

Посикунчик на два укуса

Собираясь журналистским кругом по неформальным поводам, мы в редакции зачастую вспоминаем былые времена. А как без воспоминаний и баек? Тем более что коллектив наш чисто журналистский, с большим (минимум 11 лет) багажом профессиональных историй...

КСЕНИЯ ВЕДЕРНИКОВА



кулинарная история № 50

Одна из самых ярких таких историй уже много лет греет мне душу, поскольку и друзей иностранных тогда приобрела, и новые навыки в жизни бытовой пригодились. Будучи студентом журналистской кафедры Пермского госунивера, в общезитии мне, как уверенного носителя английского языка (по настоянию коменданта), было доверено принимать своих будущих коллег из КНР. И не просто встречать, да еще и потчевать.

Тогда китайцы — будущие журналисты и филологи — показались нам, простым студентам, толстосумами: привезли с собой чаев невиданных, пряностей, разных видов лапши, риса и годовые запасы палочек. Ох, и весело же мы тогда всем этажом учились орудовать этим восточным столовым прибором! Я и мои однокурсники просто с ума сходили — ели палочками все подряд (и даже суп — бульон просто выпивался после того, как все кусочки овощей были выловлены).

Китайцы-студенты были очень гостеприимными. И мы не плошали. Сначала научили их блины жа-

Ксения Ведерникова — директор ООО Издательский дом «Новый день», автор материалов газеты «Новый день» (Нытвенский район Пермского края), член СЖР.

рять, а потом и пельмени лепить. В один из дней наши друзья попросили приготовить для них что-нибудь из местной, пермской, кухни.

Мы, честно сказать, немного растерялись. Чем же удивить гостей из Поднебесной? Дело было воскресным вечером, когда моя соседка по комнате приехала из дома и привезла бабушкиных пирожков. Да не просто пирожки, а посикунчики. Китайцев, помню, тогда очень удивил их маленький размер. Но когда мы попытались им объяснить суть названия пирожков, они просто покатались со смеху. А продемонстрировать выбегающий сок из начинки не получилось. Пирожки уже остыли, и бульон впитался в тесто.

Вот и пришлось нам проводить кулинарный мастер-класс по лепке и жарке посикунчиков. С того времени мини-пирожки стали любимым лакомством китайских однокурсников. Они даже придумали к ним свой соус на основе соевого с добавлением корней и пряностей, привезенных из дома, — не по нраву им были и майонез, и сметана. И любимую всеми студентами хреновую закуску они тоже не очень-то жаловали. Вот так дружно и жили. Мы к ним на вкуснейший зеленый чай ходили в гости, а они к нам — на посикунчики.

Уже десять лет, как окончили мы университет. Из всего курса в российской журналистике осталось всего две китайки, остальные на родину уехали, кто-то стал проводить курсы русского языка как иностранного для своих земляков, приехавших в Россию. Но общение благодаря Интернету продолжаем. И, конечно, часто вспоминаем наши посикунчики.

НЕОБЫЧНОЕ НАЗВАНИЕ

Безусловно, этот вид жареной выпечки носит очень забавное название. Бабушки говорят, что посикунчики с мясом названы так потому, что во время трапезы, когда откусываешь пирожок, он «сикает». Проще — брызгает сочным мясным соком (бульоном).

Существует и другой, более официальный вариант. Многие считают, что посикунчики так называются из-за особого метода приготовления мясной начинки. Для нее мясо необходимо мелко порезать, дабы она получилась сочной. Почему обычный пирожок с мясом получил столь уморительное название, остается лишь гадать. Но точно одно: посикунчики — очень вкусное,

сытное и ароматное блюдо, которое отлично подойдет как для встречи гостей, так и для дружных семейных посиделок воскресным вечером.

Кушать посикунчики тоже следует особым образом, готовятся они так, чтобы каждого хватало лишь на два укуса. Первый раз откусывается меньшая часть пирожка. Именно в этот момент в рот выливается ароматный и вкусный мясной бульон. После этого следует оставшуюся «сухую» часть посикунчика обмакнуть обильно в соус и отправить в рот. Два укуса — и все. Зато какой невероятный вас ждет фонтан вкусовых ощущений.

РЕЦЕПТ

- Рецепт правильного посикунчика несложен. Использовать для его приготовления необходимо пельменное тесто и фарш из говядины и свинины в сочетании 50/50.

- Идеальный вес готового пирожка — 30—40 граммов. Делать его надо в виде пельменя, хорошо заляпливая края, чтобы сок не вытекал, но не соединяя их (то есть оставлять пирожком).

- Жарить посикунчик следует на сковороде с добавлением небольшого количества растительного, а лучше оливкового масла. Как только мини-пирожок начнет выделять сок и зашипит, можно считать, что он готов.

- Есть посикунчик надлежит горячим. Делать это следует аккуратно, стараясь не испачкать одежду, так как правильный посикунчик после первого укуса непременно постарается хорошо брызнуть.

- Вопрос, с чем именно лучше всего сочетаются посикунчики, остается открытым. Споры на этот счет не прекращаются, а в заведениях общепита их в равной степени предлагают и как закуску к «пенному», и как сопровождение к «сорокаградусной».

- Едят такие пирожки, макая в разведенный уксус с перцем, горчичную воду. На мой вкус, лучше всего мини-пирожки идут с хреновой закуской (томат+хрен+чеснок).

