

# Горилка под борщ

Владислав Зинченко

**Каждый год на российский Фестиваль средств массовой информации в Дагомыс приезжал известный и уважаемый британский журналист. Был он прост в общении, хотя русским владел очень плохо. Но одно слово, как сам сказал с трибуны форума, выучил хорошо — борщ! Очень по душе пришлось ему любимое у кубанцев блюдо**

В один из дней зашёл высокий гость в курень Краснодарского края, в котором веселилась группа журналистов.

— Уверены, что вы ещё одно слово выучите — самогон!

Налили стопку первача, он осушил её до дна. Улыбнулся:

— Как виски!

Никто не сомневался в том, что толк в британском народном напитке он знает. А вот почему на островах не варят борщ, никак объяснить не смог.

В начале девяностых я летел из Москвы в Краснодар. Самолёт, как часто тогда случалось, задерживался на час-полтора. Соседом в зале ожидания оказался заместитель генерального директора крупного сельскохозяйственного комплекса. Он полгода стажировался в Англии.

— Как только прилетел в Москву, побежал на переговорный пункт, жене позвонил: «Борщ вари!» Соскучился по нему страшно.

— Неужели его там и в ресторанах нет?

— Нет и никогда не было. Из первых блюд только куриный бульон.

— Знайте, не одни англичане такие. И наши некоторые сибирские народы о борще понятия не имеют. И рассказал собеседнику такой случай. В семидесятые годы кого только не посылали в наш край на уборку колосовых! И моряков, и солдат, и «партизан» (так называли тех, кто уже армию отслужил,



**Владислав Зинченко — главный редактор газеты «Единство», Краснодарский край**

но находился в запасе). А в один год приехало с десяток комбайнёров из Алтая. Распределили их по-чому-то по разным хозяйствам.

— Ты сегодня едешь за материалом в колхоз «Родина», заодно и это письмо проверь, — поручил мне редактор.

Читаю в дороге. Ошибок в письме немало, поэтому привожу исправленный текст: «Мы приехали, чтобы вам помочь. Работаю я в пятой бригаде. Живу в просторной комнате, которую здесь называют красной. И газеты есть, и телевизор. Всё очень хорошо. Только не всё хорошо. Голодному работать тяжело. Наша повариха обольёт порезанную капусту кипятком, потом ставит её на стол. Я это есть никак не

могу».

Колхозный парторг, ознакомившись с письмом, воскликнул:

— Так это же борщ!

Приехали в бригаду. Кухарка, женщина дородная, в летах, — в слёзы:

— Попробуйте сами, я сейчас налью. Да мой борщ всегда был лучшим в колхозе.

Действительно хорош. Наваристый, да ещё с мясом. Накануне прошёл дождь. Комбайнёры толпились на полеваном стане. Поэтому алтайца (именно такой он был национальности) нашли быстро.

— Я это есть ну никак не могу. Нас народ только супсик любит.

— Какой ещё супсик? — передразнила кухарка.

— Качо называется. Яченье валят. Балашка валят, если нет — мозно хлюшку. И лучок, конечно. Вкусно осень!

— Бусурманская жратва! — воскликнула Прасковья Павловна (так звали повара). Затем успокоилась и пообещала:

— Буду с сегодняшнего дня тебе суп варить. Из ячменя, есть он у нас в конюшне. А баранину из склада завезу.

Жатва в те годы длилась долго — не меньше месяца, хотя партийные органы отчитывались, что провели уборку за 8—10 календарных дней. А тут еще дожди зарядили. Недели через две или три я вновь оказался в той бригаде. И надо же — первым на глаза попался автор письма.

— Как кормят? — поинтересовался.

— Суп — халасо и борщ тоже халасо. Спасибо тете Паше.

Услышав наш разговор, Прасковья заулыбалась:

— Это хлопцы его к борщу приучили. Двое суток дождь лил. От безделья механизаторы маялись.

А тут у Васи, нашего передового комбайнёра, день рождения. Он бутылку горилки на стол поставил: «Ты меня уважаешь, Кайсым?» — «Как не уважать?». — «Так пей». Выпил Кайсым рюмку, борщом закусил. Затем вторую, третью. Понравилось!

— Да! Да! — поддержал разговор алтаец. — Даже осень панлавилось. Спасибо тете Паше. Плохо, осень плохо, что дома жена борщ не валит. Буду сам теперь валить, тётя Паша гавалит, что научит. Бальсое спасибо и Васе — голилка — это халасо, пелвач называется!

### **Анекдот в тему.**

*В Армавире мужчина пролез по вентиляции на четвёртый этаж — говорит, что на запах борща.*

### **Рецепт от Светланы Касьян, корреспондента газеты «Единство»**

Любите ли вы борщ так, как его любят на Кубани? Может, вы просто не умеете его готовить? С фасолью, с рыбой, с щавелем и отварным яйцом, с печёной свеклой... Сколько хозяек — столько и рецептов.

Главное — это овощи. Прямо с грядки, выращенные под южным солнцем: рассыпчатая картошечка, сочный болгарский перец, кисло-сладкие красные помидоры размером с ладонь и больше, ароматный укроп. К августу они созревают в открытом грунте.

Поэтому и самые вкусные борщи — в конце лета. Кубанский борщ чаще всего красный, без бордового оттенка. Для него специально выращивают свёклу, на срезе которой видны кольца белого и розового цвета. Добавляют её совсем немного — чтобы блюдо не приобрело сладковатый вкус и оставалось сытным мясо-овощным супом.

Шинковать овощи лучше ножом, чтобы получалась тонкая соломка. Она должна поместиться в столовой ложке. Это основные правила. А дальше — любимые варианты с разными бульонами (из свинины, говядины, птицы) и пропорцией продуктов.

### **Вот, например, рецепт кубанского борща из курицы и свежих овощей.**

Сварить бульон из курицы, посолить. Свёклу нашинковать, слегка посолить и оставить в тарелке, чтобы дала сок. В бульон добавить нарезанный кубиками картофель.

Пока он варится, делаем «зажарку». В сковороду вылить рафинированное растительное масло (или смалец — топленый свиной жир).

Режем овощи и постепенно добавляем их в горячее масло. Сначала лук, затем морковь, пастернак. Спелые помидоры разрезать пополам и потереть на терке (кожицу выбросить). Полученную кашницу тоже в сковороду. Затем болгарский перец и «просоленную» свёклу. Если в томатах достаточно кислоты, то смесь не окрасится, если мало — добавьте чайную

ложку лимонного сока. Дать немного покипеть на тихом огне.

Когда картофель сварится, аккуратно вылить «зажарку» в кастрюлю. Минут через 5 добавить капусту (её слегка примять, чтобы дала сок). Стараться, чтобы капуста не переварилась, осталась упругой. Мелко порезать укроп, лук, пропустить сало через пресс для чеснока и всё это ещё и растолочь в ступке. «Засмажить» смесью борщ. Довести до кипения, но не кипятить.

Снять с плиты, дать настояться минут 30.

Употреблять со сметаной, горькой «перчиной» и «балабушками» (пампушками) с чесноком.

Приблизительное количество продуктов (на кастрюлю 4,5 литра): полкурицы для бульона, четверть средней свёклы, картофель — 1 кг, растительное масло — 60 мл, 2–3 луковицы, одна средняя морковь, корень пастернака — 80 г, свежие помидоры — около 1 кг, болгарских перцев — 2 шт., капуста — 200–350 г, сало 40 г, укроп — по вкусу.

&



### О ЧЁМ ПИСАТЬ, ЕСЛИ НЕТ НОВОСТЕЙ

*Из обсуждений в нашей группе ФБ*

**Татьяна Ладейщикова** О чём вы пишете, если новостей на текущий момент просто нет?

**Ольга Чичирко** Дежурный репортёр — просто проехать-пройти везде: кто о чём думает-горюет-говорит — вот и картинка с натуры.

**Александр Аникин** Я бы почту и обращения граждан стал разбирать... Если в редакцию их поступает мало, то в администрации города — завались...

**Елена Стрельцова** Правило старое: нет новостей, открой прошлые газеты и отследи, что с того времени поменялось.

**Лариса Кожухарь** У меня новички часто спрашивали: а где вы берёте темы для публикаций? Я им честно отвечала — идите «в поля», не сидите в кабинете.

**Владимир Кулешов** Я как-то в районной газете прочитал шедевр. Журналист заходил в гости в квартиры, где глубокой ночью горел свет. Это такие истории! Запомнил на всю жизнь.

**Елена Обухова** У нас есть рубрика «устаи младенца», типа взгляда снизу из вечернего урганта. Читателям очень нравится.

**Оксана Савельева** Труднее всего с короткими новостями, точнее — с их балансом. Ибо если у тебя есть 15 новостей о культуре или спорте или образовании, это ещё не значит, что потребность одного номера в новостях закрыта.

**Осминин Андрей** Новым пишущим коллегам лень потолкаться у станции скорой помощи или у отделения милиции. Не нужно и внутрь лезть — вся изнанка жизни вот тут, на крыльце.

**Дарья Кустова** Мониторить сайты всяких ведомств, страницы местных лидеров мнений в соцсетях — вот тебе и новость можно сделать.

**Наталья Горбунова** Если нет новостей, значит, нужно их организовать! А любом городе, посёлке всегда что-нибудь происходит, а темы можно черпать из соцсетей.

**Viktor Galperin** А лучше, чтобы в соцсетях обсуждали темы, инициированные вами.