# ВКУС КУЛАГИ

журналистская кухня

**Как-то мы с нашим фотокорреспондентом Сергеем Егоровым оказались в селе Петропавловка, в гостях у семейной четы пенсионеров Колотовых. Тогда мы готовили очередную статью про наших земляков с интересными фамилиями.**

МАРИНА ПЕНТЮХОВА,
ЖУРНАЛИСТ ГАЗЕТЫ «ЖИЗНЬ РАЙОНА», ГОРОД КУСА, ЧЕЛЯБИНСКАЯ ОБЛАСТЬ

Глава семьи, еще крепкий старик с увлечением рассказывал историю своего рода, а его жена, больная полиартритом, положив на колени исковерканные болезнью руки, внимательно слушала, изредка вставляя свои замечания. В свое время супругам довелось немало попутешествовать по стране, работа была связана с командировками. Потом они осели в Петропавловке, построили большой дом в живописном месте на окраине села, а вот детей супругам Бог не дал.

В ходе разговора выяснилось, что из-за болезненного состояния Веры Александровны Николай Александрович сам занимается всеми домашними делами, в том числе печет ржаной хлеб на хмелевой закваске и варит кулагу.

Рецепт хмелевой закваски у нас уже был, нам его дал настоятель Воскресенского мужского монастыря отец Сергий. В то время у нас шла серия статей о старообрядцах, и в поисках материала отправились в монастырь, который раньше был единоверческим. То есть службы там велись по старому уставу, а подчинялся он Русской православной церкви. В монастыре не признают дрожжей и используют для приготовления закваски только шишки хмеля, который повсюду растет в труднопроходимой уральской уреме. На этой закваске монахи пекут просфоры и хлеб.

А вот про кулагу мы слышали впервые. Узнав об этом, Николай Александрович поспешил на кухню, вернулся с караваем черного хлеба и кружками. В кружки он налил кулагу, цветом и видом похожую на гущу, которая остается на дне банки с домашним квасом. Вид кулаги нас насторожил, и из вежливости мы попросили налить нам чуть-чуть, только попробовать. О чем, впрочем, пожалели, сделав первый же глоток. Вкус у кулаги оказался необыкновенным!

Николай Александрович рассказал, что кулага — старинный русский рецепт, еще его мама в детстве готовила это лакомство в русской печи. Готовится кулага из пророщенных зерен ржи, сахара или меда и ягод калины.

Зерна ржи нужно разложить тонким слоем на подносе и залить теплой водой. Оставить на сутки для проращивания. Затем воду слить, а пророщенные зерна высушить и смолоть в муку. Полученный солод разбавить водой и оставить для заквашивания на ночь. Утром добавить сушеную или мороженую калину и поставить парить в духовку, а лучше в русскую печь. Перед тем как кулаге закипеть, необходимо добавить в нее сахар или мед по вкусу. После того как калина набухнет и разварится, кушанье готово. Употреблять кулагу можно как в горячем, так и холодном виде.

Николай Александрович также рассказал, что кулага очень полезна для здоровья, особенно для тех людей, у кого есть проблемы с пищеварительным трактом. И попросил обязательно напечатать рецепт старинного русского десерта в нашей газете.

Вкус кулаги еще ощущался какое-то время на губах, как что-то очень родное, но давно позабытое. А просьбу главы семейства Колотовых мы выполнили — пусть наши читатели воспользуются старинным рецептом и вспомнят добрым словом сельского кулинара.