Приготовить изысканное блюдо — все равно что написать давно задуманный и выношенный материал — процесс такой же увлекательный и затягивающий. В первом случае нужны оригинальные рецепты и знание национальных «ритуалов» и, естественно, качественные продукты, всевозможные приправы, специи и вдохновение. Во втором — необходимы увлекательная тема, яркие факты, интересные собеседники и время на осмысление и написание текста. Ну и кое-что секретное, благодаря чему «продукт» и получается вкусным, легкоусвояемым, полезным и, главное, оставляет легкое послевкусие.

ГАЗЕТНОЕ ПОСЛЕВКУСИЕ

СВЕТЛАНА МАКАРЕНКО, РЕДАКТОР ОТДЕЛА РЕГИОНАЛЬНЫХ ПРОБЛЕМ ГАЗЕТЫ ГОССОВЕТА РК «КРЫМСКИЕ ИЗВЕСТИЯ»

В МОРЕ, ГОВОРЯТ, ОН — ХИЩНИК, НА СУШЕ — ПОЛЕЗНЫЙ САЛАТ

— Мидии, рапаны, медузы, тараканы! — выкрикивает длинноногий загорелый парнишка лет пятнадцати. Он идет по раскаленной гальке вдоль кромки воды. В руках поднос с миниатюрными шашлычками из мидий и рапанов. Это — Сашка.

Чуть поодаль за ним следует его друг, долговязый Максим, и зазывает покупателей своей считалочкой: «Сдобные булочки… для стройненькой фигурочки».

Аппетитные на вид и аккуратно сложенные на противне пирожки с фруктами разметали на ура. Чтобы

ребятам веселее работалось, я придумала эти «слоганы». Отдыхающим они нравились, ребят ждали на пляжах. Кем и как готовились эти кулинарные изыски, соблюдались ли при приготовлении санитарные нормы, никто не знал.

Середина девяностых для жизни было не самое легкое время. Мальчишки «шагали» все летние каникулы, под палящим солнцем утюжа пляжи от Симеиза до Алупки и обратно, а это ни много ни мало — семь километров только в одну сторону.

Их «хозяин» «дядя Армен» каждое утро забирал ребят из Ялты на своем «опеле» и привозил на пляж Симеиза. За этот труд они получали небольшие деньги и имели право съесть за день одну булочку.

Так рождался крымский «бизнес» и его «ненавязчивый сервис», от которого до сих пор в курортных местечках не избавятся. А «слоганы» были моим первым литературным опытом.

ПЛЯЖ КАК РЫНОЧНАЯ ПЛОЩАДЬ

В начале нулевых годов по пляжам полуострова чуть ли не толпами вы-

шагивали торговцы всевозможной снедью: от «пахлавы медовой» и трубочек с масляным кремом до фруктов и, конечно же, шашлыков из моллюсков.

Сдав летнюю сессию за первый курс, я собралась написать репортаж об общепите на пляжах. Помня, что наблюдение — первый метод сбора материала, которому обучали студентов, я стала присматривать за торговыми точками, беседовала с реализаторами, расспрашивала, как они готовят дары моря. Разговаривали со мной не особенно охотно. Но все же удалось выяснить, чем именно потчуют отдыхающих.

Ольга, проработавшая несколько лет в небольшом кафе в Коктебеле, рассказала: моллюсков им доставляли очищенными и замороженными. Рапаны помещали во фритюр и несколько минут варили в растительном масле, потом промывали и обсыпали специями для морепродуктов. После чего подрумянившиеся кусочки нанизывали на деревянные шпажки. Никаких изысков — простое производство «на потребу». Так же готовили и мидии.

Мое «нездоровое» любопытство не вызвало подозрений, и тогда я решилась испробовать второй метод сбора сведений путем эксперимента. Наловить рапанов в нужном количестве не смогла, поэтому купила малины, наполнила ею пластиковые стаканчики и отправилась на пляж поселка Приморского под Феодосией.

Успела пройти только через одну карту, а меня уже засекли и «пригласили» на дружескую беседу. Бойкий молодой человек сразу же назвал процент, весьма значимый, от выручки, который я должна «отчислять», и бархатным голосом предупредил: не буду делиться — плавать мне с моими ягодками в нескольких километрах от берега. То есть эксперимент не удался, как не удалось и выяснить, кто и как готовит шашлычки из рапанов.

ВЕСЬ ВКУС В ФАНТАЗИИ

Еще лет двадцать назад мидий в море было в разы больше. Всему виной, по мнению ученых, рапан — свирепый хищник, который поедает моллюсков. Хищного моллюска завезли в Черное море из дальневосточных морей в 40-е годы прошлого века танкеры.

Вкус рапана (у нас говорят не рапан, а рапана) мне знаком с детства. Летом папа просто так, для забавы, доставал их с морского дна. Иногда и я надевала ласты, подводные очки и ныряла.

Рапаны живут на глубине 4—5 метров, но так глубоко я, конечно, не погружалась, но с глубины в мой рост поднимала небольшие ракушки. Однажды, когда папа наловил десятка полтора рапанов, мама решила их проварить, чтобы легче было вытрясти из ракушек их содержимое.

Отделяя внутренности, я увидела серо-зеленую ножку и рискнула попробовать мясо. Оно оказалась мягким, солоноватым, немного напоминающим грибы или кальмара. И мы с мамой тут же изобрели собственный рецепт приготовления салата из ножек рапанов.

По содержанию белка ножки рапанов превосходят мясо млекопитающих, являются ценным продуктом из-за высокого содержания йода и фтора.

Извлекать моллюск из раковины можно по-разному. Один из способов — заморозить. В морозильнике они должны пробыть около трех часов. Затем их оттаивают и при помощи вилки вынимают от раковины.

В моем детстве холодильник на море с собой не возили, мы действовали по-другому — бросали ракушки в кипяток на две три минуты. Дольше держать нельзя — мясо станет жестким и неаппетитным. Но в этом способе имеется минус — при варке выделяется неприятный запах, который издает пищеварительная система моллюска.

После варки раковина раскрывается, и теперь нужно аккуратно вилкой или шампуром проткнуть ножку моллюска и покрутить ее против часовой стрелки. Моллюск легко извлекается. Съедобной считается «ножка». Некоторые едят и печень. Но нужно иметь опыт ее приготовления, но если такового нет, то лучше ограничиться передней частью «тушки», то есть ножкой.

Рецептов приготовления рапанов в Интернете множество. Я рискну поделиться нашим домашним рецептом, который мы придумали с мамой в далекие 1990-е, когда отдыхали на море в маленьком поселке Солнечногорском под Алуштой. Главное в нем — фантазия и те ингредиенты, которые были под рукой. Свериться с Интернетом у нас тогда еще не было возможности.

Салат «Солнечногорский»

- мясо рапана — 100 г
- лимон — 1 штука
- ялтинский лук — 20 г
- соль, перец
- растительное масло
- специи для рыбы — по вкусу
- зелень — укроп, петрушка
- сухое белое вино.

1 Извлечь мясо моллюсков из ракушек любым удобным способом, проварить в кипящей воде минуты 2—3. Затем, нарезав небольшими ломтиками или ленточками, выложить в салатницу.

2 Маринуем лук. Очищенную головку обдаем кипятком и промываем холодной водой. Благодаря этой процедуре он будет сочным и без резкого запаха.

3 Его режем полукольцами и поливаем лимонным соком. Теперь надо добавить столовую ложку растительного масла, немного посолить и поперчить или добавить специи.

4 После этого, плотно закрыв, поставить настаиваться на один час.

5 Мелко порезать зелень, смешать все ингредиенты, немного подсолить и поперчить, добавить еще сока лимона с мякотью, все перемешать. Если под рукой окажется бутылочка сухого белого вина, то можно им легонечко сбрызнуть приготовленное блюдо.

КАК СВАРИТЬ МЕДОВЫЙ КОФЕ И СЛОМАТЬ КОФЕМОЛКУ

Однажды мой первый учитель, проводник в мир журналистики Бекир Мамутов, сказал: «Кофе, как и хороший материал, должен настояться».

Когда приносила ему «пробы пера», он непременно заваривал кофе и погружался в чтение, правил, объяснял. Кофе, думала я, необходим, чтобы вытерпеть мой плохой стиль и неточности...

На втором курсе я провела ночь в отделении реанимации городской больницы. С заведующим отделением Олегом Ульченко ходила на вызов в инфекционное отделение.

В кромешной тьме мы пробирались по тропкам в другой корпус больницы, придерживая «укладку с медикаментами», а врач рассказывал о случаях, когда на медиков нападали наркоманы и отбирали лекарства. В ту ночь я насмотрелась на то, как людей возвращают с того света, выводят из наркоза и погружают в него. Как беседуют с родственниками. Как от усталости падают с ног врачи и медсестры.

За полночь, перед рассветом, мы пили крепкий кофе. Спать не хотелось, а кофе располагал к разговору и как бы раскладывал все по полочкам. Вернувшись домой, сразу уснула, а проснувшись, за вечер, написала репортаж.

Позже под руководством Б. Мамутова писала курсовые работы по композиции очерков, разбирала фельетоны по их комическим «косточкам». И кофе всякий раз присутствовал на наших встречах.

После окончания университета в первые дни работы решила написать о реанимационной и детской бригадах скорой помощи. Ответственный секретарь разбранила меня на «летучке» за то, что целых два дня ездила с врачами по вызовам. А в ежедневной газете такое растранжиривание времени — непозволительная роскошь.

Публикация заняла полосу. Сейчас в нашей редакции та ответственный секретарь уже не работает и ее «разнос», наверное, сохранился в памяти только у меня, но на станции скорой помощи до сих пор помнят наш репортаж. Я тоже помню и то, что тогда мы пили кофе в ординаторской.

Некоторое время я поработала бок о бок с опытным журналистом, тассовцем, публицистом, писателем Львом Рябчиковым. Именно его я называю своим «родителем» в журналистике. Он на практике учил видеть тему, улавливать идею и вынашивать замысел, учил удивляться и удивлять, размышлять, чувствовать, переживать — собирать свой «чемоданчик» ощущений, которые могут пригодиться при работе над материалами. Прививал и строгость в отношениях с фактами. Наши дискуссии на эти темы мы вели, попивая кофе с коньяком.

НИ ОДНО ИНТЕРВЬЮ С ЮРИСТОМ, автором многих законопроектов, заслуженным юристом Украины и Крыма Григорием Демидовым не обходится без очень крепкого кофе. Каждый раз у нас возникают споры о форме подачи интервью с ним , потому что мне хочется хоть немного оживить сухой юридический язык, а он отстаивает чистоту формулировок. Но крепкий заварной кофе выступает «третейским судьей», примиряет и помогает найти компромисс. Так мы подготовили около 30 интервью, раскрывающих самые сложные правовые проблемы республики.

Пару лет назад я снова пришла к Бекиру Мамутову с просьбой написать рецензию на научную статью. Он обрадовался моему приходу и сказал: «Вот и настал момент научить тебя варить настоящий восточный напиток. Работа предстоит долгая, а кофе дарит вдохновение, побуждает к творчеству». Его рецепт прост и сложен одновременно, как и «рецепт» хорошей зарисовки, правдивого репортажа или добротного очерка. Я назвала его «пинок к творчеству».

КОФЕ «ВОЗБУДИТЕЛЬ ТВОРЧЕСТВА»

Ингредиенты

- Зеленые зерна арабики — 100 граммов
- Мед майский цветочный — 3 ст. л.
- Молоко
- Сахар по вкусу
- Специи по вкусу

Этот кофе готовлю тогда, когда материал не «вытанцовывается». Но проверено: как только кофемолка перестает проворачиваться, интересный замысел вдруг ни с того ни с сего посещает пустую голову.

1 **Свежие зерна смазываем медом и кладем на чугунную сковородку**. Нужно учитывать, что минуты через три-четыре зерна начнут прогреваться и потрескивать, кухня будет немного задымлена, так что открывайте окно или включайте вытяжку.

2 **Самое сложное — прожарить зерна.** Когда делаешь это впервые, учитывайте, что зерна постепенно меняют оттенок. Сначала станут желтоватыми и начнут излучать травяной аромат, потом — светло-коричневыми, затем потемнеют больше и приобретут насыщенно-шоколадный цвет. Во время обжарки необходимо перемешивать клейкие зерна деревянной лопаткой. После того как бобы приобретут нужный вам оттенок, пересыпьте их в железный дуршлаг и, помешивая, ждите, когда остынут.

3 **Самое сложное дальше — перемолоть эти липкие зерна.** Лучше использовать для этого ручную кофемолку, автоматическая быстро забьется. Помол — самый трудоемкий и энергозатратный процесс, но и он не идет в сравнение с мытьем кофемолки (если, конечно, она у вас не сломается).

4 **Далее все просто.** В турку высыпаем 1 ч. л. кофейного порошка, заливаем 200 мл кипяченой холодной воды и подогреваем. Не доводя до кипения, снимаем турку с огня, даем время настояться, переливаем в чашку, добавляем корицу и молоко. Мед придает кофе удивительно нежный, теплый и ароматный вкус.

Месяц назад этот рецепт помог сделать репортаж о новом музее в Бахчисарае. Здесь прошлым летом открылся дом-музей крымских татар «Дервиш эви» (в переводе — «дом семьи Дервиш»). Если от Ханского дворца подняться наверх, то окажешься на очаровательной улице Островского, и там вашему взору предстанет ветхое двухэтажное строение — раритет, сохранившийся с позапрошлого века, ставший теперь музеем.

Его хозяин Рустем Дервиш сначала неохотно разговаривал, ведь я не заплатила за экскурсию, но тогда я поделилась с ним своим нехитрым рецептом приготовления кофе на меду, он взял его на вооружение, не испугавшись, что сломает кофемолку.

Рустем предлагает посетителям посмотреть, как жили, чем пользовались в быту, как украшали дом крымские татары в конце XIX — в первой половине XX века. Туристов дом привлекает не только как исторический объект, но и вкуснейшим кофе. Хозяин готовит его в медных джезвах, им самим выкованных. Он и коллекционирует джезвы. Для него они как книга — по их форме и орнаменту, качеству меди можно многое узнать о времени и жизни народа.

Первая в коллекции медных турок сделана еще до депортации. Она простая и грубая, без рисунков. Но время менялось, менялся и сосуд. Он становился красивее, медь подбиралась лучшего качества.

...Недавно принесла статью своему научному руководителю профессору Владимиру Орехову. Он открыл, почитал и... говорит: «А не приготовить ли нам кофе, Светлана?»

&