

Новости и хычины хороши с пылу с жару

кулинарно-жизненная история № 5 1

Каждый привез то, что сейчас называют «региональный продукт»

МАРИНА ЧЕРНЫШЁВА



Работая собственным корреспондентом ИТАР-ТАСС по Кабардино-Балкарии с 2000 года, своих коллег, таких же региональчиков, знала только по фамилиям. Социальных сетей тогда не было, а ежегодные окружные совещания из-за финансовых сложностей Информационное те-

Марина Чернышева — главный редактор портала «Северо-Кавказские новости», www.sk-news.ru, г. Ставрополь.

леграфное агентство России несколько лет не проводило. Так что январская тусовка в Сочи в 2005 году давала возможность не только начальство послушать, но и

лично познакомиться с авторами замечательных корреспонденций, по которым училась писать для агентства: в частности, со ставропольцем Николаем Стяжкиным.

После рабочего совещания и совместного ужина в ресторане «Жемчужины», за которым блистал остроумием красавец Виталий Никитович Игнатенко, возглавлявший тогда ведущее федеральное агентство страны, переместились в один из номеров для неформального общения. Банкет продолжили гостинцы из регионов. Каждый привёз то, что сейчас называют «региональный продукт».

На маленький гостиничный столик были выложены и выставлены разнообразные свёртки и ёмкости, под нарезку и наливку из которых замечательно и неспешно текла беседа, давались профессиональные советы, проводился анализ и выставлялись оценки. Во главе стола — замечательных человеческих качеств эрудит, главный редактор Службы новостей Сергей Кармалито. (Вскоре был

назначен старшим советником посольства РФ в Индии.)

Компания, в основном мужская, Мадина Сагеева из Осетии не смогла приехать на встречу. Так что выросшую за шутками и журналистскими байками гору отходов от астраханской чухони, привезённой Сергеем Трофимовым, «отвечающим» за Волгоградскую и Астраханскую области, решила потихоньку убрать я. Положено так на Кавказе, что порядок за столом поддерживает женщина.

За чухонью пошли жареные утки, настрелянные Федей Завьяловым в Дагестане, другие вкусности. Вновь потихоньку встала и убрала объедки. Мои «теневые» манёвры во всеулышание подчеркнул почти земляк Борис Кипкеев, который тогда уже работал в столичной редакции, но опекал северокавказское направление, будучи карачаевцем по национальности и сыном бывшего собкора агентства в Кабардино-Балкарии Геннадия Кипкеева.

«Настоящая кавказская женщина, москвичек не заставишь — по их мнению, ухаживать за столом должны мужчины», — не совсем тактично по отношению к отсутствующим дамам заметил он. И посетовал, что я не привезла из Нальчика настоящих балкарских хычинов.

Это такая разновидность тонких лепёшек, начинённых сыром с картошкой или зеленью. Пекут их на сухой сковороде и обильно пропитывают сливочным маслом или жирной домашней сметаной.

Для приготовления хычинов нужен многовековой опыт. Главное, не переложить в тесто муки. В то



же время оно не должно липнуть к столу при раскатывании.

У каждой хозяйки — свой секрет. Тесто по идее простое — мука, вода и соль. Но кто-то использует минералку, кто-то сдабривает воду айраном. Знаю точно, что нельзя добавлять яйца, тесто от них эластичнее, но и жёстче. Хорошо вымешанное, его делят на порции размером с кулачок изящной женской руки и ставят созревать в холодильник.

Для начинки варят в кожуре картошку. Дают остыть, чистят и разминают, добавляя в неё столько же тёртого домашнего сыра типа брынзы. Пробуйте на соль. Картошка смягчает вкус. Не слишком солёный сыр можно смешать не с картошкой, а с мелко рубленной зеленью. Главное, чтобы не было грубых побегов, которые порвут тесто. Используют традиционные зелёный лук, укроп, кинзу (кориандр вообще-то).

Кто-то любит добавлять ботву свеклы, крапиву, другие дикие травы. Петрушка должна быть молодая, старая — горчит. Шарик теста расплющивают на присыпанном мукой столе или разделочной доске, кладут на него такой же по величине шарик начинки и за-

лепляют края, формируя круглый «пирожок». А затем вновь расплющивают «колобок» и тонко раскатывают в лепёшку по размеру желательного чугуна сковороды.

У хорошей хозяйки тесто не рвётся. Слепила, раскатала один, бросила на раскалённую поверхность, за несколько секунд подготовила другой, первый перевернула, а если он раздулся в шар от нашего выхода пара, слегка примяла, дала подрумяниться, сняла на блюдо, бросила на сковороду следующий, а первый в это время обильно полила топлёным маслом или сметаной, что пожирнее «Крестьянского».

Хычины один за другим ложатся стопкой, пропитываются. На стол их подают горячими, свернув вчетверо. К ним — пиала со сметаной и ароматный чай. Убеждена, что божественный вкус им придадут высокогорные продукты, выращенные без какой-либо химии. Не привезла с собой в Сочи, потому что хороши они с пылу с жару, как новости, а сетования Бориса были от недостижимости этого поистине регионального продукта, поскольку карачаевские хычины значительно толще и жарят их на растительном масле.

На следующий день я уже металась по гостинице в поисках варианта срочного отбытия в Нальчик. Пришла информация о начавшейся спецоперации: в одной из квартир на четвёртом этаже жилого дома на улице Северная были заблокированы боевики из экстремистского джамаата «Ярмук». До печально известного нападения на Нальчик 13–14 октября 2005 года оставалось 8 месяцев, но ситуация уже начала накаляться.

Словом, я должна была мчаться домой, чтобы с места событий выдавать на ленты оперативную и свежайшую информацию. Только ни поезд раз в три дня, ни рейсовые автобусы — один в сутки, на рассвете и тот уже ушел — не были готовы обеспечить срочное решение. Такси? Нужно разрешение начальства, понимаю я и почти натякаюсь на генерального, неспешно спускающегося по лестнице мне навстречу.

«Ты чего такая стремительная?» — шутливо интересуется Виталий Никитович. Выслушав объяснения, снисходительно шурится: «Чернышёва, твою Кабардино-Балкарию на карте не видно. Успокойся. Обойдётся мир без твоих новостей».

И правда, обошёлся. Повестка дня на тот момент была другая. Игнатенко это прекрасно знал. И преподал мне урок попадания в тренд. Потому что даже «горячая» новость с периферии может не вызвать интереса, а «не горячая» попасть в выпуски новостей центральных каналов, если окажется той самой ложкой, что дорога к обеду. Это знание помогало мне до ухода из ТАСС в 2014 году, помогает и сейчас.

&

из обсуждений в нашей группе в фб

Логотип конкурса

Коллеги прислали свой вариант логотипа конкурса «10 лучших газет России». Предлагаем вашему вниманию фрагменты состоявшейся дискуссии.

Валерий Василевский Я бы из второго перья повывёргивал. Ими давно никто не пользуется. И шрифт можно чуть отодвинуть вправо.

Светлана Чеканова Первый был бы лучше, если б не напоминал костыль — такой, который не под мышку, а под локоть приспособлен.

Валентина Пермякова Показала дизайнеру нашему. Тот, который мы сейчас на первую ставим, он называет «блямбой» и очень его не любит. Этот одобрил, новенький.

Тимур Шафир Вариантов первого — десятки, если не сотни. Второй самобытен, пусть не шедеврален, к тому же прижился.

Пимкина Елена В первом варианте как-то немного скуповато отражена тема лучших газет: во втором — напористо и слишком много: то есть нужна золотая середина: что-бы и лаконично, и по теме...

Анна Молодожен Первый логотип лучше по трём причинам: 1. Он минималистичен, каким и должен быть логотип. Потому что

логотип — это не герб. У него задачи, помимо брендовых, ещё и чисто технические (без потери качества и узнаваемости печататься на чём угодно и в любом цвете). 2. С него сразу считывается, что речь идёт о газетах (за счёт картинки). В предыдущем варианте без прочтения текста (который, кстати, читается очень трудно) непонятно, идёт ли речь именно о газетах. Перья скорее наводили на мысль о лучших журналистах. 3. Связь с СЖР (возможно, лично для меня) поддерживается за счёт использования фирменного шрифта журнала «Журналистика и медиарынок».

Валерий Безпятах Минимализм в логотипе всегда выигрывает. Поэтому в представленном сравнении «костыль» смотрится, конечно, стильнее, чем «перья». Хотя в обоих случаях ассоциации, согласитесь, не самые приятные. Но он ничуть не выигрывает во втором предназначении этого знака — размещении на первой полосе газет-победителей. Старый вариант смотрится не особо. А предложенный будет ещё хуже — куцым и незаметным. Выхода из ситуации два — либо оставить прежний, либо организовать конкурс.

