

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБНЫХ БЛЮД НА ПРИРОДЕ

- ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБНЫХ БЛЮД НА ПРИРОДЕ
- ОБЫЧНАЯ РЫБАЦКАЯ УХА
- НАВАРИСТАЯ УХА
- УХА ИЗ МЕЛКОЙ РЫБЫ
- УХА С КАРТОФЕЛЕМ
- СОЛЯНКА С ГРИБАМИ
- ЖАРЕНАЯ РЫБА
- БОРЩ ВЕСЕННИЙ ЗЕЛЕНый С РЫБОЙ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБНЫХ БЛЮД НА ПРИРОДЕ

в этой части я познакомлю вас с употреблением только что пойманной рыбы в пищу прямо в походе. знаменитый рыбацкий обед на природе заслужил свою славу: это сказочное пиршество, если только, конечно, рыбак умеет правильно и вкусно приготовить свои трофеи. однако, как правило, все рыболовы отличаются отличным знанием рыбы, умеют ее разделывать (иначе какой это тогда рыболов?!) и при желании способны всегда подвергнуть свою добычу квалифицированной кулинарной обработке.

разумеется, рыбак не повар, поэтому ресторанных шедевров от него требовать нельзя, но умение обращаться с мясом добычи есть замечательная черта любого ловчего человека. а потому привожу рецепты приготовления на природе не сложных, но весьма вкусных блюд из свежей рыбы. порции кушаний рассчитаны почти во всех рецептах на двух или трех человек.

ОБЫЧНАЯ РЫБАЦКАЯ УХА

уха - самое простое, что можно сделать из рыбы, но в то же время это самое классическое рыбное блюдо. каждый варит по-своему, но некоторых общих правил стоит придерживаться. уха - самое что ни на есть настоящее рыбацкое кушанье, которое возникло на Руси в незапамятные времена. необычайно вкусное и предельно простое и скорое в приготовлении оно включает в себя повседневный, скромный улов. небольшие плотвицы и окуньки, числом до 6-и, промываются в воде от липкой и противной слизи. к ним, если повезло, прибавляется крупная рыба вроде щучки или судака (подойдет и налим). от чешуи очищать рыбу не надо. промытые и выпотрошенные рыбы сваливаются в котелок, заливаются водой и варятся на огне до тех пор, пока мясо не размякнет. но оно не должно разваливаться! готовый бульон заправляется солью по вкусу, корнем петрушки, тремя чищенными луковичками, лаврушкой. супчик солится и заправляется черным перцем горошком по вкусу. потом варится так еще с четверть часа — к тому времени мясо начнет разваливаться. пена снимается ложкой и выбрасывается, супчик потихоньку помешивается. спустя положенное время уха готова, ее можно есть.

НАВАРИСТАЯ УХА

воду в котелке довести до кипения и покидать туда всяческие пряности : перец черный горошком, лаврушка, соль, луковичку, корень сельдерея. перец и соль добавляются по вкусу. затем в котелок кладут мелкую рыбешку — обычный скромный улов из пескарей, подлещиков, плотвиц, ершей и окуней. рыбку надо перед варкой хорошенько выпотрошить и промыть водой. чистить от чешуи не обязательно, но желательно. варить в течение часа, пока рыбка не разварится. готовая уха, если она удалась, должна быть густой и насыщенной на вид.

УХА ИЗ МЕЛКОЙ РЫБЫ

этот суп готовится из большого количества мелкой рыбы, к которой можно иногда добавить и крупную. из мелочи подойдут ерши, подлещики, карасики, плотвицы, окуньки, пескари, бычки. из крупной рыбы хороши лещи и лини, иногда небольшие щучки, хотя лучше всего подходят сазаны и карпы. мелочь берется в количестве 15 штук, если крупной рыбы нет. если же кладется крупная рыба, то берутся десяток, от силы дюжина, мелких рыбешек. крупная рыба добавляется в количестве на указанное число мелочи - 1 щука или 1 сазан, или 2 карпа, или 2 леща. рыба очищается ножом от чешуи, плавники желателно отрезать. после нужно рыбу выпотрошить и промыть. в котелок кидают пряности: луковичку, перец черный горошком, корень петрушки, лаврушку. когда вода закипит, кушанье солится по вкусу, а после в отвар сбрасывается мелочь. там она варится с полчаса, пока мясо не станет мягким. затем добавляется нарезанная крупными кусками большая рыба. куски варятся вместе с мелкотой еще около получаса. всего уха готовится в течение одного часа. пена убирается ложкой и выбрасывается. готовая уха выглядит густой и насыщенной из-за разварившейся рыбешки. крупные куски хорошо проварились, их мясо мягкое, но не разваливается и не крошится.

УХА С КАРТОФЕЛЕМ

картофель или его дикорастущий заменитель - клубни стрелолиста хороши в ухе из крупной рыбы, для мелочи не годится. дело в том, что мелочь наполовину разваривается, и суп получается слишком похожий на кашу от мяса и крахмала. эта каша с трудом может быть съедена. чтобы приготовить настоящую, янтарную уху с картошкой необходимо взять добрую щуку, сомика, судачка или толстого поросенка-сазана. идеально подойдет мясистый налим, пусть даже не великан. рыба потрошится, промывается и нарезается кусками. крупные кости желательно удалить. хвост и плавники, как и голова, отрубаются, но не выбрасываются. хвост и плавники с головой кладутся в котелок и заливаются водой.



рис.1 друг рыбака - стрелолист

котелок подвешивается над огнем, бульон варится в течение чуть менее получаса. по прошествии этого времени бульончик будет готов, он солится по вкусу и в него кладутся припасенные куски крупной рыбы.

они приправляются корнем петрушки, двумя луковицами, лаврушкой, черным перцем горошком. после в воду крупно нарезаются четыре хорошие картофелины. они должны быть упругими, плотными. их перед варкой надлежит почистить и помыть водой. уха варится еще примерно полчаса. всего же суп варится без малого час.

СОЛЯНКА С ГРИБАМИ

неплохо бывает воспользоваться самыми разными дарами природы и приготовить вкусный супчик не единственно из рыбы, но еще и из только что собранных грибов. грибной суп, конечно, не уха, но ведь и не ухой единой сыт человек. из рыбы готовят замечательные супы-солянки, куда можно добавлять все подряд, включая грибы. замечательный суп плох лишь тем, что для его приготовления нужно основательно потрудиться. однако вечером в лесу время на эти хлопоты всегда есть. зато наградой за труды будет настоящий пир.

для грибной солянки потребуется очень крупная рыба (судак, налим, сомик) или, по меньшей мере, полторы дюжины мелких плотвиц либо карасиков. более костлявую рыбешку лучше не использовать, так как хороша грибная солянка лишь из мясистой рыбы. из грибов подойдут белые, подосиновики, подберезовики, большие грузди. их надо промыть и затем нарезать крупными кусками. также рыболову понадобится маленькая походная сковородка, на которой он обжарит крупно искрошенную большую луковицу на половине пачки сливочного масла. изжаренные кусочки лука посыпаются мукой и перемешиваются в ней.

потом обваленный лук и нашинкованные грибы сыпать в котелок, залить водой и добавить две полные горсти квашеной капусты, три нарезанных соленых огурца и пряности: лаврушку, перец черный горошком. горошины всыпаются по вкусу, солить суп не надо. котелок подвешивается над костром, и все варится в течение получаса.

к тому времени надо рыбу почистить от чешуи, выпотрошить, обмыть водой. засим нарезать крупными кусками и покидать их в бульон. проварить немногим более четверти часа и долить огуречный рассол без зелени. рассол добавляется по вкусу. затем бульон требуется тщательно размешать, а тогда уже котелок можно снять с костра.

ЖАРЕНАЯ РЫБА

для жарки рыбы на природе необходима сковорода. рыбу чистят от чешуи, разделяют, потрошат и промывают. лучше всего жарить небольших рыбок, которые целиком помещаются на сковородке: таких не придется резать на куски, с которыми слишком много волокиты. рыбка растирается взятой в пригоршню солью, а затем тем же способом мукой, после чего выкладывается на сковороду. та уже подготовлена к жарке: промазана изнутри сливочным или топленым маслом и раскалена. рыба кладется на шипящее масло и обжаривается с двух сторон до появления золотистого цвета у мяса и хрустящей корочки на шкуре. при этом нужно время от времени крутить сковороду, чтобы рыба не сгорела от жара костра. разводить сильный огонь для

жарки не нужно. готовую рыбу снимают со сковородки и выкладывают в походную миску.

если вы всё же довели рыбу до дома, то предлагаю вашему вниманию следующий рецепт:

БОРЩ ВЕСЕННИЙ ЗЕЛЕНый С РЫБОЙ

(<http://www.fishparad.narod.ru/kuhnya/borsh.shtml>)

рыба - 100 г
картофель - 60 г
зелень салата, щавеля, шпината - 80 г
морковь - 15 г
корень сельдерея - 10 г
корень петрушки - 10 г
лук репчатый - 20 г
масло сливочное - 10 г
сметана - 20 г
свекла - 60 г
яйцо 1 шт.
сахар - 5 г
желтки яичные - 2 шт.
зелень укропа
соль

подготовленное филе рыбы (макруруса, трески) отварить. молодую морковь, корень петрушки и сельдерея, молодую свеклу, репчатый лук нарезать соломкой, сложить в сотейник, добавить сливочное масло, рыбный бульон и тушить в течение 15-20 минут. зеленый салат, щавель, шпинат тщательно промыть, положить в дуршлаг, обдать кипятком и нарезать соломкой. В кипящий рыбный бульон положить нарезанный дольками картофель, варить при слабом кипении 10 минут, добавить подготовленную зелень, варить еще 5 минут, затем ввести тушеные овощи, соль, сахар, довести до кипения и снять с огня. желтки взбить со сметаной, влить в борщ и размешать. в тарелку с борщом положить отварную рыбу, мелко нарезанное сваренное вкрутую яйцо, сметану и посыпать измельченным укропом.