

Александр Герасимов

Красные ягодки

Страна дождей

Непогодой назвал бы нашу летнюю жару.

Знойно гнетуще. Жухнут травы, рабски снимают листья, в морном выцветшем небе плавится бесформенное светило. Ни продохнуть. Ни спрятаться. И мглистыми ночами душно, не отпускает.

Но приходит время гроз.

Перед рождением первой грозы мир обомлевает, цепенеет, как пред погибельным пределом. Надсада, растерянность, опустошённость. На деревьях листик не шелохнётся. Птицы не летают, голосов не подают. Время останавливается. Пыльные окрестья недвижны. Даже сердце замирает, раздумывает: стучать ли?..

Дневная тяжесть перерастает в ночную. Где-то за горизонтами беззвучно проблёскивают, круговертят, но никак не приблизятся грозы.

И только за полночь, под самое утро, когда и не надеешься уже, вдруг сверкнёт рядом совсем! Разорвёт, треском ошеломит тишину! Ударят хлесткие капли. И как обрушатся лавины негаснущие молний и каскады несмолкаемые громов! И как хлынут потоки вод! Сначала полосами, окатно. Вослед густо, огрузно.

Отрадно, тревожно, жутко. А люди улыбаются, засыпая блаженно под выверки, сияния и грохот.

Потом приходит рассвет.

Наступает утро упокоения и чистоты.

Умиротворённость и благоуханность—дольный мир после грозы.

Благорастворение воздушных.

А как милы сердцу слепые грибные дожди! Они из детства. Солнышко даже за облака не прячется, шурится, жмурится. Серебряные дождики свозь лучи моросят. И зонты люди не раскрывают. А промокнув, не огорчаются. Но главное, ручаюсь, обязательно случаются радуги. Можете проверить.

Вёснами и летом бывают и самые обыкновенные дожди. Вдруг явятся из ниоткуда, пошумят, а потом растворятся в синеве неба и просохнут в зелени травы. Тоже хорошие дождики.

Обложные дожди, когда всё небо плотно, беспрочно затянута. Могут идти многими днями

и ночами напролёт. И кажется, уже конца им никогда не будет, что во всём мире так.

В такие дожди хорошо думать, ничто не отвлекает. И в этом своя прелесть.

Лихие от напора ветров дожди—косохлесты. В пути застанут—сухим не выбраться. Зато так хорошо после них греться у дымного костра, у натопленного камина или у раскалённой печи,—приключения, о которых рассказываете, посмеиваясь.

Дожди с градом, горохом-разбойником, иногда в мандарин величиною и ледяною формой. Они жестоки, беспощадны, но и в этой безумной стихии есть чарование.

Дожди со снегом. Они могут пойти и в августе. Люди любят фотографировать в такую погоду цветы, считают их необычно красивыми в снежных шапках и сугробах.

Осенние дожди. Спокойные, затишные. Сквозь них не надо торопиться. Они наполнены мудростью, надеждами и думами о вечном.

Проливаются, моросят, низвергаются, тарабаниют, шелестят и грохочут ливни, дождики и грозы. В России они особенные. Приносят печали, томления и радости, преисполняют сердца вселенской любовью.

Красные ягодки

Иннокентию Герасимову

Помнишь, когда ты был маленьким, ещё не разговаривал, но уже научился ходить, летом в выходные на большой белой машине мы часто ездили за город, где у тихой речки Безымянки прижимался к сопке деревянный дом, двухэтажный, с балконами? Рядом с домом мы стелили оранжевую циновку, ставили корзину с едой и питьём, разбрасывали привезённые игрушки. Я надувал голубой клеёнчатый бассейн и длинным шлангом наливал в него холодную воду из гудящей мотором скважины. Пока вода согревалась, мы играли на циновке, гуляли по двору. Там росли

ярко-жёлтые одуванчики, они стояли на длинных ножках-трубочках и поворачивали головки к солнцу. Отцветая, одуванчики не вяли, сникая, сжимались в бутоны, а потом случалось чудо: они вновь распускались, превращаясь в пушистые белоснежные шарики. Мы их осторожно срывали, на изломе трубочек выступал млечный сок. Мы дули на круглые шапочки одуванчиков и наблюдали, как круговерть белых, с маленькими семенами, парашютиков поднимается в воздух. Когда пушинки попадали мне в лицо, ты громко смеялся, потому что я морщился и тёр нос.

Однажды я взял тебя на руки, и мы стали подниматься в сопку. Я с опаской ступал по промытым дождями узластым корням, ты сидел высоко-высоко на шее, в восторге и страхе цепко держался за мой лоб, давил пальчиками на глаза.

И вот мы в солнечном лесу. Млеют золотые сосны, и весь лес замер в янтарных бликах. Перед нами тропинка, мягкая и тихая. По ней можно идти босиком. Даже твоими маленькими ножками. Сквозь тёплый ковёр опавшей хвои выглядят осторожные тёмные маслята, и нежные сыроежки—жёлтые, розовые, фиолетовые—рассыпались повсюду. Звонит из припавшей травы стрекот кузнечиков, при нашем приближении они таятся, умолкают, потом веером выпрыгивают из-под самых ног, с треском расправляют дрожащие, с алым огненным подбоем, крылья и летят далеко-далеко, дугою. Сначала ты пугаешься, потом смеёшься, пытаешься кузнечиков поймать, да разве за ними угонишься?.. Вот ты заметил огромного чёрного муравья, с изумлением смотришь на его невозмутимый бег, поднимаешь с земли щепочку, преграждаешь ею дорогу. Муравей, вмиг проскочив препятствие, взбирается на маленькую ручку и кусает тебя за пальчик, согнувшись в злой жёсткий комок. Здесь уже пугаюся я. Слава Богу, что мама и бабушка не видели! Страхнув обидчика, мы продолжаем поход. Ты не плачешь, и мне кажется, что ты почувствовал в случившейся драме мою вину. Твои большие глаза потемнели, розовые прозрачные на солнце ушки стали пунцовыми. Но горе твоё пока недолгое.

Как хорошо нам идти по сказочной жёлтой тропинке! Крошечная ладошка маленького человека в ладони большого и сильного. Мир для тебя наполнен новыми звуками, яркими красками, незнакомыми запахами. К благоуханиям нагретой смолы и хвои, медовых цветов, к влажному запаху грибов тихими волнами приплывает аромат лесной земляники, но ягод не видать—прячутся где-то.

— А пойдём искать сладкие ягодки,—предлагаю я. Ты удивлённо смотришь мне в глаза. Ты всё понимаешь и ответить можешь взглядом.

Мы выходим к солнечной полянке и идём на земляничный дух. Приседаем на корточках,

раздвигаем покрытые мелким лёгким пушком тёмно-зелёные листья, изнанка их серебристо-сизая, а под ними на тонких плодоножках клонятся к земле красные с золотыми крапинками ягодки. Их было немного, но как они пахли! Серединки сорванных ягод нежные, розовато-белые. Встречались и ягодки бледные, твёрдые, ещё неспелые, такие мы не рвали. А были и тёмные, мягкие, уже перезревшие, от них твои пальчики, губы, щёки и кончик носа стали вишнёвыми. Ох и наругают же нас домашние за поедание невымытой ягоды, да разве удержишься тут?

Попирав, мы возвращаемся. Нас уже потеряли. В маленьком кулачке ты держишь три ягодки, ты нёс их очень бережно. Раскрыл ладошку, угощаешь маму и бабушку—и почему-то меня; ягодки помялись и протекли рубиновым соком. Твоя мама, моя дочь, смотрит на меня укоризненно и сердито, а бабушка, моя жена, вовсе не ругается: добрый мальчик,—говорит, улыбаясь, а в глазах её слёзы.

А потом ты весело плескался в нагревшемся на солнце надувном бассейне.

Ты вырастешь большим, умным, сильным и добрым и когда-нибудь это вспомнишь. Хочу, чтобы вспомнил. Тёплый маленький бассейн, красные ягодки, белоснежные шапочки отцветших одуванчиков: ты смеялся и дул мне в лицо их лёгкие парашютики,—когда сейчас вспоминаю я, то морщу от щекотки нос—правда.

Синяя Птица

Смотреть в окно интересно. Особенно зимою. Прижмёшь губы к заиндевелому, в сказочных пальмах, стеклу, продуешь тёпленьким лунку, потом пальцем прогреешь—расширишь. Вот и прозрачное окошечко, а за ним наша черёмуха, а на ней наша кормушка для птиц.

Так давно, а как вчера. Телевизор не в каждом доме и только вечером показывал художественные фильмы и строгих дикторов. Днём дети смотрели в окна. Сколько было птиц! В наш тихий двор они прилетали из самых дальних лесов. Летом многих никогда не видел. Порывистые юркие синички разных окрасок и размеров: белощёкие желтобокие—большие (имя такое), серенькие пухленькие—гаички, синенькие—лазоревки, беленькие крохотные ангелочки—длиннохвостые. Поползни шумливые, ловкие, как обезьянки, сновали туда-сюда по стволу, больше всего им нравилось зависать и бегать вниз головой. Пунцовые снегири, подобные новогодним ёлочным шарам, рассаживались степенно наверху, являлись к нам покрасоваться, даже не из любопытства, суета воробушков и синичек на кормушке их не интересовала.

А ещё прилетала голубая сорока. Удивительно красивая птица! Головка в блестящей чёрной шапочке, оперение дымчатое розоватое, а длинные перья хвоста и крыльев яркие голубые—на солнце

сверкают... И кажется мне сегодня, это Синяя Птица Счастья, неуловимая, из сказки Метерлинка.

Она настоящая. Она за Байкалом, в моём Приамурье.

Малина

Малина-малинка... Уж какая она на рынках крупная да калиброванная. Всяко-разная. Не только малинового окраса. И светло-розовая, и жёлтая, и свекольно-пунцовая, и чуть ли не чёрная, в цвет ежевики. Красивая ягода, но всё водянистая. И аромата истинного нет. Разве сравнится она с малиной нашего детства? В глубинах памяти сохранил я вкус и запаха той настоящей малины.

Ещё только солнце восходило, карабкалось в утреннее небо, а мы уже бежали по холодной траве к высоким развалистым кустам, ведь даже ночами ягоды вызревали. Тянули руки в росистые колючие ветки, осторожно стягивали нежные ягоды с плодоножек.

А к полудню малинка вновь попевала. В зной она бывала ароматнее. Горячий воздух густо пропитывался запахом спелых ягод. Но и твёрдые с недозрелыми бочками отправляли мы в ненасытные наши рты.

— Да подождите же вечера, — просила мама, улыбаясь, — пусть ягодки ещё немножко на солнышке погреются.

Вечерами, набежавшись за день по улицам, мы опять вспоминали о малине. Уже тоненько позванивали комарики. Малина на закате была несравненно слаще утренней и дневной, только уже и сил не было собирать её. Мама помогала нам: ладошки спелых ягод протягивала младшему брату и мне.

Первое, второе и...

Мужчины умеют готовить, не все в этом признаются.

Борщ — наше всё!

В магазине свёколки купил: ядрёные, гладенькие, тонкокожие, будто из детства с маминой грядки. Вспомнил, как мама борщи варила. Она, когда жили в деревянном доме с дровяной печкой, готовила в чугушке: сначала в нём мясо чуть обжаривала, потом заливала кипятком, томила, колдовала с овощами на сковороде, забрасывала шинкованную капусту, по сезону квашеную или свежую, помидоры, корешки, зелень... Борщ был наваристый, яркий, переливчатый, изумительно вкусный.

Русскому человеку без борща никак. Нас хоть в Австралию, хоть в Гренландию забрось, будем борщи варить. Помню, в девяносто третьем попал с друзьями в китайский Далянь — великолепная морская кухня, а нас через три дня на борщ потянуло: вот ничего не надо — борща подавай, и всё

тут! В ресторанчике через переводчика объяснили повару, господину Ю, чего хотим. Тот, кивая головой, как фарфоровый китайский болванчик, выслушал, на завтрак и приготовил нам. Капуста и другие овощи хрустели. Свёклы не было вовсе. Как оказалось, китайцы не знали этого корнеплода, не выращивали его. Вежливо понегодовали, но съели. И что забавно, знакомые потом рассказывали, — когда мы уехали, повар включил борщ в постоянное меню!

А я борщи стал готовить по-китайски, капусту и болгарский перец чуток недовариваю, похрустывают, убедил меня толстячок Ю, что так полезнее.

... Рассказывать о великолепии борщей наш человек может бесконечно. Рецептов — миллионы, сам почти всегда по-разному готовлю. Хотел было сейчас поделиться некоторыми.

О борщах с фасолью, белыми грибами, яблоками, черносливом, ревенём, щавелём... Да ладно, сами всё умеете.

Всё-таки об одном нюансе скажу. В конце девяностых для Пятого канала сняли меня в телепрограмму «Рецепт от...», за час обеденного перерыва на скорую руку приготовил первое и второе: борщ без мяса и драники. Потом на улицах останавливали с распросами, как получился у борща такой необыкновенно яркий цвет. Секретов нет. Дело в свёкле, как её используешь. Если порезать и бросить в кастрюлю с другими овощами, выварится и станет бледной. Самый густой цвет — бордовый — даст свёкла, сваренная отдельно неочищенной, готовую потом порезать и добавить, уже снимая борщ с огня. Но у этого борща особенность, как постоит, все овощи окрасятся. А вот если свёклу не варить, а нежно обжарить, и на финише готовки опустить в кастрюлю, борщ станет светло-рубиновым, и морковь, и перец свои цвета сохраняют, и картошка с капустой не потемнеют. Знали уже? А к свежей капусте чайную ложечку сахара в борщ кладёте, сок из половинки лимона выжимаете? Вот я и говорю: нашего человека не надо учить борщи на первое варить.

Ну хорошо, хорошо, мы с вами сейчас второе приготовим. В магазине я и молоденькую картошку прикупил: клубни ровненькие, жёлтые, нежная кожица кудряшками шелушится...

А не пожарить ли картошечки?

Настоящий мужик должен иметь два качества: первое — быть ироничным; второе — уметь жарить картошку.

С иронией у всех хорошо. О картошке. Как её правильно пожарить, чтобы и вкусно, и стены до потолка не забрызгать?

Сначала определимся, какую именно хотим — золотистую фри, или поджаристую на сковороде, или драники с хрустящей корочкой.

КАРТОШКА ФРИ Готовится во фритюрнице, кастрюльке с длинной ручкой (похожа на ковшик).

Картофель режем на брусочки, кладём в воду смыть крахмал, ещё лучше — промыть в дуршлаг под краном. А сейчас — самое главное: промытую картошку надо обсушить. От мокрой брызги масла полетят шрапнелью. Поэтому картофельные брусочки обязательно промокните бумажными салфетками до сухости.

В кастрюльку-фритюрницу наливаем растительное масло глубиной в три пальца. Ставим на огонь. Как только над маслом появится лёгкий дымок, аккуратно опускаем картошку. Не всю сразу, а так, чтобы брусочкам не было тесно. Следим за огнём, прибавляем, когда картошка только попала в масло, затем делаем слабее, чтобы не пошёл чад. Помешиваем-переворачиваем шумовкой. Как зарумянится со всех сторон — на широкую тарелку, застеленную салфетками. Таким же образом жарим и остальные брусочки. Масло подливать и доводить до раскалённого состояния.

Уже готовую картошку фри посыпаем солью, свежемолотым перцем. Если посолите раньше, выделится влага, будет стрелять во все стороны.

От вашей фри все придут в неопиcуемый восторг. Расчувствовавшись, не забудьте отложить и себе, чтобы не остаться счастливым, но голодным.

КАРТОШКА, ЖАРЕННАЯ НА СКОВОРОДЕ С нею всё просто. Режете тоньше, нежели для фритюра, можно лепестками, как нравится.

Так же промываете и обязательно просушиваете.

Сковороду возьмите с высокими бортиками — сотейник, это безопаснее при шкворчании. Жарить можно на растительном масле, с беконом (немного масла и здесь не помешает), на сале, вытопленном до шкварок.

Переворачивайте картошку лопаточкой, чтобы получились аппетитные поджаристые корочки. Накрывать крышкой не надо, запарится.

Готовую посолите, посыпьте укропчиком и пёрышками зелёного лука. Очень вкусное и соблазнительно-красивое блюдо, самодостаточное для обеда и ужина.

Сколько же я картошки пережарил за свою жизнь! Даже в гостях, дружелюбно отодвинув от плиты хозяев (если честно, видя их неумение), на обиходных кухнях общедоступных, в походах на угольях костров, в командировках по гостиницам на чёрт-те чём, чтобы накормить друзей, коллег...

Бывший редактор газеты «Бам», бамовский драматург Иван Шестак помнит ли, как на моей кухне жарил ему драники? Очень он, белорус, тогда удивился, увидев, что ни яйца, ни муку не использовал.

Вот мы и к следующему блюду подобрались.

ДРАНИКИ В представлении многих — это клёлые синюшные олады из тёртой картошки. Нет, наши будут иными, с хрустящей рыженькой корочкой и вкусом чипсов. Для этого картошку шинкуем не на мелкой, обязательно — на крупной тёрке, нам не нужна жидкая крахмальная каша, будут ленточки. Солим, перчим, можно чесночку добавить. Шинкованную картошку берём жменьками, формируем небольшими котлетками, отжимаем и опускаем в хорошо разогретую сковороду с растительным и сливочным маслом. Выступивший крахмал свяжет картофельную стружку, только не тропитесь переворачивать, пусть основательно схватится. А как со всех боков драники окрепнут рыжей хрустящей корочкой — на тарелку. Такие горячие ароматные ерошистые красавцы, а мы их посыпаем рубленой зеленью, а потом в холодную сметану макаем...

...Даже не могу определить, какой из вариантов жареной картошечки предпочтительней, все хороши!

Винегрет

У нас свёколки не все в борщ ушли, и картошечка осталась. Напрашивается винегрет. Салат немудрёный. Кажется, все умеют: порубили кубиками отварные и маринованные овощи — и на полку холодильника. Когда постоит, выглядит зачастую не очень презентабельно: зелёный горошек становится чёрным, и маринованные огурчики потемнели, картошка подмятая-скользящая, как морковь и квашеная капуста, — свекольного цвета... Понижаю, привыкли.

А я расскажу, как сделать винегрет феерически красивым, гораздо и несравнимо вкуснее.

Только самое важное.

Никогда не варите свёклу в одной кастрюле с картошкой и морковью! Неочищенные свёкла и морковь варятся порознь. А картофель, чтобы не распозался в салате, лучше всё-таки очистить, порезать кубиками, бросить в кипяток, а как подварится — на дуршлаг и под холодной водой смыть крахмал, а чтобы чуть задубел — уксусом сбрызнуть. Такие кубики даже при перемешивании сохраняют форму, и вкус станет куда интереснее.

И ещё важный нюанс: не спешите рубленую свёклу тут же забрасывать в общую посудину. Обязательно промойте холодной водой, положите в отдельную тарелку и полейте растительным маслом, перемешайте. Уйдёт выступивший сок, свёкла покроется защитной плёнкой и не окрасит другие ингредиенты. Зелёный горошек не почернеет, картошка и кусочки яблока останутся светлыми, морковь оранжевой. Винегрет станет разноцветным, восторженно-ярким.

Теперь о заправке салата. Делается перед подачей на стол. Состав: растительное масло, лимонный сок (или уксус, лучше — бальзамический),

горчица, мёд (можно просто ложечку сахара), присолить самую малость.

Вкус привычного винегрета вас изумит, ручаясь.

А если овощи не варить, а запечь в духовке... Это будет не просто праздник—сказка, сбывшиеся грёзы гурмана.

Ах-ах, о грибах...

Ольга Губаревой

Солёные грузди

О чудесных хрустящих груздочках расскажу. Как в детстве у отца увидел, так и солю, только не в бочке, не те масштабы.

Убеждён: заготовка груздей—занятие сугубо мужское.

Грузди ещё надо суметь найти, всегда прячутся под слоем опавшей листвы. Я их присутствие по запаху чую. А как увижу взрыхлённые бугорочки и срежу первый груздок— всё по кругу прочешу, по одному не растут. И бежать дальше не тороплюсь, в том же ярусе леса обязательно найдутся и другие семейки. Хорошо искать грузди на взгорочках и по сопкам: идёшь снизу вверх зигзагами и видишь, как выглядывают, подсматривают за тобой.

Я беру сырой груздь. Шляпки у него с ямочками в центре, а краешки—с мохнатой бахромой, у молодых плотно загнуты к ножке. Молоденькие—тугие, сизовато-беленькие, а подросшие—в лёгких рябушках-рыжиках. По срезанной ножке, с выступившим млечным соком, видна свежесть гриба, шибко проточенные червячками брать не стоит.

Принесённые из лесу надо очистить от прилипших листочков и хвоинок. Большие шляпы разрезать на половинки и четвертушки. Промыть проточной водой.

Потом вымачивание. Сок грибов горький. В Германии и большинстве европейских стран грузди считают несъедобными и ядовитыми. Не отсюда ли пословица: что русскому хорошо, то немцу—смерть? Много они понимают, ха-ха, попробовали бы русские грузди под свой шнапс. Нет—под нашу!

Для вымачивания укладываем грузди вниз шляпками, заливаем чистой водой, сверху плоскую тарелку с гнётом. Часов через шесть вода помутнеет, меняем на свежую, и потом вновь. Продолжается это два-три дня. Как-то видел у таёжного пасечника: сетки с груздями, прикрытые ветками маньчжурского дуба, полопались в чистейших струях холодного родника—идеальный вариант!

Приступаем к засолке. Достаём грибы по одному, осматриваем, соскабливаем непонравившиеся пятнышки. Выкладываем слоем в посудину. Посыпаем крупной солью. Поверх выстилаем листья чёрной смородины, молодые дубовые, лопухи хрена, спелые зонтики укропа, зубчики чеснока.

Вновь слой грибов, на него те же ароматные приправы... загружаем ёмкость доверху. Не бойтесь придавливать, грузди после вымачивания становятся эластичными, не раскрошатся. Сверху два-три слоя листьев хрена, смородины и гнёт потяжелее. Если грибов маловато, можно подложить вымоченных из следующего сбора. Грузди солятся долго—сорок дней.

Первые дни идёт брожение—желательно деревянной шпателькой по краешкам давать выйти пузырькам газа. Когда процесс успокоится, грибы можно переложить в банки, поплотнее, чтобы не было воздушных пустот, иначе окислятся и почернеют. Все слои груздей перестелить теми же приправами, под укупорную крышку—побольше, чтобы грибы не высовывались.

Пишем на банке дату засолки, ставим в холодильник и набираемся терпения. Напоминаю: сорок дней!

А уж как откроете готовые...

Эдак вечерком, к пылающему закату, к нежным ветеркам прохлады, когда стрижи всё ещё высоко пронзительно звенят, а уже и первые комарики попискивают... выйти в сад, расстелить льняную скатерть, поставить пузатенький отпелый графинчик с осадистой рюмочкой-лафитником... и—заглавное, чтобы стояла миска с холодными, в сметане, под вилкой увёртливыми груздочками...

Друзья уверяют, что закусывать можно и моими рассказами о грибах.

Какие грибы лучшие?

В наших лесах—белые. Всегда к ним с трепетом отношусь, а собрав, не спешу отправить на сковородку, жалко,—лучше высушить впрок. Как чудесны грибные супчики зимою! Размочив, сушёные белые можно и пожарить. Но супы-таки лучше: горсточка грибов, а аромат на весь дом, даже соседи по лестничной площадке завидуют. Рецептов супов из белых не счесть, потому что всегда импровизирую, даже в борщ их кладу.

А вот что заметил: лесные белки белым и другим грибам предпочитают маслята. Возможно, оттого, что эти грибы растут в сосняках, где часто и обитают белки. Основная их еда—семена сосновых шишек. Небось, видели под кронами сосен шишки, ободранные до кочерыжек. Это белочки потрудились, откушали маслянистых зёрнышек, но большей частью где-то припрятали. Должно, вкусные. А вы знаете, что сибирские и дальневосточные кедровые орешки—не совсем кедровые? У нас растёт кедровая сосна, а кедр—в субтропиках да в краях, где зим не бывает. Но это я отвлёкся. Об орехах как-нибудь в другой раз. Про маслята речь завёл. Не раз видел эти грибочки наколотыми на веточки, встречал и на пеньках разложенные. Это всё белочки. Высушивают про запас, почти как я, чтобы зимою насладиться. Что-то в закрома потом

снесут, а могут и на сучках оставить. Выскочит белка в морозный день из гнёздышка-дупла, снимет сушёный маслёнок, в лапках-ручках зажмёт и грызёт, жмурясь от удовольствия. Так что маслята—грибы не второсортные, белка толк знает.

Как-то собираю маслята в сосновом лесочке, ползаю на коленях по опавшей хвое, и вдруг по голове меня что-то тукнуло; глянул—крепенький такой маслёнок. Глаза поднимаю: белогрудая белка надо мною, смотрит обиженно—её добыча у меня в руках оказалась. Осторожно, чтобы не спугнуть, нанизал грибок на сухую ветку повыше. А потом шёл и лыбился, как дуралей, и маслята из лукошка по сучкам развешивал. Если хотите видеть белок в лесах, не жадничайте, делитесь с ними. Так можно и городских белочек подкармливать, когда грибы из лесу привезёте.

А ещё приметил: белки любят подберёзовики. Я их тоже люблю—поджаренными до румяности.

О солёных уже рассказал, сейчас—о жареных грибочках. Ну, держитесь!

Грибы жарим!

Огорчаюсь, когда кто-то неправильно жарит грибы и получают они варёными, расплзающимися. Послушайте бывалого грибника.

Свежие грибы нельзя мыть и замачивать. Конечно, есть виды, которые из-за горечи и непривлекательного запаха советуют предварительно отваривать, но не о них речь. Благородные лесные грибы—белые, боровички, лисички, подосиновики, подберёзовики и шампиньоны (в том числе из магазина) промывать нельзя! Иначе наполнятся излишней влагой и поплывут на сковороде. От соринки грибы достаточно очистить острым ножом.

Потом режем на ломти одной толщины. Размерами грибы разные, а так они и приготовятся одновременно, и, поверьте, реально станут вкуснее.

По поводу репчатого лука в грибах даже не спорьте. Тонкую грибную ароматность жареный лук не перебьёт—сделает изысканнее, оттенит свою сладковатостью. Первым делом на среднем

огне поджариваем колечки лука до красивой золотистости.

Потом сковороду с карамельным луком раскаляем на высоком огне и, секунды не медля, выкладываем грибы. Чуть прихватились—лопаточкой нежно-ласково переворачиваем на другой бочок, потом снова... ломтики должны со всех сторон зарумяниться соблазнительной корочкой, она сохранит грибные соки. Сами наши грибочки станут поджаристыми, уменьшатся размерами раза в три. Это уже момент готовности.

Солим только сейчас, раньше нельзя—вытечет сок. Снимаем сковороду с огня.

От сумасшедшего запаха голова кружится. А мы ещё посыпаем грибочки свежим душистым укропчиком-м-м-м...

Всё! Пробуйте.

А я что говорил?!

Хотите в сметане? Легко! На горячую сковороду—в уже поджаренные грибы—положите две ложки жирной сметаны, доведите до кипения, грибы пропитаются нежной сливочной кислинкой. Но в сметане лучше не жарить, а запекать в духовке.

Ну а к вкуснейшим жареным грибам гарнира лучше молодой отварной картошки человечество пока ничего не придумало. Однокалиберную некрупную картошечку отварите, слейте воду, дайте минутку подсохнуть, чтобы беленьким забархатилась, потом на неё сметану—щедро так, а поверху опять—таки укропом рубленным и ещё веточками для украшения...

О головокружительных ароматах, превосходно-стях вкусовых ноток и оттенков наших грибов надо писать не кулинарные книги, а художественные рассказы, доверяя это только самым виртуозным мастерам слова. Попытался как смог. А что оранжевые лисички пахнут абрикосами—не успел рассказать... и как янтарные рыжики наивкуснейшими хрусткими-ядрёными засолить... На потом оставлю, даст Бог—встретимся ещё. Да, не вздумайте рыжики вымачивать!