

В дверь тихонько постучали, и на пороге кухни появилась Мария Андреевна с клюквенным пирогом в руках.

Так, по сути, начались очередные «Посиделки «МВ», во время которых мы знакомимся с приготовлением ухи в двух вариантах. Мария Андреевна Рогова, Людмила Кузьминична Калина и Инна Антонова представляли общину коренных малочисленных народов «Тор-Най» и рассказывали, как готовят уху ханты. Редакция варила свой вариант, а оценивали обе работы наши эксперты: Евдокия Петровна Максимова, председатель профсоюзной организации ветеранов педагогического труда, много лет возглавлявшая среднюю школу №8, бывший фельдшер школы Валентина Степановна Селиванова и наш постоянный читатель, депутат городской Думы Сергей Жигалов.

Секрет ухи из налима

Пока суть да дело, в нарушение всех традиций гости первым попробовали пирог. Он оказался необыкновенно сладким, хотя никакого сахара в нем не было. Людмила Кузьминична объяснила, в чем здесь секрет. Ягоду собирала на Васюганских болотах Томской области, где она от природы сладкая, а вот на наших болотах не такая – с кислинкой.

Раскроем читателям и другую интригу, чтобы не томить долго, чем же все-таки зимняя уха отличается от весенней. Оказывается, все дело в рыбе. Налима, например, можно поймать только в декабре. Уха из него и будет зимней. Вся другая – весенней. Правда, немногие знают, как все-таки правильно варить налима, да так, чтобы по-нашему, по-северному. Пока на плите кипели кастрюли с ухой из других речных рыб, Евдокия Петровна рассказала, что весь смысл в ухе из налима – это его печень.

- Надо ее хорошенько растереть со снегом, как это делали в моей родной деревне Соснино, а минут за пятнадцать до готовности заложить в кастрюлю. Можно печень просто соскабливать по кусочку ножом, но сначала снять с нее волокна.

- Некоторые вместо снега используют муку, - добавляет в этот момент кто-то.

- И так можно, - соглашается Евдокия Петровна. - Вкус от печени, или в простонародье – максы, будет у вашей ухи необыкновенный. Хорошо бы на-



Сергей Жигалов был настоящим хозяином дома! В нижнем ряду (слева направо): Евдокия Максимова, Валентина Селиванова. Во втором ряду: Мария Рогова, Вероника Труба, Инна Антонова и Людмила Калина.

Уха двойная и тройная

Мы были рады каждому, кто приходил в этот день на «Посиделки «МВ».



Всем пирогам пирог!

лима слегка сбрызнуть лимонным соком, чтобы отбить запах тины.

Тем временем первая уха готова. Елена Сугак, варившая от нашей редакции, принялась разливать ее по тарелкам. Готовила из двух рыб, какие были в тот момент в холодильнике. А лежали там щука и семга. Кидала их Лена в кипящую воду вместе с луковицей и морковью, потом, правда, добавляла в уху картошку, дело-то

шло к обеду, а вдруг приглашенные гости не наедятся? Летели в кастрюлю круглый горошек и лавровый лист.

Наши эксперты отметили, что блюдо, конечно, оказалось вкусным, но из-за картошки это все-таки рыбный суп, а не уха, и потом надо использовать для ухи рыбу одной породы. Речная с морской не должна сочетаться. Вот Людмила Кузьминична подобрала рыбу правильно. Готовила уху из окуньков, щуки и карасей.

Выложила их на деревянном блюде, чтобы сохранить вкус и аромат. Правда, в ее ухе тоже был картофель и... грибы. Натуральные маслята, собранные осенью и замороженные в холодильнике и оттого придававшие ухе особенный аромат леса. Рыбу она варила, с точки зрения экспертов, правильно. Не всю одновременно, а поочередно.

- Знаете, чем кухня народа ханты отличается от других? - спросила нас Инна Антонова, председатель общины «Тор-Най». - У нас все свежее. И дичь, и рыба. Когда люди идут в лес или на реку, то они берут у природы ровно столько, сколько необходимо для пропитания.

Напомнила Инна и о других бытовавших в ее роду александровских ханты Томской области обычаях или верованиях. В лесу первую кружку чая они всегда выливали на землю, сваренную еду ставили на пенек – это пища духам. Расшифровала, почему ханты повязывают ленточки для исполнения желаний на деревьях предков - на березу или на кедр.

- У каждого царя есть символ власти – скипетр, - говорила Инна Антонова. - Береза и кедр как раз и символизируют посох Торума. И он видит по ленточкам посоха, чего хочет тот или иной человек.

Меж тем наши гости делились за столом другими секретами приготовления ухи. «За несколько минут до окончания варки вли-

вают в уху водку», - говорили одни. «Если дело происходит на природе, то в котел можно положить березовую головешку, - уточняли другие. - И опять же для того, чтобы убить запах тины».

Консервы консервам рознь

Был мастер-класс в тему от Евдокии Петровны Максимова.

Недавно она купила, например, рыбные консервы из крупного чебака, который выдавали за язя. Жидкость темного цвета – масло пережарено, прогоркло, а вместе с ним оказались горькими консервы. Никаких специй нет. Евдокия Петровна отработала на консервном заводе три года мастером и знает, что

такое рыбные консервы.

- В нашем поселке Нижневартовский стоял когда-то плавучий рыбоконсервный завод. На нем изготавливали консервы из всех рыб, какие добывали тогда в Оби, - рассказывала Евдокия Петровна. - Это налим, язь, карась, сырок, щука, нельма, муксун. До сих пор делаю для себя консервы по той технологии. Опускаю в кипящее масло рыбу, через пять-десять минут вынимаю. Раскладываю, чтобы масло стекло, кладу в поллитровую банку и варю соус с томатной пастой. Из расчета: на литр - треть часть баночки пасты. Остальные ингредиенты – лавровый лист, обжаренный репчатый лук, перец черный горошком, перец душистый. Соус заливаю в банки с рыбой, которые ставлю в духовку, и они томятся в ней на медленном жару часа три.

Что касается ухи, то вся рыба закладывается только в кипящую воду. Нарезаете ее кусочками. Обязательно еще в холодную воду следует добавить немного уксуса или лимонной кислоты, чтобы убрать запах тины.

Тройная уха варится самым обыкновенным способом. Лучше брать рыбу одного вида. Хорошо сочетаются щука и окунь, который кладется в кастрюлю вместе с чешуей. Он идет первым. Щука – второй, и ее сбрызгивают лимоном. Если хотите, чтобы уха была понежнее, можете положить караса. Каждая рыба варится в одном котле или кастрюле по отдельности. Довариваем уху, предварительно процедив бульон. Кладем лук – две половинки, перец черный и душистый. Уха подается с зеленью. Лучше с эстрагоном.

Наши читатели обратили внимание, как правильно мы сидели за столом. Сергей Николаевич по центру - лицом к двери, как настоящий хозяин дома, который должен видеть всех, кто переступает его порог. Женщины по обеим сторонам стола. И все мы были рады каждому, кто приходил в этот день на «Посиделки «МВ», чтобы поделиться своими рецептами приготовления ухи. Будем рады видеть читателей и в другие дни «Посиделок», так что следите за объявлениями.

МВ» Ирина Черепанова.
Фото Юлии Пановой.

Конкурс «Посиделок «МВ»:

Мы уже сообщали о том, что осенью, в день празднования 75-летия нашей газеты, все приготовленные во время проекта национальные блюда будут представлены на специальном столе. Мы еще раз увидим, насколько многообразен наш город, а пока предлагаем вспомнить первые «Посиделки «МВ» и ответить на вопрос: «Как называется сорт риса, который используют для приготовления плова?» Ответы принимаются по телефону 41-14-72. Давших верный ответ ждет поощрительный приз. И еще один вопрос, связанный с Востоком. Гости будут у вас сидеть за столом, пока вы им не подадите... Что именно должен поставить на стол хозяин дома, после чего гости спустя время могут уходить. Удачи!