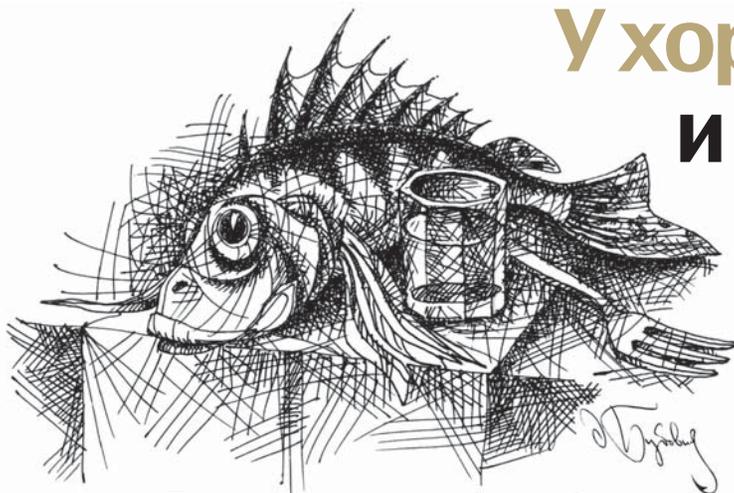


# У хорошего рыбака и рыбный шашлык отменный!



## Два простых способа приготовления рыбы

Большинство любителей отдыха на воде знают, как вкусна бывает только что пойманная и приготовленная рыба, особенно в хорошей компании и с соответствующими напитками. Сегодня мы поделимся некоторыми рецептами быстрого приготовления рыбы при минимальном количестве подручных материалов и кулинарных специй.

Первое, о чем хочется напомнить тем, кто отправляется на прогулку по рекам и озерам – не забудьте взять с собой помимо таких необходимых вещей, как теплая одежда, топор, хороший нож, пила, лопата и т. д., также небольшой запас соли, черного перца, лаврового листа и главное – поплавочную удочку либо более или менее “правильный” спиннинг.

А теперь о том, что можно сделать с тем уловом, что может состояться. Начнем с самого простого. Есть старый-престарый рецепт приготовления рыбы, который в России пользовался успехом еще во времена царя Гороха, т. е. до появления письменности на территории, именуемой сегодня “великой и могучей”. По всей видимости, таким способом готовили свой улов первые люди, появившиеся не только на европейской части современной России, но и в Сибири, в Канаде да, наверное, и во всем мире.

Но для начала надо рассортировать улов – разложить на травке или досочке, кому как повезет, рыбу по видам и по размеру. Совсем мелкие рыбки и очень крупные пока отложим в сторону и обратим свои голодные взоры к средним, тем, что чаще всего встречаются в наших реках и озерах и имеют вес от 300 до 700 граммов. Затем, независимо от “породы” этих рыбок, перво-наперво острым ножом (или ножницами, если они есть при себе), удаляем плавники, особенно спинные, но не вырезаем, а срезаем, стараясь не повредить при этом кожу (нарушив ее целостность, можно лишиться рыбы части влаги, и она получится суховатой). Хорошенько промываем рыбу. Многие советуют вынуть внутренности на этом этапе, так как боятся, что желчь может испортить вкус блюда. Наш личный опыт говорит о том, что, если быть аккуратным, то этого почти всегда удастся избежать, особенно при обработке рыбы весом более 300 граммов.

К этому моменту надо развести на более или менее удобном месте, т. е. на таком, где можно выкопать небольшую ямку, костер. После того как появится слой углей от сгоревших полешек, надо разворошить угли и сделать ямку. В нее и надо уложить рыбу, предварительно завернув ее в лист лопуха, рябины или, к примеру, просто плотно обернув травой. Здесь есть маленькая тонкость: листья и трава не должны быть пахучими, иначе они

придадут рыбе странный привкус. Вместо листьев и травы можно использовать фольгу, смоченную плотную бумагу, например оберточную или кальку, но никак не глянцевую с веселыми картинками и уж тем более не газетную. После этого осторожно отодвигаем угли костра в сторону, делаем небольшую ямку, укладываем в нее уже завернутую рыбу, присыпаем сверху пеплом и землей, водворяем по возможности угли обратно и тут же заново разводим костер. Ждем 10–15 минут, опять смещаем угли и откапываем рыбу. Теоретически она уже готова для того, чтобы быть успешно переваренной в желудке.

Но, как известно, человек любит еще, чтобы было вкусно, и не чужд эстетики, поэтому осторожно ножом вскрываем рыбу по брюху и удаляем внутренности и голову. Распластываем рыбу (можно прямо на траве) и посыпаем ее солью и перцем (черным молотым), а также приправляем нарезанным луком, репчатый или зеленым. Складываем половинки тушки снова вместе, ждем две-три минуты и приступаем к трапезе. Есть можно прямо руками, отделяя мясо от костей.

Самый сложный вопрос, как точно рассчитать время, которое рыба должна проработать под углями. Оптимальное время для приготовления 400-граммовой плотвы, щуки или окуни – восемь-десять минут, при этом костер должен быть приличным, а площадь, занимаемая углями, – как минимум в семь-восемь раз больше ямки, чтобы земля прогрелась как надо.

Есть и еще один способ, чуть более сложный, но не менее древний. Назовем его условно “рыбный шашлык”. В этом случае рыбу весом примерно килограмм (или более) придется разделить таким образом, чтобы ее можно было укрепить на рогатине с заточенными концами. Распарываем брюхо, удаляем внутренности и насаживаем распластанную рыбку на деревянный прут так, чтобы огню была доступна внутренняя часть. Это важно – тогда мясо у позвоночника хорошо прожарится.

Огонь костра должен быть средним – не очень сильным, но и не слабым. Вращать тушку надо часто, чтобы не пересохла и не подгорела. Готовность определяем по цвету: когда мясо станет коричневатым и будет легко отделяться от костей – рыба готова. Затем, присыпаем рыбу солью, перцем и луком. Можно выжать на рыбу сок лимона, если, конечно, вы не забыли его взять с собой в плавание. В роли шампура могут выступать ветки лиственных деревьев. А вот хвойные не годятся: они придадут рыбе горечь.

Следует заметить, что небольшие рыбки (весом менее 1 кг) можно насаживать не только на “рогатку”, но и просто на заостренную палку. При этом надевать тушку на “шампур” можно вдоль позвоночника со стороны спины.

И последнее: с рыбой, приготовленной подобным образом, хорошо идет хорошая водочка (в умеренных, разумеется, количествах), что способствует повышению сопротивляемости организма к простудам от переохлаждения, особенно в холодное и прохладное время года.

*Приятного аппетита!*

**И. В.**