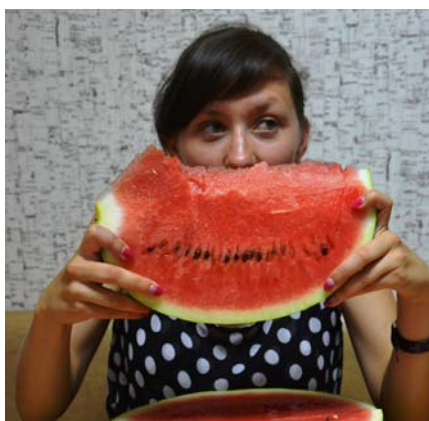


## КАК КАНТЕМИРОВСКИЕ ОГУРЧИКИ ПОКОРИЛИ НЕМЕЦКОГО ВЕЛОСИПЕДИСТА

Кантемировка — поселок небольшой и самый обычный, как сотни и тысячи других в стране. Нет у нас ни уникальных достопримечательностей, ни мест необыкновенной красоты. Поэтому туристы, как правило, попадают к нам редко, а уж иностранные — крайне редко. Но из каждого правила есть исключения.

кулинарная история № 45

ВЕРА БЕРЕЖНАЯ, КОРРЕСПОНДЕНТ,  
РАЙОННОЙ ГАЗЕТЫ  
«КАНТЕМИРОВСКИЙ ВЕСТНИК»,  
ФИЛИАЛ РИА «ВОРОНЕЖ»



Понедельник и четверг — самые напряженные для нашей редакции. Мы должны ровно в полдень без опозданий сдать газету в типографию. Поэтому в эти дни нет даже свободной минутки: вычитываешь тексты, согласовываешь их, чем-то дополняешь.

Именно в такой «горячий» момент звонит коллега Ира Шлен-

ская и просит с блокнотом и фотоаппаратом выйти во двор редакции. Возмущаюсь про себя: «Куда идти? Зачем идти? Как идти?» Выхожу и вижу, что Ира не одна. Привела с собой улыбающегося велосипедиста.

Питер Колеско из Германии провел в нашем поселке два дня и уже собрался отправиться дальше. Совершенно случайно его встретила журналистка «Кантемировского вестника» и, вспомнив школьные уроки английского языка, привела в редакцию. Родной язык туриста — немецкий, он с легкостью общается на английском, немного знает польский и несколько слов на русском языке.

Необычного велосипедиста кантемировцы сразу заметили на улицах райцентра. Мужчина в шлеме и со множеством баулов проехал по одной из главных улиц поселка в сторону центра. Эту картину наблюдали две пенсионерки, отдыхавшие на лавочке у своего двора.

— Посмотри, какой чудак на велосипеде! Наверное, его жена выгнала, — предположила Мария Коробкина.

— Не, это турист. Еще один ненормальный. Нечего им дома делать. Огородов у них нет! — добавила Надежда Бобро, метнув недобрый взгляд в спину промчавшемуся велосипедисту.

Это не первое путешествие на велосипеде Питера. Мужчина в свои 43 года объездил всю Европу. Он посетил Португалию, Испанию, Францию, Австрию, Словакию, Венгрию, Хорватию, Сербию, Румынию, Швецию, Финляндию, Эстонию, Латвию, Литву, Польшу. Также немецкий турист побывал в Африке, в Марокко.

В этот раз садовник Питер Колеско решил во время отпуска отправиться путешествовать по России.

— Я родился в Польше. Когда мне было пять лет, переехал с родителями в Германию. Мой польский далек от совершенства, но этот язык схож с русским, что немного мне помогает, — продолжил Питер.

За первую неделю пребывания в России немец хорошо выучил «здравствуйте», «большое спасибо» и «пожалуйста». Немецкий турист не останавливался в гостиницах, а ночевал в палатке, кото-



рую разбивал недалеко от дороги в тихом месте. У Питера с собой была походная кухня, на привале он готовил себе еду:

В Кантемировке Питер Колеско задержался на два дня. Велопутешественник жил на берегу Кантемировского пруда, где наслаждался природой нашего края.

— На пруду я познакомился с рыбаками, которые пригласили меня за стол. Я благодарен им за теплый прием. Рыбаки не только накормили шашлыком, рыбой, пирогами, но и дали много еды с собой в дорогу.

Мы говорили на разных языках, но понимали друг друга. Некоторые рыбаки предположили даже, что я немецкий шпион, который приехал, чтобы разведать обстановку в России. Это меня очень

развеселило, — с улыбкой на лице рассказал Питер.

После небольшого интервью и фотосессии я пригласила немецкого велопутешественника к нам в редакцию, чтобы угостить чаем и вручить подарки на память о нашем поселке. Пока гость и главный редактор Виктор Милещенко пытались найти общий язык, я лихорадочно искала что-нибудь съедобное на кухне. В холодильнике — наш с Ирой журналистский обед. Вот его-то мы и предложили нашему гостю.

Не обошлось и без наших фирменных редакционных огурчиков, любимого лакомства всех сотрудников и гостей нашей газеты. «Смачно, гут, ями!» — восклицал иностранец, поднимая вверх большой палец.

— О-гур-чи-ки! Вкус-но! — выучил два новых слова иностранный турист у нас в редакции.

Редактор отговорил Питера выезжать на М4, поездка по этой дороге на велосипеде таит в себе много опасностей. Поэтому Питер решил до Ростова доехать на поезде и дальше продолжить путь на двух колесах.

Мы с Ирой помогли немецкому туристу купить билет, посадили его в поезд и пожелали отличного продолжения путешествия.

А теперь — та-дам! **Рецепт фирменных редакционных огурчиков, которые обожают теперь и в немецком Эммендингене.**

- Взять 3 килограмма свежих огурцов, порезать их и сложить в кастрюлю. Я обычно разрезаю каждый огурец на четыре части.
- Добавить в кастрюлю 7 зубчиков мелко порезанного чеснока. Всыпать сюда же 1 стакан сахара, 3 столовые ложки соли, 1,5 столовые ложки молотого черного перца и добавить 2 столовые ложки 70%-ной уксусной кислоты.
- Теперь все хорошенько перемешать и оставить в прохладном месте. Через 24 часа огурчики разложить по банкам, залить выделившимся рассолом и накрыть капроновой крышкой.
- Получается примерно семь поллитровых баночек. Обязательное условие — хранить такие огурцы только в холодильнике и непременно дать отведать гостям.

&

