

Как засолить икру щуки?!



Так уж повелось, что в России признают только два вида икры: черную и красную и совершенно несправедливо списывают со счетов щучью икорку. А ведь последняя нисколько не уступает по вкусовым качествам признанным деликатесам, а пользы в ней порой намного больше.

Сегодня мы решили сделать так, чтобы справедливость восторжествовала, и представляем вашему вниманию несколько рецептов засолки щучьей икры в домашних условиях.

Рецепт №1. Ничего лишнего.

Вам потребуются:

- Щучья икра – 550 граммов,
- Соль – 2 столовые ложки,
- Масло растительное – 10 мл.

Способ приготовления.

1. Щуку тщательно промыть, аккуратно изъять икру в мешочках.
 2. Икру в мешочках также следует промыть и вынуть икринки из мешочков в тарелочку. Проследите, чтобы в икре не оказалось остатков пленочки.
 3. В икру добавляем соль и тщательно вилочкой начинаем ее взбивать до тех пор, пока соль не растворится. Обычно требуется минут 20, вы поймете о том, что икра готова к засолке по появившейся пенке белого цвета.
 4. Теперь в икру следует добавить 2/3 части растительного масла и хорошо перемешать.
 5. Выложите икру в стеклянную баночку или сотейник, а сверху вылейте оставшееся масло. Плотно закройте емкость крышкой и уберите в холодильник на 5 дней.
- Щучья икра, приготовленная по этому рецепту готова к употреблению по истечению обозначенного времени.

Рецепт №2. Быстрая засолка щучьей икры.

Вам потребуются:

- Щучья икра – 300 граммов,
- Вода,
- Соль.

Способ приготовления.

1. Икру, не вынимая из мешочков, выкладываем в глубокую миску. Размешиваем вилкой.

2. Наливаем в икру 1,5 литра кипятка. Продолжаем размешивать ее еще минут пять. Отделяющиеся пленочки убираем.
3. Аккуратно сливаем горячую воду.
4. Заливаем икру холодной водой и вновь сливаем ее.
5. Перемешиваем икру, убираем остатки пленок.
6. Промывать икру требуется тщательно и долго, возможно, потребуется 10 процедур или даже больше. После этого икру следует просушить.
7. Подсушенную икру солим по вкусу. При этом не забываем ее постоянно помешивать, поскольку так соль будет растворяться быстрее.
8. О том, что икру можно переложить в баночку и убрать в холодильник, вы поймете по ее окрашиванию в янтарный цвет.
9. Уберите икру в холодильник, спустя 6 часов она готова к употреблению.

Засоленная в домашних условиях щучья икра является вкуснейшим ингредиентом для бутербродов, которые в свою очередь могут стать отличным вариантом завтрака или закуски на праздничном столе. Приятного аппетита друзья

Рецепт заливного

Разделяем рыбу, чистим её, потрошим. Пузыри откладываем в сторону. От тушек отделяем головы и плавники. Затем в холодную воду опускаем подготовленные тушки. Воды нужно взять ровно столько, чтобы прикрыть рыбу. Ставим кастрюлю на огонь. После закипания варим на слабом огне (чтобы чуть-чуть кипело) минут пять. Снимаем с огня и вынимаем рыбу из бульона. Рыбу раскладываем на тарелке, а в бульон закладываем плавники, головы и пузыри. Варим всё это минут тридцать на несильном огне, помешивая и снимая пену. Из рыбы вынимаем кости и нарезаем на порционные куски. Куски укладываем в ёмкости для заливного. За пять минут до окончания варки в бульон добавляем одну небольшую морковь и одну среднюю луковицу, нарезанные на три-четыре части. Добавляем лавровый лист, чёрный перец, корень петрушки (немного).

По окончании варки бульон процеживаем и солим, чуть больше чем нужно (на вкус).

Затем частью бульона заливаем подготовленную рыбу до половины. В качестве украшений можно использовать морковные звёздочки, кружочки сваренного вкрутую яйца. Ломтики лимона. Теперь можно заливать бульон полностью и осторожно убрать ёмкость в холодильник. Через двенадцать часов можно кушать!

Уха из хариуса

В принципе, с трёхлитровой банкой деревенской сметаны можно уху сварить из любой рыбы, в том числе из самой сухой.

Но всё-таки смысл настоящей ухи — в наваристом бульоне. Из хариуса уха делается следующим образом. Берутся головы, хребет, плавники, кишочки, плавательный пузырь, короче говоря, то, что осталось от приготовления малосола. Заливается всё студёной водой — так, чтобы чуть-чуть прикрыло, через 5 минут после закипания гуща удаляется; если вышеперечисленный материал ещё остался, то закладывается ещё и всё повторить. В юшку закладываются специально отобранные головы или порционные куски, доводится до кипения и варится на медленном огне около 5-8 минут (в зависимости от размера рыбы). Основное правило — не переваривать! Головы или куски рыбы извлекаются, остужаются и подаются на стол. Уха разливается в кружки и подаётся в горячем виде. Если кто не пробовал — советую.

Карасёвая уха по-якутски

Настоящая карасёвая уха по-якутски готовится следующим образом. Чистится чешуя, через боковой надрез на третьем от головы ребре вырезается желчь, закладывается на 2/3 в посуду (кастрюлю), заливается водой, чтобы только-только покрыло, соль — по вкусу (никаких специй!), после закипания варится на медленном огне ещё минут 15. После карась извлекается, остужается, а уха разливается в стаканы и подаётся в горячем виде (если уха из хороших карасей остынет, то получается желе).

Карась у нас золотой, достигает веса 3-5 кг. Больше всего у нас ценится подлédный карась, отъевшийся за лето. В этот период накапливается в требухе желеобразное вещество, служащее запасом на долгую зиму. Вообще-то такого карася, как у нас, ещё нигде не пробовал. От него были в восторге даже японцы, пренебрежительно называющие карася (фуно) сорной и никчёмной рыбой.

Уха рыбацкая на Волге

Уха есть жидкое блюдо, поедаемое ложкой или выпиваемое через край, причём уха бывает как рыбной, так и мясной, и грибной, и даже овощной — такое определение выдаст Вам любой справочник по "русской кухне". Нас интересует прежде всего уха из рыбы, причем та её разновидность, которую готовят не на плите, а на костре. Мой пятнадцатилетний опыт костровой кулинарии позволяет давать советы, которые сэберегут Ваше время и продукты.

Прежде всего, ряд обязательных правил:

Дрова — любые, но сухие.

Посуда — принципиальной роли не играет, но я стараюсь избегать эмалированной и оцинковки, про тефлон и речи нет, лучше всего — котелок или кана из пищевой жести, нержавеющей стали, чугуна, алюминия. Очень хороши лужёная медь и серебро, у меня половник серебряный — прикупил по случаю.

Устройство таганка должно обеспечивать удобный доступ к блюду и возможность изменять высоту посуды над огнём. Нелишним будет крючок из стальной проволоки, за форму прозванный "долларом"; я пользуюсь сложным приспособлением — полутораметровый треножник, собираемый из стальных трубок, и решётка, подвешиваемая на цепи, во-первых, очень удобно, во-вторых, не зависишь от леса и не портишь друга зелёного.

Вода, естественно, чистая, некоторые корифеи рекомендуют воду из водоёма, в принципе, это верно, но, учитывая замечательное экологическое состояние водоёмов средней полосы, надёжней использовать родниковую. Конечно, чем мягче вода, тем лучше. Та пресловутая головешка кладётся не в целях дезактивации, а именно для умягчения воды и улучшения вкуса.

Рыба — любая, кроме сома и горчача, первый слишком жирный, второй горький, плотва немного горчит, но в этом есть своя изюминка. Обязательно только самой первой свежести, желательнее не дать ей всплыть в садке брюхом кверху, а умертвить сразу. Лучше всего сделать поперечный надрез около хвоста и пустить рыбу в садок или посадить на кукан, обескровленная рыба гораздо вкуснее, чем дохлая. Мелочь для юшки потрошат, но чешую не снимают. Ершей и окуньков для юшки можно не потрошить, некоторые их вообще варят живьём, но это садизм. Крупных окуней я не чищу, а отрезаю головы и вынимаю внутренности — их там немного.

Специи: соль и перец горошком — по вкусу, лук репчатый — одна штука, водка — одна рюмка, лаврушка — по желанию, всё остальное — портит уху и отбивает вкус рыбы.

Картошка, крупа, грибы, сало, зелень, кетчуп, майонез, сметана, тушёнка, сгущёнка и сухофрукты добавляются в рыбный суп, не имеющий отношения к ухе.

Насчёт петуха — был такой случай, в каком-то городе, пусть в Казани в середине

прошлого века, поспорили генерал-губернатор с архиереем (оба, понятно, не дураки выпить-закусить), у кого уха вкуснее, у генерал-губернатора вышло лучше, да настолько, что владыка пошёл на кухню и самолично справился у повара о секретах приготовления шедевра. Повар, будучи из потомков авраамовых, с молоком матери впитал, что куриный бульон, вернее, петушиный — основа основ любого супа, и клялся костями предков, что не имел в виду дурного, а хотел, как лучше. В результате пришлось ему поднатаскать монастырского коллегу, и уха стала зваться "архиерейской", потому что генерал-губернатор, отспорив сто рублей золотом, вынужден был хранить удивлённое молчание, дабы не быть уличённым в мошенничестве. Следующим компонентом этого блюда была стерлядь, которая на спортивные снасти редко ловится, поэтому вышесказанное к рыбацкой ухе отношения не имеет, равно как и знаменитая Шуваловская уха, которую варили неделю из более чем пятидесяти компонентов и индикатором готовности была плотность, при которой серебряный рубль плавал в тарелке вполводы.

Начнем, пожалуй: пока разводится костер (имеется в виду, что кухенбауэр костра не разводит, на это дело отряжают добровольца из нерыбаков или тех, к кому судьба была неблагоприятна и кто рыбы не поймал), чистим и потрошим рыбу и делим на две части (сами чистим — дело ответственное). Первая кучка — для юшки: хвосты, головы, плавники, ерши, пузыри, икра, молоки, ленточки жира с внутренностей, сердца, печень (очень осторожно с желчью) и потрошёная мелюзга. Вторая кучка — порционные куски. Кладём в котелок первую кучку — для юшки, добавляем неочищенную луковицу, десяток горошин чёрного перца, наливаем воду, где-то на три пальца до края, орём на костроделов, показываем как надо, ставим котелок на огонь и ждём закипания. Закипевшую юшку слегка подсаливаем, пену снимать не надо, это не говяжий бульон. Юшка готова, когда побелеют глаза, дальнейшее разваривание смысла не имеет — вкуснее не будет, снимаем с огня и тщательно выкидываем отходы производства. Отечественные корифеи уховарения рекомендуют отваривать набор для юшки в маленьком мешочке из марли, в ответ посоветуем им старый носок — у него вкусовая гамма насыщеннее. Ещё забавнее совет из журнала "Рыболов": описывалась сложная конструкция из двух вставляемых друг в друга котелков, внутренний с дырочками, сначала вставляем дырявый в большой и варим мелочь, потом малый вынимаем и готовая юшка стекает через дырочки. Люди, не имеющие тяжёлых душевных расстройств, пользуются для вылавливания разваренного мусора ложкой или половником, ленивые — шумовкой, щепетильные процеживают через сито или дуршлаг.

Полученный бульон досаливаем по вкусу и снова вешаем на огонь и даём закипеть, помня старое поварское правило: в холодной воде варят бульон, в горячей — мясо, кладём порционные куски и варим по формуле: десять секунд на каждый сантиметр толщины куска, плюс тридцать секунд для верности, наливаем грамм пятьдесят водки, снимаем, накрываем и ставим так, чтобы какая-нибудь сволочь не опрокинула, в холодную погоду — у костра, чтоб не очень остывало. Водка вливается не для

дезинфекции, для этого существует марганцовка, а для того, чтобы было вкуснее.

Пока уха настаивается, режем хлеб, накрываем на стол, достархан, просто расстеленный брезент. Торопиться не надо, 10 минут у нас есть в запасе, именно за это время погибнут рыбы паразиты, если они в нашей рыбе были. Наконец, приносим котелок, вынимаем из него куски рыбы, кладём по мискам, солим, разливаем уху по кружкам, водку по рюмкам, ну, "За уху!"...

Бутерброды к рыбе

3-4 яйца, 1/2 стакана манки, 2-3 луковицы, соль, перец — по вкусу

Тщательно перемешиваем яйца с манкой до образования однородной массы. Мелко нарезаем лук. Добавляем его в приготовленную массу. Добавляем соль и перец (по вкусу). Перемешиваем. Режем ржаной или пшеничный хлеб (на любителя) на кусочки, намазываем на них получившуюся массу и кладём на разогретую сковородку хлебом вверх. Обжариваем до готовности.

Бутерброды украшаем зеленью и подаём с рыбой на стол. Очень вкусно.

РЫБА ЖАРЕНАЯ

Пойманная рыба потрошится, чистится, моется.

Солится.

Готовятся угли.

Рыбу надо жарить на углях. На открытом огне рыбу обычно жгут. Если жарка будет в

несколько закладок, необходимо позаботиться об углях заранее. Разводятся два костерка рядышком. Один светит и производит угли, второй (угли) непосредственно участвует в жарке. Когда второй выдыхается (чернеют угли), на него перекладывается с первого всё, что горит, и продолжается жарка на втором. И так до бесконечности.

На углях прогревается сковорода с подсолнечным маслом.

Сковородой может быть и крышка от кана. Крышка в отличие от сковороды не обладает идеальной поверхностью, и рыба на ней больше пригорает.

Рыба валяется в панировке и укладывается на сковороду.

Если нет панировочных сухарей, можно в качестве панировки использовать манку, нет манки, крошенные белые сухари, если и этого нет... — можно жарить без панировки. Рыбу на одну закладку надо подбирать по калибру. Вначале жарят мелкую рыбу, затем, когда сковорода разогреется, рыбу покрупнее. Самую крупную рыбу жарят в большем количестве масла и предварительно делят её на куски. Куски не должны быть очень толстыми, иначе рыбу просто не прожарить.

Жарится до готовности.

Чтобы рыба не подгорала, её необходимо переворачивать. Делать это удобно при помощи ложки и ножа. Необходимо также периодически вращать сковороду для обеспечения равномерного нагрева от углей. Готовность рыбы традиционно определяется по белкам глаз. Если глаз нет, то по рассыпчатости. Мелкую рыбу можно ужарить до состояния сухариков без проявления костей и чешуи при еде.

УХА

Каждый рыбак должен как минимум уметь готовить уху. Я пробовал множество разновидностей ухи и рыбных супов в различных местах. Лучшим считаю способ,

которому меня научил отец. Тестирования проводились в Карелии, Коми, Сиваше, в дельте Волги и других рыбных местах.

За точку отсчёта берём котелок или канчик на 5 л.

Разводится костёр.

Пойманная рыба потрошится, чистится, моется.

В отличие от других способов приготовления рыбы, в ухе приветствуется рыба всех калибров и мастей. Уха только из крупной или только из однородной рыбы получается неинтересной. Например, уха только из ряпушки получается блёклой, без навара, из одного осетра — наваристая, но без вкусового букета. В идеале в ухе должна быть и мелочь, и крупная рыба. Крупная рыба является основанием для ухи, хотя можно сделать и двойную (тройную) уху из мелочи. Особо в ухе приветствуется ёрш. Ерша в уху употребляют нечищеным и непотрошёным. В уху используются также рыбы головы, икра, молоки и печень крупной рыбы. Печень необходимо осторожно отделять от желчного пузыря, с которым вообще надо быть осторожным.

В котелок с чистой водой закладывается подготовленная рыба и ставится на огонь.

Чистится, режется кубиками картофель (на одного человека — одна средняя картофелина), закладывается в котелок.

Туда же — 2 средних луковицы и 12 зубков чеснока.

Лук и чеснок чистятся, но не режутся. Если зубки чеснока большие, их можно разрезать пополам.

Солится.

Около 2/3 столовой ложки. Точно сказать трудно, т.к. количество соли определяется количеством рыбы. Если рыба была в рассоле, то солить надо меньше. Но лучше в уху использовать только свежепойманную.

Когда рыба сварится, в уху добавляется приправа.

Обычно — немного красного перца, несколько горошин чёрного и 2-3 листика лаврушки. Можно добавить штучку гвоздички, но это не обязательно

Через несколько минут уха готова.

В дополнение — чего нельзя делать при приготовлении ухи:

Нельзя помешивать уху. Рыба должна сохранить презентабельный вид.

Нельзя добавлять воду в уху при готовке. Если котелок полон, то когда рыба будет развариваться, отлейте лишнее в миску. Чуть позже, когда вода выкипит, вылейте из миски назад. И, конечно, после такого вливания перед употреблением уху нужно кипятнуть.

Нельзя искусственно увеличивать навар. Т.е., никаких кубиков, масла и т.д. От хорошей ухи будет отличный навар и без посторонней помощи.

Нельзя утяжелять уху кашами и пр., иначе получится рыбный суп.

Нельзя вносить ингредиенты, меняющие запах или вкус ухи. Например, в одной области в уху кладут белые грибы. Я люблю грибной суп, но причём здесь рыба?

Никаких извращений с ухой. Сования головни, добавления водки, ... — это всего лишь шоу. Уха не требует наличия водки в арсенале. "Делать уху" не означает распить по стаканчику перед употреблением рыбного супа.

Нельзя при раскладке ухи черпать со дна или помешивать уху. Пусть на дне останется то, что не должно попасть в тарелку.

ДВОИНАЯ УХА

Двойная уха готовится аналогично одинарной с разницей лишь на начальном этапе.

Разводится костёр.

Пойманная рыба потрошится, чистится, моется.

В котелок с чистой водой закладывается подготовленная на первую закладку рыба и ставится на огонь.

Первая закладка — это обычно мелкая рыба, плавники и хрящевые части крупной рыбы. Рыбу первой закладки можно не чистить. Во вторую, окончательную закладку используют самую свежую, самую красивую, самую большую и не костистую рыбу. Ради последней закладки можно даже почистить окуней.

Отступление о том, как чистить окуня (можно применять и к другим вредным рыбам). Для начала надо почистить пузо и выпотрошить. Затем, взяв за хвост и голову, сгибать как подкову до хруста. Можно растянуть в продольном направлении, тоже до хруста. После этого можно чистить, начиная со спинки.

Когда рыба сварится, её удаляют из котелка.

На основе полученной юшки (бульона) варят уху по рецепту одинарной.

ТРОИНАЯ УХА

При приготовлении тройной ухи, в отличие от одинарной, делаются две подготовительные закладки. Четверную уху не делают, так как получается много отходов рыбы, да и уха начинает заметно горчить. Надо отметить, что для тройной (двойной) ухи рыбу надо потрошить и промывать как можно тщательнее. Лучше хорошо приготовить одинарную, чем испортить тройную.

КОПЧЁНАЯ РЫБА

Копчение рыбы — наиболее трудоёмкий процесс. Но если варёная, жареная рыба значительно теряет свой индивидуальный вкус, то при копчении этого не происходит.

Принципиально различают горячее и холодное копчение. Коптят обычно на ольхе, вишне или на древесине других неканцерогенных деревьев (осина, ива, и т.п.).

ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ

Для горячего копчения необходима коптильня. Коптильной может служить практически любой железный герметично закрывающийся ящик, в котором можно на достаточном удалении от дна разместить рыбу, а на дно кинуть ольховой трухли или стружек. В ящике могут быть небольшие щели для выхода пара. Дно ящика должно быть

огнеупорным. Но не всё так просто. Вот наиболее часто распространённые недостатки технологий копчения:

Коптильня негерметична. В коптильню попадает воздух, ольховые стружки сгорают, и вместо копчёной рыбы получается варёная в слабом дыму.

Коптильня мелкая. Расстояние от рыбы до дна коптильни небольшое и рыба варится или горит быстрее, чем коптится.

Коптильня не обладает достаточным объёмом. При копчении рыба начинает парить и при малом внутреннем объёме коптильни рыба начинает вариться в пару.

Коптильня ставится не на угли, а на открытый огонь. Конечно, при таком варианте на копчение затрачивается меньше усилий, но в результате вместо копчёной рыбы получаются неприглядные обгорелки.

В любом случае копчение — процесс творческий, и вариантов копчения — множество. Кому-то нравится подкопчённая рыба, варенная на пару, кто любит золотистое копчение, кто коричневое. Трудно предусмотреть оптимальную технологию для всех случаев. Предлагаю несколько рекомендаций:

Необходимо тщательно готовить рыбу к горячему копчению (потрошить, чистить, промывать, солить). После рассола рыбу необходимо промыть и подвялить.

Рыбу в одну закладку подбирают однокалиберную.

Размер закладки определяется объёмом коптильни. В коптильне размером с ящик коптят мелочь, с бочку — среднюю рыбу, а в коптильном шкафу можно коптить крупную целиком.

На дно коптильни лучше сыпать сухую трухлявую ольху. Она — в отличие от стружек — не горит. От листьев и зелёных веток толку нет.

Для того, чтобы рыба хранилась дольше, можно на дно коптильни бросить пару маленьких веток можжевельника. При хранении в прохладном месте рыба проживёт дней 10-12.

При вертикальном креплении рыбы (крючки промеж глаз) возможно нежелательное падение рыбы на дно коптильни, особенно если копчение — при сильном пару и высокой температуре. Необходимо тщательнее крепить рыбу, а при копчении — своевременно удалять упавшую.

Крупную рыбу при горизонтальном расположении в коптильне лучше прорезать по хребту к спинке и развернуть, сделав плоской. При вертикальном расположении достаточно меж рёбер вставить распорки из ольховых палочек.

ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ

Холодное копчение — более трудоёмкое и времени на приготовление требуется значительно больше. При холодном копчении рыба вялится в дыму. Если грамотно сделать коптильню, она не потребует много к себе внимания. Идеальное место для коптильни — склон на берегу озера. В нижней части коптильни располагается топка, дальше по склону — дымоход и наверху — место, где коптят рыбу (коптильня). Топка

должна быть достаточной для закладки большого количества сухой тухлявой ольхи. Если поблизости есть старая бочка, оставленная серогонями, то, выбив дно можно получить отличную топку. Дно пойдёт на заслонку. Нет бочки, сложите топку из камней и прикройте дёрном. Аналогично делается дымоход. Чем длиннее дымоход, тем больше остывает дым. При коротком дымоходе рыба горит, а при очень длинном копчение затягивается. На мой взгляд, 3-4 м достаточно. У выхода из дымохода располагается рыба. Дымоход заканчивается парничком на дугах, между которыми подвешена на снистках рыба. При ускоренном варианте, если коптить в горячем дыму, рыбу можно развесить у выхода из дымохода. Для тех, кто привык вялить рыбу, парничковый вариант — просто находка. Нет проблемы мух, дождя, ветреной и сухой погоды. Топка заправляется тухлявыми поленьями с утра, в обед и на ночь. Затем — только успевай снимать копчёную и вешать новую рыбу. Готовность определяется как и у вяленой, по спинке.

Лещ, запечённый в чешуе

Лещ, конечно, рыба хорошая, но что с ней делать? Жарить — костляв, варить — не то, коптить — можно, но это надо возиться. А когда приехал с рыбалки уставший, замёрзший, хочется побыстрее "отделаться" :).

Суть: свежий лещ засаливается (потрошить не надо, мыть — тоже), хорошенько присыпается солью, набиваются солью жабры. Ставится в холодильник (вниз) и оставляется на ночь. На следующий день промывается (особенно можно не стараться), кладётся на противень и ставится в раскалённую духовку. Через минут 45 (тут надо смотреть на корочку!) блюдо готово!

Главное, не передержать в соли, если готовится вечером (т.е., солилось сутки), то лучше отмочить немного. И рыба должна быть целой обязательно, иначе сок выйдет.

Судак тушёный с овощами

Очистить судака и снять острым ножом с двух сторон вдоль хребта филе. Филе нарезать на небольшие кусочки, посолить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле до образования золотистой корочки.

В отдельном казане обжарить нарезанные овощи в следующем порядке: лук — 1 кг, чеснок — 3-4 головки, морковь — 0,5 кг, болгарский перец — 300-400 г, петрушка, укроп — по одному пучку, помидоры протёртые — 1 кг (количество овощей дано из расчёта на 1 кг филе и 400 г растительного масла, соль — по вкусу).

Овощи необходимо обжаривать на небольшом огне, часто помешивая, чтобы не пригорали. Степень готовности определяется по виду и вкусу овощей. Затем кладёте в казан приготовленную рыбу, не столько перемешивая, сколько обкладывая её со всех сторон овощами.

Поставьте казан в духовой шкаф и тушите 30 минут.

Холодец-заливное

Это блюдо из рыбы можно считать деликатесом, хотя, в основном, оно приготавливается из рыбных отходов. Хорошо промытую чешую, плавательные пузыри мелких ельцов, окуней, ершей, головы более крупной рыбы укладывают в котелок, заливают водой, солят, кладут специи: лук, перец, лавровый лист — и ставят на огонь.

Примерно через полтора-два часа снимают котелок с огня, дают немного остыть, рыбу растирают и отфильтровывают через марлю. Неплохо будет, если остуженную жидкость осветлить оттяжкой — яичным белком, паусной икрой или сырым мясом.

После этого в котелок кладут нарезанную небольшими кусочками крупную рыбу — тайменя, ленка, нельму — и кипятят 15-20 минут. Готовый бульон оставляют на ночь в прохладном месте — зарывают наполовину в холодный прибрежный песок или ставят в

ключ.

Чешуя, пузыри и головизна, кроме питательного навара, отдают ещё и клеевые вещества — своего рода желатин. Утром вы можете позавтракать чудесным холодцом-заливным.

Шашлык из рыбы

Крупную рыбу нарезают на куски и заливают маринадом на 15-20 минут. Нанизывают на шампур попеременно с кольцами репчатого лука и помидорами, поливают растительным маслом и обжаривают над углями, переворачивая, до образования корочки.

Для приготовления маринада на 1 л воды берут 3-4 головки репчатого лука, соль, молотый перец, две столовые ложки 80-процентной уксусной эссенции, перемешивают.

Копчёная рыба

К своему удивлению обнаружил, что не все хорошо себе представляют как коптить рыбу. Поэтому и решил дать несколько рекомендаций.

На фотографии Вы видите обычную походную коптильню размером примерно 40x25 см и высотой ~10 см фирмы "Abu Garcia". Правда, точно такая, но какой-то российской фирмы, была у меня и в Москве. Коптильня представляет собой ящик, который закрывается крышкой. На дно ящика устанавливается решётка на ножках на высоте 3-4 см от дна. Если Вы решили сделать коптильню самостоятельно, то рекомендую использовать нержавейку. Не забудьте про ручки, за которые можно было бы держаться, когда ставишь и вытаскиваешь коптильню из костра. На фотографии Вы можете внизу заметить ручку, которая одновременно и поджигает крышку.

Некоторые используют в качестве коптильни обычное ведро и располагают рыбу в несколько ярусов. Но тогда следует учесть, что готовить надо на несильном огне и довольно долго.

Итак, считаем, что коптильня у Вас есть, а рыбу Вы выловили. Если у Вас есть из чего выбирать, я бы очень советовал отобрать для копчения средних по размеру окуней — мне они в копчёном виде нравятся больше всего, да и проблему с чисткой чешуи у окуней Вы решаете. Так что — двойной плюс. Многим нравится и копчёный судак. Белая рыба, на мой взгляд, — менее вкусна, но тоже вполне достойна. Хорош и лосось. А вот щука мне не очень нравится — её лучше пожарить. Хотя, у всех — разные вкусы.

Рыбу надо выпотрошить, но чешую советую не счищать — рыба получается сочнее, а снимается она потом легко вместе со шкуркой. Крупную рыбу — порезать. Посолить. Я солю в солёной воде в течение 15-30 мин — в зависимости от концентрации соли. Но можно и просто солить — кому как удобнее и больше нравится. Внутри рыбы можно положить 1-2 листа лаврушки, несколько горошин чёрного перца. Иногда кладут лук, укроп. Тут уж можно и фантазировать, и экспериментировать.

Небольшой совет. Если Вы собираетесь коптить много рыбы в несколько закладок, не солите её всю сразу — последние порции будут, скорее всего, пересолены.

Переходим к опилкам. На дно коптильни надо равномерным слоем рассыпать стружки или опилки. Решётку, конечно, при этом процессе снять нужно. Классическим наполнителем коптильни являются ольховые опилки. Я обычно их заготавливаю заранее (бензопилой) и сушу. Вместо ольхи можно использовать и другие лиственные породы: осину, иву, яблоню, вишню. Нельзя использовать хвойные породы — содержат смолы. Если нет опилок, можно настрогать ножом или топором стружек. Много опилок или стружек не надо. Вот на такую коптильню, как на фото, нужно 2-3 горсти.

Итак, опилки засыпали. Кладём решётку, на решётку — рыбу, закрываем плотно крышкой, — и ставим коптильню в костёр. Плотно — это не значит, что щелей нет вообще, но подачи кислорода в большом количестве нет — иначе опилки воспламятся. Я готовлю на большом огне, хотя некоторые предпочитают угли. По-моему, — только дольше.

Теперь можно уже сесть и выкурить сигарету. Ждём появления желтоватого дыма из щелей коптильни. Обычно это — 4-8 мин, в зависимости от мощности огня. Хотя для каждой коптильни — свой срок, конечно. Пока не появится достаточный опыт, советуем для уверенности снимать иногда коптильню с огня, открывать крышку и проверять готовность рыбы (очень полезно при этом иметь рабочие варежки). Готовая рыба должна иметь золотистый цвет, если используются ольховые опилки. Но может иметь и медноватый оттенок, если Вы используете другие породы дерева.

Ну вот рыба и готова. Все с нетерпением ждут открытия крышки. Вы открываете крышку, аппетитный цвет и запах заставляет всех сбежаться на лакомство. Как всегда, к рыбе хорошо бы овощи подать. Можно и лимонным соком немножко полить, но уж это каждый сам себе. Вилки, ножи — не подавать. стакан белого вина — в самый раз.

Икра янтарная

В стародавние времена красной и чёрной икрой баловались и богатый, и бедный — ведь её извлекали из каждой рыбины килограммами — себестоимость была сравнительно невысока. Янтарная же или "купеческая" щучья икра всегда была дорогостоящим лакомством, вкушаемым, в основном, гурманами с тугим кошельком. Правильно приготовленная щучья икра обладает редкостным и неповторимым вкусом, да и базируется на "местной" микроэлементной базе, что немаловажно для усвояемости нашими организмами.

Мешки с икрой разрываются на куски величиной 1-2 см и складываются в дуршлаг. Размер отверстий дуршлага — не менее 3-х мм, он устанавливается на ёмкости (кастрюля от 2,5 л). Желательно, чтобы используемая посуда не была алюминиевой. Во вторую ёмкость такого же объёма, как и первая, нальём кипячёной, остывшей воды (можно, схалтурив, налить и из-под крана, но это вкус слегка подпортит — проверено).

Теперь льём воду из ёмкости на лежащую горкой в дуршлаге икру и активно помешиваем оную сдвоенными вилками или ручной взбивалкой. Увлекаемые потоком воды, икринки отделяются от плёнок и через отверстия попадают на дно стоящей под

дуршлагом кастрюли, не все, конечно. Потому, вылив всю воду из кастрюли, переставляем на неё, опустевшую уже, дуршлаг и повторяем операцию с выливанием воды и помешиванием. Тяжёлые икринки оседают на дне кастрюль, при переливании воды не следует допускать попадания икринок из кастрюль опять в дуршлаг. Повторяя переливания-помешивания, добиваемся практически полного отделения икринок от плёнок, которые, в конце концов, все останутся в дуршлаге — количество итераций зависит от спелости икры и уж точно составляет не менее 4-х раз. Соединим теперь содержимое двух кастрюль в одну и сольём в освободившуюся кастрюлю использованную воду — сколько можно. Икра теперь у нас в кастрюле чистая, без плёнок и по консистенции с остатками воды — как жидкая каша.

Нужно приготовить раствор рапы — это концентрированный раствор поваренной соли. В объёме пользованной уже при переливании воды, равном приблизительно объёму "жидкой" икры, растворяем соль. Растворять соль прекращаем тогда, когда всплывает к поверхности кусочек сырого картофеля, брошенный в воду перед началом вбрасывания соли. Рапу нужно перелить в другую ёмкость, чтобы осадок не попал в икру. Теперь в кастрюлю с икрой заливаем раствор-рапу и помешиваем. Помешивание длится 5 мин для употребления в течение недели, 10 мин — в течение 2-х недель, 15 мин — более длительного, чем 3 недели срока. Икра набухнет, впитает в себя нужное количество соли. Не помню, однако, чтобы икра выдержала двухнедельный срок и не была выкушана.

На промытый от плёнок дуршлаг укладываем слой марли. Сюда стремительным движением, после завершения помешивания раствора рапы с икрой, мы их и перельём. Сведём вместе свободные края марли и подвесим получившийся "кулёк". Через 20 минут уйдут излишки рапы, пропадёт характерный запах. Остаётся только переместить необыкновенно красивую янтарную россыпь в стеклянные банки. Или же сразу — кушать, икра готова. Лично мне больше всего imponируют бутерброды из свежего белого хлеба, с маслом и щедро намазанным слоем золотистой икорки.

Щучья икра натуральная зернистая

Берёте икру щуки (а она — крупная, оранжевая такая — прелесть!), отделяете вилочкой от плёнки в чашку или кружку и той же вилочкой (или ещё лучше — двумя) мешаете, добавляя соль щепотками (соль мелкая, "Экстра"). Так мешаете, пока не увидите своеобразную пенку. Как пенку увидели — пробуετε на вкус. Я люблю

малосольную, например. А дальше ставите в прохладное место. Обычно за ночь икра впитывает эту солёную пенку, набухает, становится зернистой. Берёшь хлеб, мажешь маслом сливочным и сверху слой икры — это полный вперед.

Щука тушёная в походных условиях

Щука весом более трёх килограммов немного суховата и поэтому её тушат. Для этого чисто выпотрошенную и почищенную щуку (3 кг и более) режут большими кусками, обваливают в красном (можно — жгучем) перце с мукой, солят и кладут в разогретый на костре котёл (лучше объемом побольше; у меня — 4 литра) с кипящим подсолнечным маслом и обжаривают до готовности. Далее в котёл с рыбой добавляют разрезанные пополам зрелые помидоры (режут пополам, чтобы при еде меньше шкурок попадалось) и лук. Помидоров кладут 2-3 кг, очищенного репчатого лука — 5-8 головок. Всё это можно достать в походных условиях. Если у вас будет чёрный перец горошком, лавровый лист и укроп (в малых дозах), их тоже добавляют по вкусу. Закрывают крышкой. Всё это, не перемешивая и стараясь не открывать крышку, тушат на углях (не над огнём) в течение 40-50 минут. Блюдо будет готово, когда сок от помидоров загустеет или его будет очень мало (при остывании остатки сока загустеют). Теперь можно есть. Солить по вкусу.

Рецепт приготовления раков

Предпочтение отдаю ракам средней величины. В Москве, на мой взгляд, лучше не брать Севанских... пресные какие-то. Итак, рецепт на 1 кг — 15-16 шт. Вскипятить 3-3,5 литра воды, в кипящую воду — 3 столовых ложки соли, 1,5 столовых ложки сахара и четверть чайной ложки лимонной кислоты, 15 горошин чёрного перца, 5 горошин душистого, 2 лавровых листа и приличное количество укропа (лучше намного брать сухой укроп с венчиками и стеблем), чтобы им выстлать дно кастрюли. Дать прокипеть. В кипящую воду — раков. Обязательно не поленитесь помыть их в воде щёткой — я не шучу — исчезнет тинный запах! Кипеть ракам 20 минут. Выключить огонь и дать постоять ещё 10 минут. Готово. Богаче по вкусу, чем раки, пожалуй, не знаю ничего, варила и креветок всех мастей, неплохо, но нет той тонкости вкусовой гаммы...

Уха Донская

Мелкую рыбку, хвосты и головы от крупной заливаю холодной водой и довожу до кипения. Снимаю пенку, уменьшаю огонь, кладу соль, сахар из расчёта кусочек на два литра воды, перец горошком, пару луковиц и варю один час. Важно, чтобы огонь был тихий, иначе уха будет мутной. Потом отцеживаю через сито бульон в чистую кастрюльку и довожу до кипения. В кипящий бульон кладу сначала три-четыре ложки промытого пшена, потом морковь (предварительно нарезать соломкой). Продолжаю варить минут десять. Добавляю картофель и на него опускаю куски крупной рыбы. Варю минут пять-семь. Шумовкой вынимаю рыбу и перекладываю её на тарелку, потом можно будет каждому добавить по желанию в уху. В уху добавляю столовую ложку топленого сливочного масла, лаврушку, пару долек давленого чеснока, укроп. Выключаю огонь и под крышкой даю постоять не менее 30 минут. Уха получается без мелких костей, что важно, когда за столом дети. Топленое масло помогает усилить аромат рыбы, украшает уху золотыми блёстками и смягчает вкус. Все друзья на летней рыбалке на реке Дон мою уху очень уважают.

Котлеты щучьи

Особенно вкусные получаются из свежепойманной щуки. Почищенную и выпотрошенную щуку промыть холодной водой и нарезать кусками 3-4 см шириной. При помощи ножа и разделочной доски отделить мясо от кожи и позвоночника (рёбра можно не отделять). Пропустить дважды мясо через мясорубку, после первой прокрутки разобрать её и удалить попавшие между ножами и сеткой кости. Кости в фарш не попадут, если их туда не ронять.

Добавить в перекрученное мясо мелко нарезанный лук (ленивые кидают головку лука в мясорубку), тёртую на мелкой тёрке небольшую морковь, чёрный молотый перец и соль по вкусу, для нежности всыпать мякоть батона, размоченную в молоке. Смачивая водой руки, сформировать котлеты и, обваляв их в муке, обжарить до золотистого цвета на сковороде с раскалённым растительным маслом (3-5 мин). Далее в утятницу либо гусятницу насыпать нарезанный кольцами лук и дольки моркови (слоем не менее 1 см), обжарить до мягкости в масле, и на это основание перекинуть обжаренные котлеты. Залить водой до половины первого слоя котлет. Тушить или на открытом огне, или в духовке не менее получаса. Котлеты при употреблении поливать соусом, который получится на дне посуды в процессе тушения. Вкус котлет одинаково замечателен как в горячем, так и в холодном виде.

Ориентировочно количество моркови и лука должно составлять не менее трети от массы щучьего мяса, батона рекомендую добавлять не более половинки на килограмм фарша.

Хариус жареный с тмином

Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить и вымыть, разделить на филе, сбрызнуть лимонным соком и отставить на полчаса на холод. Затем обвалить её в тмине и обжарить в сильно разогретом масле 4-5 минут, пока она не покроется аппетитной румяной корочкой. Подать к столу с белым хлебом, сливочным маслом и малосольными огурцами.

Голавль тушёный в пиве

Почищенного, выпотрошенного, вымытого голавля нарезать порционными кусками. Уложить в кастрюлю шарами, переложив нарезанными кольцами луком, тёртой морковью, помидорами (без кожицы и семечек), добавить перец горошком, соль, лавровый лист, сахар по вкусу. Налить масло подсолнечное и залить светлым пивом, чтобы оно почти покрывало рыбу, и добавить стакан сметаны. Тушить до готовности. Перед подачей на стол посыпать тёртым сыром и петрушкой.

Запечённая рыба

Любую мелкую рыбу нужно промыть, дать стечь воде и плотно выложить спинкой вверх в неглубокую кастрюлю или сковороду. Добавить немного растительного масла и запечь в духовке.

Рыба, запечённая в фольге

На 4 порции: 4 тушки рыбы (каждая массой 300-400 г), соль, лимонный сок или уксус, молотый перец, масло, зелень петрушки.

Подготовленные тушки рыбы промыть, обсушить полотенцем, натереть солью, перцем, сбрызнуть лимонным соком или уксусным маринадом, изнутри посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Лист фольги разложить на кухонном столе, смазать его маслом (сливочным, маргарином или растительным). На фольгу поместить рыбу и каждую завернуть таким образом, чтобы образовался пакетик и не вытек сок. Концы фольги завернуть кверху. Пакетики положить на противень в духовку, прогреть в течение 30 мин, вынуть, развернуть и снять с фольги двумя вилками. Полить маслом и подавать с тушёными овощами. Всё это на 4 порции.

Рыбные рулеты с овощами

На 4 порции: 1 кг овощей (морковь, сельдерей, картофель, горошек и др.), 600 г рыбного филе, 2 яйца, 1 стакан молока, 1 луковица, соль, перец, 100 г тёртого сыра, 4 столовых ложки масла, зелень.

Очищенные овощи нарезать дольками и тушить до полуготовности. Разделанное на куски рыбное филе посыпать солью, перцем, мелко нарезанным луком, свернуть рулетиками и заколоть деревянными шпильками. Положить рулетики на полуготовые овощи, полить льезоном (смесь яйца с молоком), сверху разложить кусочки масла, поставить в духовку и тушить в закрытой посуде 30 мин. Подавать блюдо без гарнира. Лучше всего готовить его в огнеупорной стеклянной посуде и в ней же подавать. Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Варёная икра окуня

Икру окуня варят в воде с добавлением соли и перца. Из бульона при охлаждении получают заливное. Заливное из икры выкладывают на тарелку и подают в сметане с хреном.

Солянка белорусская рыбная с отварным картофелем

Окуня или судака разделать филе (без костей), нарезать небольшими кусочками. Залить водой и отварить. Нарезанные солёные огурцы положить в неглубокую кастрюлю, добавить пассированный лук, рыбный бульон и варить на малом огне 10-15 минут. Свежую капусту нарезать, положить в другую кастрюлю, добавить сливочное масло, воду и тушить около 40 мин. После этого приправить поджаренным луком, томатом-пюре, уксусом, сахаром, солью, лавровым листом и тушить до готовности. Готовую капусту сдобрить поджаренной в масле мукой, размешать всё и прокипятить. В глубокой сковороде поместить слой капусты, на неё кусочки рыбы, затем приготовленные огурцы и второй слой капусты. Сверху уложить отварной картофель, нарезанный ломтиками, посыпать сухарями и сбрызнуть маслом. Готовое блюдо запечь в духовке.

Окуни под красным соусом (старинный рецепт)

3 больших окуня или 6 средних, 0,5 фунта муки для обвалки рыбы и столько же масла для жарения. Для соуса: 3 стакана рыбного бульона, по 2 столовых ложки муки и масла, соли по вкусу, сахара (поджечь) 2 куса, сахара и уксуса для подправки по 1 столовой ложке, лимона резаного сколько потребуется.

Вычистить, выпотрошить и выскоблить окуней, вымыть, натереть их солью и оставить лежать на полчаса. Потом разогреть 1/4 фунта масла на сковороде, обвалить окуней в муке, сложить на сковороду в разогретое масло и жарить так, чтобы были с обеих сторон румяные. Тогда сделать подливку или соус. Взять три стакана бульона (если имеется) или воды, вскипятить, влить указанную в рецепте норму масла и муки,

растереть, развести немного холодным бульоном, вымешать и влить в кипящий бульон, мешая ложкой, пока загустеет. Потом массу подцветить жжёным сахаром, посолить по вкусу, влить столовую ложку уксуса и ложку сахара (мелкого) и прибавить пол-лимона (без зёрен), изрезанного на тонкие ломтики. Всё это смешать и дать прокипеть, а перед самым обедом выложить жареных окуней на блюдо и залить приготовленным соусом.

Настоящая уха

Она может быть и одинарной. Берутся окуни. Их тщательно моют, удаляют желчь. Можно вынуть и потроха. Рыба запускается в кастрюлю нечищенной, с чешуёй. Она потом снимается так же легко, как плёнка с маслят. Варить надо на слабом огне. Побелели хрусталики глаз — значит окунёвая уха готова. Остаётся лишь заправить её зелёным луком, душистым перцем, лавровым листом и другими специями по вкусу и привычкам. Как только после этого уха вскипит, её сразу подают на стол, предварительно выложив рыбу в отдельную миску. Те, кто добавляют в кастрюлю пшено, картофель, получают вовсе не уху, а сборную похлёбку.