

КУЛИНАРНЫЙ ДИСКУРС: РЫЖИКИ ПО-СЕВЕРОКОНЕВСКИ



Михаил Федорович 179Казанцев,
кандидат юридических наук,
старший научный сотрудник Института
философии и права УрО РАН

Мои любимейшие кушанья в детстве — пельмени, арбузы и маринованные рыжики.

Пельмени я и сейчас люблю. Правда, пельмени теперь не те, что в детстве, даже приготовленные дома вручную. Ведь раньше в моей деревне Северо-Конево мясо было свое. Каждый год на него шел годовалый бычок или телочка. Мне их было очень жалко — за год привыкали. Мясо рубилось сечкой в деревянном корыте, а не в мясорубке, как сейчас. Было очень вкусно. Жалко, но вкусно...

Арбузы и сейчас также вкусны, как и раньше. Но их стало гораздо больше, вернее, они стали более доступны, чем в детстве, когда покупка каждого из нескольких арбузов за осень была праздником. Теперь арбузы можно есть каждый день. А доступность еды притупляет силу вкуса. Деликатеса должно быть мало. Почти ушло и детское восприятие арбуза как редкого лакомства.

Другое дело — рыжики. Они стали еще более редки, чем в детстве. Как уехал из деревни, почти не ел маринованных рыжиков. С той

поры прошло тридцать лет. Но вкусовые ощущения до сих пор свежи. Теперь-то я понимаю, что получаемое от маринованных рыжиков наслаждение приближается к наивысшему...

Рыжики, которые я так любил в детстве, моя мама мариновала нижеизложенным способом.

Для маринования годятся ядреные рыжики (лучше со шляпкой от 2-х до 4-х сантиметров).

Чтобы получились маринованные рыжики по-североконевски, надо:

сначала подготовить рыжики, а именно — отсортировать, обрезать, при необходимости, почерневшие или засохшие кончики ножек, промыть в холодной воде, крупные рыжики (более 4-х сантиметров) разрезать на части;

затем рыжики положить в кастрюлю (лучше из нержавеющей стали или алюминиевую, а за неимением таковой — в эмалированную), добавить в кастрюлю с рыжиками немного воды (один-полтора стакана), лучше горячей, а также посолить по вкусу (количество воды, а далее приправ дается в расчете на 4-х литровую кастрюлю, полную рыжиков);

потом варить рыжики, помешивая, а после закипания в кастрюлю с рыжиками положить:

- укроп (1-2 зонтика),
- лавровый лист (2-3 листа),
- чеснок (2-3 зубчика),
- гвоздику (2-3 штуки) — при желании,
- перец (3-5 горошин) — при желании;

далее продолжать варить при кипении 20-25 минут, помешивая каждые 3-5 минут (при варке рыжики должны дать сок, по окончании варки объем рыжиков в кастрюле уменьшится примерно в 3 раза);

после варки рыжики выловить из кастрюли (лучше шумовкой) и разложить по стерильным банкам (лучше пол-литровым или литровым);

следом из оставшейся в кастрюле жидкости приготовить маринад, добавив в нее немного уксуса (примерно 1 чайную ложку 70-процентной уксусной кислоты), убрав разваренные зубчики чеснока и добавив, при необходимости, соли;

далее разложенные по банкам рыжики равномерно залить горячим маринадом (если маринада не хватит — добавить в банки горячей кипяченной воды, чтобы закрыть рыжики полностью), оставшиеся зонтики укропа, лавровый лист разложить по банкам с грибами, хорошо также в каждую банку положить по свежему зубчику чеснока;

наконец, банки с рыжиками закрыть полиэтиленовыми крышками, остывшие банки поставить в холодильник или ледник (если имеется).

Маринованные рыжики готовы к употреблению уже после их охлаждения, но лучше подождать 1-2 недели, пока они устоятся (созреют).

Этот рецепт я записал со слов сестры и с 10 на 11 сентября 2001 года испытал в деле. Попробовал — и повеяло детством...

Уроженец села Северо-Конево
М.Ф. Казанцев.