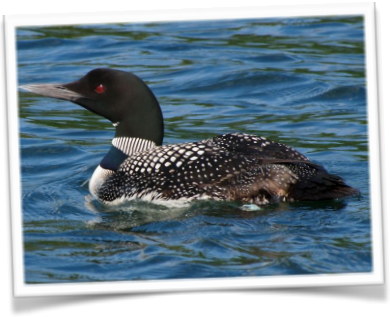

Куйккина кухня

Получи леща, приятель!

Нет, нет и еще раз нет! Эти лещи такие костистые! Ну и что, что здоровенный, аж на кило двести потянул! Вот, рядышком щучка элегантная и пара прекрасных окуньков. Нежные, вкусные, так и просятся на сковородку. А с этим плоским, будто раздавленным еще в ледниковый период уродом, что делать? Смотришь на него и думаешь - какой-то слон сел на него толстой попой и придавил ненароком, так, что все косточки переломались и по телу бедолаги рассыпались колючими иголками.

Конечно, тут у нас в Куйкке всякое случается.
Помнится, как-то кроме лещей с подлещиками ничем нас Сайма не угостила. Ну что тут делать? А ну, давай, уху сварим! С паршивой овцы, как говорится, хоть шерсти клок!

- «А кости куда?» - сверлит в мозгу больно умная мысль.
- «Пока всех лещей в кастрюлю!» - командует шеф-повар.

Набиваем кастрюлю лещами. Кажется, что их слишком много, но рыба эта низкокалорийная, выраженного вкуса не имеет, так что берем не качеством, так количеством. Довольно быстро мясо начинает отделяться от костей - это рыбка намекает, что пора на берег. А мы согласны. Хребет и кожу - на выброс, а мясо, не выбирая косточки, в миксер. Вжжик - готово! Теперь промолоть лук, добавить яйцо и немного муки.

А про бульон не забыли? Луковицу, картошку с морковкой и что еще хотите быстренько в кастрюлю. Пока суть да дело, мокрыми руками лепим фрикадельки и раскладываем на доске. Мукой немного посыпать доску не забыли?
Вот, собственно, и всё. Пора за стол. Фрикадельки идут купаться, укропчик зеленым снежком сыпется за ними следом. Минута, и готово! Надеюсь, посолить не забыли?

Ну и морока, скажете вы, а я с вами соглашусь.
Поэтому, идите, лещ, отсюда подальше!
То есть, прямиком домой, в Сайму.

А мы вас, вполне возможно, еще разок поймаем.
И что, опять выпускать? Скучноватый расклад....
И тут быстрокрылой птичкой синичкой проносится мысль - «Вескино наследство». Бестолковый был парень Веску, а рыбку любил нежно. Причем и ловить и готовить. А что ему делать, если подруге Людочке больше нравилось на причале загорать с пивком и подружками.

Так что Вескино наследство не золото в слитках, а уличная коптильня. Нормальной кухни у него в доме не было. Да собственно, и дома-то тоже не было. А коптильня была, причем основательная. А мы-то о ней и забыли!
Что ни день, то открытие!

Поистине, возможности Куйкки неисчерпаемы никакой поварешкой!

Хорошо, что ольховая стружка «на всякий пожарный» хранится в гараже.
Интересно, куда именно её класть? Куда класть леща более или менее понятно, решетка в коптильне есть, но вопрос - когда? Температура для начала в коптильне не выше окружающей среды - а это +3 градуса. Греется коптильня быстро, вот уже 40 градусов, 60, 70 - может пора?

Копченая рыбка - это вызов шеф-повару Куйккиной Заводи. Шеф тщательно моет леща, солит его со всех сторон и умывает руки. Её, мол, два окуня с тётей-щукой ждут.
Пусть поварёнок Михаил покажет мастерство.
А мы посмотрим. Если получится, это будет наш успех, а если сгорит лещ ярким пламенем, то я не виновата.

Пока коптильня топится, лещ, обмазанный солью, прохлаждается в холодильнике. Ничего, сейчас в баньке попарится. Часок, не меньше, пока не покроется сочинским загаром.

Пока лещ томится в коптильне, Мишаня томится ожиданием, вдыхая ольховые ароматы. Ну, что, пора? Какой красавец!

И зачем мы раньше лещей отпускали?