

# КОРОЛИ КАПУСТЫ

Кулинарно-жизненная история № 80

**Первый кулинарный опыт — какой он?  
Для большинства — это яичница. Знаю двух  
братьев, которые, оставшись дома без мамы,  
жарили яйца в кастрюле без масла.  
Было им 20 и 18 лет, потом женились, видимо,  
счастливы: готовили уже не они.**

**Один мой знакомый журналист тоже имеет  
принципы относительно яичницы — как бы ни  
был голоден, жарить только два яйца. С краёв  
получается зажаренная нежующаяся корочка,  
белок стекловидный, желток безбожно  
пережарен — а вдруг сальмонелла? Впрочем,  
поводов для издёвок он не даёт — за всю жизнь  
готовил меньше десяти раз.**

Собственно, в мою бытность работы в газете ещё сохранялся некий отблеск прежних «домостроевских» времён — о еде в доме заботились женщины, а настоящий мужчина мог приготовить только яичницу с бутербродом и сварить покупные пельмени с макаронами.

Мастерство приготовления шашлыка передавалось не всем индивидуумам мужского пола и оценивалось девушками всех возрастов как явный плюс. Помню, собрались мы как-то редакцией на шашлык... Впрочем, это совсем другая история. Примерно так же думал о яичнице как о начале всех начал и я, пока не сопоставил факты: квасить я стал гораздо раньше, чем жарить.

**Как-то это совпало с перестройкой и последующими перебоями в продовольственной безопас-**



Сергей Логинов, журналист, город Пенза

ности страны, и с моих девяти лет мы квасили капусту — раз в год, всей семьёй. Сначала на мои именины — 8 октября. Потом климат становился мягче и постепенно дата сдвинулась на месяц. Обязанности у нас были распределены чётко — отец покупал капусту (сорт «Слава» — приплюснутый кочан, это принципиально), я разрубал большим ножом кочаны на четыре части и вырезал кочерыжки. Мама (основатель журналистской династии) тёрла на крупной тёрке морковь. Потом мы собирались на кухне вместе и, под переругивания, отлаженными движениями запускали конвейер на 20 литров готового продукта — бак был такой ёмкости. Квашеной капусты нам хватало на всю зиму. Впрочем, в детстве я её почти не ел — интереснее было делать. Самое время дать базовый рецепт.

### Квашеная капуста

Капуста сорта «Слава» — массой чуть больше объёма ёмкости для квашения

Морковь — одна штука на два кочана

Соль крупного помола (не йодированная!) — на глаз.

На шинковке нарезаем четвертинки кочанов на слайсы.

Режем их, если требуется, более мелко, добавляем в порционную миску натёртую морковь и соль. В ёмкости из нержавеющей стали (алюминий нельзя) всё это уминается-перетирается.

«Слава» — сорт сочный, даст сок в любом случае. Однако интереснее, когда капуста начинает давать влагу чуть ли не с первой партии. Толкушка для картошки, ладони, костяшки пальцев — в ход идёт всё. Каждую следующую партию капусты перемешиваем и снова уминаем.

В ёмкости нужно оставить место для рассола, на капусту ставится гнёт (на перевёрнутую тарелку, например, трёхлитровая банка с водой), накрывается полотенцем.

Раз в день гнёт снимается и капуста протыкается до дна любым острым предметом, похожим на нож (в моём детстве в ход шла зелёная пластмассовая шпага), в нескольких местах — для выхода газов, образующихся при брожении.

Через неделю капуста убирается на холод (например, балкон). Поглощается по мере надобности.

Капусту можно есть и в таком виде, но лучше её обогатить. Тонкими перьями или полукольцами нарезать репчатый лук (лучше красный — красиво!), добавить немного растительного масла (одинаково хорошо идут аро-



матное подсолнечное и оливковое первого отжима) и немного сахара. Перемешать и дать отстояться в холодильнике.

### Годам к пятнадцати я знал о квашеной капусте всё.

Немудрено, что именно она спустя годы стала центральным блюдом на моём январском дне рождения в редакции. В наш кабинет набивались все отделы, хотя на столе было четыре предмета — тазик капусты, бутылка водки (ладно, не одна), торт и мартини для женщин.

В начале двухтысячных народ был попроще. Например, посетители — они же читатели — открывали дверь редакторского кабинета практически с ноги (охраны и пропускного режима не было), рассказывали о своих не всегда адекватных идеях многословно и нудно, невзирая на ежедневную сдачу номера. Поэтому простая квашеная капуста коррелировала с окружающей обстановкой всеобщей доступности и праздник точно не портила.

**В последний год моей работы в газете капуста появилась на столе ещё и в марте — у меня родился сын.** Сейчас мы с ним ежегодно квасим вдвоём. Он выполняет мои прежние функции, а я — на шинковке, сохранившейся в рабочем состоянии с восьмиде-



сятых. Через неделю торжественно относим половину готового продукта моим родителям. Верю, что семейная традиция продолжится.

#### **А что ещё можно приготовить из квашеной капусты?**

##### **Тушёная квашеная капуста**

Хороша на новогодний/рождественский стол с гусем, уткой или курицей, а также в качестве гарнира в конце зимы, когда уже поднадоело. Предварительно в глубокую сковороду нужно налить масла и обжарить нарезанный перьями или полукольцами репчатый лук.

Капуста отжимается от рассола (дабы избежать излишней солёности и терпкости) и долго тушится на медленном огне. В процессе можно добавить томатную пасту, а лучше резаные консервированные томаты или томатный сок. Не забываем перемешивать. Очень желательно, как и ко всему тушёному-варённому с помидорами, добавить немного сахара. Соль понадобится вряд ли, а чёрный молотый перец — по желанию. Кто любит, может добавить тмин.

##### **Щи из квашеной капусты**

По технологии приготовления они больше похожи на борщ — нужно сначала приготовить тушёную капусту из

предыдущего рецепта. Затем готовая масса добавляется в мясной бульон, где корректируется на солёность. По желанию можно добавить картошку, но лучше — фасоль. Особенно хорошо это для постных щей, но фасоль желательнее брать не консервированную, а замочить на ночь сухую и перед добавлением капусты отварить до мягкости.

Безусловно, можно не морочиться и квашеную капусту запустить в бульон сразу — как свежую. Получится тоже наверняка вкусно. Но журналист должен попробовать всё — и сделать выводы. Не только капуста касается, кстати.

#### **Винегрет**

Никогда не ешьте покупной винегрет. Он элементарен в приготовлении и очень вкусен в зимний редкий морозный день.

Овощи можно отварить, но лучше запечь в духовке. Итак, свёкла, картошка и морковь в фольге (индивидуально завернуть) отправляются в духовку на 180 градусов. Готовность проверяем зубочисткой. Морковь вынимаем раньше, не передерживаем (можно вообще обойтись без неё — в нашей капусте она уже есть).

Немного остужаем и прямо руками очищаем свёклу — шкурка сходит прекрасно. Картошку лучше ножом, морковь — как получится. Напоминаю — можно и отварить, но у печёных овощей-корнеплодов вкус ярче.

Уверен, что большая часть винегрета должна состоять из свёклы и квашеной капусты — иметь ярко выраженный свекольный цвет и хрустеть. Поэтому две-три свёклы, по одной картошке-морковке режем равновеликим кубиком.

Мелко крошим репчатый лук, опять же кубиком пару солёных (ну, или маринованных) огурцов, консервированный зелёный горошек, свежемолотый чёрный перец, совсем чуть растительного масла. Соли винегрет обычно не требует, но надо обязательно пробовать. Перемешиваем до однородности цвета и оставляем настояться в холодильнике.

Стоит ли упоминать, что первый в сезоне винегрет или миска квашеной капусты просят (если позволяет здоровье) сопровождения продуктом 18+? Особенно если по русской традиции вы подадите винегрет с малосольной селёдкой, нарезанной на порционные ломтики. Приятного аппетита!

## «Знамя Победы»

**Прежде чем решиться на тематическую фотосессию коллектива редакции в форме военных лет, долго взвешивала «за» и «против», советовалась с коллегами, спрашивала у журналистов из других СМИ, имеют ли мы право на такой снимок, не будет ли он воспринят как нечто карнавальное?**

Ведь сказать этим снимком хочется совсем иное: что мы помним, гордимся и достойно продолжаем дело предшественников-газетчиков. Доводы «за» перевесили. Во-первых, в этом году празднует 75-летие Победы в Великой Отечественной войне. Во-вторых, название нашего издания — «Знамя Победы», и мы не предадим его в угоду меняющимся политическим, экономическим и прочим тенденциям. В-третьих, газета выходила в суровые военные годы, и мы преклоняемся перед подвигом сухопутных журналистов. Семеро из небольшого редакционного коллекти-

## «Тихорецкие вести»

**Районная газета «Тихорецкие вести» в феврале 2021 года отметит 103 года со дня основания.**

15 февраля (2 по старому стилю) в 1918 г. в свет вышел первый номер под названием "Рабочий и солдат". Дальше были "Набат", "Молот", "Трудовая смычка", "Профлуч", "Пролетарский путь". С 1930 г. - "Ленинский путь", а с 1991 года — общественно-политическая газета Тихорецкого района "Тихорецкие вести". Выходит один раз в неделю по четвергам, тираж 4200 экземпляров. Мы по-прежнему работаем с почтой, но развиваем и собственную, альтернативную доставку. Сейчас у нас 14 сотрудников, в числе их Заслуженный журналист Кубани Елена Амельченко. В следующем году исполнится 35 лет, как она переступила порог редакции. В 17 лет ей доверили корректуру, позже должности ответственного секретаря, веб-редактора сайта и заместителя редактора.

ва в 1941—1943 годах ушли на фронт. Те же, кто остался в тылу, не только издавали газету, но и выполняли общественные работы: помогали колхозам во время уборки урожая, отчисляли деньги в фонд Победы, собирали посылки на фронт. Каждый вложил частичку в общую Победу.

Мы — наследники героического журналистского прошлого. Со своими достоинствами и слабостями. Говорим честно, открыто и достоверно. Пишем, фотографируем, верстаем — словом, работаем, стараясь не проиграть новую, уже сегодняшнюю, войну — информационную. Пока наши побеждают!

**На фото слева направо:** главный редактор Олеся Салтанова, бухгалтер-кассир Ирина Захваткина, главный бухгалтер Олеся Емельянова, менеджер по рекламе и подписке Нелли Кулькова, водитель-курьер Александр Изгибаев, заместитель главного редактора Марина Печенкина, корреспондент Маргарита Пиджакова, корреспондент Ольга Дёмина, корректор Ольга Насташенко, графический дизайнер Евгений Мануйлов, корреспондент Дина Назар. *На 3-й обл. № 1.*

Годом позже пришел в редакцию журналист, обладатель «Золотого пера Кубани» Александр Масляник, побывавший за это время на различных должностях, но оставшийся верен одному ремеслу — ремеслу журналиста. 87 лет отметил в ноябре 2020 года ветеран редакции, журналист и карикатурист Альфред Анисимов. Отметил публикацией еще одной карикатуры в газете. Дай Бог здоровья, Альфред Валентинович! И всем нам и вам, дорогие коллеги!

**На фото слева направо:** сидят Анатолий Вожаков, обозреватель; Регина Степаняк, обозреватель; Наталья Гордеева, директор, главный редактор; стоят Анна Богданова, оператор набора и вёрстки; Татьяна Батова, ответственный секретарь; Полина Татаринцева, оператор набора и вёрстки; Вера Харичкина, главный бухгалтер; Инна Лукьяненко, рекламный менеджер; Марина Ткачёва, контент-редактор; Сергей Журавлёв, водитель; Александр Масляник, обозреватель; Наталья Ганжала, бухгалтер-кассир. *На 3-й обл. № 2.*