

## Блюдо ко Дню Авиации



*Первый рецепт посвящается В.Степанову из второй группы, полжизни отслужившего на барханах. Поэтому будут ему чебуреки, чтобы вспомнились чуреки. А также всем остальным, кто мотался по Каршам, Марам, Безмеинам, Ситалчаям и другим аулам, запивая спирт верблюжьей колючкой.*

Считанные дни отделяют нас от Дня Авиации. Неужели опять водка с бутербродами? Или свиная расчленёнка в шашлыках по рабоче-крестьянски? Неужели у нас фантазии, как в пехоте – на уровне подстилающей поверхности? А ведь мы просто обязаны в своих закидонах витать в облаках, профессия обязывает.

Почему бы нам ко Дню Авиации не накашеварить чего-нибудь особенного, и объявить не просто ЖОР!, а кулинарно-тематический вечер воспоминаний о былых местах ратной службы. Я предлагаю пять рецептов на выбор, соответствующих разным регионам дислокации частей ВВС в годы нашей молодости:

- уха без идиотских излишеств (практически все военные округа и группы войск в странах Варшавского Договора)
- колбаса украинская домашняя (Киевский военный округ)
- купаты, как антиподы украинской колбасы (Северокавказский и Закавказский военные округа)
- кальмары-гриль с белым вином (Московский военный округ, НИИ ЭРАТ и прочие бластные конторы)

Но первый – это чебуреки. Рецепт для утешения несчастных, загремевших в Чуркистанские военные округа. Этот рецепт – настоящий геморрой, как и служба в тех краях. Но я, пожалуй, совершу подвиг во имя долговязого рижанина, который много лет месил песок сапогами то где-то в Каракумах, то в Бенгази. Интересно, стощнит ли Степанова от осточертевшей баранины, которая опять настигнет его в Риге?

Вот сценарий моего акта мазохизма ради эксперимента над товарищем:

Сначала готовлю тесто:

Беру:

- 4 стакана муки (объем стакана - 250 мл);
- 1.3 стакана воды (~320 мл);
- 1 столовую ложку водки (можно и без водки, но у Степанова могут возникнуть вопросы);
- 1 куриное яйцо;
- 2 стол. ложки растительного масла (можно любого масла, жира);
- 0.5 чайной ложки соли.

Необходимо вскипятить воду с солью и маслом (масло придает готовым чебурекам характерную "пузырчатость"). Немедленно заварить в ней 1/2 стакана муки, стараясь размешать комки, и дать остыть (заваривание части муки делает тесто мягким и пластичным). Добавить яйцо и водку (можно без водки, но по-моему с водкой всё как-то лучше), перемешать (яйцо повышает "пузырчатость" и прочность теста, несколько снижая пластичность и мягкость). Впрочем, это ещё на 17-ой кафедре объясняли, касательно авиационных материалов. Тут тоже самое. Постепенно добавляя остальную муку, вымесить тесто. Тесто не должно липнуть к рукам, если липнет добавить еще немного муки. Дать настояться не менее 1 часа (можно хоть 10). В процессе выстаивания 1 раз перемять.

Пока тесто настаивается, готовлю фарш:

Беру:

- 700 г мяса (баранину конечно..., но в принципе можно любое мясо или смесь. При этом желательно, чтобы свиного или бараньего сала было не менее 1/3);
- 350 г лука;
- 0.5 стакана воды;
- соль, перец и другие всякие специи (что найду на кухне у жены, то и насыплю, - Степанов всё съест).

Мясо надо пропустить через мясорубку. Кто не хочет возиться, можно и лук пропустить через мясорубку, добавить соль, специи и перейти к перемешиванию фарша. Но лучше лук мелко нарезать, перемять (отбить толкушкой) с солью, перцем и специями. Положить в фарш. Добавить 0.5-1.0 стакана воды или 1 стакан кефира, который кроме вкусовых окрасок, обладает чудесным свойством связывать сырой фарш (фарш не растекается) и отдавать жидкость в готовый продукт. Все хорошо перемешать.

Остаётся слепить чебуреки и пожарить:

Отрезаю тесто на шарики размером с мячик для настольного тенниса, раскатываю в лепешку толщиной 1 мм. Далее предстоит размазать фарш по одной половине лепешки (фарша кинуть чуть более, чем теста), накрыть второй половиной и придавить края выдавливая воздух (иначе будут сильно распухать). Прокатить по краю специальной машинкой (такая фигня с волнистым диском) или просто краем блюда и проконтролировать, чтобы на шве не было прорех или щелей (можно без ультразвукового дефектоскопа, лишь визуально).

В кастрюлю надо налить на 2-3 см растительного масла, и подождать пока масло хорошо нагреется, жарить с двух сторон на среднем огне, не накрывая крышкой, до золотисто-коричневого цвета. Можно также просто пожарить на сковороде с меньшим количеством масла. Конечно, в оригинале надо бы жарить на курдючном сале, но латвийские бараны курдюков не имеют и скорее похожи на тощих собак, чем на своих азиатских собратьев.

После жарки размер чебурека будет со среднюю ладонь. Это по-европейски, то есть по-жлобски. Но если все цифры в рецепте умножить на три, то получится привычный типоразмер (как полевая сумка офицера).

Остаётся решить, чем запивать чебуреки. Для кого-то это не вопрос. Но со Степановым приключилась беда, он сначала съездил в Италию, а потом на Канары. Больше он водки не пьёт, а требует красное сухое вино – попробуй теперь ему угодить. Опасный человек!

Жалко, что не достать уже среднеазиатского шедевра тех лет – маслянистого креплёного пойла под брэндом ЧАМЭН ВИНОСИ (22°). А ведь какой был лафит!:

*Бодрость духа, твёрдость члена*

*Вам вернёт стакан «Чамена»!*

И ещё замечание: не надо обжираться чебуреками, а то рискуете стать такими же, как я (на фото слева).



## Уха без идиотских излишеств



*«Без труда на выловишь и форели из Миссисипи»  
Афоризм Ю. Скворцова, 5-я группа*

Как известно, уху варит тот, кто наловил рыбы больше всех. Аутсайдеры делают остальную работу (чистят рыбу, добывают дрова, разводят огонь, накрывают на стол ...).

Итак, командуем парадом:

1. Чищенную рыбу потрошим и делим на две части:

- первая кучка – для юшки: хвосты, головы, плавники, ерши, пузыри, икра, молоки, ленточки жира с внутренностей, сердца, печень (очень осторожно с желчью!) и потрошёная мелюзга.
- вторая кучка – порционные куски.

2. Помещаем в котелок первую кучу – для юшки:

- добавляем неочищенную луковицу и десяток горошин чёрного перца
- наливаем воду, на три пальца не доходя до края
- орём на костроделов – показываем, как надо правильно делать огонь, ставим котелок на костёр и ждём закипания.

3. Закипевшую юшку слегка подсаливаем, пену снимать не надо. Юшка готова, когда побелеют глаза (не у вас, а у рыбы), дальнейшее разваривание смысла не имеет – вкуснее не будет. Снимаем с огня и тщательно выбираем и выкидываем отходы производства.

4. Полученный бульон досаливаем по вкусу, снова вешаем котелок на огонь и даём закипеть, помня старое поварское правило: в холодной воде варят бульон, а в горячей – мясо. Опускаем в него порционные куски и варим, рассчитывая время готовности по формуле: **десять секунд на каждый сантиметр толщины куска, плюс тридцать секунд – для верности**, наливаем граммов 50 водки, снимаем, накрываем и устанавливаем так, чтобы кто-нибудь ненароком не опрокинул. Водка служит не для дезинфекции, а для того, чтобы было вкуснее.

Пока уха настаивается, режем хлеб, ставим котелок на стол или просто на расстеленный брезент, вынимаем из котелка куски рыбы, раскладываем по мискам, солим, разливаем уху по кружкам, водку по рюмкам, вытираем вспотевший лоб и: «Ну, Скворец, ты был прав, за уху!» ...

### Post Scriptum.

Настоящая уха – это благоухающий прозрачный нектар янтарного цвета с нежным оливковым оттенком. Настоящая уха – это жидкий кристалл рыбьего духа, липкий и текучий, нежный и возбуждающий одновременно. В ухе не должно быть ничего, кроме ухи. Никакого продуктового мусора. Настоящая уха - это вовсе не вонючая рыбная жижа, которую миллионы бестолковых дилетантов называют «ухой». Уха – это материализованная мечта всех рыб об искрящейся чистоте вод и сытости жизни (их рай). Уха – это песня.

## PPS

К сожалению, вместо песни чаще всего приходится слышать ублюбочное кудахтанье «фабрики звёзд». Вместо бульонной прозрачности – муть, и цвет серо-грязный, и на полкотелка не то ли каша, не то ли гуляш. А всё из-за того, что несмотря на кажущуюся простоту рецепта, заставить себя следовать ему также сложно, как подчиняться воинской дисциплине (вечно тянет как-то разнообразить каноническую аскетичность рецепта, что-то добавить, что-то подсыпать, как-то подсветлить, очистить, улучшить ..., и т.д.). Соблазн велик, и бороться с ним очень трудно. Поэтому о том, чего нельзя категорически:

### Нельзя 1:

Нельзя делать уху из линеи и карасей – лучше сразу похлепать болотной воды (вкус и цвет будет тот же). Нельзя делать уху из одной густеры, плотвы и лещей – это будет пустая водянистая похлёбка с костями. Нельзя делать уху из рыбы, выделяющей в изобилии вонючий рыбий жир: из сомов, осетров, лососей. Лучшая мелюзга для бульона – ерши и окуни, а порционные куски – из судаков и стерляди. Остальную рыбу лучше обжарить на сковородке в кипящем масле, предварительно обваляв в муке.

### Нельзя 2:

Нельзя превращать уху в овощной суп или солянку. В ухе нафиг не нужны картошка, морковь, пшено и тем более помидоры. Для фанатов помидорной болтушки, porfavor гаспачо. А в ухе всё это злако-овощное варево, как грязевой сель с горы. Забавно наблюдать за судорогами горе-кулинаров, которые сначала превращают юшку в суп-пюре, а потом отчаянно пытаются вернуть бульону прозрачность всякими молочными и икряными вытяжками. Уха – это не контейнер для гуманитарной помощи, и не надо швырять в котелок всё, что завалось в рюкзаке. Только тогда бульон останется чистым, как слеза!

### Нельзя 3:

Нельзя накрывать котелок крышкой! Уха всегда варится открытой, паря на ветру и источая чекочущий ноздри аромат. Нельзя доводить кипяток до бурления! Это самая страшная ошибка. Кипение должно быть чуть заметно, только мелкие пузырьки и некоторое волнение поверхности. А пена – да пусть себе будет. Уха варится довольно ДОЛГО. Юшка насыщается рыбным духом медленно, как зарядка аккумулятора. Уху нельзя переваривать, крутой кипятком мгновенно разрушит ароматические углеводородные цепочки, и получите вы в итоге приснопамятный рыбный суп, что подавали в годы нашей молодости по четвергам в общественных столовых.

После заброса порционных кусков кипение прекратится, и хорошо! Неполная минута на том же умеренном огне, и котелок в сторону. Только после этого надо накрыть его крышкой. Рыба прекрасно сварится в остывающей воде (бояться не надо, всё будет отлично). Надо только иметь выдержку и дать постоять котелку минут пятнадцать – двадцать.

## PPPS

Терпеть не могу пошлых клоунов. Типа кривляний проституток из Pussy Riot в храме Христа-Спасителя, или уродов, тыкающих в уху обугленной головёшкой. Этим бы самым поленом, да им же по голове.

Уха – это романтика, интимное общение в природой, обнажение души. Это остатки нашей духовности. Гоните в шею недоумков, превращающих ритуальное священнодействие в балаган!



# Рецепт приготовления домашней украинской колбасы

(Записан автором статьи со слов одного патриота Украины из УНА-УНСО)

ATTANSION! ВНИМАНИЕ!

*Настоящий рецепт содержит великую коммерческую тайну украинского народа и является конфиденциальным государственным документом независимой Украины особой важности, только для служебного пользования. Все обладатели рецепта несут персональную ответственность перед Державной Владой за несанкционированное распространение информации, содержащейся в рецепте, включая компенсацию ущерба, нанесённого международному престижу Украины в результате этого распространения. Рецепт Охраняется Службой Безпеки Украины. Отказ от приёма в пищу колбасы, приготовленной по настоящему рецепту, является государственным преступлением и карается оральным сексом с дюжими хлопцами.*

## Колбаса украинская, пальцем пханная

В основе таинства рецепта лежит Откровение Иоанна-Богослова, постигшего божественное начало украинской колбасы: «Так всё дело в чесноке!!!». Нормальному человеку и в голову не придёт засовывать в такую маленькую кишку почти ведро чеснока. Однако, ещё в глубокой древности, случайно узнав, почему у евреев такой вкусный чай, отважный атаман Запирдулько выхватил из ножен саблю и гаркнул на всю необъятную ширь Запорижья: «Казак! Не жалейте чесноку!». И давай его рубить мелко-мелко... ..

Собственно, на этом можно было бы и закончить, главное сказано. Всё остальное – для несносных зануд, которые вечно ищут блох в заднице слона, докапываются до каждой мелочи и не дают покоя окружающим людям своими дотошными распросами.

### Мясо.

В Украине мясом считается только жирная свинина (пора бы всем это знать). Свинья должна быть умерщвлена внезапно и мгновенно, методом великих практиков боевых искусств - Коли Скорлупы и Оси Дохлого. «Жирная» означает действительно ЖИРНАЯ! А свежая, значит парная (не замороженная ни разу, только охлаждённая). Мясо должно быть с прослойками, монолит с задницы свиньи совершенно для дела не годится. Жира должно быть до фи́га! Но лишь собственного мясного жира, а не привнесённого из вне. И ни в коем случае никакого шпека или сала!!! А то у некоторых экспериментаторов завихрения в башке случаются. В качестве источника жира годится бочёк (плешина), а в качестве источника мяса – шейный карбонат. То, что мясорубка – дьявольская мельница, пользоваться которой в Украине строжайше запрещено (какие бы крупные ножи там ни стояли), думаю известно всем, даже таким, как вы. То, что нарезка мяса делается вручную ножом – секрет Полишанеля. Настоящий секрет – как именно нарезать?

**Секрет №1:** чем крупнее куски мяса в колбасе, тем она вкуснее. Но засунуть в кишку шашлык не удаётся – куски не продавливаются, кишка рвётся. Рекомендуются кубики мяса с длинной ребра примерно 1,5 см. Теперь внимание! Кубики жира должны быть в два – три раза более мелкие, чем кубики мяса. Но об этом никому! При правильной жарке жир полностью растает, останется мясо в жировой оболочке. Темин «кубики» не надо понимать дословно, рваные куски ещё лучше.

### **Кишки.**

Мало кто сегодня сумеет обработать сырые кишки. Перевелись богатыри земель Киевских, разве что остался последний древний словянин, да живёт он в далеке на чужбине у берегов студёного Балтийского моря (это я). Поэтому метать бисер знаний перед читателями не буду, всё равно кишки будут куплены в Супермаркете.

**Секрет №2:** купленные кишки надо промыть и замочить в холодной воде минимум на час. Они должны впитать воду и стать эластичными, иначе при набивке будут рваться. Кишку надо нарезать отрезками примерно по метру. Я режу по 110 см, но у меня длинные красивые руки, а для ваших клешней-обрубков подойдут куски сантиметров по 90 - 100. Это нужно практически замерить: держишь кишку с воронкой левой рукой (как змею), а правой гладишь её от горла до кончика хвоста (не разгибая локтей). Сколько см получилось? Длиннее не надо, а то ничего хорошего не получится. Перед набивкой можно сделать проливку оливковым маслом через воронку. Оливковым, потому что масло должно быть безвкусное и не душистое, ни в коем случае не подсолнечное! А маслом, это для того (вы ни за что не догадаетесь для чего!?) – чтобы мясо лучше проскальзывало...! Многих украинцев это шокирует, они привыкли проталкивать куски по горлу горилкой, но спирт высушивает мясо, поэтому с коньяком или сухим вином смотрите, не переусердствуйте. В коньяке вымачивают сервилат (чтобы высушить и закаменить), а в украинской колбасе задача противоположная. Она должна быть пышная, как сиськи у гарной хохлушки.

### **Чеснок.**

Чеснока должно быть так много, чтобы самому ужаснуться. **Секрет №3:** в процессе жарки он совершенно утратит едкость и злой дух, но оставит волшебный аромат украинской души (сиречь душка, т.е. духмана). На 2 – 3 кг мяса нужно 4 – 6 головок чеснока (или больше, пропорционально патриотизму). Зубчики очистить, накрыть плашмя лезвием ножа и врезать сверху кулаком. Ошметки раздавленного зубка мелко порубить ножом. Надеюсь, что вам не придёт в голову использовать чеснокодавку, испортите всё, - нечто типа колбасы будет, а очарования - нет. Да и мельница типа блендера тоже резко испортит вкус. Если же просто мелко порубить зубчики (предварительно их не разбив), вкус получается тоже не тот.

WARNING: лук не класть! Он превратится в сопливые и вонючие водянистые вкрапления, мясо от этого начнёт горчить. И упаси боже натереть какой-нибудь гадости, типа имбиря. Эkleктика несовместимых ароматов также блевотворна, как и в архитектуре безвкусное смешение стилей.

### **Специи.**

Испокон веков трусливые турки везли отважным украинцам дань в виде мешков со специями и благовониями. Но казаки от них чихали и во избежание аллергии высыпали эти О.В. в овраг. Соль и перец – единственные классические специи для украинской колбасы. Дозировка – жменями (более точных единиц измерения украинская Академия Наук пока не изобрела). Ещё есть такая дрянь, как душистый горошек и гвоздика. Но если сыпанёте жменю – такую «колбасу» даже крысы в рот не возьмут. Хочешь делать купаты, так вали на свой любимый Кавказ и там самоопределяйся, а Украины не замай! Но можно, конечно, взять буквально три – пять горошен душистого перца и одну гвоздичку (пока хохлы не видят, а то морду набьют) и растереть их в ступке или в кофемолке «Страуме» до состояния порошка. **Секрет №4:** но главное, свинина любит тмин (по её собственному утверждению). Нужно чуть меньше чайной ложки тмина превратить выше описанным способом в порошок и всыпать в нарезанное мясо вместе с остальными специями и солью.

Специи – вещь тонкая и провакационная. Очень легко свернуть с единственно правильного пути, предначертанного Тарасом Бульбой. Например, сыпануть с дуру корицы или какой-нибудь хмели-сунели. Никаких экспериментов со специями!, только кристальная чистота великой украинской идеи!

### **Сборка.**

Фарш надо тщательно перемешать несколько раз мокрыми руками. Можно в фарш плеснуть немного воды. Однако, самую малость, иначе вода смоет специи и соль, которые должны обволакивать каждый кусочек мяса в

фарше. Готовый фарш поставить на ночь мариноваться в погреб ..., пардон, в холодильник (забыл, что у пархатых москалей даже погребов-то нет – Азия!). На утро надо размочить сушняк в горле минералкой, а от освободившейся пластиковой бутылки отрезать горлышко, которое будет служить воронкой. Дать мясу согреться до комнатной температуры и подготовив кишки, как было описано выше, приступить к набивке. Если воронка с натянутой на неё кишкой удерживается пальцами левой руки, а правой проталкивается фарш, то надо следить, чтобы на пальцы и ладонь правой руки не налипали крупички чеснока и перца. Они будут работать, как абразив, и могут прорезать кишку снаружи.

Набивку надо делать плавными движениями, без рывков и судоржных движений. Торопиться не надо. Это не дойка коровы. Пасы должны быть нежными и мягкими, как стимуляция эрогенных зон юной паночки. Если повезёт, то набивка пройдёт без разрыва кишки, но это наврядли. С первого раза редко получается. Кишку набивать нужно не туго, но не потому что мяса жалко, а потому что при жарке раздуется и неизбежно лопнет, хоть прокалывай, хоть не прокалывай. Но и спагетти – тоже перебор. Оптимальный диаметр равен  $\frac{3}{4}$  от максимального. Если фарш начнёт слишком слипаться и возникнет непроходимость кишки, то можно немного плеснуть в воронку воды.

Сворачивать колбасу нужно не спиралью, а концентрическими подковами с единым узлом при вершине. На самом деле единый узел не получится, а будет несколько связанных между собой узлов, образующих единое место крепления всех колечек в связку.



Длину отрезка кишки и прогрессирующие диаметры колечек связывает таинственная сила, заставляющая конец набитой кишки точно приходиться на четвёртом витке к узлу крепления в вершине связки. Четвёртое кольцо должно быть для этого и не слишком коротким, и не слишком длинным, а точно таким, как надо. У вас басурманов так не получится, т.к. этой таинственной властью над соотношением радиуса и длины окружности обладают только украинцы, а все остальные никчемные людишки на планете Земля пользуются числом  $\pi$ , которое, как известно, точного значения не имеет.

Прежде чем затягивать узлы, кишку нужно смять пальцами и сформировать шейку, иначе нитка прорежет кишку. Перетягивать набитую кишку силой затягивающейся петли нельзя. Излишне напоминать, что нужны толстые суровые хлопчато-бумажные нитки без синтетики.

#### **Приготовление.**

**Секрет №5:** даже если всё, о чём писалось выше сделано безукоризненно верно, шансов, что колбаса получится вкусной, практически нет. Потому что правильно зажарить колбасу нельзя ни на сковороде, ни на гриле, ни в

духовке. Жидо-кацапский образ жизни в убогих городских квартирах лишил миллионы людей источника человеческого тепла и духовности – украинской печки-мазанки. Это был единственный инструмент, обеспечивающий правильную термодинамику процесса приготовления колбасы. Остётся смириться с тем, что украинская колбаса навсегда останется для вас недосягаемой мечтой, и всё, что вы приготовите, будет лишь жалким подобием и попыткой примазаться своими ремесленными поделками к истинным шедеврам искусства.

Быстрее всего, вы пережарите колбасу, и она получится высушенной, как чипс. А если при обжаривании ещё и будите вести себя, как слон в посудной лавке, то и кишка на колбасе полопаётся. Кишка не держит высокой температуры и от контакта со сковородой, протвинем или рёбрами гриля (прутьями решётки) тут же лопаётся. Связка колбасы НЕ ДОЛЖНА ЛЕЖАТЬ НА РАСКАЛЁННОЙ ПОВЕРХНОСТИ !!! Это не колбаски-гриль в бронированной оболочке!!! Связка колбасы должна лежать на поверхности, рассеивающей тепло (например, на мраморном кружке, положенным на решётку духовки). Жар должен идти со всех сторон от окружающей атмосферы. Жар должен быть не острым, а мягким, но плотным. Для жарки колбасы нужно организовать замкнутый объём горячей атмосферы с правильным температурным графиком. Можно, конечно, попробовать использовать духовку, но тогда потребуется к ней приноровиться (пару раз испортите, а потом может и получиться). Температура в первые 15 – 20 минут должна быть достаточно высокой, чтобы чеснок прожарился. Начало этого процесса контролируется по появлению характерного запаха жареного чеснока, а окончание – по его исчезновению. Если такой запах не появляется, то температура маловата. Чеснок внутри колбасы должен прожариться! Как только упомянутый запах начнёт слабеть, **температуру нужно немедленно опустить**. Дальше колбасе надо дать потомиться чуть меньше часа. Тут важно поймать правильную температуру: внутри колбасы бульон должен КИПЕТЬ, но не вытекать наружу. Минут через 30 – 40 духовку можно выключить, но колбасу не вынимать до полного охлаждения, можно даже до утра следующего дня (если крепкие нервы).

WARNING: если в процессе жарки постоянно открывать крышку духовки, то до свидания! Духовка это не печь, вся аура в секунду выпорхнет наружу, а колбаса получит охлаждающий удар. Протекание всех химических реакций полетит к чёрту. Развратным горожанам, потерявшим стыд, хорошо известно как происходит обмен половыми жидкостями во время оргазма. Мясо в колбасе тоже, сначала при жарке отдаёт мясной сок, а после того, как сок сварится и превратится в ароматный бульон, всасывает его при охлаждении назад. **Главный секрет:** колбаса должна остывать одновременно с духовкой (не хлопайте лишней раз дверцей!). Хотя большинство из вас и училось с двоек на тройки, но должны вспомнить, что такое насыщенный пар (напоминаю, это когда его не видно, т.е. пока нет парящего дымка). Мясо не впитает в себя парообразный бульон, если концентрация пара снаружи станет меньше, чем концентрация пара внутри колбасы. Кишка – это мембрана, и по обе её стороны должна быть равная концентрация пара (а в замкнутом объёме это вопрос равенства температур). Если вытащить колбасу из духовки, то от неё пойдёт пар. Вся влага улетит сквозь кишку на улицу, и кусочки мяса в колбасе превратятся в сухфрукты аля фундук. Каждое приоткрывание дверцы духовки будет сопровождаться паровым выхлопом, и ровно на столько же мясо в колбасе станет суше после охлаждения.

Если всё идёт правильно, то готовая колбаса получится грязно-серого цвета (без золотистой корочки, что однако некоторым не очень нравится). Тогда надо выйти на колхозные поля, где у вас колосится пшеница, сделать факел из высушенной соломы и до начала жарки опалить колбасу. Это чисто декоративное покрытие, не имеющее отношения к кулинарии. Плюс при неумелом обращении с открытым огнём, кишка может лопнуть от ожёга. Слышал, что потерянные для общества горожане используют для этой цели газовый баллончик, поскольку уже не могут жить в чистой атмосфере и требуют добавки во все блюда пропан-бутана.

Если же говорить о рыбалке на Ахтубе или просто о загородных пикниках, то можно зарыть в угли коптильню (полностью, «с головой»). Но колбасу непосредственно на решётку внутри коптильни не класть, а подложить под неё что-то смазанное маслом. Железная бочка, конечно не украинская печь, но всё же лучше чем духовка.



И последнее. Украинская колбаса – ЭТО ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА. Только кацапы та жидаы жрут её горячей, обжигаясь и не чуя вкуса. Варвары! Она же ещё не готова! Всё равно, что детёныша сожрать. Остывшую до комнатной температуры колбасу нужно поместить в герметичный контейнер или обмотать плёнкой и положить в холодильник хотя бы на несколько часов (лучше на сутки, т.к. для окончательного вызревания вкуса нужно время). А оно всё равно потребуется, чтобы натереть хрен, не будете же вы пользоваться магазинным?! Да и горилка должна охладиться.

В заключение самая страшная тайна рецепта. Чтобы получилось вкусно, в колбасу надо вложить не только материальные ценности, но и идеологическую начинку. Поэтому ничего не получится, если всё время (от момента закупки ингредиентов до финального разлива горилки) без устали и без остановок не петь магическую песню:

*Ще не вмерла України, ні слава, ні воля,  
Ще нам, браття молодії, усміхнеться доля.  
Згинуть наші вороженьки, як роса на сонці,  
Запануєм і ми, браття, у своїй сторонці.*

*Душу й тіло ми положим за нашу свободу,  
І покажем, що ми, браття, козацького роду.*

*Станем, браття, всі за волю від Сяну до Дону,  
В ріднім краю панувати не дамо нікому;  
Чорне море ще всміхнеться, дід Дніпро зрадіє,  
Ще у нашій Україні доленька наспіє.*

*Душу й тіло ми положим за нашу свободу,  
І покажем, що ми, браття, козацького роду.*

*А завзяття, праця щира свого ще докаже,  
Ще ся волі в Україні піснь гучна розляже,  
За Карпати відоб'ється, згомонить степами,  
України слава стане поміж ворогами.*

*Душу й тіло ми положим за нашу свободу,  
І покажем, що ми, браття, козацького роду.*



## Купаты, как антиподы украинской колбасы

*«Запад есть Запад, Восток есть Восток  
И вместе вовек им не слиться ... ..»*

*Р. Киплинг*

Там, где река Кубань пересекает тысячелетнее поле брани казаков и джигитов, возвышется незримая стена культур, рядом с которой Великая Китайская отдыхает. Это водораздел двух цивилизаций, по обе стороны которого упомянутые выше двуногие приматы имеют диаметрально противоположную ментальность.

Если в украинской колбасе отразилась поэтическая натура чубатых свиноводов, то купаты – это огненный пыл бородатых головорезов. Купаты, в отличие от украинской колбасы, это не просто другое кулинарное блюдо – это другая философия и другое миропонимание. Сквозь вкус украинской колбасы угадывается распевная мелодия бандур, шум волн раздольного Днепра и аромат недельных онучь. А во вкусе купат – только дикие вопли горцев и огонь, огонь, огонь ...

**Единственный секрет:** Купаты надо делать также, как и украинскую колбасу, но с точностью “до всё наоборот”. Все правила приготовления украинской колбасы надо не просто нарушать, а каждый раз поступать диаметрально противоположно им. Во всём! Это Кавказ, тут всё кверху задницей.

### Некоторые подробности приготовления купат.

**Мясо.** Для купат годится любое мясо любых животных, - всё что по местным обычаям удалось украсть или отнять у других: свинина, говядина, баранина, курица, индюшати́на и т.д. Корче всё, кроме рыбы, поскольку шариат правоверным рыбы в пищу не рекомендует (хотя автора давно подмывает сделать купаты из смеси мяса сома, судака и курицы). Классикой принято считать смесь из  $\frac{3}{4}$  жирной свинины и  $\frac{1}{4}$  говядины. Но нарезать мясо надо совсем не так, как на колбасу, а очень мелко, можно даже через мясорубку, если есть нож с крупными дырками. Но всё же гораздо вкуснее, если мясо мелко-мелко изрубить ножами. Главное – делать это темпераментно, как в танце с саблями из балета «Гаяне». Исхерачить дамасской сталью мясо в фарш!

Тот же южный темперамент не позволяет томить колбасное изделие всю ночь до утра, как это делают украинцы. Не успел набить кишку – и тут же в огонь костра. Такое варварство неизбежно иссушивает мясо купат до состояния вялиной кирзы. Единственный путь спасения – напихать в фарш что-то сочное, что в огне не горит. Традиционно сыпят зёрна граната или барбарис. Возможно есть и другие подходящие ягоды, но не на Кавказе. Чем жирнее мясо в фарше, тем меньше потребность в ягодах, и наоборот. Если к свинине добавляется говядина или особенно птица, тем больше надо зёрен (до  $\frac{1}{2}$  от массы фарша и более). Короче, пара гранатов – это минимум.

И ещё один наполнитель, но только для настоящих героев – это красный острый перец чили. Стрючок очистить от зёрен и мелко-мелко порубить. Чем безрассуднее отвага джигита, тем больше он крошит огненного перца в фарш. За одно можно и луковиц покрошить с полдесятка. А вот чеснока в купатах горцы почему-то избегают (видимо, как и все вампиры), тем не менее чеснок купатам не вредит, разве что с моральной точки зрения – ведь это плагиат на украинскую колбасу, где чеснок – это всё!

**Специи.** Не зря Грузия и Армения на ножах с Турцией. Ещё бы! Специи – главная добыча грабительских налётов абреков на мирных турецких перцоводов. Отсюда и газыри на черкессках. Брехня что газыри – это патроны, на самом деле это цилиндрические пеналы для хранения специй. Бессмысленно рекомендовать точные пропорции всех специй, что сыпят в купаты. Это и различные молотые перцы, и кориандр, и тмин, и зира, и молотая гвоздика, и корица и т.д и т.п. Сколько и чего сыпать? А всё подряд и чем больше, тем лучше. Есть только два ограничения – на душистый перец и особенно на корицу. Здесь нельзя переборщить – их вонь забьёт и вкус мяса и аромат других специй. Корицу вообще надо на кончике ножа. А вот кориандра – хоть полстакана. И, понятное

дело, душистый перец-горошек, гвоздику и тмин нужно сначала размолоть в порошок в мельнице. А главная специя, всё рано, это чёрный молотый перец (и соль по вкусу).

**Фарш и набивка.** Купленные в магазине кишки для колбасок-гриль промыть от соли, залить чистой холодной водой и дать часик набухнуть. Мелко изрубленное мясо посолить, засыпать специями и перемешать (вместе с нарубленным луком и перцем-чили). Перед этим в фарш можно плеснуть столовую ложку оливкового масла и грамм пятьдесят фруктовой водки (например, кальвадоса или брэнди). После того, как всё равномерно размешается, аккуратно подсыпать ягод, стараясь не повредить их при перемешивании.

Фарш набить в кишки через воронку или полый рог архара с отпиленным кончиком (горцы из такого пьют вино, только кончик рога не отпиливают чтобы не облиться). При отсутствии рогов архара можно использовать свои собственные, которые вам наставили жёны. Я же пользуюсь пластиковой воронкой из сантехнического ремкомплекта с диаметром трубки в  $\frac{3}{4}$ ". Набитую кишку надо разделить на отдельные колбаски, длиной примерно по 35 см каждая, и связать их кончиками в колечки. Всё просто! И не надо напрягать мозги, чтобы вязать спирали, как в украинской колбасе.

**Приготовление.** Поскольку купаты предстоит жарить на открытом огне или на сковороде, их сначала надо ошпарить. Как ни странно, но после этого кишка гораздо лучше сопротивляется ожогам, и при аккуратном обращении не лопается. Необходимо вскипятить в кастрюле воду, предварительно кинув туда лавровый лист, перец-горошек и щепотку соли. Купаты кидать в кипяток, и как только они всплывут, сразу же вытаскивать. Обычно они всплывают через 1 минуту и несколько секунд, но даже если этого не произошло, то через 1 минуту и 30 секунд их надо вытаскивать. Дать воде по-новой хорошо закипеть и кинуть очередную партию купат. Ошпаренные купаты можно обжаривать сразу, а можно дать остыть и кинуть потом в холодильник на пару недель. В горных аулах электричества и холодильников нет, а врагов жаждущих отобрать дорогие сердцу купаты, за каждой скалой. Поэтому купаты сразу же нанизываются гроздьями на лезвие клинка и жарятся над костром, - попробуй отними!

Ну, а для горажан сгодится и примитивный мангал с решёткой для барбекю. И Сонька под гитару вместо Сулейко под пандури.



## Финальный свисток (кальмаром)



*Ты помнишь, как всё начиналось?  
Всё было впервые и вновь,  
Хлебнули однажды, и нас повязала  
К спиртному навеки любовь.  
Как дружно звенели стаканы,  
Журчала водяры струя,  
И вместо закуски мы песни орали,  
Бывало, всю ночь до утра ...*

*Я пью за нас, - нас было много.  
За тех, кто бухал по ночам.  
За тех, кого спирт не берёт.  
Бояться ль спиться нам?  
И в радости и в горе  
Кто рюмки не бросил, цирроза не струсил,  
Тот в выпивке счастье найдёт!*

Мой заключительный рецепт, как финальный свисток для тех, кто отыграл не только первый тайм, но и сохранил силы в борьбе с зелёным Змием даже в дополнительное время. Ибо, если 35 лет каждый день прикладываться к горлышку и дожить скоро до 60-ти, не превратившись в овощ – это подвиг. Дорогу осилит идущий. Многие сошли с дистанции, - кто-то амбулаторно, а кто-то к несчастью летально...

1974 - старт! Кто в курилке, кто в сушилке, кто в ленкомнате, кто в музкомнате. Пиво, ликёры, шампанское, гавана-клуб, бальзам, всякие грузинские шмурдяки и, конечно, водочка. Пять лет познания греха бражничества, параллельное высшее образование. Двадцать лет спустя дембель и удовлетворённость службой Родине: минимум цистерна спирта прокачана через почки. Потом перестройка, бизнес, заграница. Переучивание на новую матчасть: сухие вина, виски, коньяки. Удивление, недоумение, привыкание, прозрение.

2012 – подведение итогов: здоров, как бык. Ем, пью и радуюсь. Никаких секретов: употребляю ежедневно, но не до потери пульса, и ем не как свинья всякую фаст-фудовскую гадость, а приготовленное дома (как и большинство из нас, сохранивших ум и здоровье). Кто шёл по жизни похожим путём, тот знает: в итоге ты либо гурман, либо алкан. Мой рецепт для первых.

Он для тех, кто:

- ✓ Не ест жаренные отбивные без бокала Мерлота
- ✓ Не ест тушёное мясо без бокала Кабернэ Совиньона
- ✓ Не ест рыбу без бокала Савиньон-Бланка
- ✓ Запивает вяленый инжир бокалом Карменэрэ или Шира
- ✓ Виноград с плесневелым сыром – бокалом Шардонэ или Брюта
- ✓ Не гнушается розовых вин, если в тарелке кролик
- ✓ Предпочитает вместо стакана водки рюмку граппы или сливовицы
- ✓ Пьёт пиво без ничего, просто одно пиво без закусок и сигарет
- ✓ И также без ничего, коньяк на сон грядущий (только французский).

Дорого? Здоровье ещё дороже.

Так вот, с годами порции всё меньше, и токсодозы соответственно. Теперь после дружеских застолий ощущение такое, будто наелся кирпичей. Шашлык стал пыткой, век бы его не видать! Но мангал летом, что ёлка на Новый Год - никак без него нельзя. А всякие барбекю уже поперёк горла (да и само слово «барбекю» на слух какое-то матерное). Где же выход? Первое судорожное движение – заменить мясо рыбой, но и это оказывается не идеал. Как рыбу не маринуй, всё равно получишь ...(?!), при её обжаривании на решётке послевкусие. И оно отнюдь не дворянское - отрыжка рыбьим жиром однако поперхивает. Зададимся вопросом, - в мясе каких рыб меньше всего жира? И вообще (философски) у кого жира меньше всего, будь то животное, будь то механизм? Конечно у спринтеров! А какое самое скоростное устройство? Конечно ракета!

Недолгое изучение ихтиофауны приводит к выводу: альтернативы кальмару нет, у него на срезе сопла самая высокая С<sub>5</sub>. Мясо кальмара – верх совершенства, супер деликатес. Mobiles in mobile! Промытое снаружи и изнутри струями солёной морской воды, мясо кальмара лишено всяких паразитов, микробов, канцерогенов и прочей лабуды. А как красиво смотрятся на решётке гриля эти золотистые сопла Лаваля!!!

Сам же рецепт до смешного прост:

- Нужны свежие кальмары разумного среднего размера без головы (не очень большие, но и не совсем мелкие, а в среднем по сантиметрам 20-25 в длину). Снять с кальмаров внешнюю шкуру (она как тонкая плёнка), - и с тела и с хвоста. Вытащить изнутри все кости (их надо нащупать и выдрать). Кроме этого, необходимо вытащить весь внутренний жир. Это главный подводный камень в данном рецепте. Жир находится в самой глубине кальмара – в тупике у хвоста. Нужна тонкая рука, чтобы дотянуться и ухватиться за него. Я сам не могу – это делает моя жена. Если не удалить весь жир без остатка, то при жарке жуткая вонь сделает изделие несъедобным.
- Мелко нарубить столовую зелень (нежную петрушку, а лучше кинзу). Возможно, в ваших краях есть свои съедобные травы. Здесь правило простое: это не должна быть душистая трава для приправ, а такая, которую можно спокойно жевать, как корова клевер. Один красный острый перец разрезать, удалить зёрна и мелко нарубить (при этом, не надо вытирать с лица пот руками – будет ожёг!). Перец должен быть злым чили («огонёк»), поэтому его надо дозировать на свой вкус и корректировать количество по мере накопления практического опыта. Очистить от кожуры и семечек лимоны и мелко нарезать. Цедру не добавлять, будет горечь! Кучка нарезанной зелени должна быть в 3 – 4 раза больше, чем кучка нарезанных лимонов (это соотношение не строгое, возможна другая пропорция). Гвоздь программы – чеснок. Не поленитесь мелко изрубить щедрую горсть зубков. Количество чеснока – предмет для жарких споров, но по мне, так чем больше чеснока – тем вкуснее, главное рубить его помельче, чтобы он «разошёлся». В конце всё смешать и запихать в кальмаров (солить или не солить начинку – дело вкуса, я не присаливаю, но выдавливаю в неё сок из одного лайма). Те, кто живут на морских берегах могут поэкспериментировать с начинкой. Например, добавить в смесь рубленое мясо краба или ещё что-нибудь из местного ассортимента.
- Кальмары смазать оливковым маслом, поперчить, посолить – и на мангал (можно и в духовку-гриль). **Будьте бдительны – малейшая передержка, и кальмар превращается в особо жёсткий полиуретан.** Жарить надо виртуозно, убил теплом бактерий – и хватит! После жарки полить соком лайма и на стол.

Как видите, общие кулинарные принципы вполне рыбы. Соответственно и бухало. Оптимальное сочетание еды и выпивки и есть главная тема. Ведь речь идёт о поиске такого меню для долгих дружеских бесед, чтобы за разговорами можно было много выпить и закусить. В молодости проблем не было – ведро водки, солёный огурец и сковорода жаренных гвоздей (вместо картошки-фри). И всё О.К., никакого осадка! А в наши годы, если ты не алкан?

Пить три – четыре часа одно пиво? А где хмельная весёлость? Пиво давно не «забирает», от него только тяжесть в животе, камни в почках и опухшая рожа. Шлифануть водкой? Конечно можно, но тогда очень скоро умная беседа превратится в бляение стада козлов (как и от одной только водки без пива).

Пить красное сухое вино? Его много не выпьешь, оно слишком экстрактивное – начинаешь гореть изнутри и задыхаться в букете выдыхаемых паров. Красное вино хорошо лишь в небольших количествах, его надо не столько пить, сколько смаковать.

А вот белое сухое вино – это то, что доктор прописал! Лёгкое, в меру пьянящее, с прекрасным подкислённым вкусом, вызывающим обильное слюноотделение. Печёный кальмар сам влетает в рот, используя свойственный ему принцип реактивного движения. Сказка! Качественное белое сухое вино (охлаждённое) можно пить до бесконечности. Даже в наши годы. В сочетании с кальмарами-гриль оно вершина совершенства в деле культурного времяпровождения с рюмкой в руке.

Для тех, кто ещё не пристрастился, даю главные ориентиры:

- Сорт винограда Sauvignon Blanc
- Крепость 12,5° ÷ 13,5°
- Виндельческий регион – Новая Зеландия
- Поставщик – OYSTER BAY (см. [www.oysterbaywines.com](http://www.oysterbaywines.com))

Ну, а на расходняк перед отбоем можно и конины дерябнуть (коньяк на белое сухое ложится идеально). В конце концов, лучшая подушка для настоящего офицера – мясной салат. Но даже в пьяном угаре не забудем, что рождены мы, чтоб сказку сделать былью ...