

# КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ

— Масло лучше смешать с зеленью и заморозить. Можно добавить лимонную цедру, чеснок и грибы, можно плавленный сырок, а ещё орехи или ананасы... Вкуснее будет.  
Зоя ловко орудовала на кухне и рассказывала рецепты своих любимых котлеток. Включила духовку, стала разогревать в кастрюле растительное масло. Достала из морозильника котлеты.  
И хотя недавно ели, остро захотелось опять

## Кулинарно-профессиональная история № 85

### СТАРУХА В ОКНЕ

Было это лет 20 назад. Я тогда работал шеф-редактором регионального выпуска одной федеральной газеты. Мы неплохо окучивали читателей и рекламодателей, особенно лесхозы края. В одну из таких командировок пилили мы до лесхоза на границе с Казахстаном часов семь. За окном мелькали поля и леса, заброшенные откормочные комплексы, разрывающие шаблон неухоженные памятники вождю и невольным хлебопашцам. Горельники и чудесные озёра, подсвеченные закатным солнцем. Когда стемнело, мы всё ещё ехали, проскакивая крошечные деревеньки. Остановились набрать в колодце воды. Заглянули в окно избы. Там горела свеча, над столом склонилась крючконосая старуха. Мои попутчицы завизжали и бросились к машине... Но вот приехали. Сели с дороги ужинать. Вся журналистская и рекламная работа намечалась на утро, а пока мужики куда-то увели девчонок, моих коллег, менеджеров по рекламе. Провожать закат было уже поздно, встречать рассвет — рано. Наш водитель пошёл спать. А я сидел с лесхозовской поварихой Зоей. Мы говорили про котлеты и за жизнь.

### ЗОЙКИНА КВАРТИРА

Жила она с первым мужем в Кемеровской области, в Прокопьевске. «Двушка» ей досталась от отца шахтёра. Он рано заболел и умер. В 1990-е годы всё

ходуном ходило, азартное было время. Зоин муж всё до копейки отнёс в какой-то скороспелый банк. Банк лопнул. Тогда он уговорил Зою продать квартиру и всё вложить в финансовую компанию «Русский Дом Селенга». Пролёт. Муж спился. Пропал.  
— Я вне себя была, попробовала топить. Зачем такая жизнь? Поплыла, а потом руки сложила и на дно пошла. Но что-то меня вытолкнуло на поверхность, какая-то сила. Я решила: не судьба ещё помирать — надо жить.

### ПРАВИЛА ПАНИРОВКИ

— Приехала на Алтай, к мужниной родне. Готовила я с детства неплохо, талант, видать, был, матушке спасибо. Стала поварихой в фермерском хозяйстве. А потом Антипины всё скупили, «Изумрудная страна» — и кирдык всему. Мужики спиваться начали, на Севера подались...  
Зоя сюда перебралась, в Угловский район. Зоя опустила в масло спичку — масло зашипело. Пора было обжаривать котлеты.  
«Куриное филе надо хорошо отбить, чтобы кусок стал вдвое больше, обернуть им замороженное масло. Потом куском побольше. Потом панировка. Запомни слово МЯСО: мука, яйцо, сухари. По очереди панирую в каждом. Я полбатона замораживаю, потом тру. Ненадолго в морозилку обваленные котлетки, чтобы панировка схватилась. Потом обжариваем минут пять. Огонь убавим... Потом в духовку разогреваю. Минут на 15.



**Олег Купчинский** — шеф-редактор газеты «Алтайская правда», город Барнаул Алтайского края



### БОГ УБЕРЁТ

Пока котлеты готовились, мы сидели на крыльце. Рядом чернел лес. Словно рассыпанная на полу бижутерия, мигали августовские звёзды. Вдалеке ухала какая-то птица.

— Здесь я на своём месте. Мужика приличного встретила, не пьёт. Совсем. Говорит, выпил своё, хватит. А в прошлом году с лесу не пришёл вечером с работы. Мужики говорят, что-то там случилось у них. Вроде деревом кого-то придавило.

Во мне всё оборвалось. Думаю, ещё такое горе не переживу! Не спала ночь, проплакала. А утром приезжают, все целы.

У них трос оборвался, все брёвна разметались. В сантиметре, говорит, от головы просвистело. Всю ночь снова грузили, валандались..

Меня Бог тогда уберёт, теперь его...

Из кухни вкусно потянуло.

— Пойдём кушать, — скомандовала Зоя. — Если твоя жена будет делать котлетки по-киевски, пусть не забывает в масло сыр добавлять, замораживать начинку и панировку. Мясо должно быть одинаково светлым, а корочка — равномерной. Вкуснее котлеток по-киевски ничего нет!

&