

## «ОБЖОРКА» ИЗ ЗИМЫ

кулинарная история № 38

Кулинарная тема в газете — беспроегрышный вариант, впрочем, и радио, и телевидение в этом тоже преуспевают. Мы тоже в «Калтанском вестнике» эту тему не обошли стороной. Газете в этом году исполняется 20 лет, и все эти годы она публикует рецепты вкусных и простых в приготовлении блюд. С приходом в редакцию Юлии Ждановой рубрика «Приятного аппетита!» стала еженедельной и обрела свой стиль. Она подбирает рецепты, которые обязательно пробует сама, а только потом они появляются на странице «Досуг» в газете. Вслед за ней готовить новое блюдо начинаем и мы.

У Юлии Ждановой набралась уже целая книга опубликованных в газете рецептов, которые систематизированы посезонно: весенние витаминные, постный стол, летние изобильные, зимние сытные и т. д. При обсуждении очередного рецепта мне вспомнилась давняя история знакомства с салатом «Обжорка», который вот уже более 20 лет в моей семье является самым любимым. Состав незатейлив, но вкус отменный, плюс полное соответствие названию.



ТАТЬЯНА ВАСИЛИШИНА,  
ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР ГАЗЕТЫ  
«КАЛТАНСКИЙ ВЕСТНИК»,  
КЕМЕРОВСКАЯ ОБЛАСТЬ



то был 1994 год, мы большой компанией родственников из шести человек отправились на юбилей к моей тете в город Зима. Тот самый, о котором недавно опять вспоминала вся страна в связи с кончиной знаменитого поэта Евгения Евтушенко.

Надо ли говорить, что даже дорога в поезде длиною в сутки с небольшим по известной трассе Абакан — Тайшет стала событием веселым и увлекательным. Запомнилась она не только приятным общением с дорогими людьми, ведь собрались мы из разных уголков Хакасии и Кузбасса, но и впечатлениями от жизни, с которой мы встречались по пути.

Вагон, в котором мы ехали из Абакана, был прицепным, и в Тайшете он стоял несколько часов, так что у нас была возможность погулять по окрестностям. До сих пор четко помню поразившие меня пустотой магазины: стеклянные банки с соком, расставленные по всем полкам в шахматном порядке, несколько видов рыбных консервов и хлеб. Очень хотелось привезти из поездки что-нибудь на память, но в то время это было большой проблемой. Все привокзальные торговые ряды были наполнены таким ширпотребом, что даже в условиях жуткого дефицита глазу зацепиться было не за что.

Прибыв в конечную точку своего путешествия, мы активно включились в подготовку предстоящего торжества, которое планировалось провести в квартире юбилярши. Главным тут был, конечно же, праздничный стол. Руководство по приготовлению блюд возложила на себя давняя подруга тети Веры Анна Петровна, долгое время работавшая технологом в общественной столовой. Все добровольцы получили четкие указания, что и как делать, чтобы получить желаемый результат.

Мне досталось готовить нарезку для салата «Обжорка». Ингредиенты всего четыре: отварное мясо, соленые огурцы, репчатый лук и морковь. Все это надо нарезать мелкой соломкой, лук и морковь отдельно припустить на растительном масле до мягкости, затем перемешать и заправить майонезом. Я с энтузиазмом взялась за дело, тем более что вокруг уже шумело предпраздничное веселье, стоял хохот от шуток, суетились домочадцы и помощники.

Нож стучал по доске, нарезка так и отлетала в большую миску — я уже почти готова была соединить все вместе.

— Это кто таких дров нарубил? — вдруг грозно раздалось над ухом.

Я замерла от неожиданности, в глубине души надеясь, что это обращение не ко мне, но Анна Петровна уже продемонстрировала всем мое произведение: «дрова», по ее мнению. Дальше был повторный четкий инструктаж о размерах нарезки и не очень приятное внушение об эстетике, сервировке стола и питании в целом. Надо сказать, настроение мне это подпортило изрядно. Я ведь считала себя вполне даже приличным кулинаром, а тут такое прилюдное унижение...

Сегодня с высоты прожитых лет понимаю, как профессионал относится к своему делу. Мне приходится не просто править тексты начинающих корреспондентов, а заставлять переписывать заново. Наверное, это их тоже обижает и они тоже о себе лучшего мнения. Надеюсь, хотя бы потом они оценят мои советы, возможно, звучавшие резко и не всегда приятно.

Тогда же, когда я увидела, как Анна Петровна оформила стол, то поняла, что она имела на это право. Простила ей обидный выговор и благодарна за полученный урок. Стол, несмотря на всеобщий дефицит, ломился от изобилия (откуда, интересно, все это бралось?). Блюда с нарезками из рыбы разных сортов, мяса и сыров, изготовленные руками Анны Петровны и установленные в центре стола, представ-



Украшение новогоднего стола — салат «Обжорка».

ляли собой настоящие произведения искусства: букеты из розочек, листики, орнаменты с учетом тончайших оттенков цвета — все говорило о безупречном вкусе и таланте мастерицы. Тогда я еще не была знакома с Интернетом, естественно, не имела и не имею специального кулинарного образования, так что представленные шедевры поразили мое воображение окончательно.

Есть эти художественно оформленные панно было просто кощунственно, ведь с каждым кусочком исчезала красота и нарушалась гармония. А «Обжорка» после повторного нарезания получилась отменно вкусной, хотя вид у нее и непритязательный, а после первых восхищенных отзывов она быстро исчезла со стола.

Сегодня рецептов салатов неисчислимо количество, в том числе и под названием «Обжорка». Я тоже не раз готовила их по-новому, но они как-то не приживаются, а тот, классический, неизменно появляется на нашем столе каждый праздник. Теперь я уже не жду от сыновей вопроса «Мам, а "Обжорка" будет?», а стою у стола и мелко-мелко (может, это и есть главный секрет успеха?) режу мясо, огурцы, лук и морковь.

Коллег с этим салатом я тоже познакомила, он получил достойную оценку — и это при современном-то выборе! Теперь на все совместные торжества, устраиваемые в редакции, от меня ждут «Обжорку», и предстоящий летом юбилей не станет исключением. Попробуйте, вам тоже понравится!

&

