5. Что (или кто) помогает не терять веру в себя и в профессию?

Многие коллеги, которые посвятили свою единственную жизнь журналистике. Ещё она динамично развивается. Может, не так, как мы мечтали, но есть стимул развиваться вместе. И ещё осталось убеждение, с которым пришёл в профессию. Что в журналистике можно найти применение любым своим качествам.

6. Если не журналистика, то...» — или где вы ещё можете принести пользу?

На общественной работе, в бизнесе.

7. Как вы отдыхаете?

Футбол, велосипед, лыжи, путешествия, рыбалка, книги.

8. Какие хулиганские поступки вы совершали в детстве или юности?

В детстве рос в неблагополучном посёлке Нахаловка, и досуг мы проводили на грани закона, где самым невинным было залезть ночью в чужой огород, хотя своих хватало. И дрались тогда жестоко, вовсе не до первой крови. А часто с печально-непоправимыми последствиями для обеих сторон. С тех пор драк стараюсь избегать.

9. Ваше самое яркое воспоминание?

Победы нашей кузбасской команды на спартакиадах журналистов Сибири в 80-х годах уже прошлого века, где мы трижды становились чемпионами. Там мы не только побеждали, но и заводили новых друзей, побывали во всех столицах сибир-ских регионов.

10. Ваши любимые: книга, фильм, песня, блюдо, напиток?

Почти все произведения Джона Стейнбека. Фильмы о войне. Пусть будет «Корреспондентская застольная», хотя люблю и романсы. Блюда с азиат-скими мотивами, которые готовлю сам, в воке или казане. Люблю светлое пиво, но каждое утро пью чёрный чай.

&

Бренд — в простоте

Когда мой папа привёл любимую девушку знакомиться со своей семьёй, бабушка сразу определила, что перед ней мариечка (потом признавалась: присматривалась к избраннице сына и как-то сразу поняла для себя, что она-то и станет его женой).
Хотя, если судить с исторической точки зрения, этот народ всегда отличали чуть раскосые глаза с опущенными вниз внешними уголками и темно-русые волосы. А мама ну совершенно не подходит под этот типаж: маленькая блондинка с широко распахнутыми голубыми глазами, и как только бабушке удалось угадать?

Екатерина Дьякова — редактор газеты «Марийская правда», город Йошкар-Ола, Республика Марий Эл
Фото Петра Васильева

Нет ничего удивительного, что с детства я пыталась в своей «50 на 50» крови выделить характерные для марийского и русского народа признаки. Честно скажу: не удалось. Хотя тот факт, что судьба велела жить мне не в Кировской области, откуда я родом, а в самобытной Республике Марий Эл, тоже что-то значит. Масштабное знакомство с культурой мари происходило вовсе не в домашних условиях, а после поступления в местный университет — дружба с ребятами, приехавшими из районов, посещения достопримечательностей с национальным уклоном, изучение нового для меня языка, который здесь берегут как зеницу ока. Марийцы вообще очень трепетно относятся к прошлому и будущему народа, с них можно брать пример — это я поняла сразу и прониклась. Для туристов, приезжающих в столицу республики Йошкар-Ола, всегда продумываются эффектные

программы «первого знакомства», которые побуждают приезжать вновь. Особый интерес вызывает у них национальная кухня — какой гость не удивится необычным названиям угощений «коман мелна» (многослойные блины), «сокта» (кровяная колбаса), «уяча» (колобки), «подкогыльо» («пирожок из котелка»).

Последнее блюдо, несмотря на то что в марийской столице живу уже больше семи лет, я сама попробовала сравнительно недавно. Дело происходило в местном трактире родной кухни «Тёплая речка», куда я отправилась по работе, — самобытном уголке, где можно и угоститься, и научиться готовить новые яства.

Подкоголи (чаще всего именно так называют это угощение) не так давно были объявлены национальным брендом Республики Марий Эл, отчего вопрос: «А чем они отличаются от вареников и пельменей» — стал звучать гораздо чаще.

Знакомый повар Ирина смеётся: как только гость пробует первый кусочек, он находит ответ. Мне нередко приходится бывать на её работе по долгу службы пера — там повара приготовили 19-килограммовый подкоголь, которому нет равных по размеру, открыли памятник этому блюду, сделали самый большой торт в форме Республики Марий Эл и самую высокую в мире стопку блинов коман-мелна. Мама, кстати, секретами национальной марийской кухни не владеет. Что ж, думаю, это будет «на мне», благо, работа журналиста — это нескончаемый поток проб чего-то нового. Тем более что подкоголи стали любовью с первого приготовления — их и делать легко, и даже самый притязательный едок останется в восторге.

— Рецептура приготовления была сохранена многими поколениями марийцев. Варка считалась каким-то особым ритуалом с уютной атмосферой: пока хозяйка готовит, гости или семья рассказывали истории, пели песни. Подкоголи во время любого празднества стоят на столе и подаются со сметаной или растопленным маслом, — рассказала повар трактира Ирина.

— Стандартная порция — 7 штук, а если микс — из 8. Кажется, что мало, но это очень сытное блюдо. Начинки разнообразные: самая «марийская» — картошка с творогом, мужчины больше оценят с мясом лося и кабана, утки, щуки, можно делать с квашеной капустой, картошкой и грибами. В старину даже готовили с мясом ежа и барсука! Но тут уж дело вкуса.

Сидя на кухне трактира, выпытываю у неё секрет популярности подкоголей: ведь не зря же туристы пачками покупают это угощение, чтобы увезти домой на родину! Тесто темнее, чем у пельменей из-за ржаной муки в составе, а ещё, в отличие от них, полумесяцем лепится косичка, хотя, кстати, правильно говорить, что подкоголь не лепится, а плетётся.

Ей больше нравится готовить маленькие, хотя в деревнях бабушки стремятся делать их крупнее, чтобы съесть пару штук и наесться! Для Ирины профессия повара стала призванием: спокойно, душевно и размеренно всё получается, потому что навыки отточены от и до. Наверное, поэтому подкоголи и получились такими вкусными, что даже у меня, скептически относящейся к «гордости народа», не возникло никаких сомнений, почему именно они стали визитной гастрономической карточкой Марий Эл. Рецепт, кстати, оказался действительно простым, что даже засомневалась: а точно больше ничего не нужно добавлять? Ирина, которая за смену успевает сварганить около 1000 подкоголей, улыбается: это потому что готовилось блюдо в хорошем настроении.

Собственно, сам рецепт (на 150 подкоголей, угощаться так угощаться)

Для теста: мука пшеничная — 1 килограмм, мука ржаная — 300 г, соль — 20 г, яйцо — 2—3 шт, сметана — 200 г, вода — 0,5 л.

Для начинки: свинина — 0,5 кг, говядина — 0.5 кг, лук репчатый 250 г, соль и перец по вкусу.

Смешать все ингредиенты для теста (лучше это делать на столе, обсыпанном мукой, или на большой деревянной доске), замесить его и оставить на 10—15 минут «отдохнуть» (можно завязать в пакете). В это время нужно сделать фарш для начинки и поставить воду в кастрюльке — слегка подсоленную (никакого лаврового листа и чёрного перца!). Затем процесс похож на лепку пельменей: раскатать тесто, вырезать формой кружочки до 3 мм, начинить их мясным фаршем и полумесяцем сделать косичку от одного уголка к другому.

После закидывания подкоголей в воду их понадобится несколько раз помешать, варятся они около 7 минут. После всплытия наверх пусть побудут в воде ещё 3 минуты (из-за начинки). Готовое блюдо выкладывать на тарелку и подавать со сметаной или растопленным маслом.

Когда я записывала рецепт, в очередной раз подумала, что марийцы всё-таки народ интересный**.** Но «интересность» эта заключается в их простоте — такой редкой и оттого привлекательной. Так же и с их брендом — подкоголями. Вот думаешь, что ничего нового уже не узнаешь, не попробуешь, ан нет!

Наверное, поэтому Йошкар-Ола и становится местом притока туристов — не хочется вычурных удовольствий, домашнего бы.

&