

КАК В ШВЕЦИИ МЫ ОТВЕДАЛИ ЧЕПАЛГАШ, ХИНГАЛШ И ЖИЖИГ-ГАЛНАШ

САЙД-ЭМИ ХАСИЕВ,
ЧЕЧЕНСКАЯ РЕСПУБЛИКА

Кулинарная история № 29



«НЕ ШВЕДСКИЙ» ШВЕДСКИЙ СТОЛ

Находясь в московском аэропорту Шереметьево и имея в запасе несколько часов до вылета в Швецию, мы, российские журналисты, коротали время за обсуждением страны, в которой нам предстояло провести почти неделю. Кто-то говорил о том, что шведы живут в так называемых «шведских семьях», кто-то утверждал, что все они питаются за шведскими столами, выдвигались также версии касательно того, что шведы целыми днями играют в хоккей и разъезжают на автомобилях «вольво».

На самом деле все оказалось далеко не так, и мы вскоре в этом убедились. Шведы живут в обычных, с точки зрения европейского обывателя, семьях, любят не только хоккей, но и другие виды спорта, ездят на всевозможных дорогостоящих, но в обязательном порядке не загрязняющих экологию автомобилях, а не только на «вольво».

Ну а что касается самого главного стереотипа, то он рухнул в первый же день нашего приезда в Стокгольм. Подобно тому, как в Европе отсутствуют такие понятия, как евроремонт, евромойка или евроотопление, в Швеции нет общепринятого понятия «шведский стол». Если вы, находясь в Швеции, в каком-нибудь отеле вдруг озвучите вопрос о шведском столе, на вас сначала посмотрят с недоумением, после чего ответят вопросом на вопрос: «Почему именно шведский? Вы хотели сказать — континентальный?»

«ТУ ФИШ»

В Кальмаре нам было интересно все, начиная со старинной архитектуры и заканчивая местной кухней, с которой мы знакомились не раз. В отдельных случаях знакомство это проходило весьма курьезно. Так, например, решили мы с другом посмотреть футбольный матч в спорт-баре. И вот здесь языковой барьер сыграл с нами злую шутку: заказ нам пришлось делать на языке жестов, поскольку мы не владели ни английским, ни уж тем более языком викингов. Из всех «съедобных» слов, которые мы знали на английском, вспомнилась только fish (рыба). А поскольку нас было двое, нам нужно было две порции, и, соответственно, мы сказали «two fish». Нашей главной ошибкой было, что «two fish» сказали оба. Официантка ушла, и мы переключились на футбол. Но очень скоро мы о матче забыли.

Сначала был сундучок со специями и соусами. Потом принесли множество разных незнакомых нам столовых приборов. Мы насторожились, и, как оказалось, не зря. Вслед за сундучком и приборами принесли наши «two fish». «Кирпичи» рыбного филе. По два на каждого. Официантка

поняла наше «two fish» как двойная порция каждому. Главный русский вопрос «что делать?» на тот момент был для нас как никогда актуален. Нас напугали не только количество и размер рыбных «кирпичей», но и возможная их стоимость. Но отступать мы не привыкли, а потому ринулись в атаку, используя незнакомые нам доселе приборы.

Как говорится, у страха глаза велики, и за два часа, которые длился матч, с рыбой мы все-таки справились. И цена, кстати, оказалась смешной, если учитывать размер порций.

КАВКАЗСКИЕ БЛЮДА В СТРАНЕ ВИКИНГОВ

Запомнился мне в той поездке еще один случай, связанный с едой. И не столько своей необычностью, сколько — неожиданностью. Сидим мы вечерком в большой зоне отдыха и рассказываем друг другу разные интересные истории, связанные в основном с нашей профессиональной деятельностью. А жили мы, кстати, в студенческом общежитии медиаинститута «FOJO», которое ну никак не вписывается в общероссийское понятие «общежитие». Отдельные комнаты с санузлом, зоны отдыха, большая общая кухня со всей бытовой техникой... Одним словом — апартаменты! Так вот, сидим мы за чашкой чая, и возникла у нас идея — приготовить и угостить наших гостеприимных хозяев в лице преподавателей Класа Тура и Веронику Мен-



жун блюдом кавказской кухни. Благо большинство нашей группы составляли представительницы прекрасного пола, которые и вызвались приготовить мясной плов.

Купив в ближайшем супермаркете необходимые продукты, девчонки начали готовить, как вдруг одна из них, взволнованная, прибежала в зал и сказала буквально следующее: «Там какой-то пьяный швед стучится в окно». Не зная, как нам поступить, мы решили все же выйти на улицу и прогнать незнакомца. Правда, ни один из нас не знал ни слова по-шведски.

В общем, вышли мы всей мужской компанией навстречу гостю, и каково же было наше удивление, когда мы услышали от «пьяного шведа» приветствие на чистом чеченском языке. Выяснилось, что это был наш земляк, который



вместе со своей семьей вот уже несколько лет проживает в городе Кальмаре. О нашем визите он, оказывается, прочитал на страницах местного новостного интернет-ресурса и, влекомый немалым желанием повидаться с соотечественниками, решил нас найти.

Естественно, от той встречи у нас остались очень теплые воспоминания. В ходе разговора выяснилось, что наш собеседник — умный, образованный, интеллигентный человек, который, находясь вдали от Родины, строго чтит обычаи и традиции предков. В этом, помимо всего прочего, мы убедились, когда он, проявляя знаменитое кавказское гостеприимство, пригласил нас на второй день к себе домой. И вот приходим мы, значит, в гости, а там...

Дорогие друзья, на этом месте, с вашего позволения, я бы хотел сделать небольшое отступление. Работа журналиста связана с многочисленными командировками и поездками. И когда я оказываюсь за пределами родной республики, не говоря уже о России, я начинаю скучать и думать о национальной кухне. Конечно же, в Швеции нас кормили с завидным постоянством, да к тому же такой вкусной едой, что за эти шесть дней я даже умудрился заметно прибавить в весе.

Но все это не в счет, когда тебя неустанно преследует навязчивая мысль: «сыт по горло — есть хочу». В общем, если я в течение нескольких дней не отведаю какое-нибудь национальное блюдо, начинаю чувствовать себя не в

своей тарелке. И каково же было мое удивление, когда радушный хозяин дома завел нас на кухню, а там — его не менее гостеприимная супруга с улыбкой умело расставляла большие тарелки, на которых дымились золотистые чепалгаш (лепешки с творогом), хингалш (лепешки с тыквенной начинкой), ну и, естественно, жижиг-галнаш (мясо с галушками из кукурузной или пшеничной муки) — блюдо, которое стоит особняком в чеченской национальной кулинарии.

Не буду подробно рассказывать, как вкусно все это было приготовлено, скажу лишь, что наелись мы в тот день — на сто лет вперед.

КАК ГОТОВИТСЯ ЖИЖИГ-ГАЛНАШ

И вот здесь у читателя может возникнуть вопрос: а что собой представляет блюдо под названием «жижиг-галнаш»? Как готовят, и вообще, с чем это едят? Если кому-то из вас это интересно, если среди вас есть люди, интересующиеся вкусной, сытной и здоровой пищей, я с большим удовольствием поделюсь рецептом, а вы сами постараетесь приготовить это несложное блюдо.

Состоит оно из вполне простых продуктов, в чем и есть вся его прелесть.

Для приготовления жижиг-галнаша необходимы следующие ингредиенты: мясо (баранина, говядина, курятина) — 2 кг, мука, яйцо (одна штука на 500—700 граммов муки), соль, вода, чеснок.

В данном рецепте мы используем говядину, но вы можете приготовить жижиг-галнаш с курицей или бараниной, а

также попробовать галушки с вяленным мясом. Итак, мясо промываем под холодной водой и ставим вариться, воду немного солим.

В глубокую посуду насыпаем горкой муку, в которой делаем углубление и наливаем в него воду, добавляем яйцо и чайную ложку соли. Замешиваем крутое эластичное тесто. Делим тесто на две равные части и одну из частей раскатываем в лепешку толщиной примерно 1 сантиметр.

Теперь лепешку необходимо нарезать на полоски по 2—3 сантиметра шириной. Эти полоски, в свою очередь, мы нарезаем на более мелкие кусочки по 1 сантиметру шириной.

Далее берем маленькие кусочки, по одному прижимаем тремя пальцами к доске и растягиваем тесто по направлению к себе. Отпускаем, и получается замечательная ракушка. Продельываем это со всеми кусочками. Вторую половину теста так же раскатываем и делаем из нее галушки.

Теперь ставим на огонь бульон, в котором варилось мясо. Когда он закипит, закидываем туда галушки. Время от времени перемешиваем шумовкой, чтобы они не слиплись, и варим примерно минут 10—15. Пока галушки варятся, чистим и растираем чеснок, добавляем соль, заливаем бульоном и получаем соус.

Вот и все. Знаменитое, вкусное и полезное блюдо готово. Обмакивайте мясо и галушки в соус и ешьте на здоровье. Приятного аппетита!

P.S. Можно, конечно, попробовать приготовить жижиг-галнаш самим, но, поверьте мне, гораздо лучше отведать его в Чечне. А заодно ознакомиться с красотами региона и обрести новых друзей.

&

