

ПРЕДИСЛОВИЕ



*Физиологических удовольствий
я знаю немного: секс, спорт,
в который входит мордобой,
ну и еда. Культа из еды не делаю,
но радовать себя надо регулярно.*

Я как ценитель нажористых блюд испробовал множество способов приготовления птицы, говядины, свинины, баранины, кролика, рыбы и даже краба. Но что может быть прекраснее мяса, зажаренного на огне? Лучше грилей для этой цели ничего не придумано. Сейчас, когда грили перестали быть только атрибутом дачной лужайки, а вполне успешно обживаются на городских кухнях, не вижу смысла отказывать себе в удовольствии использовать их круглый год.

На выходные и праздники мы собираемся с друзьями, едим, выпиваем. Совместное преломление хлебов — дело нешуточное. Это часть нашей национальной культуры. Момент единения. А уж совместное пожирание мяса — тем более. Благо поводов для этого календарь предлагает достаточно. Рассмотрим пристально каждый из них — какова история праздника, что к столу подаем, чем запивать будем. Рецепты на любой вкус и сезон собраны в этой книге.

А если данное предисловие читает рачительная хозяйка, следящая за здоровым питанием своей семьи, категорически предупреждаю: книга эта посвящена сугубо мужской кухне и адресована тем, кто знает толк в сочной первобытной пище. Для вас же, милые дамы, в сие издание добавлены страницы из знаменитых поваренных энциклопедий прошлого века. Смотрите и радуйтесь достижениям прогресса!

Дмитрий Goblin Пучков

31 ДЕКАБРЯ. НОВЫЙ ГОД



*Дорогие россияне (а также россияне не самые дорогие и даже вовсе не россияне)!
Приближается Новый год, и отменить этот праздник не может никто.
Ни партия, ни правительство, ни даже американские империалисты.*

Какие перед нами в этот день стоят задачи? Задача раз: достойно проводить старый год; задача два: достойно встретить новый. А что для этого нужно? Правильно. Хорошее застолье! А потому что без хорошего застолья Новый год — не главный праздник страны, а так, просто очередной день календаря. И вообще, «как встретишь — так и проведешь», а хочется провести богато и сытно.

Готовить будем по традиционному русскому рецепту — молочного поросенка, начиненного гречневой кашей. Назовем интригуяюще: «свинья в железной маске».

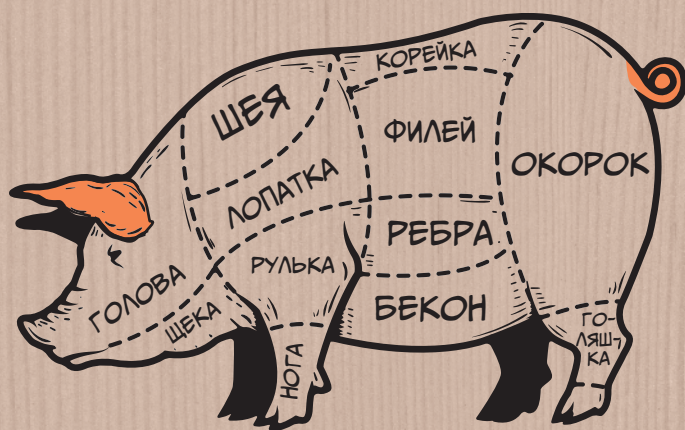
— Вам поросенка с хреном подавать?

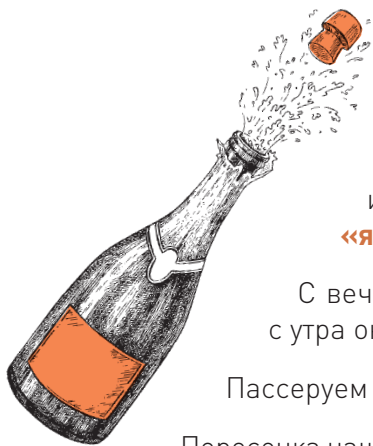
— Подавайте, только хрен отрежьте.

НОВОГОДНЯЯ СВИНЬЯ В «ЖЕЛЕЗНОЙ МАСКЕ»

Нам понадобятся:

- Молочный поросенок, желательно уже потрошенный, если не хотите сами со всем этим возиться
- Гречневая крупа — 400–500 г
- Лук и морковь по вкусу (2–3 шт.)
- Оливковое масло
- Сливочное масло
- Смесь из пяти видов перца





Традиционно поросенка готовили **в настоящей русской печи**, но за неимением оной я воспользуюсь **грилем-«яйцом»**.

С вечера промоем и замочим гречу, дабы с утра она уже была готова.

Пассеруем мелко порезанные лук и морковь.

Поросенка нашего, хоть и уже потрошеного, все равно как следует промоем под проточной водой и насухо протрем бумажным полотенцем.

Для целебной натирки замешаем на оливковом масле смесь из пяти видов перца. Промажем сперва изнутри, не жалея специй.

Перемешаем подготовленную гречу с пассерованными луком и морковью и начиним нашего поросенка. Для того чтобы из него ничего не утекло и не выпрыгнуло, зашьем хлопковыми нитями и свяжем ноги.

Поросенка мы готовим по секретному рецепту **«Железная маска»**. Наиболее чувствительные к жару места следует натереть сливочным маслом: морду лица, копыта и хвост. Все смазанные запчасти надо тщательно укрыть фольгой. Конец интриги: оказался наш зверь в железной маске.

Теперь следует раскочегарить гриль. Внимание: угли выкладываем не в центр гриля, а по краям — мы добиваемся действия непрямого жара. Центр под поросенком оставим свободным, это место нам еще пригодится.

Прежде чем поросенок отправится на гриль, его необходимо обмазать снадобьями: волшебной смесью пяти перцев и оливкового масла. Важнейший этап завершен, на очереди — посадка на решетку.

Лично я люблю **картошку**, особенно печеную. Предлагаю к свинье ее и подложить. Так жир с нашего поросенка зря не пропадет. Для этого за- столья картофан может и не пригодиться (каша с поросенком и так весьма нажориста), но для дальнейших праздников вполне окажется кстати. Будем честны: готовим мы 31 декабря, чтобы потом 8 дней уничтожать при- готовленное.



Итак, на противень под нашим животным выложите небольшой чисто вымытый кар- тофель, не разрезая и прямо в кожуре. Приготовится чу- десно — ему там со свиньей полтора часа томиться.

Температура приготовления: **180 градусов**.

Время ожидания: **1,5 часа**. Его не тратим — откупориваем, разливаем, закусываем.

Если готовить будете в обычной духовке, то запекайте, закрыв животное фольгой целиком, **не менее 2 часов при 190 градусах**. Затем раскройте обертку из фольги и, выставив духовку на **200 °C**, запекайте уже до румяной корочки примерно полчаса.

Когда в моей далекой коммунистической молодости я ра- ботал на мясокомбинате, перво-наперво у свиней съедали уши и хвосты. Я вам так скажу: коммунисты знали толк в свиных ушах. Поросенок по этому рецепту просто отмен- ный. Вкус, запах, цвет — отвал башки. Да и в готовке ока- зался вовсе не замороженный. Не сомневайтесь, в общем.

*Хочу услышать новогоднее поздравление
Путина в переводе Гоблина...*

Кстати о подходящих напитках. Конечно, под звон курантов, как полагается, откупорим **бутылочку «Советского» шампанского**, загадаем желание, звякнем хрусталем. Но вот далее, под шикарного нашего поросю, предлагаю традиционного **самогону**. А? Например, из рябины, но тут, конечно, опирайтесь только на собственные предпочтения.

САМОГОН ИЗ РЯБИНЫ

Состав:

Рябина — 3 кг

Дрожжи — 80–100 г

Хлебный квас — 12–16 °С

Процесс приготовления:

Рябину разминают, добавляют дрожжи и хлебный квас, настаивают при температуре 15–16 °С до окончания брожения. Смесь перегоняют, затем добавляют 6 л готового самогона и перегоняют повторно для устранения запахов.



ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Соусъ изъ красной смородины къ жареному дикому вепрю, къ сернѣ и пр.

Выдать:

- $\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 $\frac{1}{4}$ стак. смородины.
- $\frac{1}{2}$ ст. вина.
- $\frac{1}{4}$ стак. мелкаго сахара.
- 1 чайную ложечку картофельной муки.

$\frac{1}{2}$ фунта очищенной красной смородины протереть сквозь сито, влить $\frac{1}{2}$ стакана вина, прибавить соусу отъ жаркого, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, немного корицы, положить одну чайную ложечку картофельной муки, разведенной ложкою воды, вскипятить, процѣдить, подогрѣть, подавать.



Е. Молоховец. Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве. СПб. 1902.