маму – как правильно надо варить яйцо «всмятку». Чаще всего, оно у мамы выходило сваренное в «мешочек» (а это – совершенно разные вещи!), либо – «вкрутую». Тут уже папа окончательно терял над собою контроль, восклицая в сердцах:

– Ну, неужели так сложно посчитать до двадцати после того, как закипит вода, и снять затем с плиты?!

И это при том, что в отношении еды он был совершенно неприхотлив и мог, есть все, что готовила мама.

Очень возможно, что я принял от отца «эстафетную палочку»: меня также раздражает подобный «пустяк». Поэтому, когда я хочу позавтракать яйцом «всмятку», то предпочитаю приготовить его самостоятельно, дабы сохранить мир и спокойствие в семье. Словом, это «блюдо» женщины усвоить не в состоянии.

А потому, я предлагаю самим, приготовить это «сложнейшее» блюдо настоящих мужчин. Для этого следует заблаговременно достать из холодильника пару-тройку яиц с тем, чтобы они к началу готовки немного бы отошли и достигли комнатной температуры.

К чему это я так подробно? Вы знаете, на свете существуют перфекционисты, мазохисты и третья категория граждан, которых я бы обозвал «заядлые обожатели домашнего ремонта».

Отличить последних не составляет особого труда: они с любовью и особым удовольствием расскажут вам о том, как следует «правильно» и «грамотно» прибить гвоздь, чтобы повесить картину. При этом, слушать их можно лишь первые 5 – 10 секунд...

«Вот я беру в руки молоточек (не молоток, а именно „молоточек“!), тщательно выбираю идеально ровный и гладкий гвоздочек...»

После чего, у вас возникает лишь единственное желание: поскорее этим «молоточком» пристукнуть этого гада.

Вот и я: мне хочется, чтобы яйцо было сварено «грамотно» и «идеально». А для этого необходимо соблюсти ряд обязательных правил, без чего невозможно добиться искомого результата.

В общем, следует тщательно промыть яйца, осторожно опустить их в глубокий сотейник (или маленькую кастрюльку), наполнить обычной проточной холодной водой из под крана так, чтобы вода покрыла яйца полностью и только затем поставить сам сотейник на плиту.

Дождаться, когда вода закипит и... едва содержимое у вас забурлит, посчитать (можно вслух) до 20-ти. Или – засечь время по секундной стрелке наручных часов. И – сразу же, необходимо слить немного кипятка и подставить сотейник с яйцами под струю холодной воды! Хотя бы на 1 – 2 минуты. Вот теперь я вам гарантирую, что яйца сварены не «вкрутую» и не в «мешочек», а именно – «вмятку»!

Ну, а о том, КАК следует «правильно» и «грамотно» есть яйца всмятку, я вас расскажу в другой книге, поскольку, это отдельная большая наука, если не искусство!

## Гренки

Признаюсь честно, сам я (особенно, в последнее время) – ужасный лентяй: вставать к плите и стряпать «со сранья» – это какое-то сущее наказание. На завтрак, меня вполне устраивает небольшой бутерброд с сыром (или колбасой), со стаканом горячего сладкого чая. Чёрного. Это я к тому, что на Востоке, многие предпочитают чай зеленый.

Однако если принять во внимание тот факт, что вот уже, как более 30 лет я проживаю в России, то покажется не столь удивительным, что и я, постепенно, перенял определённые традиции коренного населения России. К тому же, как известно, «чай не водка – много не выпьешь».

Тем не менее, даже мне – закоренелому лентяю – иногда хочется разнообразия. Так вот: в редкие минуты воодушевления, я позволяю себе, немного напрячься и... «потрудиться» над тем, чтобы доставить себе-любимому удовольствие – полакомиться настоящими гренками.

Конечно: можно было бы вполне ограничиться и слегка обжаренным на тостере хлебом, но у меня его (тостера) нет. К тому же, гренки – уверяю вас – на порядок вкуснее.

Ну, уж это-то «блюдо», я полагаю, сумеет приготовить даже Марфуша из сказки «Морозко». В противном случае, срочно разводитеесь или... сами вставайте за плиту.

***Яйцо куриное – 1—2 шт.;***

***Молоко – 50 мл;***

***Соль – на кончике ножа;***

***Сахар – по желанию;***

***Белый хлеб (или батон) – 2 – 3 шт.;***

***Масло сливочное – 20 г;***

Казалось бы: ну что тут рассказывать – итак, яснее ясного. И – всё же.

В глубокую миску разбиваем яйцо (два), вливаем вслед молоко, добавляем щепотку соли (если вы «хОчите», то можете добавить ещё и чайную ложку сахара).

Взбиваете содержимое миски венчиком или размешиваете интенсивно вилкой. После чего, ставите сковороду на плиту и, пока она нагревается, подготавливаете два-три куска белого хлеба («батона»), которые хорошенько обмакиваете (с двух сторон) в смеси яиц и молока, а затем – опускаете в разогретую сковородку с растопленным в нем сливочным маслом. Пламя должно быть не слишком высоким, но и не очень низким.

Ждёте с минуту, а затем переворачиваете на другую сторону.

Выжидаете ещё примерно столько же времени, после чего, аккуратно изымаете гренки со сковороды на подготовленную тарелку.

Приятного аппетита!

## Омлет – «Жизнь и Душа моя!»



Омлет. Фото из интернета

Сказать по правде, к омлету я неравнодушен с самого детства. С тех самых пор, когда получил хороший нагоняй от отца за свой кулинарный «эксперимент», проведенный вместе с сестрой, когда мы учились в начальных классах. С тех пор, стОит мне слышать слово «омлет», вздрагиваю на «автомате». И – тем не менее...

Сказывают, что эта вкуснятина пришла к нам из Франции. И в самом деле, фр. «omelette» можно перевести как «яичница». Хотя... как довелось мне недавно наткнуться на интересный диспут, относительно этимологии и происхождения слова «омлет», где я вычитал следующее:

«В этом вопросе мнения ученых расходятся – одни считают, что поскольку в XV веке это слово писалось как «amelette», корень «ame» означает «душа». Другие же полагают, что «omelle» означает «жизнь».

В любом случае, как мне кажется, оба эти смысла примерно одинаково отражают не только моё отношение к указанному блюду. Потому как, иные любители этого изысканного лакомства готовы отдать за омлет и душу, и жизнь.

Более того, дабы исключить всякие сомнения в том, что это блюдо своими корнями восходит именно к ним, французы ссылаются на легенду, рассказывающую нам о том, как однажды, проголодавшийся во время охоты император Иосиф I, совершенно случайно набрёл на дом бедняка. И хозяйка, по такому случаю, собрали всё, что у них было (яйца, мука, сахар, масло и молоко), смешали и подали Его Величеству. И – сказывают – что тот впал в такой неопишуемый кулинарный экстаз, что немедленно распорядился, усовершенствовать это блюдо своим придворным поварам.

Однако, на самом деле, существует немало стран, где приготавливаются блюда, которые, по своей сути являются тем же самым омлетом, но называются по-другому, и принад-

лежат к национальным кухням самых разных стран мира: итальянская фриттата, испанская тортилья, японские ому-райсу, ому-соба и тамагояки, наконец, та же самая русская дроблёна (другой вариант – «дрАчёна»)!

Так что споры, относительно того, кому принадлежит «пальма первенства», не утихают и по сегодняшний день.

Полагаю, что я не особо ошибусь, выдвинув в качестве версии, что рецептов приготовления омлета существует порядка тысячи. И в каком только виде его ни преподносили: и в качестве «горячей закуски», и как «основное блюдо», и на «десерт», и даже как отдельный гарнир.

Я же, для начала, приглашаю вас приготовить самый обыкновенный омлет, без всяких там выкрутасов.

***Яйцо куриное – 3 шт.;***  
***Молоко – 100 мл;***  
***Соль – ½ ч. ложки;***  
***Сахар – по желанию***  
***Масло сливочное – 30 г;***

Яйца разбить, опустить их содержимое в миску, влить молоко и перемешать смесь венчиком. Добавить по вкусу соль. Можно сыпнуть и черного молотого перца (совсем чуточку!).

Тем временем, на плите уже должна разогреться сковорода с растопленным в ней сливочным маслом. Пламя конфорки уменьшаем до «среднего». Осторожно вливаем смесь в сковороду, выжидаем примерно с минуту-две, после чего, пихаем сковороду с почти приготовленным омлетом в разогретую духовку (температура 180 градусов по Цельсию) буквально ещё на 1 минуту.

После чего, достаём наш пышный омлет на «волю» и даём ему немного остыть. Затем, подцепляем лопаточкой с одного краю и... складываем его пополам и несём к столу. Пока омлет горячий, можно присыпать его сверху любимым тёртым сыром.

Однако я бы предложил вам, приготовить к такому омлету настоящую «мужскую» начинку, которая состоит из... репчатого лука и говяжьей вырезки. Да, согласен: дороговато, но уверяю вас – это стОит того, чтобы получить ни с чем не сравнимое удовольствие.

А главное, начинку абсолютно несложно приготовить (даже, параллельно приготовлению омлета).

***Масло растительное – 20 мл;***  
***Лук репчатый – 100 г;***  
***Говяжья вырезка – 100 г;***  
***Сливки 22%-ные – 100 мл;***

На соседней небольшой сковороде (повторяю: желателно чугунной!) разогреваете масло и забрасываете мелко нашинкованный (можно полукольцами) репчатый лук. И прозаично обжариваете его в течение 1 – 2 минут до серебристо – коричневого колера, после чего, запускаете вдогонку мелко нарезанную вырезку (как на «бефстроганов» – 5x5x40 мм) и сразу же, вслед за этим, немного солите и перчите (по вкусу).

Полагаю, совершенно излишне объяснять, что такое вырезка. Это самая нежнейшая (можно сказать, «шоколадная») часть туши, которая не нуждается в длительном обжаривании.

Перемешиваете содержимое сковороды (сотейника), накрываете крышкой и слегка убавляете пламя конфорки.

Примерно через минуту, заливаете всё это «хозяйство» сливками и, едва дождавшись их закипания, моментально снимаете сковороду (сотейник) с огня.

К тому времени (я надеюсь), первая сковорода с омлетом уже готова и, дрожа от нетерпения, рада принять в свои объятия долгожданную начинку. Вам лишь остаётся сбросить готовое мясо прямо на омлет (желательно ближе к краю, на одну его «половинку»), присыпать тёртым сыром, и оставшейся второй «половинкой» накрыть так называемый «топпинг».

Таким образом, у нас получился пышный омлет-полумесяц, внутри которого покоится вкусная калорийная начинка.

## Небольшой экскурс в Средневековье



Семь смертных грехов («Чревоугодие») худ. И. Босх

### ЗУРАКИ-ТУХУМ (ГИГАНТСКОЕ ЯЙЦО)

Долгое время я был уверен, что так называемое «Гигантское яйцо» (именуемое в среднеазиатской кухне как «Зураки тухум») является изобретением наших предков. Каково же было мое изумление, когда я, натолкнувшись на перевод старинных немецких кулинарных рецептов XV века, обнаружил описание этого блюда, которое – как, оказалось – являлось достаточно частым гостем праздничного стола богатых горожан Нюрнберга или Аугсбурга. Из чего, вывел ещё одно важное заключение: не существует «наших» и «ваших» блюд.

Для того, чтобы приготовить это блюдо, необходимо взять два свиных желудка (один чуть поменьше объемом) и 30 куриных яиц. Тщательно промыть желудки и ополоснуть. Затем, подготовить две большие миски. Отделить желтки от белков. Размешать венчиком желтки и влить эту массу в маленький желудок. Перевязать горлышко ниткой, осторожно опустить в кастрюлю с водой и варить до тех пор, пока желток не затвердеет (примерно с час, по времени). Потом аккуратно извлечь и опустить в емкость с холодной водой.

Тем временем, разрезать немного второй желудок таким образом, чтобы в него вошел шар с затвердевшими желтками. После чего, зашить желудок, оставив небольшое отверстие для воронки, через которую следует влить смешанные белки, до заполнения ими доверху. Перевязать плотно отверстие ниткой и вновь опустить желудок в кастрюлю с водой. Варить ещё минут 40, пока белок не затвердеет. В заключение, остается осторожно слить воду, остудить яйцо и... можно приступать к трапезе.

### ОМЛЕТ С АПЕЛЬСИНАМИ ДЛЯ ШЛЮХ И РАЗВРАТНИЦ

Итальянский повар немецкого происхождения Йоханнес Бокенхайм (Johannes Wockenheim /или Busckehen/) готовил подобный омлет на завтрак самому Папе Мартину V (в миру – Оддоне Колонна, (итал. Oddone Colonna); занимал пост с 11 ноября 1417 по 20 февраля 1431) и описал свой рецепт в весьма сжатой, но интересной по содержанию кулинарной книге.

Вероятно, у многих может возникнуть вполне резонный вопрос: «При чем тут шлюхи, развратницы и... Его Святейшество Папа?»

Вместо ответа, я лучше отправлю вас к книге, автором которой является Лео Таксиль «Священный вертеп», где всё станет понятно. Вот только небольшой отрывок из этой книги, наглядно демонстрирующий нравы того времени. Документ, о котором идет речь, носит заголовок «Такса апостольской канцелярии». Итак:

«Клирик, виновный в плотском грехе с монахинями, племянницами или крестными дочерьми, получает отпущение за сумму в 67 ливров 12 су».

«Клирик, желающий получить отпущение за противоестественное распутство, платит 219 ливров 15 су».

«Священник, лишивший девственности девушку, уплачивает 2 ливра 8 су».

«Монахиня, неоднократно грешившая в своем монастыре, а также за пределами его и пожелавшая стать аббатисой, уплачивает штраф в размере 131 ливра 15 су».

«Священник, желающий получить разрешение на сожителство с родственницей, уплачивает 76 ливров 1 су».

Как видим, прощение предлагалось по таксе как за грехи совершенные, так и за те, которые еще предстояло совершить!

«Отпущение за прелюбодеяние, совершенное мирянами, стоит 27 ливров. За кровосмешение прибавить 4 ливра».

«Женщина, желающая приобрести отпущение и в то же время продолжать греховные сношения, уплачивает 87 ливров 3 су. Если в подобном преступлении повинен муж, то и на него распространяется сия такса».

Перейдем к другим преступлениям.

«Отпущение и гарантия против преследования за такие преступления, как грабеж, кража, поджог, обходятся виновникам в 15 ливров 4 су».

«За нанесенное жене увечье муж вносит в канцелярию 3 ливра 4 су. В случае, если муж убил жену, он уплачивает 17 ливров 15 су. Если же убийство совершено с целью вступить в брак вторично, – 32 ливра 9 су».

«За убийство брата, сестры, отца или матери – 17 ливров 4 су».

«За убийство епископа или прелата—131 ливр 14 су».

Как тут не умилиться: епископ оценивается в восемь раз дороже отца и матери!»

Однако, не станем отвлекаться на «мелочи», а лучше перейдем к самому рецепту:

**6 яиц,**  
**2 апельсина**  
**1 лимон**  
**2 столовые ложки сахара**

***2 столовые ложки оливкового масла, соль***

Выжать сок апельсина и лимона. Взбить яйца, добавить сок, сахар и соль по вкусу и варить омлет на оливковом масле. Подавать теплыми.

Как видите, рецепт совсем прост и несложен. Так что, если вы уже приготовили омлет, то дело лишь за малым – найти и пригласить развратную «деуку».

И – приятного аппетита!

## Яичница по-деревенски



Яичница по-деревенски. Фото автора

- Вань, это ты?
- Я!
- А немцы давно ушли из деревни?
- Ja, ja!

**БОБ, ФИЛЯ И УРКАН**

*Наверное, я неисправимый домосед: никакими пряниками меня невозможно выманить из дому. С годами это впечатление только укрепляется. Тихие стены родного дома мне давно уже предпочтительнее различных выездов на природу, на так называемый «активный отдых», «на шашлыки». Шашлыки мне уже давным-давно приелись, а накушаться водки намного удобнее дома – благо, кровать всего в двух шагах.*

*И, тем не менее, хотя бы два раза в год я вынужден изменять своей привычке: ранней весной, когда пробуждается природа, распространяя вокруг дурманящий и опьяняющий аромат распускающей флоры, и осенью – в самую пору «тихой охоты».*

*И если раньше, по молодости, когда в человеке ещё крепко сидит дух романтики, приключений и некоторой доли авантюризма, я легко закидывал за плечи рюкзак и свободно размечал предполагаемое место размещения палатки, то с годами, критерии отбора стали несколько иными. Как говорит один мой друг, «главное – это свить гнездышко», то есть, чтобы все удобства цивилизации и прелести природы, находились в радиусе 300 метров, с центром в твоей кровати. Дабы в любой момент иметь возможность, «забраться в свой уголок», где тебя никто бы не мог потревожить.*

*Вот и на сей раз, когда один из моих приятелей пригласил меня к себе на дачу, я, словно «буриданов осел», оказался перед дилеммой – что выбрать: просидеть выходные за компьютером или поехать на природу. В конце концов, чаша весов, не без долгих и мучительных колебаний, склонилась в пользу последнего варианта, о чем я впоследствии нисколько не пожалел.*

*Хозяйка дома, Лариса, встретила нас тепло и гостеприимно, но более всего я был поражен остальными «членами семьи». Это годовалая восточно-европейская овчарка по кличке Уркан и два кота: рыжий Боб и «ветеран» семейства Филя.*

*По-видимому, мой визит пришелся не на самое удачное время в жизни этих животных: Уркан успел «подцепить» какую-то болячку на задней лапе, а бедный кот Филя встре-*

тил меня весь перебинтованный, с несчастным видом жалобно вззирающий на хозяйку дома и взывая к сочувствию.

Было забавно наблюдать, во время ужина, на тщетные попытки Уркана стащить из под носа у бдительного Боба хоть какую-нибудь крошку. Не особо утруждая себя, Боб лишь изредка, но метко вскидывал свою лапу для того, чтобы в очередной раз врезать оплеуху неугомонному и ошалевшему псу, который, в свою очередь, прекрасно изучил суровый нрав своего меньшого товарища, умеющего постоять за себя. И только безответный Филя жалобно мяукал, взывая к помощи, от наседавшего на него настырного и беспокойного Уркана, поскольку не мог дать достойный отпор в виду того, что ему удалили за раз сразу три зуба.

Наблюдая за животными, невольно всплыли ассоциации и параллели по аналогии с людьми: настолько рельефно обнажался весь спектр пороков и добродетелей, что невозможно было без улыбки наблюдать за всем происходящим. Здесь было всё: ревность и зависть, злоба и отчаяние, хитрость и ум, храбрость и упорство, превосходство и беззащитность.

В этот момент, пропустив очередную стопку водки с Николаем, хозяином дома, я подумал: «Как хорошо, что я не остался дома!».

«Для того чтобы хорошо работалось там, нужно почаще находиться здесь» – философски прокрутилось у меня в голове чуть позже, отходя ко сну.

А утром, открыв калитку и перейдя дорогу, закатанную в асфальт, я очутился в лесу. Лес, в отличие от меня, выглядел чистым и опрятным. Он встретил меня легким, едва уловимым жужжанием насекомых, нежными тёплыми струйками солнечных лучей, пробивающихся сквозь яркую зелень просыпающихся деревьев и пёстрым разноцветием диких трав и цветов, раскинутых по всему лесу. А также, стройными высокими стволами елей и сосен, отстоящих друг от друга на почтительном расстоянии.

Под каждой травкой, за каждым листочком вовсю бурлила жизнь. И только изредка попадавшиеся на глаза сухие деревья, пораженные какой-то необъяснимой болезнью, несколько омрачали общую картину пробуждающейся Природы.

Побродив немного по лесу, я вернулся в дом и уже с порога догадался, что меня ждёт на завтрак: у плиты стоял Николай и «колдовал» над сковородкой.

По характерному шипению и шкворчанию, а также по запаху, пропитавшему собою всю кухню, я безошибочно определил, что на завтрак меня ждёт деревенская яичница, с помидорами, колбаской и обильно присыпанным укропчиком.

И хотя я никогда не употребляю по утрам спиртного, на сей раз устоять было выше моих сил. Благо, в особом оправдании я не нуждался: ведь не каждый день мы имеем такую прекрасную возможность – побродить по чистому и опрятному лесу и зарядиться столь жизненно важной энергией, что исходит от самой матушки-Природы.

## ЯИЧНИЦА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

С «яичницей по-деревенски» может справиться даже ребенок.

Итак, нам потребуется следующее:

**Масло растительное – 40 – 50 мл;**

**Лук репчатый – 1 средняя головка (70 – 80 г);**

**Помидоры – 1 помидор (60 – 70 г);**

**Колбаски (сосиски, грудинка, ветчина) – 50 – 60 г;**

**Яйца – 3 шт.;**

**Зелень – на ваше усмотрение**

### ***Специи (соль, перец) – по вкусу;***

Вначале необходимо подготовить все продукты: почистить, помыть и тонко нашинковать (можно полукольцами) репчатый лук; помыть, вытереть салфеткой и порубить на небольшие кусочки свежий помидор; очистить и порезать на маленькие кусочки колбаску, или ветчину и т.д.; хорошенько промыть и вытереть салфеткой яйца; порубить мелко зелень.

Если желаете, можно сделать своеобразное мясное ассорти из выше перечисленных мясных продуктов, соблюдая при этом, чтобы общий вес примерно соответствовал указанному. Например: можно взять по 20 г колбасок, ветчины и варено-копченной грудинки. Колбаски нарезать «кубиками», ветчину – на маленькие произвольные «сегменты», а грудинку – тонкой «соломкой».

Теперь ставим сковородку на средний огонь, ждем минуту-две и наливаем растительное масло. Сковороду, между прочим, я всегда рекомендую приобретать чугунную: она тяжелая и сразу же внушает к себе уважение. А, кроме того, с толстым дном, что является гарантией того, что блюдо у вас не подгорит. Ещё один немаловажный аспект в пользу выбора чугунной сковороды – ею удобно встречать припозднившегося супруга, который к тому же, явился несколько «подшофе». И что не менее существенно – следов практически не оставляет...

Как только масло разогреется, закидываем вначале лук (можно сразу же посолить и поперчить), перемешиваем хорошенько и пассируем его в течение одной-двух минут. Затем забрасываем мелко порезанные помидоры и следом, вдогонку отправляем мясные продукты. Еще раз перемешиваем и обжариваем в течение одной-двух минут.

Теперь берем яйцо и, аккуратно разбив, осторожно вливаем его содержимое в заранее подготовленную миску. Каждое яйцо необходимо проверить на предмет свежести. И только теперь их можно отправить в сковородку. Посолить, поперчить по желанию. Если вы желаете чтобы желтки яиц немного затвердели, тогда следует просто накрыть на некоторое время сковородку плотно крышкой.

Минуты через 2 – 3, когда яичница будет готова, выкладываем его на тарелку и посыпаем мелко нарезанной зеленью (укропом, кинзой или...). Некоторые предпочитают добавить еще и мелко порубленный чеснок. Также неплохо будет, посыпать сверху тертым сыром.

Можно обойтись и без репчатого лука, но с луком – вкуснее, однако.

## Спаржа с маринованным лососем и яйцом-пашот



Спаржа с яйцом-пашот. Фото из интернета

– Как ты можешь так говорить! – воскликнул Дон Кихот. – Разве ты не слышишь ржання коней, трубного звука и барабанного боя?

– Я слышу только блеянье овец и баранов, – отвечал Санчо.

(М. Сервантес «Хитроумный идальго Дон Кихот Ламанчский»)

### СОNET В ЧЕСТЬ ДУЛЬСИНЕИ

Как скучен и уныл наш век. Век бешеных скоростей и новых технологий. Век компьютеров и интернета. Век делового прагматизма и расчетливой любви. Век, в котором все помешались на вещах, деньгах и славе.

Где на полном серьезе обсуждаются проблемы эвтаназии и нравственные аспекты клонирования человека.

Где не осталось места для романтических идеалов и воздушных замков, для доблестных рыцарей и прелестных дам, для отваги и самопожертвования, наконец, для настоящей дружбы и любви.

Не скрою: два самых любимых литературных персонажа оставили неизгладимый след в моей душе, являясь путеводной звездой на протяжении всей моей жизни. Это – «Сирано де Бержерак» Э. Ростана и «Дон Кихот» М. Сервантеса. И чем дольше я живу на этом свете, тем более становится заметна отдаленность этих идеалов от нынешних реалий, и тем более дороги они моему сердцу с каждым годом и каждым днем. Словно заботливое Время укрыло их до некоторой поры от соприкосновения с разгулом сегодняшней пошлости и разнузданности, безвкусицы и хамства, невежества и агрессивности.

В наши дни молодежь более склонна отдавать свои предпочтения «Гарри Поттеру» Роулинг К. Джоан и «Хроникам Амбера» Р. Желязны. Что ж, о вкусах не спорят. Однако, не следует при этом также забывать, что «вкусы» воспитывают и создают внутренний духовный мир человека. И какой «багаж» они вынесут «завтра», став взрослыми, покажет время.

Я же, оставаясь приверженным своим идеалам, на которых воспитывался, хочу лишь напоследок привести малоизвестный сонет, который называется

### РЫЦАРЬ ФЕБА – ДОН КИХОТУ ЛАМАНЧСКОМУ

Учтивейший и лучший из людей!

Твой добрый меч разил врагов так рьяно,

Что хоть с тобой мы одного чекана,  
Ты стал, испанский Феб, меня славней.

Сокровища и власть своих царей  
Восточные мне предлагали страны,  
Но все отверг я ради Кларидьяны,  
Чей дивный лик сиял зари светлей.

Когда я буйствовал в разлуке с нею  
Передо мною даже ад дрожал,  
Страшась, чтоб там я всех не покалечил.

Ты ж, Дон Кихот, любовью к Дульсинее  
И сам себе бессмертие стяжал,  
И ту, кому служил, увековечил.

Как любит (в подобных случаях) выражаться один мой минский друг: «Врёт, собака, но – как красиво!».

«А чего – так?!» – возможно, вполне справедливо возразит мне воображаемый оппонент, проникнувшись сладостно-романтическим сонетом, невольно перенесясь в свою молодость и вспомнив лирические эпизоды из своей юности, о которых сегодня не принято вспоминать, ибо сентиментальность (столь свойственная в относительно недалёкую эпоху), сегодня может быть расценена – в лучшем случае – как пережиток прошлого, ну а в худшем – подвергнута осмеянию и остракизму.

– Нет-нет! – поспешу, в свою очередь, заверить я своего читателя. – Мне не менее близки и дороги те возвышенные идеалы, воспетые талантливыми личностями, жившими в эпоху Ренессанса и просвещения и намного опередившими своих современников. Однако я живу в своё время и потому, отдельные картинки сегодняшних реалий, вынужден накладывать на тот шаблон, который сформировался во мне благодаря творчеству вышеупомянутых мировых классиков. Иногда это выглядит более чем забавно.

### МИНУСЫ БАЛЕТА

*Виктор – типичный кобель, не упускающий ни одной юбки и прыгающий на всё живое и движущееся, в радиусе его досягаемости. И несмотря на то, что ему давно уже переваляло за «полтинник», похоть в нём не угасла: он по-прежнему «в боевой форме», постоянно крутит-вертит головой, страстно провозжая масляными глазками каждую задницу и сладостно при этом причмокивая. Одним словом, настоящий самец. А потому, неудивительно, что его представления о жизни, скажем так, довольно своеобразные.*

*Мы сидим в кругу друзей, за кружкой пива, обсуждаем последние новости и живо делимся впечатлениями. Постепенно речь заходит о живописи, о кино, о последних театральных и балетных постановках. Витя рассеянно слушает нас вполуха, привычно озираясь по сторонам, в поисках возжеленного объекта. Наконец, мой друг, желая привлечь товарища к общей теме, осторожно интересуется:*

*– Вить, а ты любишь балет?*

*– Не-е... – признается тот откровенно и тут же поясняет – Ну его на х@й, этот балет! Была у меня, как-то, жопастая такая... прима-балерина... мать её так! Столько мандавошек от неё подцепил! Еле вывел...*

## СПАРЖА С ЯЙЦОМ-ПАШОТ

Поскольку, такой доблестный идальго как Дон Кихот, не мог быть кровожадным, то и предлагаемое вниманию читателей блюдо, должно быть под стать такому герою, а именно – отражать миролюбивый характер и – следовательно – быть вегетарианским по своей сути. Ну – или – хотя бы, отчасти выглядеть таковым...

*Лосось маринованный – 75 г;*

*Спаржа – 60 г;*

*Яйцо – 1 шт.;*

*Икра лососевая – 30 г;*

*Уксус столовый – 10 мл;*

*Салат Руккола – 50 г;*

Спаржу зачистить и пробланшировать минуты 2 – 3. Зачищают спаржу только от внешней корочки и слегка подрезают таким образом, чтобы в итоге длина стебелька составляла не более 10 – 15 см.

Как только спаржа будет готовой, сразу же переложите в миску с водой со льдом. А затем, можно выложить стебли на льняную салфетку.

В отдельном сотейнике вскипятить воду, влить немного столового уксуса и прямо в кипящую воду осторожно сырое яйцо. Для этого, следует предварительно покрутить венчиком воду и осторожно опустить содержимое яйца таким образом, чтобы желток и белок были в целостности и сохранности, а не смешались и не превратились в так называемый «меланж».

При подаче, на тарелку уложить веером три «слайса» маринованного лосося, на него положить спаржу, а поверх спаржи – яйцо. Сбоку, художественно-небрежно можно разложить промытые листья салата («Рукколы» или «Айсберга»).

Впрочем, тут уже многое зависит от вашей фантазии. К примеру, слайсы маринованного лосося, можно совершенно спокойно заменить, скажем, обжаренным медальоном из телятины. А уже на само яйцо выложить сверху красную икру, украсить зеленью и полить вокруг каким-нибудь вашим любимым соусом. Правда, в этом случае, от «вегетарианского» уже мало что останется...

## Тухум-барак



Тухум-барак. Фото автора

### *НЕМНОГО О КОЛОДЕ И КОЧЕРГЕ...*

*Итак, продолжая тему «от простого к сложному», мы с вами потихоньку подкрались к Востоку. И я, вместе с читателем, плавно перелетаю на ковре-самолёте в своё до боли щемящее светлое детство.*

*Мне часто вспоминается моя бабушка, с ее худыми натруженными руками, сетью испещренных – с выпуклыми прожилками – вен. Теперь, когда ее не стало, я все больше и больше осознаю и заново переоцениваю эту кроткую и до невозможности скромную личность. После нее, мне более не приходилось встречать в своей жизни людей подобного типа. Да они и не вписываются в нашу сегодняшнюю действительность с ее холодной расчетливостью и потребительством.*

*Даже, наведываясь в гости, к своей дочери (моей маме), она умудрялась с собой в тряпочке принести немножко мяса, дабы не обременять своим присутствием наш семейный бюджет. Сколько себя помню, почти всегда (стоило мне появиться в гостях у своего дяди, где проживала моя бабушка), заставлял ее в «ош-хоне» (на кухне), где она постоянно что-то стряпала.*

*Помню, как я смеялся и искренне недоумевал, – почему она, сидя на корточках и поставив перед собой деревянную колоду («кунда»), рубит и измельчает на ней древним допотопным ножом с широким лезвием («корди ош») мясо. Ведь, для этих целей люди давно уже придумали мясорубку, которая за считанные минуты перемолотит любое мясо?*

*Но бабушка никогда не спорила. И продолжала методично и однообразно постукивать, совершая вошедшие в привычку, движения.*

*И даже потом, уже сидя за ужином и нахваливая изумительные по вкусу блюда, приготовленные ее чудесными руками, я продолжал удивляться ее терпению и усидчивости, не понимая самого главного – все самое вкусное готовится исключительно вручную, и никакая мясорубка, никакой самый совершенный агрегат не в состоянии заменить собою обычные человеческие руки. Это до меня дошло значительно позднее, когда мне перевалило за сорок.*

*И вообще, я обратил внимание, что почти все блюда восточной кухни держатся исключительно «на руках» и это, конечно же, неудивительно. Традиции, многовековой уклад и преемственность в передаче опыта последующим поколениям не могли не наложить особый отпечаток на бухарцев во всем, не исключая и такую область, как кулинария.*

*Здесь, пожалуй, как нигде, наиболее ярко и рельефно ощущается и просматривается эта связь с предыдущими поколениями. Для этого достаточно войти практически в любой дом Старого города, где до сих пор можно увидеть на кухне многочисленную утварь и предметы, изготовленные кустарным способом. И все они находят свое применение в деле, а не лежат на полках как антиквариат.*

*Я очень сожалею, что поздно стал проявлять интерес подобного рода вещам. Потому, что сейчас в молодых семьях многое из того, что осталось нам в наследство от наших бабушек и дедушек, стало постепенно вытесняться предметами и агрегатами современной промышленности. Нет, я не за возврат к прошлому и техническая революция не будет стоять на месте. Это понятно. Как понятно и то, что с исчезновением старинной утвари, предполагающей личное участие со стороны человека и заменой ее новейшими технологиями, ради экономии времени и дешевизны труда, мы – без сомнения – теряем нечто более ценное, чем просто «бабушкина колода» или «дедушкина кочерга».*

*Вот почему я радуюсь тем небольшим «островкам», которые ещё остались не завоеванными научно-техническим прогрессом. И среди них, такие блюда как лагман, манты, тухум-барак. О последнем и пойдет речь.*

*Дословный и прямой его перевод звучит так: «тухум» – «яйцо», и «барак» – «вареное». «Подумаешь, вареное яйцо», скажете вы и – будете неправы.*

*Собственно, вся сложность заключается только в том, чтобы «конвертики» из теста, в которые надо будет залить смесь из молока, масла и яиц, были плотно «запаяны» и не разорвались бы во время варки. То есть, чтобы содержимое не вытекло наружу. Есть еще целый ряд тонкостей, но это уже потом, во время процесса готовки.*

*А пока вернемся к нашим «баракам». Слово это подразумевает способ готовки и означает – «варку». В бухарской, каршинской и самаркандской кухне он встречается достаточно часто, применительно и к другим блюдам. Например, существует и такое блюдо, как «каду-барак» («каду» – «тыква»). Тыква, сваренная в тесте. Что-то вроде вареников.*

*Однако если вам повстречается словосочетание «каду-бичак», то это не одно и то же. Слово «бичак» означает глагол «жарить» и подразумевает соответствующий принцип обработки, а именно – «жарку». Но это так, для общего развития.*

*В заключение, перед тем как мы приступим с вами к непосредственному приготовлению данного блюда, я должен только отметить, что тухум-барак хорош как в горячем виде, так и в холодном.*

*Лично я для себя, так и не решил окончательно – в каком же виде его лучше есть.*

## ТУХУМ-БАРАК

В принципе, «не так страшен черт, как – его... «малютка». А потому – давайте и мы рискнем – авось, что-нибудь да получится. Но для начала мы, как всегда, определимся с продуктами:

***На тесто:***

***Мука в/с – 500 мл;***

***Яйцо – 1 шт.;***

***Вода – 250 мл;***

***На начинку:***

***Яйца – 8 шт;***

***Масло кунжутное – 15 стол. ложек;***

***Молоко – 15 стол. ложек;***

***Соль – по вкусу;***

***Отдельно:***

***Вода (подсоленная) – 200 мл;***

Как всегда, вначале следует замесить крутое тесто. Для этих целей берем глубокую миску, вливаем туда полный стакан обыкновенной (но лучше остуженной кипяченой) воды, забрасываем пол чайной ложки соли, вбиваем одно яйцо, размешиваем тщательно до однородной смеси и затем осторожно всыпаем муку, одновременно замешивая круговыми движениями тесто. Не пытайтесь всыпать сразу всю муку. Оставьте немного на подпыл.

Хорошенько обмяв тесто и скатав его в шар, оставим минут на 10—15 в миске, накрыв плотно сверху тарелкой, чтобы оно не обветрилось. Через указанное время его необходимо будет вновь обмять и, подсыпав на дно миски чуть-чуть муки, обратно дать отдохнуть 10 – 15 минут. И наконец, в третий раз снова обработать и оставить для того, чтобы минут через 5 – 6 начать раскатывать тесто в обычный блин, как на манты.

Тем временем, достаем другую глубокую миску и осторожно вбиваем туда все 8 яиц, внимательно следя за тем, чтобы среди них не попало испорченное. Теперь берем в руки обыкновенный кухонный нож и начинаем «рубить» им яичную смесь. Именно рубить (совершать методичные поступательные движения сверху вниз), наклонив для удобства слегка миску на бок и постепенно вращая ее вокруг своей оси. Минуты две-три, не более. Ни в коем случае не пытайтесь «облегчить» себе задачу, взяв на вооружение миксер или электрическую взбивалку! В этом случае, можно смело вылить смесь в раковину и всё начать заново.

Если вы меня попытаетесь спросить: «почему, собственно, рубить, и именно ножом?», то я вам просто и откровенно вынужден буду сознаться: не знаю. Я и в самом деле, не знаю – исходя из каких законов, следует поступать именно так, однако, твердо верю в то, что наши предки ничего просто так не выдумывали и всё имеет под собой разумную основу.

В отдельной небольшой мисочке следует смешать обычное магазинное молоко с кунжутным маслом.

Внимание! Кунжутное масло должно быть рафинированным и разбавлено с любым растительным, в соотношении 1 к 10 соответственно.

Если никак не удастся достать кунжутного масла, можно спокойно заменить его растительным. Результат, соответственно, следует ожидать чуток похуже. Не забудьте, при этом, посолить немного смесь.

Наконец, продолжая «рубить» яичную смесь, потихоньку вливаете в них смесь из молока, масла и соли. Ещё некоторое время продолжаете мешать (1 – 2 минуты), после чего можете отложить миску со смесью в сторону.

В небольшую чашку наливаем воды, чуть-чуть соли и хорошенько размешиваем содержимое. Берем первый «прямоугольник» теста, раскладываем её перед собой (можно на разделочной доске), опускаем палец в соленую воду и смачиваем им длинные края «прямоугольника». Затем складываем почти (!) пополам (не вровень, а чуть-чуть, на 2 мм, пониже) и плотно прижимаем края образовавшегося «конвертика». Внешний вид напоминает незапечатанный почтовый конверт, с той лишь разницей, что он получился квадратный, а не прямоугольный.

А теперь нам остается аккуратно столовой ложкой влить немного внутрь конвертика подготовленную смесь, прикрыть верхний край теста, плотно прижать (как бы склеить) и... опустить «запечатанный конверт» со смесью в кипящую воду. И срочно приступить к следующему.



Этапы приготовления. Фото автора

Небольшая подсказка: будет намного удобнее, если яично-молочную смесь влить заблаговременно в фарфоровый чайник и уже с «носика» аккуратно вливать содержимое в подготовленные «конвертики» теста.

Вообще, как вы, вероятно уже догадались, это блюдо является семейным. То есть одному здесь справиться очень сложно. Поэтому, следует разделить на две (а еще лучше – на три) группы: один шустро лепит пустые конвертики, другой наливает в них смесь, плотно запечатывает и передает третьему, задача которого заключается в том, чтобы опускать эти конвертики в кипящую воду и следить за тем – какие из предыдущих (всплывших на поверхность «бараков») уже готовы, чтобы их вовремя изъять и уложить на широкое плоское блюдо.

Последнее также необходимо в обязательном порядке смазать растительным маслом. Если какой-либо из конвертиков окажется не совсем плотно «запаянным», то во время варки из него может вытечь наружу вся смесь, а за это уже можно смело дать поварешкой в лоб тому, кто стоит на «посту №2».

Тот, конечно же (если не дурень), может быстро «перевести стрелки» на «пост №1», в результате чего создается нормальная домашняя обстановка в которой нам привычнее всего заглатывать наши «бараки». «Крайнего», как всегда, отыскать бывает очень сложно, но это только сплачивает и укрепляет коллектив.

Готовые тухум-бараки следует укладывать порознь друг от друга, максимум в три слоя. Причем каждый слой «бараков» необходимо обильно смазывать кунжутным маслом. Заполнив одно блюдо, следует взять другое и так далее, пока все заготовки не закончатся. Варятся они, как правило, минуты 3 – 4, не больше.

В заключение, хочу выразить свое восхищение теми, кто решился-таки приготовить это блюдо, несмотря на относительную сложность и трудоемкость отдельных его этапов. Уже за одну решимость – довести дело до логического конца – я смело могу зачислить вас

в кандидаты на звание «любитель среднеазиатской кухни», с вручением «ордена молодого барашка» III степени.

Ставим на плиту казан или кастрюлю, заполняем на три четверти водой и, пока вода закипает, приступаем к раскатыванию теста. Чтобы не повторяться, предлагаю посмотреть в рецепте про «манты». Вся процедура протекает «один к одному», за исключением последнего момента: там мы разрезаем на «квадратики», а здесь следует разрезать на «прямоугольники», длина которых вдвое больше ширины. Теперь подготавливаем небольшой поднос, который устилаем чистой льняной или вафельной салфеткой, складываем на неё наши «прямоугольники» небольшими стопками (чтобы не слиплись между собой) и сверху накрываем ещё одной салфеткой для того, чтобы заготовки не заветрились.

В небольшую чашку наливаем воды, чуть-чуть соли и хорошенько размешиваем содержимое. Берем первый «прямоугольник» теста, раскладываем её перед собой (можно на разделочной доске), опускаем палец в соленую воду и смачиваем им длинные края «прямоугольника». Затем складываем почти (!) пополам (не вровень, а чуть-чуть, на 2 мм, пониже) и плотно прижимаем края образовавшегося «конвертика». Внешний вид напоминает незапечатанный почтовый конверт, с той лишь разницей, что он получился квадратный, а не прямоугольный.

А теперь нам остается аккуратно столовой ложкой влить немного внутрь конвертика подготовленную смесь, прикрыть верхний край теста, плотно прижать (как бы склеить) и... опустить «запечатанный конверт» со смесью в кипящую воду. И срочно приступить к следующему.

Вообще, как вы, вероятно уже догадались, это блюдо также является семейным. То есть одному здесь справиться очень сложно. Поэтому, следует разделить на две (а еще лучше – на три) группы: один шустро лепит пустые конвертики, другой наливает в них смесь, плотно запечатывает и передает третьему, задача которого заключается в том, чтобы опускать эти конвертики в кипящую воду и следить за тем – какие из предыдущих (всплывших на поверхность «бараков») уже готовы, чтобы их вовремя изъять и уложить на широкое плоское блюдо. Последнее также необходимо в обязательном порядке смазать растительным маслом. Если какой-либо из конвертиков окажется не совсем плотно «запаянным», то во время варки из него может вытечь наружу вся смесь, а за это уже можно смело дать поварашкой в лоб тому, кто стоит на «посту №2».

Тот, конечно же (если не дурень), может быстро «перевести стрелки» на «пост №1», в результате чего создается нормальная домашняя обстановка в которой нам привычнее всего заглатывать наши «бараки». «Крайнего», как всегда, отыскать бывает очень сложно, но это только сплачивает и укрепляет коллектив.

Готовые тухум-бараки следует укладывать порознь друг от друга, максимум в три слоя. Причем каждый слой «бараков» необходимо обильно смазывать кунжутным маслом. Заполнив одно блюдо, следует взять другое и так далее, пока все заготовки не закончатся. Варятся они, как правило, минуты 3 – 4, не больше.

В заключение, хочу выразить свое восхищение теми, кто решился-таки приготовить это блюдо, несмотря на относительную сложность и трудоемкость отдельных его этапов. Уже за одну решимость – довести дело до логического конца – я смело могу зачислить вас в кандидаты на звание «любитель среднеазиатской кухни», с вручением «ордена молодого барашка» III степени.

## Қаймоқ – кипячёные сливки



Қаймоқ – бухарская классика! Фото автора

### ВОСТОЧНАЯ МОЗАИКА БАЗАРОВ

Что делать?! Мир стоит на воровстве!  
Воруют в Самарканде и в Хиве,  
В Ширазе, в Тегеране и в Стамбуле,  
И даже – страшно вымолвить – в Москве  
(Л. Филатов «Возмутитель спокойствия»)

Ни один восточный город немыслим без базара. Правда, справедливости ради следует отметить, что раньше базаров было на порядок больше, нежели сейчас и это понятно: ведь базар являлся не только местом купли-продажи, но и в известной степени, подменял собою СМИ то есть, служил основным источником информации. Помимо прочего, здесь устраивались разного рода представления: кукольники, канатоходцы, клоуны, чтецы и другие. Одним словом, базар являлся ещё и ареной для всевозможных выступлений, а следовательно выполнял функции развлекательного характера.

Да простит меня читатель, что я вновь вынужден обратиться к О.А.Сухаревой, которая описывает базары в своей книге «Бухара, XIX – нач. XX в.»:

«Важнейшее значение в структуре Бухары имели рынки. Бухарские базары отличались своей величиной, что было отмечено еще путешественниками начала XIX века...

Характерной чертой планировки среднеазиатских городов было размещение торговых центров на перекрестках главнейших улиц

и оформление их воздвигнутом на этом месте купольным зданием-пассажем, через который проходили улицы, а в самом здании размещались торговые лавки...

Бухарские базары складывались из торговых рядов, специальных зданий-пассажей (тим и ток), площадей, на каждой из которых производилась торговля определенными товарами, и караван-сараев...

Кроме крупных базаров, компактно занимавших центральную часть города, в Бухаре было много более мелких рынков. Они помещались у медресе Гаукушон (бозори Хў#a), в квартале Ғозиён, в районе квартала Пухтабофон и Хаузи-Нау в Джуйбаре, на Хыёбоне, в квартале Хаузи балянд неподалеку от ворот Шергирон, в квартале Мир-Дустум и Бозори-нау, у хауза Лесак, где продавалась птица (куры, голуби, куропатки, перепела). Небольшие базары имелись у всех городских ворот как внутри города, так и снаружи...

К регистану примыкал ряд торговцев мылом и свечами – те и другие вместе имели 120 лавок. Тут же был расположен фуражный рынок (бозори алаф), где торговали свежей и сухой люцерной...

Следует также отметить и ряд других профильных базаров, которые были размещены на территории города: бараний базар (бозори гўсфанд), хлопковый базар (бозори ғўза), базар коконов (бозори пилля), лесной базар (бозори чўб), базарчик, где шла торговля кипячеными сливками (бозори қаймоқ). Жители окрестных селений рано утром доставляли этот товар в город в больших и маленьких чашках (коса, пиёла)».

Следует отдать должное: эта традиция сохранилась до сего времени: каждый день, в шесть часов утра, я просыпался под возгласы продавцов этого товара («қай-моқ! қай-моқ!» – кричат они под окнами «пятиэтажек»). Быстро спустившись по лестнице вниз, покупал у них свежие кипяченые сливки к завтраку.

Лучшего завтрака, чем қаймоқ, свежая горячая лепешка и чай (неважно: чёрный или зеленый) не существует. Это знает каждый житель Бухары, в этом может убедиться любой из вас. Разламываете на несколько частей горячую лепешку, пахнущую тандыром, раскладывая их перед завтракающими. Оставляете себе один из них. Отламываете от него небольшой кусочек с хрустящей румяной корочкой, обмакиваете в касушку с қаймаком, которая покоится на середине дастархана, затем слегка опускаете в сахарницу с «сахаром-песком», и только потом отправляете себе в рот, запивая горячим чаем.

Неплохо, если рядом находится ваза с кистями винограда сорта «хусайни» или «шибирғони». Ай! И зачем я только принялся вам это расписывать?! Только себя растроил...

### *ЯЙЦА ОТ ЧЕРНОЙ КУРИЦЫ*

*Как известно, базары на Востоке открываются рано, едва забрезжит утренняя заря. К счастью, мое поколение ещё застало настоящий базар, главным действующим лицом которого являлся рядовой дехканин, кормившийся от плодов рук своих. Нынче же, всё в руках у перекупщиков, которые диктуют свои цены. Эти современные флибустьеры рыночной торговли, рядового колхозника и на пушечный выстрел не подпустят к воротам рынка. Но, похоже, я как всегда отвлекся...*

*В золотую пору моего детства, с раннего утра, сбоку от рынка, можно было заметить серую толпу невзрачных дехкан-колхозников, со своими бидонами, ведрами, корзинами, котомками, тазами... В основном, это были сельские молочники: торговцы кислого молока, қаймака, местной брынзы (панир). Чуть поодаль от них, как правило, располагались про-*

давцы куриных яиц. А яйца – надо сказать – неотъемлемый продукт любой уважающей себя еврейской семьи. И вот, рано поутру, можно было застать типичную картину: старый бухарский еврей долго и монотонно торгуется с робким селянином. Последний, порядком проинформированный о хитрости и коварстве евреев и не желая прослыть в глазах земляков обманутым простофилей и дураком, упорно борется за каждую копейку.

– Семь копеек! – начинает торговлю еврей.

– Не-е: десять!

– Так и быть: восемь!

– Не-е: девять!

– Ну, хорошо: пусть будет по-твоему – восемь с половиной!

Сконфуженный дехканин, едва окончивший пять классов и далекий от дробей, явно впадает в ступор, теряясь и не находя слов. В итоге, более поднаторевший в этом деле оппонент, добивается своего: колхозник согласен уступить яйца по восемь с половиной копеек за штуку. И уже начинает было перекладывать товар из своего ведра в коробку покупателя, однако, тот внезапно останавливает начатую процедуру, озадачивая продавца следующей шарадой.

– Нет, погоди, так дело не пойдёт! Ты ведь, знаешь, что мы – евреи – не всякие яйца едим? Тем более, что я собираюсь навестить больного сородича.

Окончательно сбитый с толку несчастный горе-продавец машинально кивает головой. Меж тем, потомок Моисея поясняет:

– Яйца от белой курицы больному еврею есть запрещено! А потому, я сам буду выбирать, поскольку мне нужны яйца только из под черной курицы.

И под завороженный взгляд загипнотизированного колхозника, еврей тщательно отбирает требуемые яйца. Наконец, расплатившись, собирается до дому.

– Постой! – неожиданно доходит до незадачливого дехканина. – А как ты различаешь – КАКИЕ яйца от белой курицы, какие – от черной?!

– Это очень просто. – раскрывает на прощание свой секрет бухарский еврей. – Те, что по-крупнее – от черной курицы...

## Глава 2 – закуски

*Утром мажу бутерброд —  
Сразу мысль: а как народ?  
И икра не лезет в горло,  
И компот не льется в рот!  
(«Про Федота-стрельца» Л.А.Филатов)*

### Брускетто



Брускетто. Фото автора

Вот, написал я только что это красивое и загадочное для нашего слуха слово «брускетто» и... тут же вспомнил анекдот:

*Сидит чукча на берегу моря.  
Вдруг всплывает американская подлодка. Высовывается капитан с биноклем, озирается вокруг, а затем кричит куда-то вниз:  
– Джон! Курс – зюйд-зюйд-вест!  
И субмарина вновь скрывается под водой.  
Через несколько минут, на этом же месте всплывает российская подлодка.  
Капитан, обращаясь к чукче:  
– Ты, случайно, не видел – американская подлодка не всплывала?  
– Всплывала, однако...  
– А в каком направлении она скрылась?  
Чукча: – Зюйд-зюйд-вест!  
Капитан: – Ты не вые@ывайся – пальцем покажи...*

Вот и я, во избежание конфликта, сразу же хочу поправиться: брускетто – это обыкновенные бутерброды. Только несколько меньше размером. Словом, нечто среднее между канапе и теми бутербродами, что мы привыкли с вами мазать по утрам.

Впрочем, как я выяснил на днях, исходяв вдоль и поперек интернетовское пространство в поисках грамотного определения этого термина, интерпретаций оказалось немало. Причем, достаточно противоречивых. Чтобы не утомлять вас более, приведу лишь часть определений этого загадочного слова. Итак:

*Брускетто – это ломтик поджаренного белого хлеба, натертого чесноком...*

*Брускетта – это бутерброд с поджаренным черным хлебом...  
il bruscetto = la bruscetta – брускетто, поджаренный на оливковом масле хлеб с солью,  
перцем и чесноком...*

*брускетто – это обыкновенная гренка...*

Во как!

Единственное, на чем сошлись почти все спорящие, «брускетто» – это итальянское изобретение. Ну и хай себе...

Как правило, за основу берется белый пшеничный хлеб или нарезной батон. Специальной металлической выемкой вырезается сердцевина хлеба. Края же, можно перетереть на терке или промолоть в мясорубке и использовать на панировку, пустить в котлетный фарш и т. д.

Металлические формы бывают различной формы и размеров. В данном случае, использована круглая выемка диаметром не более 6 – 8 см.

Можно обойтись и вовсе без формочек, обрезав острым ножом корочки, а оставшуюся мякоть разрезать так, как вам больше по душе: на квадратики, ромбики или прямоугольники. Главное, чтобы они не были слишком большими и наоборот – не превратились бы в «канапушки».

Теперь необходимо поставить на плиту сухую сковородку (желательно с гофрированным дном), нагреть её хорошенько и обжарить слегка (без масла!) с двух сторон наши заготовки (примерно в течении 1 минуты). Таким образом, хлеб просушивается и покрывается легкой корочкой с характерными красивыми поперечными полосками. Пережарив необходимое количество заготовок, отставляем их на время в сторону и принимаемся за начинку.

В качестве начинки можно использовать всё, что угодно. Например, в нашем случае Юлиан предложил использовать то, что находится под рукой. А под рукой в данный момент находился пучок зеленого лука, отварное яйцо, майонез, зеленое масло и веточка зелени. Достаточно взглянуть на фото, чтобы на глаз прикинуть – какое количество ингредиентов примерно необходимо для нашего случая. Здесь не тот случай, чтобы строго соблюдать точную дозировку того или иного продукта. Можно добавить соли и (или) чеснока. Это уже зависит от личных пристрастий каждой хозяйки.

Кроме того, не обязательно использовать многослойные брускетто. Допустимо использовать и один слой. Более того, я вполне допускаю, что кому-то достаточно будет взять в одну руку полбатона хлеба, а в другую – пучок зеленого лука и... обойтись без всяких брускетто. Однако, согласитесь, что эстетика при этом на порядок проигрывает.

## Жульен



Жульен. Фото автора

Э... м-м... доктор Борменталь, умоляю вас: мгновенно эту штучку, и если вы скажете, что это плохо, я ваш кровный враг на всю жизнь.

...Заметьте, Иван Арнольдович, холодными закусками и супом закусывают только недорезанные большевиками помещики. Мало-мальски уважающий себя человек оперирует с закусками горячими. А из горячих московских закусок это – первая. Когда-то их великолепно приготавливали в Славянском Базаре. (М. Булгаков «Собачье сердце»)

*ЧТО В ИМЕНИ ТЕБЕ МОЁМ...*

*К сожалению, сколько бы ни пытался выведать, я так и не узнал, что же это была за вкуснятина, которую отведал доктор Борменталь, опрокинув перед тем рюмку водочки.*

*А жаль. Лично я, очень дорого заплатил бы за рецепт, который некогда так славно умели готовить на Славянском базаре.<sup>1</sup>*

*И, все же, полагаю, что буду недалек от истины, если выскажу свое предположение, что это был жульен. Уж, больно хочется мне в это поверить, поскольку, на мой взгляд, вполне подходит для того чтобы им можно было бы оперировать после очередной стопки охлажденной водки.*

*Кроме того, жульен хорош тем, что может быть не только замечательной горячей закуской, но и являться самостоятельным блюдом. К нему одинаково прекрасно подходят на гарнир как, рис, так и отварной картофель, присыпанный слегка укропом.*

*На всем пространстве интернета, а точнее – Рунета, я так и не нашел ни истории возникновения этого блюда, ни этимологии. Понятно, что, скорее всего, оно имеет французские корни, но уж очень бы хотелось знать всю «подноготную».*

*Мое первое знакомство с жульеном произошло много-много лет тому назад, когда я еще работал в «Голландском Доме». Не могу сказать с уверенностью – к какому клану*

---

<sup>1</sup> И только, совсем недавно, работая в «Русской Рюмочной №1», мне довелось наткнуться на «Московскую закуску» (говяжий костный мозг на гренках из Бородинского хлеба, подается с чёрной Костромской солью.) По глубокому убеждению историка водки, писателя Бориса Родионова, именно эта закуска упоминается профессором Преображенским в бессмертной книге М. Булгакова «Собачье сердце». А в «Славянском базаре» в свое время великолепно приготавливали гренки с костным мозгом – «gouton a la moelle» (прим. автора, 2014 г.

относились наши хозяева, но, судя по тому, что среди белого дня в нашем закрытом клубе постоянно слышались выстрелы (как вскоре выяснится – просто, тренировались), верхуш-кой политической элиты их явно нельзя было назвать. И это тем более выглядит странным, что именно в нашем закрытом кафе-ресторане состоялся банкет-фуршет для собравше-го тогда Первого Конгресса Соотечественников.

Для этих целей руководством клуба было решено выделить всего трех поваров, так сказать ассов своего дела, для того чтобы обслужить столь необычных гостей. Как это ни странно, но в числе отобранных (вероятнее всего, по какому-то недоразумению) оказался и я.

Предполагалось, что приглашенных будет много, не менее трёхсот человек. Помимо различного рода маленьких бутербродиков-канапе, нам предстояло сделать несколько холодных и горячих закусок, где среди прочего числился и жульен. Именно там мне и посчастливилось познакомиться со своим будущим Учителем.

Как мною уже было отмечено выше, нас было трое: условно говоря, «холодница-кон-дитер» – Елизавета – полноватая, но очень мобильная и шустрая обаятельная девушка со значительным стажем и опытом работы, из гостиницы «Европейская». Многоопыт-ный шеф-повар ресторана «Пулково» и ваш покорный слуга.

Юрий Евгеньевич Чижов – много лет проработавший в системе советского обще-пита – он успел ещё захватить ту старую петербургскую школу, где повара свободно изъяснялись теперь уже напрочь забытыми профессиональными терминами («ландспик», «андоб» и прочими кулинарными штучками).

Не могу сказать, чем я ему так приглянулся, но для меня он готов был показать и рас-крыть все свои кулинарные секреты, часами рассказывая про то или иное блюдо. Наверное, во мне он нашел благодарного слушателя.

А мне и в самом деле было интересно, и его советы окажут мне неоценимую услугу в дальнейшем, когда его уже не станет.

Понятное дело, мы немного волновались потому, что на фуршете должен был при-сутствовать сам А. Собчак и, кроме того, ожидалось присутствие С. Пенкина.

Как потом оказалось, никого из них на фуршете не было. Заплатили нам какие-то гроши, но предложили выбрать продуктами все, чего только ни пожелаем.

По окончанию мероприятия, руководство нас поблагодарило, а мы, набив полные сумки шампанского, крабов, черной икры и еще каких-то рыбных деликатесов завалились ко мне домой, где и устроили свой фуршет-объедалово.

Кстати, жульен у нас также присутствовал на столе. Правда, уже в холодном виде.

## ЖУЛЬЕН

Есть несколько вариантов приготовления жульена. Чаще всего, без применения муки: то есть, со сливками, причем, с жирностью не менее 22%. Однако, мне больше по душе следующий рецепт.

**Лук репчатый – 400 г;**

**Филе курицы – 500 г;**

**Шампиньоны свежие – 250 – 300 г; или**

**Шампиньоны консервированные – 1 банка (460/200);**

**Сметана 10 – 15% – 450 мл;**

**Масло сливочное – 50 г;**

**Масло растительное – 150 – 200 г;**

**Мука пшеничная (высший сорт) – 2 стол. ложки;**

***Сыр (любой) – 100 г;***

***Укроп свежий – 1 пучок (20 – 25 г);***

***Специи (соль, перец черный молотый);***

Если шампиньоны свежие, то очищаем от кожицы, промываем, шинкуем на дольки либо пластинками и на отдельной сковороде обжариваем 5 – 6 минут.

Теперь ставим большую сковороду с высокими бортами, либо сотейник, либо просто латку, заливаем масло (180 г). Пока масло нагревается, чистим лук, промываем, мелко рубим его (можно вначале полукольцами, а потом – поперек) и опускаем в разогретое масло. Сразу же можно посолить (1 чайная ложка соли) и поперчить (пол-чайной ложки черного молотого перца). Пассируем лук, периодически помешивая его.

Минут через 5 опускаем предварительно промытые и разрезанные кусочки (по 15 – 20 г) курицы (филе). Не забываем время от времени помешивать. Огонь должен быть средним. Тем временем, (если грибы – консервированные) открываем банку и сливаем через сито или дуршлаг «водичку» от грибов в отдельную глубокую металлическую миску или кастрюлю. Добавляем к этой жидкости сметану (450 мл), размешиваем и ставим на плиту, на средний огонь. Доводим до кипения и на маленьком огне кипятим секунд 10 – 15, не больше.

Затем, отставляем кастрюльку в сторону. Сами же грибы забрасываем к курице и продолжаем жарить еще минут 7 – 8. Если грибы у вас свежие, то «водичкой» из под грибов вам может послужить обыкновенный кипяток (200 – 250 мл) в котором следует разбавить 1 грибной кубик.

Теперь засыпаем 2 столовые ложки муки (без горки) и часто-часто начинаем помешивать в течение минуты, а затем вливаем только что прокипяченную смесь сметаны с «грибным» отваром и продолжаем помешивать. Как только все это закипит, убавляем огонь до минимума и добавляем сливочное масло. Размешиваем, ждем 3 – 4 минуты и выключаем конфорку.

Нам останется только разложить жульен в «кокотницы», (либо в одно плоское огнеупорное блюдо), посыпать тертым сыром и запечь в предварительно разогретой (180 – 200 градусов) духовке 1 – 2 минуты.

Горячий жульен посыпаем сверху мелко порубленным укропом. Если вы желаете использовать его как отдельное блюдо, тогда отварите отдельно рис, либо картофель.

## Итальянская закуска



Итальянская закуска. Фото из интернета

– Прилетаю я на Таити... А вы не были на Таити?  
(из м/ф «Возвращение блудного попугая»)

### ТРИППА, ПАНИНО И ЛАМПРЕДОТТО

Не пугайтесь – это не венерическая болезнь, а изысканное кулинарное блюдо из обыкновенной требухи. Триппа – традиционное блюдо итальянской кухни, готовится из требухи, обычно, говяжьего рубца. Подаётся как самостоятельное блюдо, с гарниром или на хлебе, может выглядеть как нечто между первым и вторым – к примеру, знаменитая «Требуха по-флорентийски» или «Требуха по-римски».

Побывать во Флоренции и не попробовать знаменитый бутерброд с сычугом «panino con lampredotto» или рубец по-флорентийски «trippa alla fiorentina» – это всё равно, что побывать в Амстердаме и не попробовать... ну, или хотя бы, не побывать в районе «красных фонарей»: в приличных российских семьях могут вам этого не простить.

Небольшие подвижные фургончики на колесах можно увидеть почти на каждом шагу. Причём, в 21-м веке популярность знаменитой тосканской закуски выросла в разы.

Как известно, блюда из субпродуктов являлись неотъемлемой пищей, скрашивающей повседневную серую будничность подавляющего большинства ремесленников и простого люда. Это относится к любой части нашей планеты, в любую эпоху, не исключая и современность.

Лампредотто, как традиционное блюдо тосканской кухни, имеет бедняцкое происхождение и встречается в кулинарных сборниках уже с XV века.

Лампредотто (итал. Lampredotto) – популярная во Флоренции мясная закуска, готовится из сычуга – заключительного отдела четырёх-камерного желудка коровы, состоящего в свою очередь из рубца, сетки, книжки и сычуга.

Для его приготовления сычуг хорошенько промывают, нарезают на кусочки и отваривают вместе с луком, петрушкой, сельдереем и прочими овощами, а также с пряностями и острым перцем.

Подают с традиционным «зелёным соусом – сальса верде» как отдельное блюдо, либо – в виде сэндвичей, разрезав булочку пополам («панيني»).

Так называемый «зеленый соус» состоит из петрушки, уксуса, каперсов, чеснока, лука, анчоусов и оливкового масла. Именно в него, как правило, обмакивают верхнюю половину

булочки, после чего накрывают основную часть с начинкой, в итоге получается распространенный «сэндвич с лампредотто».

Лампредотто и триппа – типичная уличная еда флорентийцев. Понятное дело, что мы с супругой также, были заинтригованы популярностью местного фаст-фуда.

– Смотри: всего 4 евро! – толкнул я в бок жену. – Давай, возьмём сразу четыре сэндвича и «загудим» сегодня в номере?

– Нет. – благоразумно отреагировала на мою авантюру жена. – Для начала, возьмём только два, а там будет видно...

– Лена! Ты глянь на реакцию покупателей... на самодовольного продавца...

Продавец и в самом деле, выждав положенные несколько секунд, как бы осведомлялся у клиента: мол, ну как?

Покупатели, сделав первые два-три жевка, в ответ закатывали от блаженства к небу глаза и стонали: «Ммм!»

От такого зрелища, слюни у меня потекли не только изо рта, но и из носа и ушей...

Тем не менее, стойкая и не поддающаяся ни на какие заморские провокации жена, была неумолима в этот вопросе.

И надо признаться, позже я её благодарил за то, что она нам сэкономила целых 8 евро. Так как, не каждому туристу это блюдо приходится по нутру.

Лично я свой бутерброд кое-как всё-же впихнул в себя, придавив всё это дело изрядной порцией рома (не пропадать же добру!), в то время, как супруга с трудом смогла осилить лишь четвертинку флорентийского сэндвича.

Зато, мы теперь так прониклись русской и среднеазиатской кухней, что готовы бесплатно рекламировать кухню народов СССР, которая и в самом деле может успешно соперничать с любыми кулинарными уголками планеты. В общем, «триппа и лампредотто» – это поострее грузинского кинжала будет.

И – тем не менее – если продолжать проводить кулинарные параллели, то с Италией у меня, почему-то, прочно ассоциируется простенькая закуска, которую, как правило, очень часто можно встретить на фуршетах: она подаётся на шпажках и состоит всего лишь из трёх ингредиентов. Это – листья зеленого салата, кусочек сыра моцарелла и миниатюрный томат-черри, которые в иносказательном (кулинарном) смысле отождествляются с цветами государственного флага.

История создания итальянского «il Tricolore», состоящая из трёх цветных вертикальных полос (зелёный, белый и красный) сама по себе интересна и достойна отдельной главы: там переплетено немало имен, начиная от двух студентов – Луиджи Дзамбони и Джованни Баттиста Де Роландис – ведших борьбу за независимость Болоньи и заканчивая Наполеоном Бонапартом и Джузеппе Гарибальди.

В общем, вот в какой последовательности следует нанизать на «шпажку» следующие ингредиенты:

*Листья салата*

*Кусочек свежего огурца*

*«Шарик» моцареллы*

*Томат-черри*

Согласно же, традиционной версии, значение цветов такое: зеленый символизирует надежду, белый – традиционно считают цветом веры, а красный олицетворяет любовь.

## Рафаэлло

Мы все с вами, конечно же, прекрасно знаем (благодаря назойливой рекламе по телевизору), что из себя представляют конфеты «Рафаэлло». На моей памяти это, пожалуй, единственный случай, когда реклама не врёт. Во всяком случае, я без ума от этих конфет. Особенно, когда кончается водка...

А знаете ли вы, уважаемые читатели, что «Рафаэлло» – это не только изумительные по вкусу конфеты? Что можно, несколько видоизменив их внутренний состав, использовать их в качестве замечательной закуски (хотя бы, под ту же самую водочку)? Нет? В таком случае, мы поможем вам «завернуть» старое название в новое качество, создав всего за 5 (!) минут оригинальную закуску, напоминающую внешне известный десерт под тем же названием.

Для этого нам потребуется всего лишь:

***Сыр «Гауда» (не факт!) – 200 гр;***  
***Яйца, сваренные вкрутую – 5 шт;***  
***Майонез – 2 стол. ложки;***  
***Зубчик чеснока;***  
***Ядра грецкого ореха – 20 гр;***  
***Крабовые палочки – 200 гр;***

Этого количества ингредиентов вполне хватит для того, чтобы слепить порядка 8 – 10 рафаэлин (весом по 60 – 70 грамм каждая).

Для начала следует потереть на крупной терке сыр в небольшую, но достаточно глубокую миску. Вдогонку трём также яйца, не забыв их предварительно очистить от кожуры. Следом трем, но уже на мелкой терке единственный зубчик чесночка, закидываем пару столовых ложек майонеза и тщательно вымешиваем всю эту массу до однообразного состояния.

Затем делим эту массу на требуемое количество заготовок (8 – 10 шт), накидав их произвольно на разделочную доску или любую другую подходящую поверхность.

Теперь приступаем к крабовым палочкам. Хорошо, если они у вас не разморозились до конца. В этом случае, трём их также на крупной терке в отдельную миску. Результат выглядит вполне похожим на кокосовую стружку.

Ну, и в заключение, нам всего лишь остается, поместить в середину каждой «рафаэлинки» по небольшому ядрышку очищенного от скорлупы грецкого ореха и обвалить заготовки тщательно в крабовой стружке. Облепив собою всю поверхность шарика, закуска смотрится исключительно красиво, имитируя известный кондитерский деликатес.

А уж, как и в чем подать приготовленную закуску, пусть вам подскажет ваша собственная фантазия.

## Карпаччо



Карпаччо. Фото автора

В качестве предисловия – короткая справка из «Википедии»:

«Карпаччо – блюдо, изобретено в Венеции в 1950 году Джузеппе Чиприани (известен и как изобретатель коктейля «Беллини»), владельцем культового «Harry's Bar», и названо в честь живописца эпохи Ренессанса Витторе Карпаччо, чьи картины изобиловали всевозможными оттенками красного цвета. В том году в Венеции проходила грандиозная выставка этого живописца. Чиприани разработал этот рецепт специально для одной посетительницы, которой врачи запретили есть мясо, приготовленное при тепловой обработке.

Карпаччо – это тонкие кусочки сырой говядины, приправленные оливковым маслом с уксусом и/или лимонным соком (в оригинальном рецепте Чиприани соус состоит из лимонного сока и майонеза). В многочисленных ресторанах по всему миру предварительно замороженное мясо нарезают тончайшими ломтиками и раскладывают на тарелке, однако в оригинальном рецепте Чиприани мясо не должно замораживаться. Карпаччо может подаваться на листе салата с сыром пармезан, также с салатом рукколой и томатами черри, что придает блюду более пикантный вкус».

Вы наконец-то, дождались выходных и хотите отвлечься на это время от работы и хорошенько отдохнуть, так сказать, оттянуться. Но – как? Пивные пабы и прочие бары уже приелись, от ресторанных специфических запахов вас давно тошнит. Да и тащиться куда-то, честно говоря, не очень охота. Хочется чего-то необычного, красивого и в то же время, чтоб с комфортом и рядом.

А что, если – пригласить на дом друзей и провести вечер в уютной квартире. Плюсы налицо: друзья, знакомая обстановка, никуда ехать не надо, плюс – немалая экономия.

«Вот только чем удивить?» – мучительно раздумываете вы. – «Что бы такое состряпать (естественно, кроме основного горячего блюда), чтобы это приятно шокировало знакомых и при этом заняло бы минимум времени?»

– Карпаччо! – произносим мы с коллегой по цеху Юлианом магическое слово, заинтриговав вас новой закуской.

Ну, а теперь перейдем непосредственно к самому приготовлению этого блюда в домашних условиях. Итак, что же нам понадобится?

**Говяжья вырезка – 1 – 1,5 кг;**  
**Бasilik – 3 – 5 гр;**  
**Соль, перец черный молотый – по вкусу;**  
**Красное сухое столовое вино – 250 – 300 мл;**

**Для украшения:**  
**Соус «универсальный» – 50 мл;**  
**Сыр «Пармезан» (тертый) – 5 – 10 гр;**  
**Лимоны – 3 дольки;**  
**Маслины – 3 – 5 шт;**

Полагаю, что излишне говорить о том, что для нашего случая годится исключительно вырезка, а не какая-либо другая часть мяса! Это и ежу должно быть понятно. Напоминание моё служит лишь для тех, кто по старой бедной нашей привычке пытается сэкономить на продуктах. Подчеркиваю, вырезка, и никаких гвоздей! Разумнее всего, приобрести её на рынке: там она продается парная. Впрочем, сегодня и в магазинах можно встретить не замороженную свежую вырезку. В крайнем случае, можно и замороженную, но её необходимо следует разморозить естественным способом, то есть не прибегая ни к какой микроволновой печи или горячей воде.

Берем небольшую глубокую миску (а ещё лучше прямоугольную пластмассовую пищевую кювету), опускаем в неё, предварительно очищенное от волокон и прочей ерунды, наше нежнейшее шоколадное мясо, посыпаем сверху солью, перцем молотым и базиликом (базилика идет достаточно много) и заливаем всю эту прелесть любым столовым красным вином (в нашем случае, это не столь принципиально).

Отставляем куда-нибудь в сторону миску с на пару-тройку часов, чтобы дать возможность содержимому пропитаться как следует в образовавшемся маринаде. При комнатной температуре.

Затем берем обыкновенную пищевую пленку (желательно не слишком тонкую), выкладываем на неё хорошо промаринованное мясо и начинаем заворачивать его в несколько слоев. Причем, достаточно плотно сжав его с самого начала.

Пленка должна быть настолько широкой, чтобы оставалось достаточно свободного места с обеих сторон от заворачиваемого мяса. Обернув, таким образом, в 8—10 слоев, переходим к следующему этапу.

Вначале сворачиваем в узел один из краев, а затем с другого конца, плотно сжав руками пленку, начинаем фанатично продвигать содержимое в сторону этого узла. После чего, делаем такой же узел на противоположном конце образовавшейся «колбаски» и... ставим наше изделие в морозильную камеру (лучше – глубокой заморозки).

Как только изделие хорошенько схватится, можно приступать к заключительному этапу: нарезке, украшению, а затем и поглощению нашего шедевра, достойного кисти самого Витторе Карпаччо.

Для этого нам понадобится слайсер. Не ругайтесь – перевожу на нормальный язык: это приспособление для тонкой нарезки продуктов (мяса, колбас, сыра, овощей и пр.). Можно, конечно же, обойтись и без него, но... будет сложнее и не так красиво.

Итак, нарезаем «колбасу» на очень тонкие кружочки (можно – овальные) и равномерно распределяем их по всему периметру тарелки или большого плоского блюда.

Затем достаём из холодильника наш знаменитый «универсальный» соус и, налив его в столовую ложку, делаем несколько широких и произвольных «мазков», придавая нашему полотну художественное содержание. Попросту, поливаем соус на приготовленное и порезанное мясо. Как Бог на душу положит: то есть, как вам больше нравится...

Теперь берем сыр «Пармезан», предварительно протертый на мелкой терке, и посыпаем его в самую середину, обозначая, таким образом, жирную и толстую «мишень» в центре нашего блюда.

Ну, и в заключение, последние штрихи: укладываем дольки (или – кружки) лимона, произвольно, художественно-небрежно раскидываем несколько маслин и украшаем веточкой укропа или петрушки.

Всё – шедевр готов... к употреблению.

## УНИВЕРСАЛЬНЫЙ СОУС

Похоже, Брийа-Соварен немного приврал относительно того, что нельзя научить хозяйку, приготовить соус. Может быть, он имел в виду какие-то необыкновенные французские соусы? Там, скажем, демигляс, например, который готовится три дня, или ещё какой...

Наш соус хотя и не имеет названия, ни в чем не уступает по пикантности французским собратьям. А название вы придумаете сами – какое сочтете нужным. Договорились? Тогда поехали:

***Уксус «Бальзамин» – 150 мл;***  
***Горчица (зернистая) – 60 гр;***  
***Масло оливковое – 200 мл;***  
***Сахар-песок – 1 стол. ложка;***  
***Базилик – 1 стол. ложка;***  
***Соус соевый – 1 чайная ложка;***

Соус «Бальзамин» достать несложно: сейчас его можно встретить практически в любом продовольственном магазине.

В небольшой сотейник наливаем 150 мл этой черной гадости, ставим на плиту и выпариваем на одну треть, то есть, после процесса выпаривания, который займет у нас не более 3 – 5 минут, у нас должно остаться около 100 мл.

Во избежание грубой брани и мешка матов в наш адрес, ни в коем случае не пытайтесь (в процессе варки) наклониться и уловить исходящие от сотейника «ароматы», поскольку это чревато для вашего здоровья.

Пока уксус выпаривается, смешиваем в отдельной посуде остальные ингредиенты: наливаем оливковое масло, следом отправляем примерно две столовые ложки дижонской (зернистой) горчицы, добавляем по одной столовой ложки сахара-песка и базилика, и одну чайную ложку соевого соуса. Все это хорошенько перемешиваем.

В заключение, остается только влить в эту массу выпаренный на треть уксус «Бальзамин» и вновь все тщательно перемешать.

В итоге, у вас должно получиться примерно 400 мл готового соуса. Этого количества вполне достаточно для дома. Перелейте его в бутылку, остудите и храните в холодильнике. Он не портится и долго сохраняет свои вкусовые качества.

## Чакка



Чакка. Фото автора

- Где взяли?
- Давно здесь сидим...
- (из к-ф «Бело солнце пустыни»)

Вот, что я скажу, ребята: пулемета я вам не дам, ну, а рецепт чакки, так уж и быть, раскрою. Что собой представляет чакка, если о ней говорить по-научному?

«...Кисломолочный продукт, из которого частично удалена вода. Молоко пастеризуют при 80—85 °С с выдержкой в течение 20—30 с, затем охлаждают до температуры заквашивания 30—32 °С. В молоко вносят 5% закваски, приготовленной с применением термофильных и мезофильных молочнокислых стрептококков, взятых в равных количествах.» Источник: Производство кисломолочного продукта чакка (сузьма) и турах.»

Единственное, что меня тут несколько смутило, так это то, что авторы данной статьи полагают, что ташкентская сузьма и самаркандская (бухарская) чакка, являются одним и тем же продуктом. С чем, лично я, не совсем могу согласиться. Во всяком случае, насколько мне известно (из книжки К. Махмудова «Узбекские блюда» изд.«Узбекистан»1974г.), сузьма приготавливается чуточку иначе: там, в скисшее молоко кладется столовая ложка соли, размешивается, заливается в ситцевый мешочек и оставляется на сутки.

Признаюсь честно: лично мне, попробовать ташкентскую «сузьму» не доводилось. А вот, как приготавливается чакка в Самарканде и Бухаре, мы поговорим с вами обстоятельно. И не сухо, по-научному, а обратившись за помощью к самаркандской хозяйке, которая, пригласившись к российским условиям, показала мне – как можно выкрутиться и приготовить чакку, находясь за тысячи километров от родного порога. А делается она, оказывается, совсем просто.

Для начала, необходимо сшить мешок из плотной бязи, объем которого соответствовал бы 2 – 3 л. За отсутствием нужной бязи, мы использовали обычное вафельное полотенце, что тоже вполне сгодилось. Как доверительно шепнула мне хозяйка, не всякий материал годится для мешка.

– А почему нельзя, например, из марли, сложив её в два слоя? – искренне поинтересовался я.

– Да потому, что вместе с жидкостью, сквозь марлю просочится и та желтоватая сыворотка, которая необходима для того, чтобы у нас получилась именно чакка, а не что-либо другое. Так что, если мешочек у вас сшит из «грамотной» ткани, можно считать, что чакка уже в карма... то есть, я хотел сказать – в холодильнике.

***Молоко (3,5%) – 1 л***

***Сметана (10 – 15%) – 1 чайная ложка (20 г)***

Поскольку самой чакки у нас пока ещё нету, то в качестве закваски, мы вынуждены использовать сметану. Ну, а уже в дальнейшем, вместо сметаны можно применять чуточку самой чакки.

Сначала, необходимо вскипятить молоко, следя за тем, чтобы оно у вас не убежало. Затем снять с плиты и остудить до температуры 30 – 33 градуса по Цельсию.

В отдельной чашке разводим сметану (тем же, теплым молоком) и, тщательно размешав, вводим её обратно, в кастрюлю с молоком. После чего, нам остается только размешать ложкой смесь, плотно накрыть крышкой, обернуть кастрюлю полотенцем и оставить, при комнатной температуре, на несколько часов.

Во время помешивания, я обратил внимание на странные звуки, издаваемые моей знакомой. Собрав губы в трубочку и вытянув их немного вперед, она старательно (в такт круговым движениям), стала громко причмокивать (как бы, всасывая в себя воздух), произнося волшебную молитву-заклинание на родном языке: «Во имя Аллаха, Милостивого и Милосердного! Не мои руки, а руки настоящих чаккаделов, помоги Господи, свернуться этому молоку в настоящую чакку!»

Меня, видавшего всякое, это здорово позабавило, и надо сказать, напрасно: как мне удалось выяснить чуть позже, этого обязательного церемониала или священнодействия, не избегает практически ни один из тех кто торгует на рынке этим востребованным и любимым местным населением кисломолочным продуктом.



Этапы приготовления. Фото автора

Длился ритуал не более минуты. После нескольких помешиваний, кастрюлю плотно накрыли крышкой, обмотали полотенцем и оставили в покое.

Открыв через 9 – 10 часов крышку, мы ахнули: вместо недавнего молока, нас встретили глыбы «айсбергов», навалившиеся друг на друга и застывшие, как холодец (так называемый «каттык», которым заправляют супы, некоторые салаты, а также добавляют в тесто для лепешек). Аккуратно слив это добро в мешочек и, связав горловину, мы подвесили его над раковиной, дав возможность жидкости свободно стекать в раковину.

Удивительно, но уже через несколько часов, мы рискнули снять пробу и убедились, что наша чакка ничуть не уступает той, что продается на рынках Бухары или Самарканда. Несомненно: у каждого молочника возможны свои секреты и тонкости, которых он никому и ни за что на свете не поведаст, разве что, кроме своих детей. А те, в свою очередь, с младенчества стараются перенять у родителей это древнее ремесло, дающее пропитание и обеспечивающее достатком не одно поколение их славного рода. И в этом также можно усмотреть одну из причин гордости отдельно взятой семьи молочника, поскольку, каждый из них прекрасно осознает свою нужность обществу.

Если вы предпочитаете более плотную консистенцию, можно оставить её в подвешенном состоянии на сутки. Готовую чакку, аккуратно извлекают из мешочка, перекладывают в чистую эмалированную миску, накрывают марлей или тарелкой и хранят в холодильнике. Мешочек же, необходимо тщательно промыть, высушить и сохранить до следующего раза.

Следует лишь напомнить, что для получения 200 г готового кисломолочного продукта, необходимо приобрести, как минимум, 1 л молока. Следовательно, для того, чтобы получить 1 кг чакки, вам потребуется не менее 5 – 6 л молока. В дальнейшем, в качестве закваски, можно уже использовать готовую чакку, не более 1 – 2 чайных ложек на 1 – 2 литра молока.

Мало того, что чакка хороша сама по себе, как прекрасная закуска. Из чакки можно приготовить и другие самостоятельные закуски и даже супы (окрошки). Ниже, приводятся пару самых распространенных рецептов.

## Чувот (кисломолочная закуска)



Чувот. Фото автора

Поскольку, вот уже, как более четверти века я живу в России, то вынужден признаться, что довольно быстро и легко усвоил и перенял некоторые застольные традиции этого обаятельного народа. В частности, редкий обед или ужин обходится без стопочки холодненькой, как слеза, водочки. Главное – не увлекаться. Совсем немножко, для аппетита. Как говорит мой колпинский друг: «пол-литра, литр и маленькую, и – достаточно, можно остановиться».

А вот о том, что на свете существует идеальная закусочка под это дело, Се-рожа (так я ласково называю своего товарища), конечно же, и не догадывался, пока я не просветил его на сей счет, предоставив его изумленному взору тарелочку «чувота».

– Чуво это? – опешил приятель.

– Ага! – подтвердил я, немало удивившись его энциклопедическим познаниям, хотя прекрасно был осведомлен о том, что среднюю школу закончить ему так и не удалось. – Ешь, скотина!

Пока я, как всегда, откинув свою голову назад, с трудом пытался влить вовнутрь «первую», мой товарищ в мгновение ока смолотил плоды двухдневных моих усилий. Опустив стопку вниз, я наткнулся лишь на его довольную физиономию, с восторженно сияющими глазами.

Единственной компенсацией мне послужил тот факт, что Серж с тех пор, просто не мыслит свою жизнь без «чувота», всем сердцем проникнувшись глубоким уважением к среднеазиатской кухне.

**Чакка – 100 г**

**Вода (холодная, кипяченая) – 50 мл**

**Зелень (укроп, кинза, базилик) – по 5 г**

**Красный молотый жгучий перец – 1 г**

**Соль – (по вкусу)**

Вообще-то, на Востоке, принято вместо базилика использовать «набно» (разновидность мяты, которая является неотъемлемой частью флоры практически любого домашнего огорода) или «райхон» (тот же самый реган – с красно-фиолетовыми лепестками). Но я полагаю, что и тот базилик, что продается в российских супермаркетах, вполне сгодится,

несколько не исказив при этом тонкого аромата букета в целом. Вся зелень мелко рубится, смешивается с чаккой, добавляется соль (по вкусу) и разводится с помощью воды.

В каждом конкретном случае, необходимое количество воды регулируется «на глазок». Главное, чтобы получившаяся масса напоминала бы по своей консистенции 15%-ную сметану.

Готовый чурот размазывают по десертным тарелкам, посыпают сверху жгучим красным перцем (можно и без него) и ставят на стол перед подачей основного горячего блюда. Естественно, что и сам по себе чурот вкусен и самодостаточен, являясь важной закуской, способствующей разжиганию аппетита, а также благотворно влияющей на обменные процессы, происходящие в нашем желудке.

Некоторые товарищи, вместо райхона или наъно, предпочитают использовать мелко порубленный чеснок и (или) тонкие перья зеленого лука («барра-пиёз»). Словом, тут тоже можно проявить известную долю фантазии, оставаясь при этом в рамках традиций.

## Қазы (конская колбаса)



Қазы (конская колбаса)

История, которую вы прочтете ниже, может заставить содрогнуться от ужаса и таких людей, что считают себя из числа не робкого десятка.

Речь пойдет о казы – о том, классическом варианте, что предназначался для особо элитных гурманов, а в недавнем прошлом можно было увидеть его разве что на банкетах, проводимых для очень высокопоставленных лиц некогда существовавшей и канувшей в Лету империи, под названием СССР.

Как нетрудно догадаться, казы – или попросту, колбаса из конины – обрела свое прочное место в меню еще с тех незапамятных времен, когда впервые человек приручил и одомашнил дикую лошадь. Это и понятно, ибо в ходе эволюционного развития, немалый период отводится к тому времени, когда наряду с основными своими функциями домашнего животного, выполняющего сельскохозяйственные работы, лошадь также играла немаловажную роль на театрах военных действий, а также, помимо всего прочего, удовлетворяла непосредственную нужду человека при голоде, являясь для последнего идеальной пищей.

Обычный способ приготовления казы довольно прозаичный: мясо лошади измельчается попеременно с жиром, приправляется различными специями и вся эта масса туго набивается в кишки, которые затем сворачивают в кольца и хранят в подвешенном состоянии в хорошо проветриваемом помещении. Иногда коптят. Таким образом, казы, являющийся образцом древнейшей колбасы, прекрасно может храниться довольно продолжительное время, представляя собою консервированный запас продуктов на «черный день».

Правда, исходя из медицинской терминологии восточных медиков, которые разделяют блюда на «влажное» и «сухое», «горячее» и «холодное», казы относится к категории «горячих». Это означает, что есть это мясо можно только в определенный период – с поздней осени и до ранней весны – дабы избежать неприятных последствий для организма, в виде аллергии и так далее. В отличие от баранины, говядины и даже верблюжатины мясо ее довольно жесткое, так как туша лошади буквально испещрена многочисленными жилами и мускулами, а потому мастера, умеющие должным образом приготовить казы (вкусное и не жесткое), ценятся на вес золота.

И вот что мне поведал товарищ, всю жизнь проживший в Ташкенте и не понаслышке знающий толк в приготовлении казы.

В отличие от нынешних нуворишей, скупающих недвижимость и яхты за рубежом, советская номенклатура, конечно-же, может показаться мелкой сошкой. И тем не менее, жили они, как будет видно из нижеизложенного, вовсе недурно.

Вот как для них готовили казы.

Для хорошего казы нужна беременная лошадь, находящаяся на последней стадии, которая вот-вот должна ожеребиться. Однако она не доживает до этого часа, поскольку ее связывают, осторожно укладывают и... вспарывают ей живот, извлекая на свет новорожденного жеребенка.

Затем, очистив его от пленок, и, не ставя на землю, переламывают ему задние ноги и укладывают в заранее приготовленное место.

Делается это для того, чтобы жеребенок был лишен возможности встать на ноги: ведь в противном случае, мышцы его напрягутся, а это очень нежелательно, ибо отрицательно может сказаться на качестве будущего казы.

И – теперь, начинают интенсивно кормить и всячески «ухаживать» за ним. Любой каприз жеребенка мгновенно выполняется, лишь бы он не вставал.

По истечении полутора – двух месяцев, когда он наберет достаточно в весе, его режут и... нежнейшее мясо, безо всяких жил и мускулов идет на приготовление «царского» блюда.

Да-а... вот и верь после этого классику, воскликнувшему в душевном порыве замечательные и трогательные слова, вызывающие у меня слезы умиления: «Человек – венец Природы!»

А теперь, давайте попробуем приготовить конскую колбасу в домашних условиях. Для этого нам потребуется:

***Конина – 800 г;***

***Конское сало – 400 г;***

***Толстая кишка лошади, длиной в 50 – 60 см  
специи (зира, соль, черный перец молотый)***

Самое неприятное – очистка и промывка конской кишки. Вначале, её, с помощью длинного прутика выворачивают наизнанку, обильно посыпают солью и через некоторое время тщательно счищают под струёй холодной проточной воды. Эта процедура повторяется несколько раз, пока не исчезнет специфический запах и кишки не очистятся. Затем кишку вновь выворачивают в исходное состояние и продолжают тщательно промывать с внешней стороны. В заключение, её окончательно промывают в горячей воде.

Наконец, приступают к нарезке самого мяса. Конину и сало нарезают на полоски длиной около 6 – 8 см и шириной в 1 – 2 см, складывают в эмалированную посуду, заправляют солью и специями (зиры туда идёт немало), тщательно перемешивают содержимое, накрывают сверху льняным или холщевым полотенцем и ставят на сутки в холодильник.

Затем, один конец накрепко обвязывают суровыми нитками и с противоположного конца медленно, но верно начинают запихивать подготовленную начинку. Мясо и сало должны равномерно чередоваться. Если всё соблюдено верно, то указанное количество мяса как раз должно заполнить полуметровую кишку. Оставшийся конец кишки также накрепко обвязывается суровой ниткой.

Теперь, остается только подвесить колбасу за нитку в хорошо проветриваемом помещении и оставить сушиться, а точнее – подвялиться. Можно сказать, что казы почти готово.

В некоторых сельских местностях, жители предпочитают копченую конскую колбасу. Для этого, они подвешивают полуфабрикат прямо внутри трубы, которая тянется от домашней печи. Печь же, отапливается дровами. Через пару месяцев казы, приготовленное таким

образом не уступает по качеству самым изысканным и дорогим колбасам столичных супермаркетов.

В основном же, казы варят. В глубокий казан наливают воду (на три четверти), опускают туда заполненную кишку и при небольшом пламени проваривают колбасу в течение 2 – 3 часов. При этом, как только вода закипит, необходимо снять пену и на забыть в трех-четырех местах проколоть острой и тонкой иглой кишку, дабы последняя, нагревшись, не лопнула.

После того, как казы сварилась, осторожно изымают, дают немного охладиться, а затем нарезают на кружочки, толщиной примерно в 1 см.

Идеальным спутником к конской колбасе, как правило, является мелко нашинкованный колечками репчатый лук, слегка приправленный черным перцем и сбрызнутый соком лимона или уксусом.

## Норын (салат из конины)

Этот салат не частый «гость» на семейном дастархане, поскольку, казы – дорогое удовольствие. Тем не менее, иногда, не удержавшись, местные жители позволяют побаловать себя этим изысканным салатом.

**300 г – конской колбасы («казы»)**

**200 г – баранины**

**200 г – говядины**

**300 г – репчатого лука**

**1 шт. – яйцо**

**1 стакан воды**

**500 г – муки.**

**100 мл – масло растительное**

**специи – по вкусу.**

В идеале, для приготовления этого блюда, необходимо приобрести несколько кусков различного мяса: баранины, говядины и конины. Всё это тщательно промывается, кладется в глубокую кастрюлю или казан и варится долго, порядка 3 – 4-х часов на очень медленном огне, чтобы бульон не замутнел и остался прозрачным. Для этого, периодически следует снимать пенку, которая образуется на поверхности бульона в момент его закипания. Солить бульон нежелательно, так как казы возьмет эту функцию на себя. Единственное, что необходимо не забыть, так это осторожно проткнуть колбасу в нескольких местах тонкой и острой иглой.

По готовности, мясо следует аккуратно изъять на широкое блюдо и поставить остывать с тем, чтобы потом порезать его на мелкие кубики или тонкую соломку длиной не более 1 – 2 сантиметров. Бульон же, необходимо процедить через марлю или очень мелкое сито и тоже пока отставить в сторону.

Приступаем к замесу теста. В достаточно глубокую ёмкость наливаем стакан воды, вбиваем одно яйцо, солим (чуть меньше чайной ложки) и всыпаем муку. Точную дозировку муки определить сложно: это зависит от качества самой муки, сорта, и т. д. Нам необходимо замесить такое же крутое тесто, какое мы обычно замешиваем на пельмени.

Готовое тесто следует хорошенько обмять и, скатав его в «шарик» (так называемое «завола»), положить в миску и накрыть плотно крышкой. Выждав минут 10, вытаскиваем завола, вновь хорошенько обминаем по кругу (буквально, несколько секунд) и вновь отправляем «отдохнуть» в миску. Не забыв плотно накрыть крышкой, чтобы тесто не обветрилось! Через двадцать минут тесто «подойдёт» окончательно.

После чего, ставим бульон на огонь и приступаем к раскатыванию теста. Это самый сложный этап. Для этого нам понадобится длинная и ровная (без утолщений в середине) скалка. Теперь, раскатываем тесто в огромный блин (как это делается, подробно описано в рецепте «манты»), толщина которого около 1 – 2 миллиметров. Разрезаем образовавшийся блин на большие квадраты (15 – 20 см) и, не дав им обветриться, отвариваем их (по несколько штук) в бульоне из мяса.

Готовые квадратики необходимо аккуратно изъять и развесить их по краю миски, чтобы они остудились. Затем, обмазываем каждый квадрат растительным маслом, складываем их друг на дружку (по 2—3 шт.), заворачиваем в трубочку и отправляем в отдельную глубокую миску. Отварив и наполнив, таким образом, полную миску, мы накрываем

её и оставляем часа на три-четыре, дав возможность хорошо пропитаться маслом будущей лапше.

Тем временем, нарезаем мясо и казы. Отдельно чистим и шинкуем тоненько репчатый лук (колечками или полукольцами). По истечении указанного времени (3—4х часов), вытаскиваем «рулетики», разрезаем сначала каждый вдоль, а затем, развернув, шинкуем тонкой соломкой. В миску кладем смешанную массу (мясо, казы, лапша, зира /ажгон/), заправляем сверху хорошо отжатым лучком, посыпаем (по желанию) черным перцем и в заключение заливаем всю нашу вкуснятину небольшим количеством бульона.

Салат обязан выглядеть легким, рассыпчатым и изящным, вызывая аппетит и провоцируя на слюновыделение. Понятное дело, что такой салат едят не каждый день. Зато, по особым дням, на праздники... Ведь, на то они и праздники, чтобы не отказать себе в удовольствии отведать столь желанное и изумительное блюдо, каким, безусловно, является норын!

### *О СВОБОДЕ ВОЛЕ И ПРЕДОПРЕДЕЛЕНИИ*

*(Из историй о ходже Насреддине)*

*Как-то, у ходжи Насреддина спросили:*

*– Что ты скажешь о совершенстве божественной воли?»*

*– С тех пор как я себя помню, – ответил ходжа, – постоянно случается только то, чего пожелает Аллах; а если бы сила была не в руках господ, то когда-нибудь исполнилось бы и то, что хочется мне.*

## Яхни (мясное ассорти с овощами)

Очень распространенной на Востоке, является традиция, подавать на стол (в качестве холодной закуски) отварное мясо. В отличие от европейцев, здесь не принято тоненько нарезать на слайсере твердокопченую колбасу, карбонад и/или (не приведи Аллах!) бекон, буженину...

Среднеазиатское мясное ассорти выглядит намного проще, но не менее практично и внушительно. Как правило, на огромное широкое блюдо («табак») выкладываются: отварная говядина (или баранина), домашняя птица (цыпленок, индейка) и отварные овощи.

Причем, всё разрубается на достаточно крупные куски. Овощи же (картофель, морковь, редька («шалгам»)), оставляют, как правило, целыми клубнями. Другое дело, что на отдельной тарелочке вам могут подать порезанную на тонкие пластины бастурму, а также – «кружочками» – конскую колбасу («казы»). Последнюю – исходя из медицинских предписаний – можно употреблять в строго ограниченное время года (с поздней осени до середины марта).

***Мясо отварное (говядина, баранина) – 500 г;***

***Цыпленок отварной – 500 г;***

***Картофель – 250 г;***

***Морковь – 200 г;***

***Редька – 150 г;***

В последнее время, многим кажется неэстетичным, выкладывать мясо с костями, а потому, довольно часто можно заметить «аккуратненькие» тарелочки с разобранным (от костей) и нарезанным на кусочки мясом и птицей. Мне же, склонному отдавать предпочтение старым традициям, ближе по душе первый вариант.

Никаких хренов, горчиц и прочего не полагается: вполне достаточно подать солонку и перечницу. Напоследок, хочется только отметить, что подобная подача характерна практически для любой из кухонь центральноазиатского региона. Достаточно часто, из первых блюд вылавливаются мясо и овощи (которые, практически всегда, закладываются исключительно целыми очищенными клубнями) и подаются отдельно.

Бульон же, распределяют по касушкам, посыпав сверху пряной аппетитной зеленью.

## **А#абсанда (острая овощная закуска)**



Бухара. Фото автора

Сказать по-правде: мне всегда было интересно не только приготовить тот или иной рецепт, но и выяснить – почему это блюдо так называется, его происхождение, корни. Так вот, вынужден вам признаться: ничего обнадёживающего в отношении «Аджабсанды», найти не удалось. Буду признателен, если кто-либо из грамотных товарищей просветит меня на сей счёт.

«Вах! А#ойиб сан дэ!» – («Ах! Как ты восхитительна!» тюрк.)

«А#аб санда!» – («Так тебе и надо!» таджико-узбекский «винегрет»)

«Аджапсандали» – (Слегка измененное и – уже грузинское блюдо)

Вот только самая малая толика тех разночтений, что мне удалось выяснить на просторах всемирной паутины. К сожалению, ни один из вариантов не удовлетворил меня. В одном лишь, я уверен почти наверняка: корни его следует искать в языке тюркских народов.

Теперь, что касается технологии приготовления данного блюда. Здесь, также выяснилось немалое количество вариантов, которых роднит лишь общее название. Я – конечно же – могу допустить, что при слабом зрении могу спутать кролика с зайцем, но, чтобы – с ишаком... Однако, именно нечто подобное приходит на ум, когда знакомишься с отдельными рецептами.

Насколько мне известно, раньше, это блюдо относилось скорее ко вторым блюдам, нежели к закускам. И готовилось оно исключительно на пару, а вернее – на водяной бане.

Впрочем, как мне удалось выяснить несколько позднее, существует немало горячих закусок с аналогичным названием. После чего, я напрочь отказался от попыток, хоть как-то идентифицировать или классифицировать это блюдо.

«Какая разница – кто и что под этим названием подразумевает? – в конце-концов резюмировал я. – Главное, чтобы оно было вкусным и не сложным в исполнении.» А то, что это и в самом деле, не требует больших усилий, вы можете удостовериться сами.

***Масло растительное – 200 г;***

***Лук репчатый – 100 г;***

***Пепец сладкий – 200 г;***

***Перец острый жгучий – 30 г;***

***Помидоры – 100 г;***

***Баклажаны – 200 г;***

**Чеснок – 10 г;**

**Кинза – 30 г;**

**Специи (соль, перец черный, зира) – по вкусу;**

В первую очередь, необходимой очистить сладкий перец, порубить на «шашечки» (15 x 15 мл) и пробланшировать в течение 5 – 7 минут в отдельном сотейнике. Затем, слить воду, остудить.

В небольшую сковородку налить масла (50 мл), спассировать нашинкованный полукольцами лучок до светло-золотистого цвета и также, пока отставить в сторону. Затем следует поставить на огонь чугунную латку с высокими бортами, влить масло (150 мл), нагреть хорошенько и опустить туда порубленные на «кубики» (20 x 20 мл) баклажаны. Баклажаны перед этим необходимо обильно присыпать солью и дать им вылежаться 15 – 20 минут с тем, чтобы с них сошла горечь. Потом, тщательно промыть, высушить слегка, и только потом забросить в латку.

Через 3 – 4 минуты, опустить порезанные на «дольки» помидоры. Ещё через 1 – 2 минуты, отправить следом мелко нашинкованный стручок жгучего перца, почистив его предварительно от семян. После чего, помешать и добавить спассированный лук и сладкий перец.

Добавить пару столовых ложек томатной пасты (концентрация не менее 25%), тщательно перемешать содержимое, добавить специи, мелко порубленную зелень и чеснок, убавить пламя конфорки до минимума и потушить ещё с минуту. По истечении указанного времени, выключить плиту и можно выкладывать горячую острую закусочку в специально подготовленную для этого емкость.

## Боимжон-салля (баклажанные рулеты)



Холодная закуска из баклажан. Фото автора

На первый взгляд, эта пикантная закусочка может кому-то показаться сложной, хотя, на самом деле, она не требует больших затрат. Поэтому, предлагаю, приступить немедленно..

***Масло растительное – 400 г;***

***Баклажны – 500 г;***

***Чеснок – 20 г;***

***Зелень (кинза, укроп) – 30 г;***

***Ядра грецкого ореха – 20 г;***

***Майонез – 50 г;***

***Зерна граната – 10 г;***

***Специи (соль, перец красный, карри) – по вкусу;***

В большую глубокую сковороду налить масло и поставить на огонь, разогреваться. Тем временем, промыть и обтереть салфеткой баклажаны, срезать в основании плодоножку и разрезать баклажан вдоль на пластины, толщиной не более 5 мм. Как правило, короткие края отставляют в сторону, остальные пластинки следует обжарить в разогретом масле с обеих сторон до красно-коричневого колера. За раз, умещаются три-четыре пластины. Следовательно, когда последняя партия будет подходить к концу, можно приниматься резать второй баклажан, и так далее. Если вы разрежете все баклажаны, то последние быстро потемнеют, пока дождутся своей очереди.

Баклажаны (или, как их ещё называют в народе, «синенькие») очень «любят» масло. По окончании обжарки, каждую пластину необходимо аккуратно подцепить и, дав возможность хорошенько стечь маслу, переложить на решетчатый поднос с дырочками для того, чтобы остатки масла смогли стечь вниз, на поддон. Пережарив все пластины, следует собрать в одном месте и накрыть пленкой, чтобы они немного упрели.

Тем временем, можно приступить к начинке. В Средней Азии существует множество самых различных начинок для баклажанных рулетов. Я опишу только две из них – самые незатейливые, но не менее вкусные.

### ***В а р и а н т №1***

Промываем парочку-тройку помидоров, вырезаем плодоножки, разрезаем пополам, затем ещё раз каждую из половинок вдоль (параллельно первому срезу), после чего, мелко рубим на «кубики». Сбрасываем их в миску, добавляем мелко порубленную зелень, протертый чеснок, немного солим и перемешиваем содержимое миски. Далее, остается только тонким слоем промазать получившимся «фаршем» каждую пластину баклажан и свернув их рулетом, выложить на закусочную тарелку.

### ***В а р и а н т №2***

Ядра грецкого ореха размалываем в ступке (или кофемолке), соединяем их с рубленой зеленью, чесноком, специями, добавляем майонез и вымешиваем начинку, которой покрываем пластины баклажан и сворачиваем в виде «розочки» или на манер «чалмы».

В заключение, для придания дополнительной изюминки и красоты, украшаем верхушку рулета зернами граната. Всё!

## Зангүля-кабоб (закуска из семенников барашка)



Зангүля-кабоб. Фото автора

«Однозвучно гремит колокольчик...  
(Из старинного романса)

В узком кругу шутников-балагуров и любителей экзотических деликатесов, не принято было выражаться грубо, а потому утончённые эстеты, приглашая кого-либо из друзей на это оригинальное блюдо, заговорчески подмигивали:

– Ты не против, отведать «колокольчиков»?

Естественно, редко кто отказывался от такого угощения.

Не могу утверждать однозначно, но, почему-то, с давних времён, за этим деликатесом закрепилась прочная слава, как стимулятора, способствующего повышению потенции у мужчин.

И хотя, многие из моих знакомых и друзей довольно скептически относятся к подобному утверждению, тем не менее, как у всякого мужчины, принимаясь к поглощению семенников, а голове «автоматом» проносится: «Чем черт не шутит: авось, в этих самых андрогенах (мужские половые гормоны) действительно сокрыто нечто полезное для этого дела?»

***Курдючный жир – 100 мл;***

***Бараньи семенники – 200 г;***

***Лук репчатый – 200 г (5 шт);***

***Специи (соль, перец чёрный молотый)***

Если обратиться к любому мяснику, то можно договориться о приобретении этого «эликсира молодости». Причём, пара-тройка «колокольчиков», вполне достаточно для пробы, поскольку, по весу они довольно внушительны.

Хотя, как мне помнится, в детстве, я был свидетелем того, как на стол мужчинам ставили блюдо с «горкой» блестящих шариков, каждая с размером не более трёх сантиметров. Очень возможно, что нежные неокрепшие яички молодых барашков, на порядок эффективнее, чем обвислые и сморщенные мошонки старых «мудазвонов». Чтобы подтвердить (или – наоборот – опровергнуть) это предположение, я решил провести маленький эксперимент, опробовав, прежде всего, на себе. Правда – для начала – в небольшой дозе, приобретя у зна-

когого мясника парочку нежных семенников молодого барашка. А то, кто его там знает: сожрёшь по неведению с полкило, и – начнёшь гоняться за дамами и барышнями по всему Невскому...

Для начала, яйца следует тщательно промыть, очистить от плёнок и забросить варить, течение 8 – 10 минут. После чего, откинуть на дуршлаг, остудить слегка. И – вновь снять очередную плёночку, тонюсеньким слоем обволакивающим отваренное баранье яичко. И только теперь, разрезав каждое из них пополам, можно приступить к завершающей стадии.

Растопить курдючное сало, предварительно нарезав его на кубики (1 x 1 x 1 см) на маленьком огне. Выжарки изъять, а вместо них опустить нашинкованный полукольцами лучок. Увеличить немного пламя и пассировать в течение 2 – 3 минут. После чего, пустить следом яички. Посолить, поперчить хорошенько и обжарить вместе с луком ещё с минуту-две, при среднем пламени конфорки.

Наконец, аккуратно выложить содержимое сковородки на закусочную тарелочку и обложить всю эту прелесть хрустящими выжарками. Не намекая ни на что, от себя лишь добавлю, что, сколько бы раз мне ни доводилось быть свидетелем подобных сцен, без спиртного тут не обходилось. А потому, зачем переводить такую закуску зря... Так что, наполнили стопки и... под мелодичную «музыку бубенцов», пое-е-хали!

Справедливости ради, скажу: никуда я не поскакал, а лёг спать и уснул. А вот уже во сне, «тётеньки», мне всё-же, приснились. Однако, сон – ни в какое сравнение с явью, с тем удовольствием, что я получил, вкушая нежные «колокольчики»: они оказались настолько мягкими, что заглывались автоматом, не давая мне возможности, хотя бы пару раз (для приличия) их куснуть или жевнуть. А главное – никакого намёка на посторонние неприятные запахи.

Обжаренный нежно-золотистый лук, идеальнейшим образом дополнял вкус этой необычной и восхитительной закуски. Ну, а выжарки, под это дело – сами понимаете... «мм...» и «вах»!

#### *СОВЕТ ОТ МУДРОГО КАА*

*Работал у нас в ресторане гостиницы «Бухоро» от ВАО «Интурист» дядя Гриша – бухарский еврей. Замечательной души человек. Отменный повар, специалист экстра-класса.*

*Я же, хотя и работал в филиале, почти ежедневно приходил в главный корпус, чтобы сдать выручку в кассу. Касса находилась рядом, между кухней и залом, и потому довольно часто мне доводилось сталкиваться с этим умудрённым жизненным опытом человеком.*

*Всякий раз, проходя мимо, я скидывал вверх руку и приветствуя, вопрошал: «Как дела, дядь-Гриш?» На что неизменно получал один и тот же ответ: «Средненько».*

*Однажды, я не вытерпел:*

*– Дядя-Гриша, почему Вы всегда отвечаете «средненько»?*

*И он мне пояснил:*

*– Понимаешь, дорогой, ты ещё молод и не достаточно опытен. Тебя окружают самые разные люди. Если на вопрос: «Как дела?», ты ответишь: «отлично», то рискуешь навлечь на себя всякого рода завистников и нехороших людей. Если же скажешь: «плохо» – по тебе «протопчутся», вытирая ноги, словно о половую тряпку: в конечном итоге тебя запинаят и заключат. А потому, всегда выбирай «золотую середину» и отвечай: «средненько», не дразня и не давая повода, ни – тем, ни – другим.*

## Поча (отварной путовый сустав)



Мясной ряд на Фархадском рынке. Ташкент. Фото автора

Одно дело, тощие ножки барана и совсем другое – «поча», то есть, ножки быка (коровы, телят), иными словами то, что россияне именуют путовым суставом.

Как тут не вспомнить шуточный афоризм моего минского друга, который по поводу моего с ним диспута на тему восточных красавиц, где я всячески отстаивал красоту и грацию «наших газелей», глубокомысленно и философски изрёк: «Тощая корова ещё не газель»...

В России из субпродуктов принято варить студни и холодец, у армян есть традиция собираться по утрам на хаш, ну а в Средней Азии существует немало любителей, которые предпочитают поча.

На любом восточном базаре можно встретить ряды торговцев ливера, говяжьих ножек и прочих деликатесов. Однако, многие местные жители предпочитают собственноручно приготовить это нехитрое блюдо.

Для этого, они приобретают говяжьи ножки и с помощью паяльной лампы вначале тщательно опаливают её со всех сторон. Затем, сбивают копыта, не менее тщательно скоблят и чистят ножом и замачивают в холодной воде на пару-тройку часов. После чего, несколько раз промывают, делают небольшой надрез в основании копыта и только после этого кладут в глубокую посудину, заливают водой и ставят на огонь. Как только вода закипит, убавляют пламя, снимают пенку и, прикрыв крышкой, варят на маленьком огне 3 – 4 часа.

Если предполагается варить студень или холодец, то время варки увеличивается на пару часов. В конце варки, солят, кладут лавровый лист, несколько горошин черного перца. Наконец, аккуратно изымают аппетитную ножку и выкладывают её на широкое блюдо («табак»), остужают и... приступают к трапезе. Едят, как правило, исключительно руками.

Поскольку говяжьи ножки относятся к так называемой второй категории субпродуктов, с большим содержанием в них коллагена и эластина, то в процессе еды пальцы быстро становятся липкими и клейкими. Поэтому, предварительно перед каждым едоком ставится касушка с теплой водой и льняная или ситцевая салфетка для рук.

По окончании трапезы, традиционно пьют горячий зеленый чай. Впрочем, справедливости ради, следует отметить, что не все предпочитают следовать этой древней традиции.

К примеру, я знаю немало товарищей, которые убеждают меня в том, что крепкий сорокаградусный напиток, известный, кстати, не только россиянам, как нельзя более всего сочетается с этим блюдом. Что ж, как говорится, о вкусах не спорят...

Мне же, только остается добавить, что привычного соуса, вроде горчицы или хрена к этому деликатесу не нужно: почва – «птица» гордая и никакого соседства или партнерства не признает.

## Думғоза (деликатес из бычьих хвостов)



Думғоза – закусочка из бычьих хвостов. Фото автора

По рассказам моей бабушки, деду довольно часто приходилось резать барана, так как покупать не освященное мясо с рынка (а уж, тем более, – неизвестно какое – из магазина) он остерегался. И в этом нет ничего удивительного: мудрые наши предки во все времена, независимо от вероисповедания и социального статуса, руководствовались в подобных вопросах религиозными соображениями, обращаясь к Богу, благодаря Его и благословляя. Тем более, что дед принадлежал к сословию ходжей.

Искусно и быстро освежевав барана, он подвешивал тушу на железный крюк под потолком навеса и приступал к выпариванию брюха. Рядом находился огромный таз, куда скидывался весь ливер и кишки.

Голову и ноги отдавали на сторону либо, вырыв яму, закапывали в землю, ибо в представлении истинных бухарцев, использовать в пищу подобные конечности считалось дурным тоном, а потому их «за так» отдавали тем бедняцким семьям, для которых бульон, сваренный из костей или «каллия-поча» (суп из головы и ножек) являлся настоящим праздничным пиршеством.

Исключение, пожалуй, составляли бычьи хвосты и бараньи яички, которые в руках искусного мастера превращались в великолепный деликатес, приводя в неописуемый восторг отдельных представителей высшего сословия и любителей экстравагантных изысков кулинарии.

Впрочем, справедливости ради, следует отметить, что во многом этому поспособствовали те бедняцкие слои населения, которым ничего другого не оставалось, как проявить свою изобретательность, используя тот набор продуктов, который им был доступен.

В наше время, нередко можно встретить бессовестных мясников, которые в погоне за наживой, норовят незаметно подсунуть вам какую-нибудь кость (хрящи, жилы и прочую дрянь), отработанным движением фокусника-иллюзиониста завернув её в филейную часть. Теперь, это мало кого удивляет.

А тогда...

Тогда, наши бабушки и дедушки прекрасно были осведомлены о том, что превыше денег и прочих материальных благ, на свете существуют ещё и другие непреходящие ценности, приверженность к которым и позволяет нам оставаться людьми, сохраняя человеческое достоинство.

В более позднее время, когда наша страна семимильными шагами стала приближаться к светлому будущему, моей бабушке, получавшей пенсию в десять рублей, также придётся вспомнить, что блюда из ливера, собственно, не так уж и плохи, как кажутся на первый взгляд.

Помню, как после школы я заскакивал к дяде, где она жила. С ошхоны (кухни), как всегда, несло обалденными ароматами, от которых кружилась голова. Иногда, я заставлял бабушку за приготовлением домашней колбасы из ливера. Швырнув ранец подальше на тапчан, я вбегал в святая святых и бросался на шею моей милой и доброй волшебницы.

Молча чмокнув в лоб, она несколько отстраняла меня от себя для того, чтобы лучше разглядеть внука. Вдруг, её недоуменный взгляд останавливался на моей школьной «удавке».

– Конец света близок. – тихо произносила моя бедная бабушка, задумчиво уставившись на мой ярко-оранжевый галстук и изумленно покачивая головой. – Что означает эта красная тряпка?

– Это не тряпка! – обижался я, внутренне усмехаясь над отсталой бабулей. И гордо пояснял: – Это пионерский галстук. Он означает, что мы – пионеры – помогаем строить коммунизм!

– Коммунизм? – широко раскрыв глаза, ещё больше удивлялась бабушка.

– Ну да! – разжевывал я ей элементарные вещи, понятные даже первокласснику. – Светлое будущее! Скоро всё станет общим и бесплатным, и мы заживем ещё лучше!

– Да-а... совсем близок... – грустно констатировала она, вероятно вспомнив слова древних о признаках конца светопрествления и уставившись куда-то вдаль. – Правильно говорили родители... «будете грызть рога и копыта, и радоваться».

Мне же, казалось, что речь идет о «светлом будущем».

Однако, вскоре, вновь опустившись на грешную землю, она спешила накормить своего внука.

Вдоль стены стелилась кўрпача, посередине – накрывалась скатерть-самобранка («дастархан») и – наконец – бабушка вносила огромное широкое блюдо, с нарезанной домашней колбасой («хасип»). Рядом остужалась бесформенная «ишкамба» (колбаса из желудка и всевозможного сбоя), источая из себя безумный аромат в облачке легкого аппетитного пара.

Совершенно естественно, что всякая школа, а вместе с нею и коммунистические идеи, на это время начисто выветривались из юной башки пионера.

Наставала пора наслаждаться реальным и настоящим. Коммунизм – когда ещё не настает, а аппетитная домашняя колбаса – вот она, тута вся, перед глазами...

### *О КОНЦЕ СВЕТА*

*(Из историй о Ходже Насреддине)*

*У ходжи Насреддина спросили:*

*– Когда наступит светопрествление?*

*– Которое светопрествление? – поспешил уточнить ходжа Насреддин.*

*– Как?! – удивился вопрошающий. – Разве, их может быть несколько?*

*– Ну, как же: – спокойно разъяснил ходжа, – если умрет моя жена, это – малое светопрествление, а ежели такое произойдет со мной, то это уже большое светопрествление.*

Ну, вот мы и подобрались к хвосту.

Однажды вечером, сидя у телевизора (это было в те далёкие времена, когда он ещё не ассоциировался у меня с «зомбо-ящиком»), я случайно наткнулся на передачу где, в част-

ности, рассказывалось об одном не то голландском, не то бельгийском шеф-поваре – обладателе многочисленных «мишленовских» звёзд – который получил первый приз за приготовление... супа из телячьих хвостов.

Между прочим, заслужить хотя бы одну такую звезду совсем не просто. Их присваивает компания «Мишлен», основанная в 1889 году, прославленным поварам «от кутюр», то есть, супер-мастерам своего дела (хотя, не только поварам, но и ресторанам тоже).

Признаться, я был несколько ошарашен и смущён.

И, вспомнив своих предков-земляков, был крайне расстроен. Эти скромные ребята, конечно же, никакого понятия о звездах Мишлена не имели, всю свою жизнь готовя из хвостов не только супы, но и прочие деликатесы, насобачившись на этом деле так, что европейские повара раскрыли бы рты от удивления.

Взять, хотя бы, ту же самую «Думгозу» – забытую сегодняшним поколением поваров, но хорошо зарекомендовавшую себя среди старожилов, убеленными сединами.

Мы же, с вами, тоже попробуем приготовить несколько необычный вариант этого блюда.

**Бычьи хвосты – 800 г;**

**Лук репчатый – 300 г**

**Специи (зира, соль, черный перец) – по вкусу;**

**Укропа – 30 г;**

**Уксус столовый – 10 мл;**

Самое сложное, пожалуй, это – приобретение самих говяжьих хвостов. Однако, если вам, всё же, удалось их раздобыть, то дальнейшее не представляет особой сложности. Необходимо только тщательно зачистить и вымыть хвост и порубить его на небольшие куски поперек хряща, который служит продолжением скелета животного.

На плиту ставим каскан («мантышницу»), то есть, пароварку и, пока вода закипает, промываем тщательно куски, после чего, хорошенько перетираем их солью, черным молотым перцем и зирой. Оставляем их на некоторое время (30 мин.) в миске, давая возможность замариноваться.

Как только вода в каскане закипит, укладываем равномерно куски хвостов на ярусные листы и, опустив их в пароварку, оставляем вариться на час с небольшим.

Тем временем, можно приготовить легкий гарнир, состоящий из нашинкованного лука, уксуса и рубленной зелени. Лук необходимо сложить в дуршлаг и обдать в течение секунды кипятком. Подождать немного, пока он чуть остынет и полностью не стечет вода, после чего, переложить в миску, сбрызнуть уксусом, посолить, поперчить и слегка отжать чистыми руками. И только затем, добавить мелко порубленный укроп, вновь перемешать, накрыть пищевой пленкой и поставить на время в холодильник, дабы немного дать возможность промариноваться гарниру.

По истечению указанного времени, выключаем плиту, открываем крышку каскана и изымаем содержимое. Нам остается лишь, аккуратно переложить готовые хвосты на подготовленное блюдо, присыпать сверху подготовленный гарнир и – можно приступать к трапезе.

## Шаверма-шаурма



Шаурма в домашних условиях. Фото автора

- А это ваше мясо раньше лаяло или мяукало?
  - Нэт, дарагой, оно у мэня всякую фыгню спрашивало...
- (из анекдотов)

О шаурме уже столько всего понаписано (в основном, страшилок), что моя попытка, вновь привлечь к ней внимание, вызовет лишь недоумение у читателя. Хотя, определённая доля правды (исходя из историй, которыми делились со мною гастарбайтеры – земляки) в этом конечно-же есть: «дыма без огня не бывает». И – тем не менее...

Сразу признаюсь, что шаурму я не просто люблю – я её обожаю!

Думаю, что буду недалёк от истины, если выскажу предположение, что любые запахи, исходящие от мангала или гриля, привлекают мужчину не меньше, чем аппетитная попка иной красавицы. Во всяком случае, я исхожу из своего жизненного опыта: очень возможно, что мне попадались «неправильные» попки. Или – мужчины. Ну, любят они мясо! И ничего с этим невозможно поделать. Как верно определила «нашего брата» героиня О'Генри милая Мэйми: «Мужчина – это нечто сидящее за столом с ножом и вилкой в руках» («Купидон А La Carte»)

Вот и у меня, на днях, невыносимо засвербило в одном месте, да так, что я не удержался и решил во что бы то ни стало приготовить себе этот «восточный бутерброд». Причём, принципиально настроился, что все основные ингредиенты этого блюда сотворю самостоятельно. А шаурма состоит из трёх составляющих: это пита (или лаваш), соус и непосредственно сама начинка, состоящая как правило из свежих рубленых овощей и мяса.

### СОУС

Перво-наперво, я замутил соус. И для этого, решил не изобретать велосипед заново, а пойти самым обычным путём: приготовить распространённый вариант, который можно легко найти в интернете.

- 150 г – сметаны 20%;**
- 150 г – кефира 2,5%;**
- 150 г – майонеза;**
- 2 – 3 зубчика чеснока;**

***черный молотый перец;  
красный молотый перец;  
карри, соль и немного зелени (кинза, укроп);***

Чеснок очистил и протёр на меленькой терке. Добавил к нему специи, травы, сметану, майонез и кефир. И совсем немного настоящей аджарской аджики. Так, чтоб достало аж до самой ж... до живота: «в общем, вам по пояс будет!» Все тщательно перемешал и поставил миску с готовым соусом в холодильник, прикрыв сверху пищевой плёнкой. Хай себе настаивается!

## ПИТА



Этапы приготовления. Фото автора

Здесь я также, решил обойтись без особого выпендрёжа, взяв за основу обычный рецепт питы. Поскольку, пита долго не хранится, то для начала я счёл разумным, ограничиться небольшим количеством теста, чтобы его хватило на 7 – 8 пит.

Итак, тесто:

***500 гр муки;  
2 ст. л. растительного масла;  
по 1 ч.л. соли, сахара и сухих дрожжей;  
300 мл теплой воды.***

Муку смешал с солью, сахаром и дрожжами, добавил воду и вымесил тесто. В конце замеса, влил растительное масло и хорошенько обмял, пока оно почти полностью не впиталось в тесто. Вместо растительного масла, можно с не меньшим успехом использовать оливковое.

После чего, оставив тесто в сторону, дал возможность отойти ему от рук и «отдохнуть», примерно с часик.

Пока тесто подходило, я решил приготовить «овощной топпинг»: перерезать овощи и салат «айсберг». Для этого, помыл один огурец, пару томатов и пару маленьких красных салатных луковиц, протёр их насухо и порезал: огурец – тонкой соломкой, помидоры – мелким кубиком, а лук – тоненькими полукольцами. Салат я рвал руками. Затем добавил мелко порубленного укропа и кинзы и всё это аккуратно перемешал. Никаких специй и соли! Накрыв миску с овощами пленкой и поставил в холодильник.

Через час, когда тесто поднялось, я вывалил его на подпыленный мукой рабочий стол, размял руками в «колбаску» и, разрезав тесто на 8 частей (примерно по 105 г), стал превращать заготовки в «шарики-колобки». Затем накрыл их пленкой, дав им возможность, (минут

6 – 7) отдохнуть от рук. После чего, взяв колобок, сдвинул ровно посередине (указательным и большим пальцами) так, что из одного шарика получилось два: один осевший на другой. Провел точно такую же процедуру с остальными заготовками, снова оставил их в покое, ещё примерно на такое же время.

Включил заранее духовку на полную мощность и пока она разогревалась, принялся за раскатку. Каждый подошедший колобок я раскатал короткой скалкой в небольшую лепешку, диаметром в 14 – 15 см. Если раскатать больше, то будущая пита окажется на выходе слишком тонкой. И наоборот – если диаметр сделать меньше, то высока вероятность того, что тесто внутри окажется не до конца пропеченным.

Выпекались у меня коржи очень быстро, не более 6 – 7 минут. За это время, я успел раскатать очередную пару колобков, которые томились в ожидании объятий жарочного шкафа. Ни в коем случае не следует ждать «румяной корочки»: едва лепешечки вздуются, следует выждать буквально несколько секунд, после чего, противень незамедлительно следует изъять и скинуть пышущие жаром готовые питы на широкое плоское блюдо – остывать.

## НАЧИНКА

Пока питы «приходят в себя», необходимо заняться начинкой. Для этих целей я обнаружил в своём холодильнике кусок свинины (шеи) (грамм на 200) и три штуки куриной голени (300 г). Разделав и отделив мясо от кости, с удовольствием констатировал, что мякоть птицы у меня также, вышла на 200 грамм.

К тому времени я уже настолько изошёлся слюной, что, как голодный ишак, не стал долго мудрствовать и – вопреки философским рассуждениям ослика Иа-иа – прозаично пережарил на сковороде (поочередно) курицу и свинину, не забыв при этом, предварительно тщательно их порубить на мелкие кусочки. В процессе обжарки, обработал всё это дело специями и в конце долил (совсем чуть-чуть!) воды, для того, чтобы они оставались хорошо прожаренными, но и в то же самое время, немного мягкими и сочными.

Наконец, когда я уже был на грани голодного обморока, Господь мне милостивого разрешил, надрезать сбоку питу и сунуть во чрево мясо вперемежку с овощами и соусом. Что тут можно сказать? Это невозможно передать словами – это надо было видеть. Хотя, если откровенно, то не каждому по силу, выдержать подобное зрелище.

Естественно, из-за врождённой жадности, я конечно-же не преминул бухнуть в бедную питу столько начинки и соуса, что через пару укусов, мой «бутерброд» просто, треснул по швам под напором обильного топпинга. Отчего, я несколько не расстроился:

– Много – это не мало! – глубокомысленно изрёк я очередную сентенцию и, несколько стесняясь того, что это было уже высказано за несколько столетий до меня, принялся урча расправляться со своим долгожданным оппонентом.

И должен заметить, что за процессом поглощения, я вдруг невольно проникся определённым уважением к нашему «великому кормчему и стратегу – отцу всех времён и народов», который в порыве случайного откровения произнёс:

– Нет шаурмы – нет проблемы!

## Куриный рулет



куриный рулет с черносливом и курагой. Фото автора

Кстати, вполне себе, недурственная закусочка под всякие там, полусладкие белые вина и даже, под игристое шампанское и коньячок-с. И готовится, между прочим, легко и совсем недолго. Я не поленился и специально засе́к время: от самого начала приготовления и до конечного результата у меня ушло не более одного часа. Зато смотрится на праздничном столе оригинально, вызывающе и аппетитно. Предлагаю, вместе со мною, попробовать создать этот простенький кулинарный шедевр.

***Филе курицы (грудка) – 500 г;***

***Масло сливочное – 20 г;***

***Масло растительное – 10 мл;***

***Чернослив – 100 г;***

***Курага – 100 г;***

В поисках куриного филе, я зашел в ближайший магазин «Дикси» и с удивлением для себя обнаружил на прилавке огромную «грудку на каркасе». Чем её кормили, я не знаю, но судя по размерам только одной её «груди», в натуральный рост, эта птичка (по моим представлениям), наверное, будет со среднего ишачка. «Курача» – так ласково называют у меня на родине молодых осликов.

А вот «курагой» – это уже немножечко другое: смотря в каком контексте рассматривать. На Востоке, так принято называть тех, кто «любит» этих осликов. А вот ежели воспринимать в творительном падеже русского языка, то это конечно-же совсем меняет дело: тут уже подразумевается непосредственно вяленый урюк без косточек, который можно пустить в рулет, как начинку. Вкупе с черносливом.



Этапы приготовления. Фото автора

Деваться было некуда и я вынужден был довольствоваться тем, что попало под руку. Тем более, что в соседних магазинах примерно то же самое, а сходить на рынок – далеко и дорого. Одним словом, сунул это «животное» в корзину, а заодно, прикупил по пакету чернслива и кураги.

Я сознательно не акцентирую внимание на начинке, поскольку решил, что в данном случае, подбор ингредиентов для заполнения «унутренностей» куриного филе ограничивается лишь фантазией каждой индивидуальной хозяйки, исходя из её личных пристрастий и предпочтений. К примеру, можно было бы совершенно свободно, добавить к этой паре ещё и грецкий (или любой другой) орех, но лично мне такое сочетание абсолютно не по душе.

Разобрав филе от каркаса и взвесив его на весах, мне пришлось убедиться, что весит «оно» чуть более 500 грамм. Ну, а далее, всё пошло по накатанному.

Включаем духовку и, пока она разогревается, приступаем к пластованию и отбивке куриного филе. Для этого необходимо приготовить большую разделочную доску, на которой было бы легко и удобно отбивать подготовленные куски. Каждую половинку грудки следует разрезать вдоль, пополам, а затем, прикрыв пищевой пленкой (чтобы не забрызгать всё вокруг), аккуратно, но настойчиво отбить тупой или кухонным молоточком. Не переусердствовав при этом и не проявляя особо бешеного фанатизма. Иначе, в дальнейшем, у вас получится не тонкая пленка, а месиво, которое невозможно будет завернуть в форме рулета.



Этапы приготовления. Фото автора

Мой случай нетипичен: мне попалась, по всей вероятности, птица «феникс», а потому, пришлось каждую разрезанную половинку поделить ещё раз надвое. И лишь затем – отбить. Но, не суть: принцип, полагаю, понятен.

Затем, следует осторожно разложить равномерно все отбитые пласты по всему периметру разделочной доски, слегка посолить, добавить излюбленных специй и приправ (я использовал для этих целей всего лишь соль и «приправу для курицы») и покрошить немного сливочного масла.

Положить сверху чернослив и курагу (можно, предварительно их мелко порубить), и теперь, осторожно постараться свернуть в рулет.

После чего, сбрызнуть слегка образовавшуюся «колбаску» растительным маслом, завернуть всё это дело в пищевую фольгу и отправить полуфабрикат в жарочный шкаф, минут на 40 – 45.

По истечению указанного времени, выключить духовку, изъять кювету с рулетом на «свободу» и дать возможность, немного остыть с тем, чтобы потом, освободив рулет от фольги, разрезать его на тонкие кольца.

Каким образом украсить сей кулинарный шедевр и что добавить сбоку, полагаю, это уже совершенно не моё дело. Главное – чтобы гости и домашние были довольны.

## Глава 3 – Первые блюда

### Овощной суп



Овощной суп. Фото автора

– А ещё я видел сон, как мои волосы ушли на базар – покупать себе гребешок... Йих-хи-хи-хи-хи...

(из к-ф «Волшебная лампа Алладина»)

#### ОВОЩИ В ПОМАДКЕ

*Нет, всё – достало! Так дело дальше не пойдёт! Похоже, скоро я совсем рехнусь с этой работой.*

*Хозяин – молодой и неопытный товарищ – постоянно требует вводить всё новые и новые блюда. Стиснув зубы, я покорно выполняю все его прихоти, хотя прекрасно понимаю, что дело тут вовсе не в меню.*

*Не зная, к чему бы ещё придраться, он срывается на мне по любому пустяку, вымещая, таким образом, всю обиду, накопившуюся внутри. Я его прекрасно понимаю: ещё бы – у него бизнес прогорает, и я – что «бельмо в глазу», как некий немой укор. Вдобавок ко всему, ведь, мне необходимо еженедельно выплачивать зарплату! А с чего? Торговли то, «с гулькин хрен»...*

*Наконец – «длиннь-длиннь-длиннь» – сладостно звенит колокольчик, извещающий моего шефа о том, что кто-то пожелал расстаться со своей денежкой именно в его заведении. Я же полагаю это обычным недоразумением: вероятнее всего, просто, ошиблись вывеской и случайно сунулись не в ту дверь. Сейчас испуганно окинут взглядом пустой зал, извинятся и уйдут.*

*Однако, судя по возбужденным бодрым голосам, шумному грохоту стульев и преобразившемуся голосу хозяина, начинаю догадываться, что на сей раз я ошибся. Пришли долгожданные посетители.*

*Причем, по закону подлости, не один, не два человека, а целая компания ввалилась. Один заказывает пасту, двое других – по шницелю из филе индейки, третий – стейк из говядины, четвертый – телятину с яблоками под брусничным соусом, а пятый – вообще... непо-*

нятно – что: совершенно незнакомое мне блюдо, которого и в помине не существовало в нашем меню. Я в шоке!

Естественно, первым делом, достаю из холодильников и морозильников многочисленные заготовки и продукты, необходимые для работы и, носясь по кухне как ненормальный, пытаюсь по ходу уточнить существенные детали.

– Какой прожарки стейк?

– Не знаю... – робко тушует новенькая официантка, невинно хлопая наклеенными длиннющими ресницами.

– Так пойди и выясни: их несколько степеней...

– Делай на своё усмотрение – перебивает меня шеф, радостно входя на кухню и довольно потирая руки. – Он всё равно ни хрена в этом не смыслит.

– А что это за блюдо заказал последний? ... – слово «идиот» я тактично произношу про себя. – Какие-то «Овоци в помадке»... Он случайно, не из сумасшедшего дома сбежал?

– Да это же совсем просто – поражает меня шеф, далекий от кулинарии и поварского искусства. – Нарезаешь крупно овоци, маринуешь их... а тем временем, быстренько делаешь помадку.

Я в ступоре. За двадцать лет работы поваром, ни о чем подобном мне слышать не доводилось.

– Какие овоци... какой маринад... какая-токая, к черту, «помадка»?! – у меня и без того дел по горло, а тут ещё... – И вообще, что это за дела?!

– Успокойся, это очень легко: берешь немного муки, пива, молока и хорошенько всё взбиваешь венчиком. В конце добавляешь чуточку какао-порошка. А затем, в эту помадку обмакиваешь поочередно все овоци и обжариваешь в кунжутном масле основным способом. Понятно?

Вся цепочка последовательности предстоящих операций, разом начисто вылетела из моей несчастной башки. За всю сознательную жизнь, более дикого рецепта мне не доводилось встречать.

Я стараюсь напрячь свои мозги, пытаюсь представить себе – как должна выглядеть эта гадость по завершению, однако, мое воображение, похоже, бессильно справиться с такой задачей. Это окончательно выбивает меня из рабочей колеи. Невольно, у меня вырывается нервный смешок, отчего я испуганно прислушиваюсь к себе: ещё совсем немного, и я точно сойду с ума!

«Господи! – в отчаянии взываю ко Всевышнему – И зачем Ты направил меня в „повара“?! Неужели, всю оставшуюся жизнь, мне суждено стоять у плиты, выслушивая какие-то дурацкие бредни? Боженька! Милый! Ну, за что мне такое наказание?! Сжался, пожалуйста, надо мною...»

Внезапно, я вздрагиваю, и в полудрёме ощущаю себя лежащим в родной тепленькой постели. Нет, я ещё не проснулся, но уже начинаю догадываться, что это, всего лишь, обыкновенный сон. Боже мой, какая радость!

Я сладостно потягиваюсь и переворачиваюсь на другой бок, чувствуя – как расплывается моя довольная физиономия. На какие-то доли секунды меня охватывает тревога: мне ужасно не хочется возвращаться обратно «туда».

Но уже буквально в следующее мгновение, я вновь успокаиваюсь, и, уходя в забытьё, злорадно торжествую: «Ничего, ничего... потерпите... сейчас обслужу. Всех обслужу! Так обслужу, что мало не покажется!»

## РЕЦЕПТ ОВОЩНОГО СУПА

Похоже, братцы, что я совсем обленился. Иначе б, такие кошмарики мне не снились. А снилось бы, что-нибудь приятное для сердца, легкое и неприхотливое в приготовлении и вкусное – для желудка. Да взять, хотя бы, овощной суп!

Так уж и быть, выручу ленивых бездельников и несчастных хозяек, которые мучаются, гадая – как же приготовить что-нибудь вкусное, оригинальное и, чтобы при этом, было как можно меньше всякой возни? Нижеследующий рецепт именно для них.

*Цветная капуста – 50 г*

*Лук порей – 10 г*

*Перец болгарский – 50 г*

*Лук порей – 10 г*

*Фасоль стручковая – 10 г*

*Масло оливковое – 10 мл*

*Специи (соль, орегано) – по вкусу;*

*Зелень (любая) – по вкусу*

Как вы, вероятно, уже успели заметить, состав ингредиентов, входящих в этот рецепт, особо не блещет какими-то там, «устрицами», «каракатицами», «лангустами» и прочей непонятной дребеденью, ибо я страшно привязан душою и мыслями к нашей самой обыкновенной хозяйке, а потому живо представляю ее, вытирающей тряпкой с плиты убежавшее молоко и в сердцах уставившись в мой рецепт: «Етить ты за ногу: какие-такие, нах.., лангусты?! Какие, в ж..у, каракатицы? Совсем сдурел, что ли, окаянный!»

Проще этого рецепта, мне не доводилось сталкиваться в жизни.

А пока, достаём указанные овощи, промываем, чистим.

Если со свежими овощами проблема, можно приобрести в магазине замороженные (цветная капуста, зеленая стручковая фасоль...) В этом случае, пакеты следует разморозить заранее.

Если очень лень, то можно всё перечисленное побросать в сотейник, залить кипятком и поставить на плиту: через 5 – 6 минут, вы получите на выходе тот же результат, с одной лишь разницей: суп окажется несколько менее вкусным чем у того, кто старался. Ибо, вкус еде придаёт только душа повара, и – следовательно – если её там нет, то чего же, право, обижаться?.

Поэтому, вначале следует положить в сотейник лук-порей (нарезав на колечки), болгарский сладкий перец (разрезав на произвольные сегменты), цветную капусту и зеленую фасоль.

Залить кипятком, добавить сразу соль, душицы (орегано) и оливкового масла, и всё это поставить на плиту. Как только закипит, необходимо убавить пламя конфорки до минимума, чтобы содержимое сотейника едва только побулькивало.

Через 1 – 2 минуты, можно забросить порубленные помидоры. Ну и – наконец – в самом конце, добавляем мелко рубленную зелень (на ваше усмотрение: укроп, петрушка...) и совсем чуть-чуть (пол-кубика) сухого бульона. А лучше – настоящего.

Впрочем, и без последних добавок, получившийся суп самодостаточен и довольно своеобразен на вкус. Так что – приятного вам аппетита!

## Щавелевый суп



Щавелевый суп. Фото автора

– Что?! Кемскую волость?! – О, я, я! Кемска волост!  
– Ха-ха-ха! Да пусть забирают на здоровье! Я-то думал! Господи...  
(Из к-ф «Иван Васильевич меняет профессию»)

### ВЫМИРАЮЩАЯ РОССИЯ

Знаете ли вы – сколько деревень и хуторов исчезло навсегда за последние 25 – 30 лет? Я тоже не знаю, но догадываюсь. Только на моих глазах пришло в запустение, а затем и окончательно сгинуло не один десяток деревень в вологодской, ленинградской и тверской областях. А сколько по всей России?

«При чем тут щавелевый суп и вымирающие деревни?» – возможно, спросите вы. И я скажу вам откровенно – не знаю. Отчасти, может быть потому, что именно там, в деревне, мне впервые довелось попробовать это блюдо, весьма обычное в здешних краях. А может быть потому, что в деревнях, не испорченных микроволновыми печами и прочей «навороченной» техникой, люди ближе к естественной для человека пище: к той, что растет у них буквально под ногами. Не знаю.

Одна картина крепко запала мне в душу.

Раннее утро. Я выхожу на крыльцо и вижу, как передо мной, на всё огромное пространство, вплоть до самого леса, сизой дымкой стелится густой и низкий туман. Через все поле, покрытое изумрудной травой. И в центре этой картины, почти у самого леса, величественно подняв свои изогнутые шеи, прогуливаются черные японские журавли (занесенные в Красную книгу).

Я заморожено смотрю на них, не веря своим глазам: до этого я видел их только на картинке! Мне кажется, словно я попал в какую-то необыкновенную сказку! Я боюсь сделать лишнее движение, чтобы не испугнуть эту красоту и, загипнотизированный, не могу оторвать глаз от этого необыкновенного чуда.

Не знаю – сколько я так простоял, но мне так не хотелось покидать эту сказку, что само понятие времени для меня в этот момент исчезло. В сущности, как многое, оказывается, мы теряем, восхищаясь искусственно созданными вещами, в то время, как Природа с такой легкостью способна ввергнуть нас в оцепенение, объяснение которому не сразу способен найти человеческий разум.

Мне сделалось смешно, что мы восхищаемся «совершенными» формами машин, фото-моделей и прочее. Здесь же, я впервые воочию столкнулся с самим совершенством, которое не нуждается в судьях, поскольку последнее предполагает оценочный критерий, что совершенно противоестественно такому понятию, как совершенство.

### *БАНЯ ПО-ЧЁРНОМУ*

*Жителям деревни Велье (теперь уже несуществующей), что была расположена в живописнейшем месте, недалеко от маленького городка Андреаполь в тверской области, на всю оставшуюся жизнь запомнится наш самый первый приезд, в конце 80-х годов прошлого века.*

*Тепло и просто, по-русски, без лишних эмоций и восторженных возгласов встретили они нашу семью.*

*Мне, привыкшему к городской жизни, с ее бешеным ритмом и вечно озабоченными своими проблемами людьми, здешние жители показались настолько искренними и простыми, что с первых минут покорили меня, заставив проникнуться к ним уважением. Их жесты, разговор и вообще, все их поведение были настолько просты, что они совершенно естественно и органично вписывались в окружающий ландшафт, такой же чистый и проникновенный, поражающий своей девственностью и тихой торжественностью.*

*Правда, это не помешало мне заметить любопытство с их стороны, вызванное столь экзотическим и необычным для здешних мест явлением, каковою являлась моя особа. Вероятно, именно так смотрели индейцы Америки на неизвестно откуда взявшегося белого человека, впервые ступившего на их землю. Только на сей раз палитра цветов была прямо противоположна. Однако, следует отдать им должное, выглядело это не столь откровенно: сказывалась врожденная деревенская деликатность и тактичность.*

*Как и следовало ожидать, нашей семье было предоставлено почетное право – первыми помыться в деревенской бане. Так состоялось мое первое знакомство с баней «по-черному». Для тех, кто не знает, коротко отмечу только самое главное: в отличие от обычной бани здесь отсутствует дымоход.*

*Пройдя предбанник, я очутился в насквозь прокопченном помещении. На плите возвышались два огромных бака емкостью примерно по сто литров каждый. Баки были пусты. Несколько в стороне, на длинной лавке, протянувшейся во всю длину одной из стен, покоились два пустых ведра.*

*«Ага, – быстро сообразил я своей узбекской головой – этими ведрами я должен натаскать воды из реки, что расположена рядом с баней, и наполнить ею баки».*

*Опустившись на корточки, я открыл дверцу печи. Собрав обрывки бумаг, что лежали рядом, и, положив на них несколько щепочек, я, «ловким движением руки» чиркнул спичкой и поднес ее к импровизированному костру. Спичка мгновенно погасла. Я тут же зажег новую, но как только сунул руку с горячей спичкой вовнутрь печи, как огонь снова потух.*

*Когда коробок опустел почти наполовину, я слегка призадумался.*

*«Та-ак, – почесывая свой затылок, вывел я заключение, – законы физики по каким-то непонятным причинам в данной местности не работают. Что же мне делать? Может быть, позвать кого-нибудь из местных?»*

*Но я тут же, на корню пресёк эту предательскую мысль: «Они и так смотрят на нас, городских, как на неумех и белоручек, а тут вообще – засмеют».*

*Я посмотрел на часы: прошло уже полчаса, а я все еще вожусь с каким-то дурацким костром! И вдруг меня осенило (ведь недаром окончил институт!): «нужно сначала разжечь огонь снаружи печки, а уже потом засунуть его вовнутрь. И как это я раньше до этого не допер?!» Прямаявшись со своим «ноу-хау» еще минут десять, я наконец с тру-*

дом, но, все же, разжег огонь. После чего, захватив с лавки ведра, вприпрыжку весело поскакал к речке, воскрешая в памяти сюжеты шукинских рассказов.

Возвратившись с первой партией воды, я обнаружил в помещении бани удушливый дым, который начал заполнять собою все пространство. Набрав в легкие воздуха, я смело шагнул в направлении бочек и, быстро опорожнив ведра, мигом выскочил в предбанник.

«Получилось!» – выдохнул я.

Однако, теперь до меня дошло, что следует как можно скорее наполнить баки водой, пока огонь не разгорелся вовсю и не заполнил едким угаром всю баню.

После третьей ходки, мне почему-то пришли на память стихи С. Маршака, разучиваемые то ли в четвертом, то ли в пятом классе:

*Ищут пожарные,  
Ищет милиция,  
Ищут фотографы  
Нашей столицы.  
.....  
Знак ГТО на груди у него,  
Больше не знают о нем ничего.*

После пятой, я уже полз, вилля тощими бедрами, в направлении баков, которые уже давно в моем воображении превратились в фашистские дзоты, а сам я ассоциировался с Александром Матросовым. Когда до баков с водой оставалось метра полтора-два, я вскидывал свое тщедушное тело и бросал его на «амбразуру», опорожня наполовину расплескавшиеся по пути ведра.

Наконец, завершив последнюю ходку, я, уставший, но довольный, вышел на свежий воздух, где предстал перед внушительной толпой изумленных селян, окруживших со всех сторон и взвизгивавших на меня с раскрытыми ртами. Среди прочих, заметил свою семью, с трудом, признавшую во мне родного папочку.

Толпа безмолвствовала.

Внезапно, в моем мозгу, как откровение, вспыхнула простая мысль:

«А что, собственно говоря, мне мешало тому, чтобы натаскать сначала воды и уже, затем разжечь топку?».

## ЩАВЕЛЕВЫЙ СУП

Существует немало вариантов приготовления щавелевого супа. Я опишу всего лишь тот, который мне более предпочтителен. Итак, продукты:

Свинина (бескостная шея) – 750 г  
Лук репчатый — 150 — 200 г  
Морковь – 150 – 200 г  
Картофель – 1 кг;  
Лук зеленый – 100 г  
Щавель – 200 г;  
Специи (соль, лавровый лист, укроп)  
Яйца – 3 – 5 штук;  
Сметана – 250 мл;  
Вода – 2,5 – 3 л

Принято считать, что с приходом весны человеческий организм истощается и для полного восстановления очень нуждается в различного рода витаминах, к коим, в первую очередь, подлежит всякого рода зелень. А щавель, как известно, относится к этому роду. Что ж, мы не станем оспаривать это устоявшееся утверждение, а поверим ученым «на слово».



Этапы приготовления. Фото автора

Для начала, переберем тщательно щавель от всевозможных улиток и прочей ненужной гадости, обрежем, где это необходимо, хорошенько промоем под струей холодной воды и откинем на дуршлаг, чтобы вода стекла.

Берем 4-х – 5-ти литровую эмалированную кастрюлю, кладем туда кусок (желательно, целиком) жирной свиной шейки, заливаем на три четверти холодной водой и ставим кастрюлю с мясом на огонь. Вместо свинины также неплохо подойдет и говядина, курица или окорока.

Выжидаем несколько минут, когда бульон начнет закипать, делаем пламя по-меньше и начинаем снимать свернувшиеся белки, а проще говоря, пенку. После того, как бульон очистится от пены полностью, забрасываем мелко порубленный репчатый лук (сырой), накрываем крышкой и оставляем все это варить на маленьком огне около 1 часа.

По истечении времени вынимаем мясо и забрасываем морковь, предварительно очищенную и порубленную на маленькие кубики или просто тонкой «соломкой». Пламя конфорки во все время приготовления супа должно оставаться на одном уровне – чуть-чуть выше «минимума». Как только заметите, что бульон слишком интенсивно кипит, немедленно убавляйте пламя.

Через 15 минут очередь доходит до картофеля. Его также необходимо почистить, помыть и порубить так, как вам больше нравится. Только не слишком крупно. Обычно, его режут на маленькие кубики. Забрасываем картофель, прибавляем немного пламя конфорки, и как только закипит, вновь убавляем пламя до прежнего.

Минут через 12 – 15 можно посолить суп. Как правило, одну или две чайные ложки «крупной» соли. Пока картофель варится, следует перебрать зеленый лук, хорошенько промыть и мелко порубить. Примерно через 15 минут после закладки картофеля, можно опустить в кастрюлю порубленный зеленый лук. И через еще 2 – 3 минуты – порубленный щавель. Хорошенько все это помешать, дождаться, когда все это хорошо прокипятится (максимум 7 – 8 минут) и выключить под кастрюлей пламя.

Параллельно с приготовлением щавелевого супа следует поставить варить 3 – 5 яиц. Их следует отварить «вкрутую». Затем слить горячую воду и залить яйца холодной водой.

Дать постоять минут пять, после чего, почистить и порезать на «половинки», либо порубить произвольно ножом на маленькие кусочки.

Теперь берем тарелку, кладем на дно мелко порубленное мясо, яйцо и наливаем черпаком суп. Сверху не забываем полить столовой ложкой сметаны и можно присыпать мелко-нашинкованным укропом.

Вкус у щавелевого супа совершенно специфический, но самое главное – он хорош не только в горячем, но и в холодном виде.

Теперь можно быть полностью успокоиться: все необходимые витамины заполнили собою каждую клеточку вашего организма и вы, окончательно восстановившись, можете смело заявить: «Жить – это хорошо. А хорошо жить – еще лучше!».

## Солянка



Солянка по-домашнему. Фото автора

– Женя, Кузьмич сказал, что мы пойдем заниматься любовью с коровами, а я не хочу...

– Нельзя отказывать Кузьмичу!

(Из к-ф «Особенности национальной охоты»)

### ЗНАКОМСТВО С РОССИЕЙ

Что, что? Вы спрашиваете меня, почему я полюбил Россию? Да хрен его знает... Кстати, хрен я также «открыл» для себя именно в России. Да что там хрен? Со многим – чем, я столкнулся впервые, ступив на российскую почву. А взять солянку? А-ах и М-мм!

Прежде всего, следует отметить лечебные свойства солянки, поскольку она по праву считается самым русским блюдом благодаря еще одному немаловажному для нашего человека свойству, а именно: является тем самым незаменимым «лекарством», что полезно принимать нашему брату с «бодуна» – самое верное и надежное средство, что помогает в борьбе с похмельем. Прекраснейшим образом «оттягивает» и восстанавливает утратившие было силы, и возвращает вкус к жизни. Поистине, они немыслимы друг без друга. Я имею в виду Россию и солянку.

Кроме солянки, Россия «познакомила» меня с такими невиданными доселе продуктами, как корюшка, кабачки, грибы, морошка, черника, брусника, клюква. Словом, со всем тем, чего нет в Средней Азии. Грибы, правда, произрастают в пустыне, но ассортимент, естественно, не такой как в средней полосе России. И, должен признаться, я сразу полюбил все. Особенно ягоды и грибы.

В лесах Вологодской области я впервые по достоинству оценил всю ценность ягод, когда нам с местным товарищем, экипированным в полном «вооружении» (с ружьем, компасом и картой «киллометровкой»), довелось заблудиться недалеко от дома.

Вначале я покорно шел за своим более опытным проводником, будучи уверенным, что мы вот-вот выйдем из этой западни. Но, когда примерно через полтора часа мы забрели в такой бурелом, что в моем сознании стали всплывать сценки из к/ф «Морозко» и – почему-то – вспомнился Иван Сусанин, я мягко, но настойчиво убедил своего товарища в том, чтобы

тот передал бразды правления в мои руки. Ни в коей мере не считаю себя опытным в подобной ситуации, но когда через полчаса мы вышли в полукилометре от нашей деревни, то я, наряду с облегчением, испытал даже некую гордость за свою пустынную Родину.

В узком кругу моих друзей даже существует такой короткий анекдот: «Таджик – грибник». Это про меня. А все потому, что в один из периодов очередного страстного увлечения, я не на шутку загорелся желанием узнать о грибах буквально все, что о них написано. Для этого я записался в Российскую Национальную Библиотеку (тогда еще – М. Е. Салтыкова-Щедрина), в которой торчал целыми днями, изучая научные рефераты, посвященные микологии.

И, надо отметить, труды мои не пропали даром. Плодами моих творческих изысканий явилось то, что в конце апреля, к огромному удивлению тестя и тещи, я принес на «обед» с десятков сморчков, произраставших как раз в тех самых местах, что вычитал в ученых книжках.

Обычные люди привыкли ждать осеннюю пору, когда грибы сами лезут тебе в корзину, а потому – думать, что их можно собирать чуть ли не круглый год – это как-то не совсем укладывается в голове. Вот почему, можно рассматривать мой данный акт, как один из немногих приемов, способствующих завоеванию и покорению сердец моих новых родителей. «Тихая охота» и по сей день является моей слабостью.

Еще одним совершенным чудом явилась для меня настоящая русская печь. Видать, не случайно на Руси дома строились «от печи». Она и согревает и кормит и даже позволяет просто, ничего не делая, поваляться на себе.

Последнее мне более всего пришлось по душе. Сразу же, в воображении всплывает образ Емели, и начинаешь задумываться о «недоработках» Создателя, который не удосужился позаботиться о «полноценном» отдыхе своего главного творения – человека...

И вы меня ещё спрашиваете, за что я полюбил Россию?

### *ПОТОМОК РУСИЧЕЙ*

*Было это много лет тому назад. Ко мне в гости, проживающему уже в России, в Ленинграде, приехали мои студенческие друзья-земляки из Бухары – просто, навестить товарища.*

*Это уже сейчас, задним числом, когда межэтнические и межнациональные конфликты достигли своего апогея, я вдруг осознаю, что все мы были совершенно разных национальностей: один – кореец, другой – татарин, третий – таджик. Но это так, к слову.*

*Встречаю я, значит, их в аэропорту «Пулково», нанимаем такси и едем к нам домой. В машине, помимо прожженного таксиста-питерца, оказалась попутчицей еще и старенькая бабушка – «божий одуванчик» – которая за все время пути не проронила ни единого слова.*

*Надо отдать должное моим друзьям – восточное воспитание, впитанное кровью с молоком, не замедлило сказаться даже здесь, несмотря на то, что от дома их отделяли тысячи километров.*

*Проявилось это, прежде всего в том, что, прекрасно зная, – как я рад их приезду и какой прием ожидает их дома (с соответствующим, положенному случаю, количеством спиртного и так далее), они, скромно опустив глаза, стали что-то застенчиво оправдываться и лепетать о Востоке, о традициях: мол, ты ведь, прекрасно знаешь, как принято встречать гостей – достаточно всего лишь чаю и сладостей...*

*Понятное дело, люди, воспитанные в традициях восточного гостеприимства, никогда и нигде не позволяют, своим вольным или невольным приездом обременять жизнь тех, к кому они едут. Дабы избежать всевозможных взаимных извинений и прочей учтивости,*

принятых на Востоке, с сопутствующими данному случаю «книксенами» и «реверансами», я вдруг выпалил, ставшую впоследствии знаменитой, фразу:

– Ну-у, это у вас так принято. А у нас – у русских...

Наш многоопытный водитель от таких слов чуть не врезался в столб, находившийся далеко на обочине, а бедная бабулька еще долго не могла прийти в себя, всю оставшуюся дорогу периодически оборачиваясь на заднее сиденье и убеждаясь в том, что мои усы и густая черная борода никуда не исчезли.

## СОЛЯНКА ПО-ДОМАШНЕМУ

Ну-с, приступим:

**а) Масло растительное – 150 мл;**

**Лук репчатый – 700 г;**

**Огурцы соленые – 500 г;**

**Томат-паста (30%-ная) – 200 г;**

**Сахар-песок – 50 г;**

**Уксус (6%-ный) – 30 г;**

**Вода кипяченая или бульон – 150 – 200 мл;**

**Специи (соль, перец черный молотый, перец красный молотый, лавровый лист);**

**б) Вода или бульон – 2,5 л;**

**Кубики (куриные, говяжьи) – 4 – 5 штук;**

**Картофель – 350 г;**

**в) Сосиски или сардельки – 150 г;**

**Ветчина или буженина – 100 г;**

**Язык говяжий (отварной) – 50 г;**

**Грудинка варено-копченая – 100 г;**

**Лимоны – 1 шт;**

**Маслины – 10 – 15 штук;**

**Каперсы – 10 – 15 г;**

**Сметана – по вкусу;**

**Зелень – 1 пучок (20 – 25 г);**

Вы, вероятно, уже успели обратить внимание на то, что все ингредиенты условно поделены на три «подгруппы» и это неслучайно. Основу любой солянки составляет «брез» – обжаренные соленые огурцы с томатом и луком. Вот с этого, пожалуй, и начнём.

а) Как правило, в среднем на очистки уходит от 10 до 15 процентов от общего количества лука. Поэтому в итоге, «чистого» лука (нетто) у нас должно остаться около 600 граммов. Разрезаем каждую головку вдоль. Образовавшуюся половинку режем снова вдоль на 3 – 4 части, а затем, развернув поперек, мелко шинкуем.



Этапы приготовления. Фото автора

Перешинковав, таким образом, весь лук, складываем его в отдельную миску. Затем приступаем к соленым огурцам. Во всех рецептурных справочниках рекомендуется очищать огурцы от кожицы, но вы можете смело игнорировать этот пункт. Режьте именно с кожицей. И, если кто-то попытается сделать вам по этому поводу замечание, отмахнитесь, как от назойливой мухи. Более того, мы не станем (как советует нам – опять-таки – тот же самый сборник рецептов), припускать соленые огурцы в отдельной посудине, а «пойдём другим путём». Огурцы следует сначала разрезать вдоль, потом каждую половинку ещё раз вдоль на 5—6 частей, и уже потом, развернув поперек, порубить на «кубики». Сложите порезанные огурцы в отдельную посуду.

Переходим к томатной пасте. Следует отметить, что пасты бывают разные по концентрации, этот процент (как правило) указывается на их этикетках – от 15% до 35%. Нам нужно не ниже 20%. Заодно выставим уксус и придвинем поближе сахарницу.

Все необходимое для бреза мы подготовили. Теперь приступаем к его непосредственному приготовлению. Для этого наливаем в латку с высокими бортами растительное (рафинированное) масло и нагреваем его, но не накаляем.

Вначале забрасываем порезанный лук и сразу же солим и перчим. Хорошенько помешав, оставляем на 3 – 4 минуты, пусть себе жарится. Пламя конфорки должно быть достаточно мощным. Затем вновь еще раз перемешиваем лук. И через пару минут – снова.

В общей сложности, на пережарку лука должно уйти 7 – 8 минут. По истечении этого времени забрасываем соленые огурцы и хорошенько перемешиваем содержимое латки. Еще через 5 – 7 минут закладываем томатную пасту (желательно, уже спассированную), убавляем пламя под латкой и теперь уже интенсивнее и чаще помешиваем образовавшуюся массу, не позволяя подгореть ей. Помешиваем примерно в течение 2 – 3 минут, после чего засыпаем сахар, следом – уксус и 150 – 200 мл бульона или просто кипяченой воды. Можно положить лавровый лист (2 – 3 листика). Делаем огонь еще меньше и продолжаем часто помешивать в течение еще 4 – 5 минут.

После чего, выключаем. Всё – наш брез готов. Откладываем из него 250 – 300 г для предстоящей солянки в отдельную миску, а оставшуюся массу остужаем, закрываем крышкой и ставим в холодильник. Я сознательно увеличил количество продуктов, необходимое для бреза с тем, чтобы потом, в следующий раз, вам не пришлось снова заморачиваться.

Между прочим, брез – сам по себе – замечательная закуска: намажьте на булку или хлеб и – ам! Вкусно. С готовым брезом ничего не случится, так как, в холодильнике он может спокойно храниться 2 – 3 недели, а за это время – я уверен – вам еще не раз захочется испробовать это блюдо.

Переходим к следующему подпункту:

б) Готовим бульон. Кому лень готовить настоящий бульон, налейте 2,5 л воды в кастрюлю и поставьте ее на плиту. Не забудьте, хотя бы, зажечь огонь под кастрюлей. Вам потребуются обыкновенные кубики (куриные, мясные) любые, в количестве 5 – 6 штук.

Закидываем в кипящую воду сырой очищенный картофель, предварительно порезанный на мелкие кубики и солим (1 чайную ложку соли) воду. Как только вода с картофелем закипит, убавляем немного огонь и через 8 – 10 минут опускаем в кастрюлю размельченные в порошок кубики и «соляночный набор» (сейчас мы до него дойдем). Еще через 5 – 6 минут посылаем вслед брез и хорошенько все помешав, оставляем немного (5 – 6 минут) кипеть на слабом огне. Всё же, в идеале, для приготовления солянки, необходим настоящий говяжий бульон (между прочим, и на курином – тоже, неплохо получается).

в) Ну, вот мы и дошли до «соляночного набора». По большому счету, в домашних условиях, в этот набор могут входить любые продукты, которые зачастую остаются после завтрака или обеда: отварное мясо или курица, «завалявшаяся» сосиска или сарделька, кусочки колбасы или ветчины и так далее. Но, все же, будет лучше, если мы хотя бы приблизительно будем учитывать те пропорции, указанные мною выше. Резать их можно по-разному: что-то кубиками, а что-то тонкой соломкой. Неплохо будет, добавить в общий набор немного отварного говяжьего языка. А в самом конце – немного маслин и каперсов.

Когда солянка будет полностью готова, нам останется лишь разлить ее по тарелкам или кашникам, положить по дольке лимона, 1 или 2 чайные ложки сметаны и посыпать мелко порубленной зеленью.

## Чои-сиёҳ (Похлёбка из чая)



Чои-сиёҳ. Фото автора

Незаслуженно забытая похлёбка, которая некогда готовилась на завтрак в любой семье. Дословный её перевод означает «черный чай», хотя, на самом деле, кроме чая, дополнительными обязательными ингредиентами этого необычного супа являются также, вытопленное и застывшее баранье сало («рўгани думба») и чёрствая лепешка.

***1 чайник черного чая;***  
***30 г застывшего бараньего сала;***  
***1/2 чайные ложки соли;***  
***100 – 150 г чёрствой лепешки;***

Сейчас уже трудно в это поверить, но в детстве, наш завтрак состоял именно из этого супа. Эта похлёбка полезна, а главное – согревает, особенно в зимнюю пору. А готовится она очень просто.

В касу крошится почерствевшая лепешка, добавляется пару чайных ложек застывшего бараньего жира, чуточку соли и... заливается горячим чёрным чаем. Необходимо, подождать с минуту-две, чтобы кусочки лепешек размякли и стали мягкими, вобрав в себя получившийся бульон, после чего можно смело заряжаться энергией. Лепешка, помимо того, что становится сочной и сытной, способствует также быстрейшему остыванию бульона, что является немаловажным, когда торопишься, не опоздать в школу.

Боже мой! Думал ли я тогда, что став со временем взрослым, я не только позабуду свою первую похлебку, но и стану воротить свой нос от сыра и колбасы, придирчиво изучая содержимое холодильника по утрам?

А ведь, если вспомнить хорошенько, то выясняется многое чего интересное: тогда, в далёкую пору моей юности, самым излюбленным бутербродом, была горбушка черного хлеба (батон за 16 копеек), с намазанным на неё тонким слоем сливочного масла, которая затем окуналась в сахарницу (с сахаром-песком). и – всё: мы были на «седьмом» небе от счастья! И что самое удивительное, были довольны, испытывая радость от обыкновенного куска хлеба, не мечтая ни о каких деликатесах: нам было очень уютно и тепло, которое исходило от родных стен, домашнего очага и родительской ласки.

Шир-чой. Фото автора

## Шир-чай (чай со сметаной или молоком)



Чои-сиёх. Фото автора

Говорят, что англичане предпочитают пить чай исключительно с молоком. В таком случае, я типичный «лорд». Ну, или там, «пэр», на худой конец, просто, «сэр». В общем, как в известной поговорке: «Зовите меня просто – «хозяин»...

Насколько мне не изменяет память, «шир-чай» мы готовили исключительно на молоке, хотя некоторые предпочитают использовать вместо него сметану. Этот неприхотливый суп, является неременным атрибутом завтрака почти любой восточной семьи. Готовится в считанные минуты, зато польза, которую можно извлечь из него, трудно переоценить. Поскольку, навернув всего лишь с небольшую касушку этого питательного супчика, вы обеспечены до самого обеда ходить сытым и бодрым.

Настоятельно рекомендую попробовать (для начала, совсем немного: так, любопытства ради...) и я вам могу гарантировать, что это блюдо найдет немало своих поклонников в России. И прежде всего потому, что оно: а) вкусно, б) сытно, в) полезно, г) оригинально, д) легко в исполнении... Ну, что – вам мало перечисленного? Тогда – «труба зовёт»!

В кастрюлю налить 0,5 л воды, дать закипеть, в кипящую воду всыпать черного чая и кипятить еще минуты две-три. Хорошенько взбить сметану (или молоко) и налить в кастрюлю с чаем. Посолить и через 2 – 3 минуты, посуду можно снять с огня.

*1 л молока;*

*3 чайные ложки чая;*

*1 – 2 чайные ложки соли;*

*40 – 50 г топленного сливочного масла*

*или курдючного сала;  
0,5 л воды.*

Шир-чой принято разливать в суповые тарелки или кашушки, заправив их кусочком топленого масла или – что гораздо лучше – куском вытопленного и застывшего курдючного сала. А еще я помню, как мы в детстве любили крошить туда слегка почерствевшие лепешки. И были счастливы до безумия! А сейчас, не всякий кусок мяса способен поднять настроение так, как некогда, в юности – «три корочки хлеба».

## Ширбринч (молочная рисовая каша)

*«Сорока-воровка, кашку варила, деток кормила...»  
(Потешки)*

Ну, кто из нас не помнит, как в детстве, под этот немудреный стишок наши мамы заставляли нас съесть ещё одну ложечку каши?

Между прочим, в Узбекистане тоже существует примерный аналог. И, точно также, таджикские (узбекские) мамы и бабушки всеми способами и ухищрениями заставляют своё чадо, съесть кашу. Во всяком случае, я прекрасно помню, какой ультиматум выдвигался мне.

– Пока не съешь кашу, улицы тебе не видать! – частенько говорила мне мама, прекрасно зная, что ради улицы я готов на всё.

Эх, какой же я, оказывается, был глупый и непослушный ребенок. Сейчас, я без всяких капризов исполнил бы любое её желание, но... мамы нет рядом. На Востоке существует такое выражение: «Рай находится под стопами ваших матерей». К сожалению, мы слишком поздно осознаем, что мамы наши не вечны. А потому, надо слушаться, любить их и говорить им приятные слова сегодня, сейчас, пока они живут рядом с нами. Не стесняйтесь любить своих близких. Попробуйте, в один из обычных дней, подойти к своей маме и, нежно обняв её, молча чмокнуть в щёчку.

– Что это?! – удивится вдруг она.

– Ничего, мамочка, ничего: просто, я люблю тебя...

И поверьте мне: если в эту самую минуту мамино сердце не наполнится благодарностью, которая переливаясь через край, непременно обдаст этим теплом и вас, то значит, зря на свете существуют звезды и Луна, и напрасно каждый день восходит солнце, ибо ничто не состоянии заменить всего лишь одну благодарную мамину улыбку...

Молочную рисовую кашу я полюбил только в последние три-четыре года. Когда у меня потихоньку стали выпадать зубы...

А всё потому, что в детстве я не слушался маму!

**250 г риса;**

**900 мл молока;**

**1 столовая ложка сахарной пудры;**

**1/2 чайная ложки соли;**

**100 г топленого молока.**

Отварить в большом количестве воды рис, в течение 7 – 8 минут, до полуготовности и откинуть на дуршлаг.

В отдельной посуде нагреть молоко. Закинуть в горячее молоко откинутый рис, посолить и варить на маленьком огне в течении примерно 15 – 20 минут, постоянно при этом помешивая. После чего, добавить сахарную пудру, размешать хорошенько, накрыть плотно крышкой и поставить кастрюлю с кашей на водяную баню, минут на 10 – 12, томиться. По истечении указанного времени, кашу можно раскладывать в порционные тарелки, полив сверху топленым маслом.

Казалось бы, никакой «Америки» я вам не открыл, правда? И, тем не менее, счёл необходимым донести до вас этот рецепт. Чтобы, представив себе завтрак обычной восточной семьи, осознать, что в сущности, оказывается, все семьи на планете одинаковы в главном: в любви к своим детям.

О полезности каш, пожалуй, говорить совершенно излишне. Растите большими и слушайте маму.

## Шурпа



Шурпа. Фото автора

«Амири беватан зору хакир аст  
Гадо гар дар ваган мирад – амир аст»

«Ничтожен, нищ и жалок, мятущийся вне родины эмир  
Бедняк, умерший на родной земле – воистину эмир»

(Из текста, что завещал выбить на его могильной плите последний  
из правителей Бухары эмир Алим-Хан)

### МАМИНА ШУРПА

Еще одно блюдо, которое трансформировалось в русском языке и произносится как «шурпа». Что ж... пусть будет так.

Скажите, кто-нибудь мне может объяснить – почему я, вроде бы неплохо умеющий готовить это блюдо, так скучаю по маминому ароматному «щёрбо», которое ни в какое сравнение не идет с тем, что готовлю сам? Ведь и мясо я покупаю точно такое же, и овощи те же самые, и специи абсолютно один к одному. А результат – разный. «Мистика» – возможно, скажет кто-нибудь. Я же, давно перестал искать причину, ибо искать ее бесполезно: она кроется где-то «там», в совершенно ином измерении, где синонимами являются такие слова, как «тепло», «добро», «мама», «мамины руки», «мир», «вечность», «покой»...

Недавно, мне попался в руки огурец, откусив который я вдруг внезапно, в мгновение ока перенесся в свое детство. То ли селитрой его забыли «подкормить», то ли еще по какой причине, но его вкус и аромат заставили всплыть в воображении четкую картину моего детства: десятилетний я; рядом мои сверстники; все в трусах и майках, шумно скачем и веселимся во дворе нашего старого дома; на улице стоит невыносимая жара, но мы только рады этому; в одной руке у меня горбушка черного хлеба, а в другой – сочный ароматный огурец.

Мне почему-то припомнились слова И. Бунина, который признавался: «Я с самого детства очень остро, до боли воспринимал запахи, ароматы и вкусы».

Я же, поймал себя на мысли, что возможно именно так подходит к человеку старость: идет как бы обратный процесс возвращения человека в свое истинное лоно, которое он покинул на некоторое время, а теперь вновь возвращается исполненный внутренней благодати

и покоя, со спокойной уверенностью, что наконец-то он возвратился в свою от века существовавшую родную колыбель.

Помню, как мой отец довольно холодно относился к супам. Особенно к щёрбо, называя его «оби кўль-кўль», что означает примерно «пресная вода». На все мамины доводы о том, что бульон необходим организму, что он благотворно действует на костную структуру человека и так далее, папа неизменно отвечал: «Суп в целом, и бульон в частности – это изобретение нищих и воров: они обманывают себя тем, что разбавляют энным количеством воды продукты, которые можно пожарить и съесть по отдельности, сохранив больше вкуса и соответственно витаминов». Ну, не любил он первого, что поделаешь...

Я же, с годами стал более уважительно относиться к супам. А ведь еще не до конца стерлась из памяти старшего поколения история о том, как готовили шурпу самому эмиру. Лично до меня она дошла в следующей редакции.

Для начала, в огромный казан с кипящей водой забрасывалась туша говядины и варилась не менее 2-х часов. Затем мясо извлекалось и раздавалось между прислугой и челядью, обслуживающей дворец. В оставшийся бульон, закидывалась туша барана и также варилась приблизительно столько же времени, по истечении которого мясо вынималось и распределялось между знатью и приближенными эмира.

В заключительной стадии, в порядке выкипевший и испарившийся бульон клали куропатку. Когда она была готова, ее изымали и укладывали на отдельное блюдо, а оставшийся после трех видов мяса бульон, наливали в косу, вмещающую не более 500 г жидкости, и подавали царственной особе.

Эмир, отломив самый маленький кусочек от тушки, отсылал блюдо с «золотой» куропаткой своей «половине», а сам не торопясь выпивал бульон, впитавший в себя все самое ценное из говядины, баранины и куропатки.

Тут уж, как говорится, комментарии излишни. Как остроумно подмечено одним из классиков русской литературы, мы с вами не «бухары эмирские», а посему нам остается лишь, довольствоваться той шурпой, которой научу вас я.

## РЕЦЕПТ ШУРПЫ

***Баранина (желательно парная, курдючная) – 1 – 1,5 кг;***

***Лук репчатый – 1 гол.***

***Морковь – 400 г;***

***Картофель – 500 г;***

***Баклажаны – 300 г;***

***Помидоры – 300 г;***

***Перец сладкий – 300 г;***

***Перец жгучий, стручковый – 1 шт;***

***Специи (соль, перец черный горошком, лавровый лист)***

***Зелень (укроп и кинза) – по 1 пучку***

***Чеснок – 1 головка;***

Настоящая шурпа готовится исключительно из баранины. Всякое другое мясо исключается. Потому что именно бульон, сваренный из баранины (подчеркиваю – хорошей настоящей курдючной баранины), в сочетании с зеленью (укропом и кинзой), дает тот неповторимый специфический аромат, от которого кругом идет голова.

Многие полагают, что никаких «лишних» овощей классическая шурпа не признает, что дескать, этим можно лишь испортить блюдо. Азмъ есьмъ так не считаю! Можете бросать всё, что только душа пожелает: ржавые гвозди, шурпы, бабушкины калоши, дедушкины

сапоги... Однако, следует помнить одно: дополнительные ингредиенты не должны перебивать специфического аромата шурпы!

А готовится шурпа сама. Надо только вовремя и в определенной последовательности закладывать в казан (или – кастрюлю) овощи. Для начала зачищаем баранину от пленок и мелких костей.

Будет лучше, если во время покупки баранины вы попросите мясника порубить ваше мясо на 4 – 5 частей. Для нашего варианта прекрасно подойдет любая часть баранины. Избегайте покупать одни лишь ребра, так как ожидаемого наваара в этом случае не ждите.

В магазинах Санкт-Петербурга иногда попадается неплохая баранина с жирком, которая тоже с успехом может быть использована в нашем рецепте. А вообще, чтобы понять – что из себя представляет настоящая баранина, следует хотя бы однажды посетить Среднюю Азию. И тогда, все многочисленные вопросы отпадут за ненадобностью...

Итак, зачистив и промыв баранину, закладываем ее крупными кусками в казан или кастрюлю (4 – 5 л), заливаем на 3/4 водой и ставим на плиту, на средний огонь. Пока вода закипает, чистим овощи.



Этапы приготовления. Фото автора

Морковь и картофель, не разрезая, оставляем в отдельной миске, залив холодной водой. Баклажаны, промыв и очистив от кожуры (можно – с кожурой), разрезаем сначала вдоль, на две половины, затем каждую половинку еще раз вдоль. Все образовавшиеся таким образом дольки режем поперек, надвое, укладываем плотно в миску, пересыпаем одной чайной ложкой соли, накрываем сверху тарелкой и оставляем на 30 – 35 минут куда-нибудь в сторону.

Помидоры промываем, протираем полотенцем и также, пока отставляем. Ближе к закладке мы вырежем из них плодоножки и опустим целиком, не разрезая, в бульон.

Болгарский перец зачищаем, промываем и режем, либо пополам, либо на три-четыре части. Мельче резать не нужно. Головку чеснока очищаем только до тех пор, пока легко снимаются чешуйки.

Самое главное в шурпе – это правильно сваренный бульон. Что это значит? Это значит, что с самого начала закипания вы должны внимательно следить за тем, чтобы бульон не кипел слишком сильно.

Я, к примеру, дождалась момента, когда вода (с мясом) вот-вот начнет закипать, снимаю кастрюлю с плиты и полностью сливаю ее. Затем, промыв хорошенько баранину и вымыв тщательно кастрюлю, заново закладываю в нее промытые куски мяса, вновь наполняю холодной водой и ставлю опять на плиту. Бульон, в этом случае, будет намного чище и прозрачнее.

Как известно, во время варки мяса на поверхности бульона образуется пена. Это свернувшиеся белки. Их следует осторожно собрать шумовкой и изъять в отдельную миску. Дождитесь, когда пены соберется много, но не допускайте чрезмерного бурления воды. Как

только бульон начнет закипать, необходимо убавить огонь и через небольшие промежутки времени собирать белки с поверхности бульона, пока последний полностью не станет прозрачным.

Можно сразу же посолить (если баранина молодая – лучше солить в конце), бросив две чайные ложки соли, слегка помешать мясо и, накрыв крышкой, оставить его на 1 – 1,5 часа в покое.

Предполагаемый настоящий бульон должен едва-едва кипеть под крышкой. Или – по аналогии с русской печью – терпеливо томиться. Вам необходимо будет тщательно отрегулировать пламя конфорки, найдя оптимальную позицию.

По истечении указанного времени, опускаем мелко порубленный репчатый лук. Прямо так, в сыром виде, то есть, исключая любую пассировку. Не случайно, в народе, такую шурпу называют ещё «хом-щёрбо» («сырая шурпа»), так как все овощи закладываются в сыром виде.

Причем, как правило, крупными кусками, дабы «сохранить своё лицо» и позволив, при этом, остаться сваренному бульону не замутнённым.

Неплохо будет, забросить в этот момент, немного порубленного на мелкие кубики курдюка, который несомненно добавит в конце этому блюду оригинальной пикантности, своеобразного вкуса и визуального эстетства.

Поверьте мне: истинные гурманы и настоящие ценители восточной кухни знают, о том, что из таких вот, казалось бы «незначительных мелочей» и состоит конечный результат любого блюда.

Минут через двадцать, опускаем морковь. Если морковь небольших размеров, то лучше оставить ее целой, а если очень толстая или длинная, ее следует разрезать пополам. Прибавляем огонь и, дождавшись того момента, когда содержимое снова начнет закипать, вновь убавляем пламя.

Приблизительно через 10 – 12 минут, вслед за морковью настанет очередь картофеля (также целиком). Если картофеля попалась очень крупная, можно разрезать ее пополам, либо на три части.

Еще через 10 – 12 минут опускаем в бульон баклажаны, предварительно тщательно промыв их под струей холодной воды. Теперь, можно бросить несколько «шариков» черного горошка, лавровый лист (3 – 4 штуки), мелко порубленный жгучий перец (не увлекайтесь особо!).

Через 15 минут после этого, закладываем сладкий болгарский перец, помидоры и чеснок. Учтите: во все время готовки шурпы пламя огня конфорки должно быть минимальным. Исключения, все же, есть: после закладки каждой очередной партии овощей не забываем сначала прибавить огонь, а как только все начнет закипать, вновь убавляем пламя конфорки.

После закладки сладкого болгарского перца следует выждать еще 8 – 10 минут. Затем опустить в шурпу промытую и мелко порезанную кинзу, подождать 1 – 2 минуты и выключить огонь под плитой. Укропом лучше всего посыпать, когда шурпу разольете по порционным тарелкам или в косы.

Существует два варианта подачи блюда.

Первый, это когда равномерно распределяют по порционным тарелкам содержимое казана.

Второй вариант более всего распространен в бухарском регионе. В этом случае, все овощи аккуратно изымаются шумовкой и укладываются на одно большое и плоское блюдо («ляган»), которое ставится в центр стола. Бульон же разливают по косам.

Таким образом, блюдо как бы, условно делится на «первое» и «второе». Покончив с первым, принимают за второе.

Приятного аппетита!

## #моч (похлёбка из затертой муки)

Всем нам, вероятно, знакома сказка про Золушку? Так вот, в Средней Азии также имеется своя интерпретация этой древней сказки. И это ещё неизвестно, кто у кого спёр сей привлекательный сюжет, поскольку многие европейские притчи, родившиеся в эпоху позднего средневековья и Ренессанса, были переняты из исламского суфизма, оказавшего огромное влияние на возрождение и становление многих монашеских орденов Европы (масоны, розенкрейцеры, тамплиеры...).

В любой самаркандской или бухарской семье издревле существует поверье, согласно которому покровительницей домашнего очага и семьи является «Биби Сешанбе» (дословно – «Бабушка Вторник»), прототипом которой и служит крестная волшебница Золушки из произведения Шарля Перро.

Поэтому, вплоть до наших дней, сохранилась традиция – скрести муку, что называется, по сусекам и, распределив её по четырем углам столовой-кухни, воздавать молитву во славу этой святой. После чего, собрав и замесив немного теста, приготовить простенькую дехканскую похлёбку. Местные жители глубоко веруют в эту святую, о которой известно множество изустных историй. Как правило, они передаются из поколения в поколение, от матери к дочке. Считается, что соблюдение этого ритуала оберегает сам дом и членов семьи от разного рода напастей и бед.

Ну, а теперь, собственно, перейдём к самому рецепту.

**250 г муки**

**100 г воды**

**300 г баранины**

**150 г курдюка или нутряного сала**

**2 головки репчатого лука**

**специи (соль, перец) – по вкусу**

**700 – 800 мл воды**

Положить в миску муку, влить менее полстакана подсоленной воды и, размешивая, растереть муку между ладонями до образования комочков теста величиной с маш или пшеничное зерно. Разложить натертое тесто на салфетку и присыпать немного мукой.

Растопить бараний жир и обжарить в нем мясо, предварительно нарезав его на маленькие кусочки (по 10 г).

Ещё через 5 – 7 минут отправить мелко нашинкованный лук и жарить, пока не зарумянится. Затем, налить воды (примерно 2 – 3 пиалы), посолить, поперчить и кипятить на маленьком огне.

Через 7 – 8 минут всыпать подготовленные «горошинки» теста и варить до готовности.

Остаётся только напомнить, что «ўмоч» является достаточно древней традиционной похлебкой.

## Мошоба (похлёбка из маша)



Мошоба. Фото автора

В самом начале 90-х годов прошлого века в нашем доме мне частенько доводилось видеть худощавого, но довольно жилистого и крепкого старика. Хотя, сказать по правде, до «старика» он маненько не дотягивал. Чем-то, он напоминал мне старика-Хоттабыча, из одноименного фильма нашего детства, но только без бороды: такой же добродушный, с острыми, проникающими в душу, выразительными глазами и кротким нравом.

Самое интересное заключается в том, что я так и не удосужился в своё время выяснить у родителей – кем нам приходился этот странный милый старикашка. Ни имени, ничего... Помнится только, что меня, почему-то, всегда, словно магнитом тянуло к нему: я искал любой предлог, чтобы только побыть рядом с ним, послушать его удивительно ладную речь, его глубокие и мудрые высказывания.

Это был коренной бухарец, прекрасно владеющий не только персидской поэзией, литературной речью, изысканными манерами, но и – что немаловажно – умением держаться просто и скромно, но с достоинством. Не дутое высокомерие, не пренебрежительность, не показная ложная скромность, а именно: скромно и одновременно с достоинством. Так держится человек достаточно твердых убеждений и знающий себе цену. Звал я его просто, Амак (дядя).

Более всего, я ценил его высказывания – хлесткие, часто неприличные, короткие по форме, но ёмкие по содержанию, обобщающие конкретную ситуацию или явление и доводящие их суть до афоризма

Поражала меня его начитанность: он знал несметное количество народных баек, притч, афоризмов и стихов. Последние, кстати, часто были довольно фривольного содержания.

Очень жалею, что почти ничего не запомнил. Зато, неплохо помню один из древних рецептов «Мошобы», с которым поделился этот добрый дядя. По его утверждению, данная похлёбка являлась самым надежным средством, позволяющим мужчине обрести уверенность перед тем, как лечь в постель со своей любимой, не боясь нисколько за своё «оружие» и будучи уверенным, что до утра не произойдёт ни одной «осечки». Ведь, в старые добрые времена, наши предки не знали ни о «виагре», ни о прочих искусственных стимуляторах, которые в лучшем случае, способны поднять... цену на эти «чудо-лекарства». Так что, прадеды наши верили в исключительную силу самой Природы.

Ну, а теперь, пора попробовать самим наладить эту чудо-похлёбку.

**150 г курдюка (бараний жир)**

**50 г лука репчатого**

**100 г моркови**

**30 г томатной пасты**

**150 г маша**

**30 г муки**

**750 +250 мл воды**

Вначале, в латке или казане, на среднем огне, растапливаем курдюк, порезав его предварительно на маленькие (1х1х1см) кубики. До тех пор, пока шкварки не уменьшатся вдвое в объеме, вытопив из себя масло.

Затем, опускаем лук, нашинкованный мелко (можно полукольцами). После того, как лук подрумянится, настает черед моркови, которую мы также заранее нарезаем на очень мелкие кубики.

Минут через 7 – 8 добавляем томатную пасту, хорошенько перемешиваем и, через 1 – 2 минуты заливаем водой 750 мл). Как только вода закипит, забрасываем хорошенько промытый маш и варим до того момента, пока зерна маша не начнут потрескиваться (не менее получаса).

Тем временем, в отдельной посуде, в небольшом количестве воды (250 мл) разводим муку (1 дес. ложку), вливаем её тонкой струйкой в латку и начинаем часто-часто помешивать содержимое, чтобы оно не пригорело. Пламя конфорки, при этом, следует убавить. Можно посолить, поперчить.

Варим до готовности (минут 10 – 15). После чего выключаем плиту и даем немного похлёбке настояться.

При подаче, традиционно принято заправлять «узбекскую виагру» кефиром, простоквашей или сметаной, посыпать сверху мелко порубленной зеленью (кинза, укроп) и... после ужина можно смело предаваться любовным утехам, не переживая более ни за что.

## Мастоба (суп-пюре из риса)



Мастоба. Фото автора

Почти во всех справочниках в числе обязательных ингредиентов при приготовлении этого супа, одними из первых. среди прочих ингредиентов числятся томат и помидоры.

Каково же было моё удивление, когда в одном из хвалёных мест Узбекистана, довелось попробовать маставу, в которой начисто отсутствовали эти составные. А поразило потому, что вкус этого супа я до сих пор ощущаю, едва произносится название этого места.

Данный пример лишний раз свидетельствует о том, что опытные мастера не нуждаются в рекомендациях. Правда, рецепта своего они мне так и до конца не раскрыли. И это совершенно понятно: традиции на Востоке чтутся свято, передаются из поколения в поколение только доверенным лицам и сохраняются втайне, поскольку конкурентоспособность здесь крайне высокая.

Работа по принципу «и так сойдет» тут не пройдет. Любой мало-мальски уважающий себя повар с детства усвоил азбучную истину – авторитет завоевывается годами добросовестной работы, а растерять его можно в одну минуту.

Профессия кормит человека и его семью, а потому, для того чтобы стать высококлассным специалистом и профессионалом своего дела нужно долго и упорно учиться, с малых лет впитывая как губка опыт старшего поколения с тем, чтобы в последующем передать его своим детям, внукам, правнукам.

*баранина (лопатка) – 700 г*

*вода – 2,5 л*

*лук репчатый – 2 головки*

*морковь – 150 г*

*топленое масло – 100 г*

*картофель – 200 г*

*специи (соль, перец черный, перец красный, кориандр, паприка, базилик)*

*рис – 100 г*

Что такое «Мастоба», нетрудно понять, если обратиться к самому названию блюда: «мост» – «кефир», «простокваша», а «об» – означает «воду». В итоге выходит, что это – рисовый суп, заправленный простоквашей.

В нашем случае, мы поступим следующим образом. Для начала, необходимо разобрать мясо, отделив его от костей и пропустив через крупную сетку мясорубки (ещё лучше – мелко порубить мясо от руки). Я не рекомендую тщательно счищать мясо: пусть немного останется на косточке. Если кость большая, необходимо одним уверенным ударом перерубить её пополам, очистить от мелких костей, промыть и отправить в кастрюлю с водой вариться. Воды следует налить столько, чтобы она полностью покрыла кости. Увлечаться тут жидкостью не стоит.

Как только вода начнет закипать, необходимо снять пенку, убавить пламя конфорки и закинуть морковь (желательно целиком). Заправляем солью, несколькими горошками черного перца и оставляем томиться под плотно закрытой крышкой минут на 45 – 50.

По истечении указанного времени, забрасываем мелко порубленный на кубики картофель, увеличиваем немного пламя, и по закипанию вновь убавляем до прежнего.

Отдельно, в сковороде пассируем мелко порубленный лук с мясным фаршем на топленом масле.

Минут через 10 после картофеля, можно засыпать чуть менее одного стакана риса, предварительно хорошо промытого. Первые 2 – 3 минуты необходимо периодически помешивать рис. А ещё минут через 10 осторожно изымаем бараньи кости и морковь, а взамен посылаем в кастрюлю часть (примерно половину) пассированного фарша с лучком, приправляем кориандром, совсем чуточку острого красного перца, укропа, кинзы и вновь перемешиваем. Прикрываем крышку и ждем ещё минут 15 – 20, после чего, плиту можно выключить.

При раздаче, сбоку в касушку кладем немного оставшегося в сковороде фарша, заливаем кашицеобразным супом, посыпаем полоской сушеной паприки и рядом – полоской сушеного же базилика. Во многих случаях, принято приправлять этот суп кефиром или «каттыком» (см. рецепт «чакка»).

### *ЧИК-ЧИК-ЧИК И ЦАК-ЦАК-ЦАК*

*Больше всего на свете меня раздражают дилетанты. Не имея ни малейшего представления о том, КАК устроен механизм производства, ЧТО за этим стоит... словом, не особо забивая себе голову подобными «глупостями», они с поразительной легкостью любят встречать и давать советы. При этом, совершенно искренне полагают, что всё, что лежит вне сферы их интересов, сущие пустяки, не стоящие серьезного обсуждения.*

*Очередное место работы: обычный бизнес-центр на 100 – 120 человек. Мой знакомый – непосредственный шеф, арендатор кафе – недовольный малой прибыльностью заведения, стал приставать ко мне с тем, чтобы я добавил в меню новые блюда. На все мои попытки – объяснить, что это практически невозможно, поскольку у меня только пара рук, и что всё это требует дополнительных продуктов (а следовательно и дополнительного оборудования, новых рабочих рук и так далее...), он, недоверчиво скривив губы, своеобразно «разъясняет» мне, энергично рассекая ладонью воздух:*

*– Ну, что тут сложного? Это же так просто: чик-чик-чик, и – всё готово!*

*Я в ступоре: стою, молчу и понимаю, что дальнейший разговор бесполезен. Вскоре, это «чик-чик-чик» так достало меня, что в конце концов пришлось с ним расстаться и перейти на новое место работы.*

*Вновь, с трудом составил оптимальное меню, учитывая множество факторов; определил график работы смен; заключил договора с поставщиками. Словом, только наладил производство, как вдруг происходит смена руководства наверху и, как следствие, в один прекрасный день у нас появился новый заведующий производством: молодой, ничего не соображающий, но очень амбициозный товарищ.*

*Первым делом, он счёл необходимым ознакомиться с личным кабинетом. Осмотрев обстановку, удовлетворенно крякнул и... закрылся изнутри. Зайти в кафе, поздороваться с сотрудниками, поинтересоваться производством, он даже не удосужился.*

*Наконец, в один из дней, заходит на кухню с длиннющим списком меню, и на мой вопрос: «Как Вы собираетесь, такой перечень блюд воплотить в жизнь?», вдруг слышу до боли знакомое:*

*– Ну, что Вы, это же так просто: цак-цак-цак и – готово...*

## Бамаза-нахўт («вкусный горох»)



Бамаза /Балаза/-нахўт. Фото автора

Знаете ли вы, какой самый верный способ, раздражить самаркандского эмигранта? Нет ничего проще! Бросьте ему, в ходе мирной беседы, вскользь, как бы мимоходом: «Эх, сейчас бы поесть настоящего бамаза-нахўта, а?».

Будьте уверены: в следующие полчаса, он не даст вам раскрыть рта, в мгновение ока мысленно перенесаясь на родину и представив себя в прохладной тени «боги-шамола» («сад ветров» – одно из излюбленных мест самаркандцев), или среди пестрой толпы гудящего как улей живописного базара, где на каждом шагу тебя теребят за рукав, пытаясь утащить за собой, и умоляюще заглядывая в глаза, заверяют, что только в их доме сегодня вас ждёт самый потрясающий бамаза-нахўт.

И если в этот момент, глаза вашего собеседника не увлажнятся, и по смуглой его щеке не скатится слезинка, можете смело бросить в меня камень. Ибо, что может быть трогательней и милей сердцу любого восточного человека, как не родной дом, родители, друзья и связанные с этим далекие воспоминания детства, которые глубоко впечатываются в наши души, всю оставшуюся жизнь, согревая и поддерживая нас своим теплом.

Я понимаю: вероятно, с возрастом человек склонен замедлять свой бег по жизни и всё чаще оборачиваясь в прошлое, ностальгически вздыхать по ушедшим временам. Некоторые полагают, что если человек часто тоскует по прошлому, значит, он недоволен настоящим. Что ж, возможно оно и так... Во всяком случае, повода для веселья в последнее время я что-то не нахожу...

Колесо фортуны неумолимо продолжает набирать свои обороты, увлекая за собой и всю нашу маленькую планету, научно-технический прогресс уверенно протаптывает

себе дорогу, экология изменилась до неузнаваемости, а пространство и время сократилось настолько, что вмещается в маленький ноутбук на рабочем столе.

И вот, ты уже невольно начинаешь сравнивать и замечать, что: и снег за окном не такой белый и чистый, каким он казался тебе в детстве; и вкус дыни не тот; и государственные мужи, мыслящие широко и масштабно, куда-то сгнули; и дети перестали играть в известные нам игры; да и мы сами, изменились настолько, что вынуждены подстраиваться под этот нелепый и жестокий мир, предавая забвению свои принципы, угодливо улыбаясь и потакая прихотям появившихся неизвестно откуда нуворишей, и трясёмся от страха, чтобы только не лишиться тепленького местечка и не остаться без работы.

Однако, не стоит обращать внимания на моё нытьё. Тем более, что не так уж, всё и плохо вокруг. Да взять хотя бы, тот же самый бамаза-нахёт: его и сегодня можно отведать в любом квартале Самарканда. И вкус его остался прежним. А главное, что и люди, которые его готовят, не утратили главных качеств, присущих нашим предкам: трудолюбия, человечности и гостеприимства. А это уже говорит о многом.

Слово «бамаза», можно перевести, как «вкусный», «смачный». Ну, а самый «крутой» готовят, конечно же, в Самарканде. Среди всех прочих блюд, оно стоит особняком, являясь как бы визитной карточкой этого прекрасного города, который по праву является одной из крупных жемчужин в ожерелье городов всего мусульманского мира.

Наряду с самаркандской водой и не менее знаменитыми самаркандскими лепешками, «бамаза-нахёт» достойно занимает одну из самых высоких ниш в иерархии ценностей этого края. Это общепризнанный факт, а вернее – аксиома.

В любой области Узбекистана, самый первый вопрос, который, как правило, задают человеку, прибывшему из Самарканда, звучит следующим образом: «Привёз?». Подразумеваемая под этим, в первую очередь, лепешки и воду. Ну и затем, конечно же, – «Пробовал?», имея в виду этот восхитительный горох.

Несмотря на огромную конкуренцию, почти в каждом самаркандском доме, сутками напролёт готовится это блюдо. Случайному гостю нет нужды искать – где бы тут перекусить: гостеприимные жители сами его найдут, и будут настойчиво приглашать к себе в дом. За пять долларов его так накормят, что он не в состоянии будет подняться.

Младшие члены семьи, целыми днями несут свою «вахту» на многочисленных базарах города, перекрикивая друг друга и зазывая потенциальных едоков к себе. Причем, «дежурство» не прекращается даже ночью. В любое время суток, шофера-дальнобойщики уверены, что не останутся без традиционного самаркандского угощения.

Ну а теперь, когда я порядком заинтриговал, предлагаю самостоятельно освоить это блюдо с тем, чтобы, отведав его, убедиться в правдивости моих слов.

***Баранина (лопатка) – 1,5 кг;***

***Горох-нухат (нут, турецкий горох) – 350 г;***

***Специи – (соль – по вкусу, зира – пол чайной ложки)***

***Сода пищевая – пол чайной ложки.***

***Лук репчатый – 4 – 5 головок***

***Укроп – 2 – 3 пучка***

Представляю себе удивленное выражение лица моего читателя, когда он взглянул на перечень необходимых продуктов. «Только и всего?! И стоило так драть плотку из-за какого-то гороха с мясом?!» – возможно, воскликните вы. И... будете не правы.

Горох гороху рознь. И в нашем случае, речь идет не о том горохе, с которым мы имеем дело, собираясь приготовить «музыкальный» суп. А тот, который – к счастью – теперь свободно можно приобрести не только на рынках, но и во фирменных супермаркетах, а то и про-

сто, в обычных магазинах России. С виду, он не намного отличается от своего российского «собрата», однако, стОит его промыть и замочить на ночь в слегка теплой воде, как на следующее утро он разбухнет, чуть ли не втрое. Как правило, он более крупный, с повышенным содержанием белка. В ряде случаев его ещё именуют турецким горохом. В Узбекистане его называют «нахўт-и-ляльми». Существует несколько вариантов приготовления этого блюда. Я расскажу о двух.

Заранее хочу подчеркнуть: если вы хотите, чтобы у вас получился настоящий самаркандский «бамаза-нахўт», настоятельно рекомендую придерживаться всех тех тонкостей, о которых пойдет речь ниже. Впрочем, многое – как было сказано чуть выше – зависит от воды. Не случайно, среди прочего, была упомянута и самаркандская вода, которая обладает исключительными качествами. Источником этой необыкновенно вкусной воды являются горы, которыми окружен древний город.

Прежде всего, необходимо с вечера замочить горох в теплой (30 – 33 градусов С) воде. Одну касу гороха (350 г) заливаете 3 – 4 л воды. Засыпаете пару чайных ложек крупной соли и пол чайной ложки пищевой соды. Слегка перетираете горох в воде между ладонями (в течение 1 минуты), после чего оставляете при комнатной температуре на ночь.

На следующее утро приступаете к готовке. В большую (8 л) эмалированную кастрюлю или казан, опускаете промытую и порубленную на крупные куски (по 300 г) баранью лопатку, либо заднюю часть (желательно с жирком), заполняете на три четверти водой и ставите на плиту. Едва вода закипит, снимаете кастрюлю с плиты, осторожно сливаете всю воду, тщательно промываете куски мяса, затем – саму кастрюлю, вновь закладываете мясо, заливаете холодной водой и ставите снова на огонь. Когда температура воды в кастрюле достигнет 30 – 35 градусов, закладываете подготовленный горох, предварительно слив воду из емкости, в которой он был замочен, откинув на дуршлаг и промыв немного под струей теплой (опять-таки!) воды. Иными словами говоря, горох не должен испытывать на себе резких перепадов температуры. Это очень важно! Если содержимое кастрюли заполнилось не до конца, доливаем теплой воды.

Доводим до кипения, снимаем пенку (свернувшиеся белки), убавляем пламя конфорки до самого минимума, плотно накрываем кастрюлю крышкой и оставляем томиться на 2 – 2,5 часа. В первые минуты закипания, а также в последующие 15 – 20 минут, после того, как вы убавите пламя, необходимо постоянно находиться у плиты, поскольку, именно в это время происходит обильное выделение пены (не только от мяса, но и в значительной степени, от самого гороха).

Где-то, через 30 – 35 минут после закладки мяса и гороха, можно опустить в бульон пару луковиц, предварительно мелко порубив их острым ножом. По истечении указанного времени, изымаем аккуратно мясо в отдельную глубокую миску, заправляем бульон специями (соль + пол чайной ложки зиры) и, вновь плотно накрыв крышкой, оставляем ещё на 30 – 40 минут, пока горох полностью не станет мягким и нежным. При этом, следует внимательно проследить, чтобы он не разварился и не потерял свою форму. Тем временем, следует почистить оставшийся лук, промыть и тонко нашинковать его полукольцами.

Существуют несколько способов подачи блюда. Первый – для семьи. Дно глубокой тарелки или касы устилается кусочками домашней лепешки, поверх неё укладывается 1 черпак сваренного гороха, заливается ещё 1 черпаком бульона, посыпается обильно свежими полукольцами репчатого лука, можно немного поперчить, и уже в конце, посыпают мелко порубленным укропом. Вскоре, бульон почти без остатка впитывается лепешкой и потому блюдо по своей консистенции, ближе скорее ко второму, чем к первому.

На массовых мероприятиях (свадьба, праздники) обходятся без лепешки, используя касы. В этом случае, блюдо более подходит под категорию супов, оставаясь, тем не менее, достаточно густым и чрезвычайно аппетитным.

Второй вариант, однозначно трактуется, как суп. Практически, всё то же самое, только гороха берется в два раза меньше, но зато, в процессе варки бульона, добавляются овощи: морковь и картофель (желательно, целиком). Часть лука (целыми очищенными головками) закладывается в бульон и по истечении часа изымается в сторону. Оставшаяся часть – шинкуется, заправляется черным молотым перцем и вместе с зеленью посыпается в касы непосредственно перед подачей.

Какой из вариантов предпочтительнее – судить уже только вам.

## Тушбера /Чучвара/ (пельмени домашние)



Пельмени из «Русской Рюмочной №1». Фото автора

– Скажите: ваш повар, хоть пробуем сам, что готовит?!

– Наш повар тут не для того, чтобы пробовать всякую дрянь, а потом валяться на больничной койке!

(из кулинарных анекдотов)

– Почему ты никогда не ешь на работе? – искренне удивляются многие мои знакомые, поражаясь тому, что первым делом, зайдя домой, я требую моих домочадцев накормить меня.

Как им объяснить, что на работу я хожу не питаться, а готовить еду другим? Что, там мне не до трапезы. Что, за день нанюхаешься и перепробуешь столько всего, что ничего уже не хочется. Что, ужинать я предпочитаю не в спешке и на ходу, а – дома, где тебе подадут, обслужат, согреют добрым словом, лаской... Словом, там, где тебя никто не дергает, где всё расположено к спокойствию и уюту. И, откровенно говоря, для меня уже не столь важно – что сегодня на обед: сардельки с тушеной капустой, котлетки с макаронами или пельмени...

Ага! Кстати, я и сам, работая уже несколько лет в ресторане «Русская Рюмочная №1», ежедневно леплю не менее 300—400 штук и все поди в ручную! А с недавнего времени, прибавились ещё и «кундюмы».

– Что это такое? – вынужден был сознаться я своей профнепригодности, впервые заслышав это слово.

И мне пояснили, что это старинное русское блюдо, очень родственное пельменям, но существенно отличающееся своей начинкой, в которую входят: сырой фарш, грибы, пропассированный репчатый лук, с добавлением отваренной рисовой крупы. Ну и принцип приготовления несколько другой.

## **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.