ВЛАДИСЛАВ ЗИНЧЕНКО ВАРЕНЫЕ РАКИ И ЯИЧНИЦА НА КЕРОСИНЕ

С середины 90-х годов администрация края стала выпускать «Краевые новости» — приложение к районным и городским газетам. Чтобы разнообразить издание, сделать его более привлекательным для читателей, начали печатать и рецепты разнообразных блюд. Но почему-то на роль поваров и кулинаров определили редакторов районок. Они рассказывали о том, как сварить борщ, приготовить пирог с грибами, блинчики, тыквенную кашу и т.д.

Дошла очередь и до меня. Позвонила молодая журналистка:

— Коллеги говорят, что вы классно раков варите. Поделитесь секретом.

— И не только раков. Могу и яичницу приготовить, например, на... керосине.

— Как такое может быть?

Пришлось рассказать. Супруга была в санатории, я прибежал в обеденный перерыв домой, хотел перекусить на скорую руку. Нет ничего легче и быстрее, чем приготовить яичницу. Вытащил из холодильника пару яиц. А где же растительное масло? Вспомнил — на лоджии в шкафчике. Из трехлитровой банки влил золотистую жидкость на сковороду и зажег плиту.

Жду, когда же начнут поджариваться яйца. Но через полминуты сковорода полыхнула, да так, что обгорели мои ресницы и брови. Я перепутал масло с керосином, который не так давно мы использовали при ремонте квартиры. Попросил соседку кое-где отмыть стену от сажи. Через несколько дней приехала жена.

— Что-то на кухне не так. А брови зачем побрил?

Пришлось все рассказать. Она посмеялась и простила. Но когда через несколько недель появилась о моем кухонном приключении заметка в краевом приложении, вышла из себя:

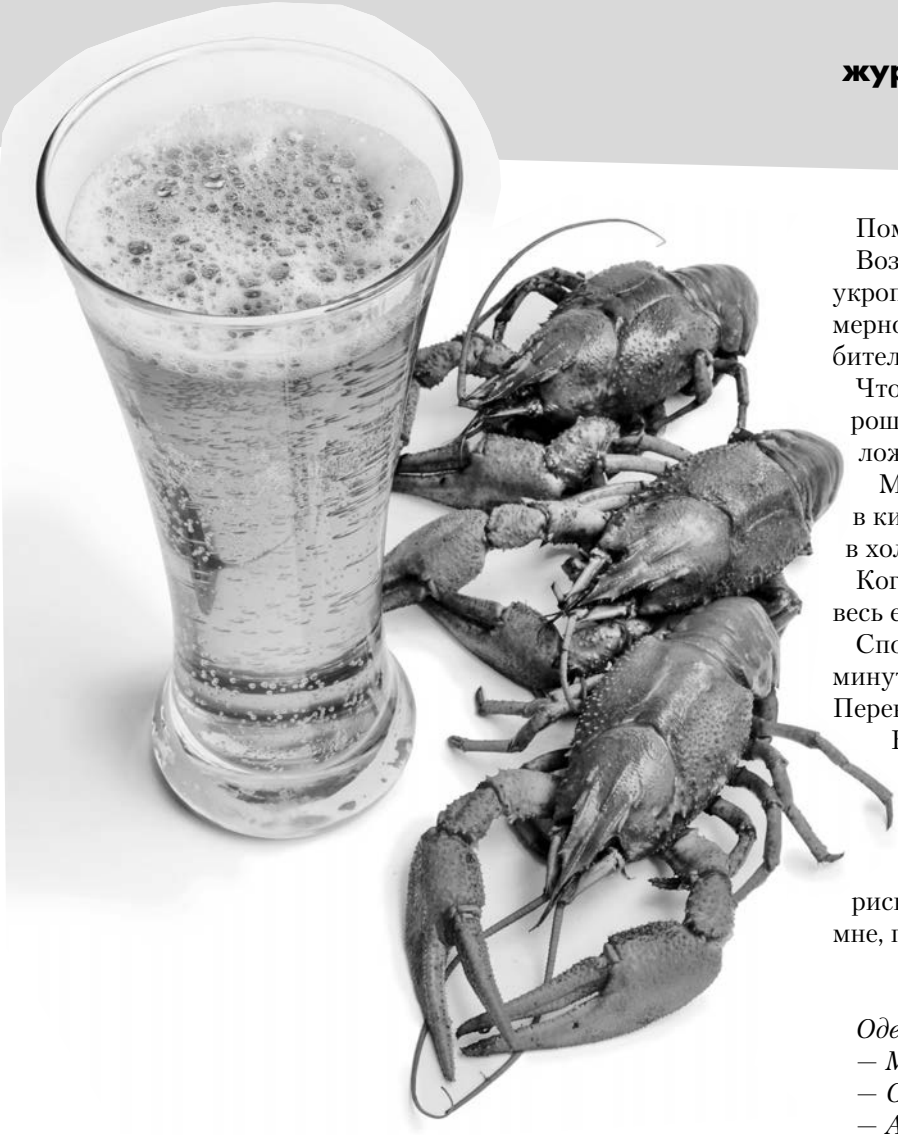
— Ты опозорил меня на весь пятимиллионный край. Читатель скажет: что за хозяйка у редактора — хранит керосин рядом с растительным маслом. Я еще месяц назад сказала, чтобы ту банку ты вынес в подвал.

Наряду с этим случаем описал, конечно, и рецепт варки членоногих, к которым относятся и раки. Он прост.

Вспоминается анекдот. Когда умирающего еврея попросили не уходить в мир иной, пока не расскажет соседям секрет приготовления своего чая, он ответил: «Не жалейте заварки!» Так и при варке раков. Главное — рассол. Когда меня просят сварить раков, я всегда интересуюсь — а кто их есть будет? Если это любители пива — то рецепт один, для гипертоников и язвенников — другой, для детей и женщин — третий.

Как-то 5 мая, в День советской печати, мы, пять-шесть журналистов районки, взяли на дурняк пива на местном заводе. А раков много найти не смогли — было их десятка три, не более. «Не надо печалиться, вся жизнь впереди». Я сварил раков очень круто — высы-

Автор — главный редактор газеты «Единство», станица Павловская, Краснодарский край



пал в кастрюлю чуть ли не пачку соли и добавил пару стручков горького перца. Такой рак обжигал рот, и евший его сразу же хватался за кружку с пивом. Мы и не заметили, как опорожнили 20-литровую канистру.

Если серьезно, то рецептов варки множество. Можно варить их со сметаной, и в молоке, и белом вине, и пиве. Что, честно скажу, никогда не делал, так как и пиво, и вино жалко переводить.

ПРЕДЛАГАЮ САМЫЙ ПОПУЛЯРНЫЙ КЛАССИЧЕСКИЙ РЕЦЕПТ.

Купите раков. Обязательно смотрите, чтобы они были живыми, для этого подставьте палец под клешню — пусть он вас укусит, будет больно, но не очень.

Помойте их несколько раз под краном.

Возьмите кастрюлю, на дно ее положите побольше укропа (желательно сухого), посыпьте солью — примерно 2—3 столовые ложки на 3 литра воды (для любителей пива соли можно положить и больше).

Чтобы рассол был ароматней, добавьте с десяток горошин черного перца и чуть-чуть красного, чайную ложку кориандра, две-три ложки сухой аджики.

Многие советуют сварить рассол и затем бросить в кипящую воду живых раков. Я, наоборот, кладу их в холодную воду.

Когда рассол закипает, рак постепенно впитывает весь его аромат.

Спорят — сколько минут надо варить раков. 7—12 минут — в зависимости от их размеров. Но не более. Переваренный рак уже не такой аппетитный.

Как есть? Некоторые употребляют только мясо из шейки и из клешней. Таких мы изгоняли из компании. То, что находится под панцирем, уверяю вас, не менее вкусно.

Вот, пожалуй, и все. Если кто из коллег не рискнет сам сварить раков, пусть приедет с ними ко мне, поедим вместе. Мой тел. 8-918-47-47-920.

АНЕКДОТ В ТЕМУ

Одесса. Привоз.

— Мадам, купите живых раков!

— Ой, деточка, живых в кипяток бросать жалко...

— А вы глаза закройте, когда варить будете.

— Шо, каждому?

&

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!