



СВЕТЛАНА ЗАЙЦЕВА ТОРПЕДА УХОДИТ ВЛЕТ!

- А мы будем делать торпеду.
— Как — делать? Торпеды же запускают.
— Точно, но нашу торпеду мы будем делать!
«Торпеда» — это, можно сказать, национальное блюдо саткинцев!

Для гостей нашего города это простое блюдо в диковинку, хотя по большому счету это просто тушеная картошка с мясом и овощами. Но для нас, жителей маленького городка, — «торпеда». Спроси сейчас, почему «торпеда», вряд ли кто точно объяснит. Говорят, что название пошло от формы ящика, в котором блюдо готовится. Однако мини-духовка больше похожа на крышку от швейной машинки, нежели на боеприпас.

Начало выпуску таких жаровен положил местный умелец, имя его неизвестно. Корпус и лист «торпеды» изготавливается из нержавеющей стали, а поскольку она достаточно дорогая, то у кустарей на поток производство не поставлено. А вот в придорожных торговых павильонах на трассе М5 в сторону Уфы чудо-печки в

последние 3–4 года продаются (поедете мимо — купите, не пожалеете), их поточным производством в последние годы занялись частники, спасаясь от безработицы. Немалую роль в популяризации «торпеды» сыграла и наша редакция.

На одном из фестивалей СМИ Челябинской области, проходившем в полуполевых условиях в степи Кизильского района, в Аркаиме, организаторы устроили конкурс кулинарного мастерства. Изюминка — приготовить еду нужно было на костре. Нашей редакции даже думать не пришлось, чем удивить коллег. Конечно, «торпедой»!

Мы произвели фурор. Еще в процессе приготовления у костра побывали все участники фестиваля, хо-

Автор — главный редактор газеты «Саткинский рабочий», Челябинская область



дили целыми делегациями, подбирая по пути желающих: «Идемте к Сатке, у них, говорят, какая-то переносная чудо-печка». Когда блюдо — ароматная картошка с мясом, овощами и грибами — было готово, его «распробовали» в считанные минуты. Когда члены жюри подошли к нашему столику, им достались только жалкие крохи. Благо у наших соседей, коллег из Троицка, подоспел лагман, которым они и накормили проверяющих.

ПЕРЕЙДЕМ НЕПОСРЕДСТВЕННО К РЕЦЕПТУ.

Самый главный ингредиент — сам ящик-«торпеда».

Необходимые продукты: картофель, мясо (свинина, баранина, курица), лук репчатый, морковь — в произвольных количествах, соль и перец по вкусу.

На лист выкладывается картофель, порезанный тонкими ломтиками, сверху кладем мясо. В процессе готовки картофель пропитается его соком.

На мясо кладем лук, нарезанный кольцами, морковь соломкой. Обязательно в лист нужно налить немного воды, чтобы картошка не горела, а тушилась. Это традиционный рецепт.

Его можно совершенствовать как угодно: кроме лука и моркови, можно добавить капусту, грибы, кабачки, а вместо мяса некоторые гурманы кладут рыбу

жирных сортов. Готовится «торпеда» на костре. Можно запекать на углях и на открытом огне, только если он сильный, проверяйте, чтобы вода в поддоне не выкипела. Время приготовления — 40–45 минут.

Еще один простой рецепт для загородного пикника — скумбрия на решетке.

Берем несколько рыбин сырой скумбрии, натираем солью. Через полчаса выкладываем на решетку барбекю. В брюшко рыбкам можно положить ароматные травы по вашему вкусу и кусочки лимона. Зажариваем на углях. 10–15 минут — и рыба готова! Попробуйте!

&

**ПРИСЫЛАЙТЕ СВОИ РЕЦЕПТЫ,
СОПРОВОЖДАЙТЕ
ИХ ЖИТЕЙСКИМИ ЖУРНАЛИСТСКИМИ
ИСТОРИЯМИ, КАК, ПРИ КАКИХ
ОБСТОЯТЕЛЬСТВАХ И В КАКОЙ
КОМПАНИИ ВЫ ГОТОВИЛИ И ВКУШАЛИ
ЭТО БЛЮДО. ЗАНИМАТЕЛЬНОСТЬ
ИСТОРИЙ
КАТЕГОРИЧЕСКИ ПРИВЕТСТВУЕТСЯ!**