

КОРОЛЬ ЗАСТОЛЬЯ

Я привезла в Москву пару банок маринованных и солёных зеленцов. Жюри национальной премии «Серебряный Лучник» аппетитно захрустело огурцом, студия наполнилась ароматами укропа, чеснока, хрена. И потянулись руки к простому, незадачливому овощу, который «король» любого застолья

к у л и н а р н о - ж и т е й с к а я и с т о р и я № 5 4

МАРГАРИТА БЫКОВА



Маргарита Быкова — главный редактор Елецкой районной газеты «В краю родном». Липецкая область

Это был наш проект, который можно попробовать на зубок.

Именно так я начала свою презентацию «Черкасский огурец». Говорила о замечательных людях, которые работают и живут в небольшом старинном селе Черкассы, об их неистребимом оптимизме и любви к родному краю, к делу, которое

делают и с любовью, и с уважением. Гордятся этим...

И огурец, молодцом, победил в престижном конкурсе.

Но это вчерашние победы. Журналисты сделали всё для того, чтобы поднятая тема жила и работала, приносила не только гастрономическое наслаждение, но и благосостояние жителям, умеющим выращивать зеленцы, заготавливать на зиму так, что пальчики оближешь.

Летом 2015 года, в годовщину установки памятника Черкасскому огурцу здесь состоялся первый фестиваль «Черкасский огурец».

Журналисты районки никогда в стороне не стояли. А тут тем более — детище. **Мы с замом раздобыли полевою кухню, почистили четыре мешка картошки.** Приготовили ее

ранним утром. В свою очередь, черкасцы насолдили огурцов столько, что можно было угостить половину Московской области. С вечера пряный дух витал над селом. А утром открылся фестиваль.

На площади — огуречники выставили свой товар лицом — пузатые банки с зеленцом разного посола. Рядом — молочные фляги, в которых рядками в укропе, чесноке, смородиновом листе лежали главные «виновники» торжества.

Так вот по мнению жителей вкуснее редакционной картошки с черкасскими зеленцами не было! Люди в очередь стояли. Смели всё, словно впервые ели такую обычную еду. Очень быстро были проданы и свежие огурцы. Горожане уезжали, затаренные просты-



ми деревенскими продуктами, довольные, счастливые и от культурной программы, и от гостеприимства.

А вот **последующие фестивали — это уже верх гастрономического совершенства.** Блюда из огурца на конкурс представили уже и все пятнадцать поселений нашего района.

Обжорные ряды ломались от яств, доселе невиданных.

Вот — холодный суп из огурцов для настоящих молодцов: 800 граммов огурцов, 800 граммов натурального йогурта, 3 зубчика чеснока, 300 миллилитров овощного бульона, 2 пучка укропа, соль, перец по вкусу. Приготовить так:

огурцы очистить от кожицы, нарезать кубиками, добавить чеснок (давленный) и йогурт. Всё развести 200 граммов тёплой воды.

Сюда же влить тёплый овощной бульон. Затем всё измельчить в блендере. Добавляем соль и перец. Охлаждаем суп в холодильнике. Поверьте, проверьте, жарким летом такой супчик вас освежит, сделает фигуру стройнее, улучшит настроение.

А теперь — роллы из огурца. Взять 200 граммов сливочного сыра, свежий крупный огурец, 0,5 ст. ложки соли, 1 ст. ложку розового перца горошком, 2 пера зелёного лука, веточки укропа.

Огурец нарезать тонкими продольными лентами. Присыпать

солью. Укроп и лук мелко порезать. Сыр смешать с перцем и переложить в кулинарный мешочек. Огурцы промокнуть бумажным полотенцем, свернуть в рулетики и закрепить деревянными зубочистками. Аккуратно заполнить сверху рулетики начинкой из сыра. Сверху посыпать зеленью.

Особой популярностью пользуется настойка из огурцов. В 0,5 л водки добавить нарезанный огурец, лавровый лист, перец горошком. Настаивать 5 дней.

А под рюмочку хороши огурчики маринованные: огурцов берём 0,5 кг, соли 1,5 чайной ложки, масла подсолнечного 70 граммов, 2 ст. ложки сока лимона, 2 ст. ложки мёда, 6 зубчиков чеснока, чёрный молотый перец.

Готовим отдельно рассол. В тарелки выкладываем все ингредиенты. Нарезаем огурцы, заливаем маринадом. Ставим на 2 часа в холодильник. Закуска готова.

Верх совершенства — огуречный завиванец по-талицки. Из мякоти свинины нарезать кусочки толщиной 1 см, отбить, посолить, поперчить. На каждый кусочек положить полоски солёного огурца, шпика, варёного яйца, свежего картофеля. Всё завернуть в рулет, перевязать пищевой нитью. Рулетики обмакивать в сыром взбитом яйце, обваливать в муке и обжаривать в топлёном масле до румяной корочки.

Затем сложить их в казан, долить немного воды или мясного бульона, тушить до готовности. Подавать с густой деревенской сметаной и укропом. Готовится

всё это быстро. Порадуйте себя и близких.

А как вкусны огурцы, жаренные со свиным фаршем! А запечённые в сметане!

Фестивальная поляна предлагает огуречный торт, великолепный на вкус лимонад, талисманчики (огурцы, начинённые грибами, копчёным сыром, яйцами и зеленью) и даже мороженое из огурцов и многое другое, от чего аппетит «гуляет» несколько дней.

Знаменитый **бочковой огурец у черкасцев** до июня остаётся хрустящим, изумительным на вкус. Добавляют они в распаренную дубовую бочку травы — чабрец, душицу. На дно кладут листья дуба, смородины, вишни, хрена. Пересыпают огурцы ряд за рядом толчёным чесноком, укропом. На трехведёрную бочку добавляют 200 граммов водки. Затем заливают холодной водой (700 г соли на 12 литров воды).

В Черкассах сохранились колдунцы с ключевой водой. При засолке хозяйки предпочитают её водопроводной.

Засолка во многом зависит от нрава, даже настроения, которое присутствует на тот момент.

Из поколения в поколение бытует мнение, что **солить всяк овощ полезнее с молитвой.**

Выходит, благословенный Черкасский огурец живет, радуется, удивляет.

Однажды на фестиваль заехал испанский бизнесмен. Попал к шапошному разбору. Но отведать малосольных огурцов всё-таки удалось.

Чтобы угодить гостю и без гостинца не отпустить, известная огуречница приготовила ему малосольные огурцы в течение 7 минут. Александра Григорьевна Карасёва сделала это быстро, как говорится, на скорую руку.

В полиэтиленовой пищевой пакете она положила полтора десятка огурчиков с грядки. Засыпала туда 1 чайную ложку соли, 3 зубчика давленого чеснока и 4 горошины перца, укроп. Всё завязала и в течение минуты периодически встряхивала пакет. И всё — огурцы готовы, а гость сражён неожиданной сноровкой и изобретательностью бывалой огуречницы. Он записал рецепт и до сих пор сидит в своей Испании и ест огурцы по черкасские в своё удовольствие.

Фестиваль год от года собирает на свою площадку всё большее количество гастрономов. До пяти тысяч человек побывали на нём прошлым летом. Увозили соленья домой, дивились кушаньям.

Выгода в том обоюдная — **в день фестиваля огуречники выручают до 400 тысяч рублей.** Это ли не прибавка в семейный бюджет?

Вот так, без усталости работает журналистский проект. Мы всех приглашаем на огуречный фестиваль похрустеть нашим малосольным огурчиком, который растёт в самом сердце российского подтепья — в Елецком районе.

Поверьте, он не хуже, а может быть и лучше знаменитых луховицких зеленцов. Но все это — плод рук человеческих, любовно и бережно выращивающих на земле удивительный и простой в пупырышках и мелких иголочках овощ.

&