

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие7

ЧАСТЬ I. ЗИМА

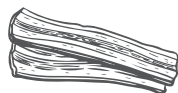
31 декабря. Новый год 10

7 января. Рождество 18

Старый Новый год. В ночь с 13 на 14 января 24

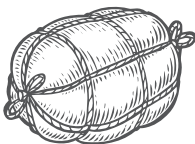
Масленица. Последняя неделя зимы 28

23 февраля. День мужчин 34



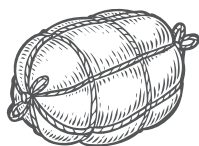
ЧАСТЬ II. ВЕСНА

| | |
|--|----|
| 4 марта. День бабушек..... | 44 |
| 8 Марта. Международный женский день | 48 |
| Великий пост | 56 |
| 1 апреля. День смеха | 62 |
| Конец марта. Цветение сакуры | 64 |
| Пасха. Примерно середина апреля..... | 70 |
| 12 апреля. День космонавтики | 76 |
| 25 апреля. Международный день футбола и дружбы..... | 80 |
| 1 Мая. День труда | 86 |
| 9 Мая. День Победы | 94 |
| 28 мая. День пограничника..... | 98 |



ЧАСТЬ III. ЛЕТО

| | |
|---|-----|
| 12 июня. День России | 106 |
| Второе воскресенье июля. День рыбака | 110 |
| 10 июля. День победы русской армии над шведами в Полтавском сражении | 116 |
| 14 июля. День взятия Бастилии | 120 |
| Последнее воскресенье июля. День Военно-морского флота | 126 |
| 2 августа. День Воздушно-десантных сил | 132 |
| День рождения | 138 |
| Третье воскресенье августа. День Воздушного флота России | 146 |
| 27 августа. День российского кино | 152 |



ЧАСТЬ IV. ОСЕНЬ

| | |
|--|-----|
| 1 сентября. День знаний | 158 |
| 7 сентября. Бородинская битва | 162 |
| 13 сентября (в високосный год 12 сентября). День программиста | 168 |
| 30 сентября. День Fallout | 170 |
| 5 октября. День работников уголовного розыска | 174 |
| 25 октября. Всемирный день пасты | 178 |
| В ночь с 31 октября на 1 ноября. Канун Дня Всех Святых (Хэллоуин) | 182 |
| 7 ноября. День Великой Октябрьской социалистической революции | 192 |
| 10 ноября. День сотрудника органов внутренних дел Российской Федерации. По-простому — День милиции | 196 |
| О грилях | 200 |
| Послесловие | 205 |

ПРЕДИСЛОВИЕ



*Физиологических удовольствий
я знаю немного: секс, спорт,
в который входит мордобой,
ну и еда. Кюльта 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 интригующе: «свинья в железной маске».

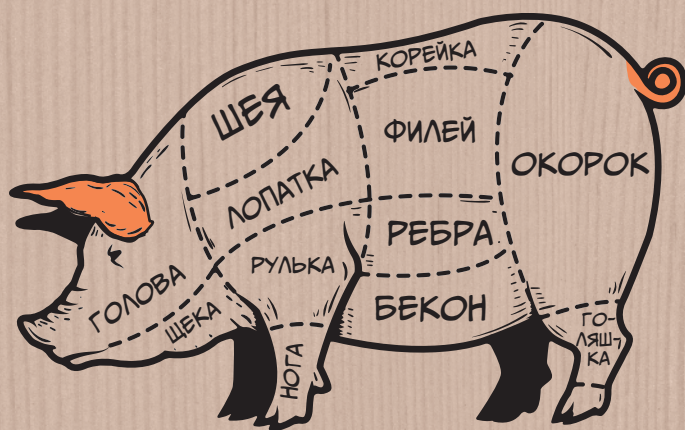
— Вам поросенка с хреном подавать?

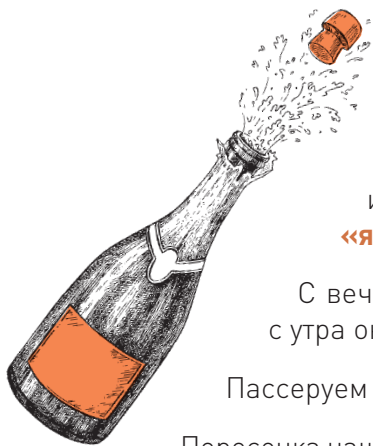
— Подавайте, только хрен отрежьте.

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- столыя картофан может и не пригодиться (каша с поросенком и так весьма нажориста), но для дальнейших праздников вполне окажется кстати. Будем честны: готовим мы 31 дека- бря, 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, выста- вив духовку на **200 °С**, 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:

- ½ ф., т. е. 1 ¼ стак. смородины.
- ½ ст. вина.
- ¼ стак. мелкаго сахара.
- 1 чайную ложечку картофельной муки.

½ фунта очищенной красной смородины протереть сквозь сито, влить ½ стакана вина, прибавить соусу отъ жаркого, ½ 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.