Икра заморская... фестивальная

Пензенская делегация журналистов приезжает на Всероссийский фестиваль в Дагомыс на автобусе. Спасибо прежнему губернатору за эту традицию и нынешнему — за ее сохранение. Полторы тысячи километров и чуть больше суток в пути. Путешествие из, порой, первого снега в теплый сочинский бархатный сезон. Двадцать пять человек в замкнутом пространстве. Что делать?

- Кулинарная история № 34
- СЕРГЕЙ ЛОГИНОВ, ДЕПАРТАМЕНТ СМИ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

Занятия, конечно, находятся. Когда через пару часов после отправления оставшиеся члены делегации собраны по дороге и Пензенская область сменяется Тамбовской, наступает время раннего обеда. Аперитив обязателен. Металлические походные стаканчики, стеклянные рюмки и даже пластиковая тара — годится все.

За хорошую дорогу. За удачный фестиваль. За уютную погоду. За здоровье. За октябрь.

Вдруг откуда-то из середины автобуса доносится возглас:

— Ты взял? — И немой вопрос расширенных глаз.

С легкой торжествующей улыбкой достаю из рюкзака емкость с той самой, воспетой в гайдаевском фильме баклажанной икрой. Нет, не магазинной, естественно. Собственноручно сделанной. Эта закуска нравится всем, независимо от гендерных и возрастных различий, принадлежности к районной прессе или областному телевидению, а также крепости и цвета потребляемых напитков. Не нахваливаю себя — передаю настроение коллег.

И вот уже руки мастериц достают самолепную фокаччу, самодельные вяленые помидоры и буженину собственного приготовления — кулинарных талантов в достатке. Сыр и орешки. Снова баклажанная икра. Ба! Да мы уже в Воронежской области! И пока икру стремительно не доели, расскажу рецепт.

Начинается все с похода на рынок. Найти в сентябре баклажаны — не проблема. Баклажан должен переливаться на солнце почти всеми цветами радуги, быть упругим и не сморщенным от своей растительной старости.

Этот «овощ долголетия» не только вкусен, но и полезен. Сердечно-сосудистые заболевания, лишний вес, атеросклероз, подагра и даже запоры — все это и не только способен исправить баклажан. Нам, несомненно, привычнее баклажан «баклажанного» цвета, который правильнее называть лиловым. Но сгодится любой.

С помидорами уже сложнее. Они в это время года отходят, и надо постараться купить именно налитые спелостью, сладкие и сочные. Ведь, как известно, вкусная еда получается из хороших продуктов. Что может сравниться с настоящим, не тепличным, помидором, которому судьбой было предначертано полностью созреть на ветке? Красные, розовые, желтые, бурые — на любой вкус.

А лук? Репчатый, от которого многие нос воротят, не понимая своего заблуждения. Если уходить в медицинскую тему, то это вообще панацея. Вспомните народное — лук от семи недуг. Но мы любим его за незаменимость в кулинарии. Готовим мясо? Без лука не обойтись. А хотя бы один суп без лука (даже не французский луковый) вы видели?

И нам тоже подойдет любой — «обычный» желтый (он тоже бывает разный, у нас в Пензе любят острый, даже сорт именной есть), салатные белый или красный, пикантный фиолетовый и даже экзотические шалот или порей. (Шалот, кстати, в Сочи на рынке продают — на втором этаже.)

Ведь я же не случайно о помидорах, баклажанах и луке. Это три главных героя нашего блюда — вкуснейшей овощной икры. Что понадобится еще? Соль крупного помола, свежемолотый черный перец (купите мельницу и не пользуйтесь «пылью» из пакетиков) и чеснок. Обязательно чеснок — он даст аромат и остроту. И еще я бы рекомендовал болгарский перец. И без него хорошо, но с ним — лучше. (Многие спросят: а как же морковь? Можно, но я не добавляю. На мой взгляд, именно болгарский перец лучше в этом блюде смотрится).

Чуть сахара. Растительное масло для жарки. Час времени максимум. Немного технологических приемов. И желание сделать вкусно.

Теперь о количестве составляющих. В первую очередь оно зависит от емкости посуды, в которой вы собираетесь готовить. Глубокая и широкая сковорода, сотейник или казан — кто к чему привык. Чем больше будет посудина, тем лучше, ибо икры много не бывает. (Ее можно и законсервировать на зиму, но я ни разу не пробовал — съедается.)

КСТАТИ, О ТЕРМИНОЛОГИИ. Получится, конечно же, не та однородная магазинная смесь из консервной банки (хотя можно при желании продукт перемолоть блендером, но зачем?). На выходе будет текстурная еда, где видны и баклажаны, и помидоры, и лук, и все остальное. И это, несомненно, икра.

Итак, по порядку. Берем лук, много лука. Если баклажанов взять, допустим, килограмм, то помидоров и лука — столько же (поровну или с преобладанием того или другого). Можно больше. Чистим лук и нарезаем крупными кубиками. Делать это просто и легко — луковицу пополам, потом половинку нарезаем вдоль, а затем поперек. Нож должен быть острый, чтобы не было лишних слез. Не повредит и под холодной водой лезвие промыть, но острый нож приоритетнее.

Наливаем на сковороду растительное масло, прогреваем и закладываем весь лук. Чтобы не ошибиться с количеством соли, я солю каждый слой. Естественно, на глаз, и чуть не досаливая. Лук надо периодически помешивать, чтобы не подгорел, и убавить огонь до среднего и даже небольшого.

Баклажаны можно как очистить от кожуры, так и обойтись без этого — сейчас они не горчат почему-то и вымачивать их в соли нет необходимости. Если хотите видеть лиловые частички цвета в икре — не чистите.

Баклажаны нужно также порезать кубиком — размером примерно как лук или чуть побольше. Важно отметить, что лук в сковороде к этому моменту уже почти спассирован, но масла подливать не нужно — баклажаны очень хорошо его впитывают, а лишняя жирность тут ни к чему. Посолили, перемешали — и под крышку. Перемешиваем, чтобы не подгорали.

Режем такими же кубиками помидоры. Избавляться от кожуры и тем более семян совершенно не обязательно — чистая вкусовщина. Отправляем помидоры к баклажанам и луку, солим и перемешиваем. Вот сейчас за подгорание уже переживать не стоит — помидоры выделят достаточно жидкости, и наша икра будет спокойно тушиться, пока мы займемся оставшимися ингредиентами.

Болгарский перец может быть любого цвета. Красный цвет у нас уже есть — помидоры. Так что если перец

Пензенские журналисты, любители баклажанной икры на фестивале «Вся Россия» в Дагомысе

желтый или зеленый, наша икра будет еще больше радовать глаз. Ну, уже всем все понятно — кубиками и на сковороду.

Чеснок чистим и крошим ножом. Можно через чеснокодавилку, но вкуснее, когда он порезан — проверено. Поперчили свежемолотым черным перцем — это обязательно. Мы уже подошли к завершающей стадии, осталось совсем чуть-чуть. С момента начала готовки прошло около получаса — это даже не торопясь.

Итак, желательные, но не обязательные дополнения. Для любителей острого — чуть-чуть перчика чили (мелко порубить, желательно без семян, чтобы вкус блюда чувствовался). И совсем немного — сахарного песка. Так вкус блюда раскроется, щепотки хватит. Также можно сбрызнуть соком лимона — для свежести. Потушили все вместе минут пять и выключили плиту. Еще раз перемешали, накрыли крышкой и… забыли. Можно, конечно, съесть икру и горячей — обжигая язык и не чувствуя особого вкуса. Но вкуснее всего она остывшая, даже из холодильника.

КАК ЕСТЬ? Да как угодно. Как гарнир к мясу, как самостоятельную холодную закуску (можно на куске любого хлеба или лепешки), как закуску к чему-то горячительному (как в случае нашего автобусного фестивального путешествия). Приятного аппетита!

Когда я ехал в Дагомыс в первый раз, пол-литровая банка икры ушла за какие-то минуты. В следующую поездку пришлось выслушивать, что я жадина — икры для коллектива пожалел. Банка была уже литровой. В прошлом году брал 1,6 литра (специально выбирал), но тоже оказался виноват.

В этом году, если поеду, надо брать две таких. Но, видимо, опять жадиной окажусь. Или хватит хотя бы до Ростова?

P.S. А обратно пензенская делегация едет с зелеными абхазскими мандаринами. Они в начале октября очень вкусные: кисло-сладкие и сочные. Икру-то в гостиничном номере не сделаешь, надо искать замену.

&