

A green and blue biplane is displayed in a museum. The aircraft has a large green propeller and blue landing gear. The fuselage is green with blue accents. The background shows a white wall and a concrete floor.

Владимир Владимиров

ЗАПИСКИ ВОЕННОГО ПИЛОТА

Жизнь военного летчика сквозь
призму кулинарных рецептов

Владимир Владимиров
Записки военного
пилота. Жизнь военного
летчика сквозь призму
кулинарных рецептов

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=22036614
ISBN 9785448338311

Аннотация

Это не книга кулинарных рецептов, хотя они там тоже есть. Это правдивые рассказы о жизни летчиков военной авиации в годы существования Советского Союза. О том, как они летали, как отдыхали и что ели. С уверенностью можно сказать одно: все это уже История.

Содержание

Вместо предисловия	5
Дунганская лапша	8
Цыпленок табака	14
Манты	20
Хе	27
Лец с секретом	32
Про коммунизм в отдельно взятом городе и узбекский плов с картинки	38
Обнимаю небо, или как правильно пожарить картошку	46
Конец ознакомительного фрагмента.	48

**Записки военного пилота
Жизнь военного
летчика сквозь призму
кулинарных рецептов**

Владимир Владимиров

© Владимир Владимиров, 2024

ISBN 978-5-4483-3831-1

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Вместо предисловия

«Летчик полжизни смотрит на авиагоризонт, полжизни – на задницу официантки». Немного грубовато, но вполне отвечает действительности.

Вот такая поговорка бродила среди летного состава Военно-воздушных сил в мое время. Почему бы и нет, если распорядок дня летчика, даже в дни подготовки к полетам или парковые дни, начинался с завтрака. Затем в 11.00 – стартовый завтрак и в 13.00 – обед. Летчик не имел права избежать приема пищи по собственному желанию. Весь процесс контролировался полковым врачом, который нес серьезную ответственность, вплоть до уголовной, за здоровье каждого летчика.

Как объясняли такую строгость и обязательность старшие пилоты и командиры: в свое время один заместитель командира эскадрильи в одной из авиационных частей стал избегать завтраков и, по возможности, обедов. Объяснял он это всем любовью к домашней кухне.

В один из летных дней он отправился на задание, а летал он, если не изменяет память, на МиГ-17. В полете ему стало плохо, вплоть до потери сознания. Естественно – катастрофа... А когда стали глубоко разбираться в ее причинах, то обнаружили, что у летчика в полете случилась прободная язва, а доктор о ней не знал ничего.

Летчик боялся идти к врачам: возраст, вдруг спишут, а до пенсии всего ничего. Но забота о пенсии обернулась потерей жизни и поломанными судьбами врача и командиров, проморгавших такое безобразие.

Вот тогда и вышел приказ Главкома ВВС о тотальном контроле за питанием летного состава. С тех пор отсутствие на завтраке влекло временное отстранение от полетов и служебное разбирательство. За ужинами доктора так не следили. Наверное, следовали мудрой кавказской поговорке: *«Завтрак съешь сам, в обед поделись с товарищем, ужин отдай врагу»*.

Такой житейский и служебный уклад, по-моему, вполне объясняет, почему я такое внимание уделяю кулинарному вопросу. Мне кажется, эту часть записок можно вполне назвать так: *«Жизнь военного летчика сквозь призму кулинарных рецептов»*

Есть еще несколько «ЗА» за постановку этого вопроса именно в таком ключе. Во-первых, если женщины вспоминают о каких-то фактах или случаях из своей жизни по признаку во что она и окружающие дамы были одеты, то мужик то же самое делает, вспоминая, а что он кушал в этот момент. Я сам такой и знаю мнение нескольких мужчин, которые полностью меня поддерживают.

Во-вторых, по кулинарным пристрастиям и предпочтениям можно вполне составить психологический портрет мужчины.

Мне хотелось бы, чтобы меня правильно понимали.

Я взялся за оформление своих сумбурных и эпизодических записок не для того, чтобы создать очередную кулинарную книгу.

Вовсе нет.

Мне захотелось вспомнить – как все было, да что мы ели. Хотя бы потому, что многое из нашего старого меню уже никто не помнит, а то, что сейчас называется вроде бы так же, на самом деле не имеет того колорита, вида и запаха.

В общем, захотелось просто немного рассказать о жизни военных пилотов моего поколения, посмаковав старые рецепты. Поэтому, скорее всего, в некоторых записках, кроме общего описания блюда и производимого им эффекта, не будет никаких рецептов. Ну, видимо, потому что я их просто не знаю, а списывать то, что печатают сейчас в инете, как-то не комильфо. Это уже не записки-воспоминания, а какое-то... Слова-то порядочного не подбирается.

Извините, если не оправдаю чьих-то ожиданий.

Дунганская лапша

Разбирая личный архив, наткнулся на записки, которые я вел на протяжении ряда лет. В те годы, в свободное от написания этих записок время, работал я военным летчиком. То есть, летал полеты в воздушном небе и ходил в наряды, охраняя покой сослуживцев.

Записки эти о разном. Но, в первую очередь, почему-то, захотелось поделиться кулинарными рецептами. Может быть, потому что запомнившиеся рецепты – сугубо мужские. Готовил эти блюда мужчина, то есть я. И однозначно нравились они всегда – мужчинам.

На первом месте в моем рейтинге находится «дунганская лапша». Некоторые могут сказать – фи... Знаем мы – это тот же лагман. И они будут абсолютно не правы. Конечно, какие-то общие черты есть, но блюдо это абсолютно другое.

Познакомился я с ним в 1973 году, когда молодым лейтенантом приехал после училища в Алма-Ату, в штаб воздушной армии, за назначением в боевой полк.

После выпуска из училища нам давали неплохие подъемные, так что деньги на разные мелкие шалости были. Надо сказать, что Алма-Ата начала 70-х годов прошлого века меня поразила. Это при том, что родом я из Владивостока, города, который в то время мог похвастаться относительным процветанием. Кроме того, за 21 год жизни повидал разные

места Союза: Приморье, Хабаровский край, Улан-Удэ и Баргузинский край, Новосибирск и Алтай. Немногие в мои годы могли похвастаться такой географией.

Но Алма-Ата меня потрясла. И способствовало этому не только уникальное расположение города, где плодородная, заросшая густой зеленью равнина, тут же переходила в потрясающей красоты горы. Меня по-настоящему шокировало изобилие. Полки любого магазина ломались от продуктов и товаров. Базар был по-восточному шумен и прекрасен. Такого колорита я раньше никогда не видел, хотя считал рынок во Владивостоке уникальным местом.

Под этими впечатлениями я, начинающий военный пилот, зарулил в один из центральных ресторанов. Отметиться ведь надо. Там и состоялась моя первая встреча с «дунганской лапшой».

Меня привлекло в названии – дунганская. Почему-то мне это понравилось. А когда я узнал, что дунгане – это название народа, который, в основной своей массе, проживает в Синьцзянь-Уйгурском автономном округе Китая, то понял почему. Ведь родился-то я в Китае.

Через некоторое время, уже обосновавшись на месте службы, я достаточно регулярно стал готовить это блюдо сам.

Общее у дунганской лапши с лагманом – это непосредственно лапша и мясо. На этом сходство заканчивается.

У моего любимого блюда два ингредиента:

лапша в виде длинных, очень длинных соломин, которые делаются вручную;

мясная поджарка с большим количеством густого наваристого бульона, в котором нет ничего кроме зелени. Никаких картошек, редьки, кабачков и прочей лабуды, которая напрочь портит вкус блюда. Ведь поджарка для дунганской лапши должна быть легкой и пахнущей только мясом и зеленью. Ну, еще перцем, конечно

Да! перец можно и даже нужно выделить в отдельный ингредиент. Ведь от его наличия, качества и количества во многом зависит вкус блюда.

Итак, делаем поправку: у дунганской лапши три основных ингредиента, определяющих вкус блюда.

Лапшу можно использовать покупную. Но тогда не скупитесь и купите спагетти или длинную лапшу самого высшего качества. Для одноразового приготовления такого замечательного блюда 100—300 рублей (в зависимости от количества едоков) не такая уж большая трата – зато успех вам гарантирован.

Для самостоятельного изготовления подойдет рецепт пельменного теста. Только его надо заводить покруче, то есть побольше яиц и поменьше молока или воды (смотря на чем вы заводите тесто). И молоко и вода имеют место быть, что называется – по вкусу.

Профи из полученного теста накручивают длиннющие соломины типа спагетти. Это сложно. Проще раскатать блин

(потоньше), нарезать лапшу из этого блина. Можно даже попробовать эти лапшинки еще и растянуть, взявшись за края и раскручивая по типу скакалки, одновременно слегка растягивая в стороны. Если потренироваться – успех придет. Но я довольствовался просто лапшой.

Для мясной поджарки лучше всего подходит мякоть баранины. Именно мякоть, никаких костей. Можно использовать телятину. Главное, мясо должно быть нежным. Жесткая говядина для этого блюда не подходит. Как его ни туши, грубая поджарка испортит весь эффект.

Количество мяса определяет повар. Однако надо иметь в виду, что мясо – это также основной ингредиент наряду с лапшой. И его должно быть. Думаю, что один килограмм мякоти баранины – нормальная норма для настоящего мужчины.

Итак. Баранина очищается от костей, пленок и жилок. Нарезать следует продолговатыми брусочками по типу, как для мяса по-строгановски, поперек волокон. Толщина брусочка 3—5 мм, длина не больше 2 см.

Именно так резали мясо для этого блюда казахские повара во времена моей молодости. Квадратики, по-моему мнению, это блюдо портят. Не тот колорит.

Морковь и лук нарезаются соломкой. Помидоры – так же, мелкой соломкой. Кинза мелко рубится.

Готовится поджарка на подсолнечном масле. В качестве посуды лучше выбрать глубокую сковородку или казан.

Посуда нагревается на сильном огне. В масло можно кинуть косточку или кусочек сала, можно также маленькую луковичку. Образование специфической коричневой корочки говорит о том, что посуда достаточно хорошо разогрелась. Тогда «индикаторы» удаляются, а на их место загружается нарезанное мясо.

Мясо жарится до образования первой корочки, и в эту посудину отправляется морковь. Ее слегка обжаривают и добавляют лук. Как только у лука появится золотистая корочка, туда помещаются нарезанные помидоры.

Когда помидоры отдадут сок, требуется посолить и поперчить поджарку, а также залить все большим количеством воды или мясного бульона. Консистенция должна быть такой, чтобы при подаче на стол в тарелку с лапшой поджарка наливалась поварешкой. Ведь еще одно название этого блюда – дунганский суп.

Поджарка в посудине доводится до кипения, и включается самый маленький огонь, на котором все это томится минут 40. Жидкость выкипать не должна. Это не гуляш – это дунганская лапша. Минут за десять до окончания в поджарку добавляется кинза и мелко порубленный чеснок.

Подавать это блюдо необходимо в следующем порядке.

В глубокую тарелку горкой накладывается свежесваренная лапша, которая с помощью поварешки заливается мясной поджаркой. Вначале на лапшу большой поварской ложкой обильно выкладывается мясо с овощами. Затем все это

заливается бульоном из поджарки.

Для аромата можно сверху присыпать небольшим количеством мелко нарезанного зеленого лука и кинзы. На любителя – в качестве зелени при приготовлении можно использовать петрушку и укроп.

На один килограмм мяса требуется:

две больших моркови;

три больших луковицы;

пять средних помидоров;

один-два пучка кинзы;

головка чеснока;

соль, перец – по вкусу.

Все эти рекомендации носят субъективный характер. Вообще-то, каждый готовит так и из того, что ему больше нравится и подходит под рекомендации его лечащего врача.

В заключение хотел бы сказать, что был один единственный раз, когда я увидел и смог попробовать дунганскую лапшу в современной России. Это было в Новосибирске, в середине двухтысячных годов. Была там такая едальня, называлась «Дунганская кухня». Для меня это оказалось своеобразным приветом из моей далекой юности.

Цыпленок табака

Следуя хронологии моих записок, теперь стоило бы вспомнить про манты и хе. Однако удерживает меня от этого второе блюдо упомянутого мной обеда в ресторане Алма-Аты. Удивляться не стоит. Парень я был молодой, шел мне тогда 22-й год и аппетит у меня был отменный.

Конечно же, обед мой был полноценным и состоял из первого, второго блюда и компота. Ну или бутылки хорошего вина. Это уже по обстоятельствам... и имеющимся в кармане финансам. Но два блюда обязательно.

А что вы хотите? К этому времени меня уже три года кормили как полноценного пилота реактивной авиации, то есть летным пайком со всеми положенными яйцами и шоколадом.

Итак, второе блюдо. Им оказался цыпленок табака. Выбор был не случайным. Если дунганскую лапшу я выбрал из-за экзотического названия и, надо сказать, не прогадал, то цыпленок табака – это предмет моих самых потаенных подростковых и юношеских страданий.

В Советском Союзе грузинская кухня вообще пользовалась большой популярностью, а тут еще во Владивостоке центральный и, как сейчас говорят, самый топовый ресторан назывался «Арагви». О нем ходили разные слухи и рассказы, но попасть туда, особенно нищему малолетке, было

нереально. Зато словосочетание цыпленок табака у меня почему-то прочно ассоциировалось именно с этим названием. Ну, это уже происки подсознания, я так думаю.

Принесли мне цыпленка с большой пиалой прозрачной жидкости, которую поставили по правую от блюда руку. Это была серьезная засада. Я впал в легкий ступор, размышляя, к чему бы эту пиалу применить. То ли это сразу надо выпить, то ли поливать этим несчастного цыпленка. Я даже уже начал жалеть, что с ним связался.

Помогла мне моя природная скромность и стеснительность. Сидел я так какое-то время, истекая слюной от вида цыпленка своей мечты и струйками пота от стыда и унижения, что я оказался в неприятной ситуации. Единственное, что я себе позволил – это понюхать, что же там намешано. Кроме легкого лимонного запаха уловить больше ничего не удалось. Я стал склоняться к мысли, что это надо пить.

Однако смекалка и наработанные навыки круговой осмотрительности помогли выйти из неудобного положения достойно.

В зале находилось еще несколько посетителей и у некоторых стояли на столах подобные пиалы. И (вот ведь повезло, чуть не опозорился) эти люди просто опускали туда кончики пальцев, полоскали там и культурно вытирали руки большой матерчатой салфеткой.

Тяжелый этап был преодолен, и я с удовольствием приступил к еде. Надо сказать, что я сразу обратил внимание на то,

что мне принесли реального цыпленка. На тарелке лежала небольшая плоская куриная тушка с аккуратно завернутыми ногами и крыльями. Мясо оказалось нежнейшим, а косточки мелкими и аккуратными. Соус также был сделан выше всяких похвал, очень острым.

В общем, я был очарован этим цыпленком и отложил его, как рецепт, в памяти.

В том казахстанском городе, куда я попал служить, снабжение было очень хорошим, и в соседней кулинарке, через два дома от нас, часто продавали тушки цыплят, готовых к жарке. Этим я периодически пользовался, устраивая праздник живота. Проще говоря, я покупал готовый полуфабрикат и сам жарил себе это изысканное грузинское блюдо.

Советы начинающим домохозяйкам

Решившись приготовить такого цыпленка, человек должен знать, что в этом случае надо правильно сделать выбор по двум направлениям – с мясом птицы и посудой, на которой ее придется готовить.

Вообще, даже само название этого блюда – цыпленок табака, на самом деле происходит от названия специальной сковороды, по грузински – *тапака*.

Вот эта самая тапака со временем трансформировалась в табака. А изначально, в глубокую старину, цыпленка жарили на ровном листе железа, раскаленном на костре.

Вот ведь интересно, в моем сознании слово табака поче-

му-то было связано именно с крутой жаркой бедной птички. Что называется, до состояния табака.

Итак. Сначала требуется решить вопрос с сырьем. В куче современных рецептов почему-то предлагается выбрать цыпленка весом в один килограмм. Да и на фото, просмотренных мною, я не нашел того цыпленка, которого готовили в ресторанах в начале 70-х годов прошлого века. Все какие-то качки-переростки.

Настоящий цыпленок табака должен быть цыпленком, ну никак не больше полукилограмма весом. В идеале 300—500 граммов. Это очень важный момент. Потому что в противном случае получится просто жареная курица, но никак не цыпленок табака.

Тушку требуется хорошо промыть холодной водой. Аккуратно разрезать по грудинке и, развернув, распластать на твердой поверхности крылышками наверх.

Взяв в руки молоток для отбивки мяса, желательно деревянный, несильными ударами отбить тушку. При этом не стоит задача раздробить кости. Это как раз не очень хорошо. Ведь вытаскивать осколки вместо нормальных костей при еде не очень приятно. Поэтому внимание надо уделять местам сочленений и связкам. Грудинку и бедра также необходимо легко отбить – мясо будет мягче.

В кожице и мякоти в районе бедрышек, там, где было брюшко, требуется проделать сквозные надрезы и заправить в них косточки голени. Таким образом фиксиру-

ются ноги цыпленка, и они не растопыриваются. К тому же продукт приобретает аккуратный внешний вид и занимает меньше места на сковороде.

Таким же образом можно зафиксировать крылышки.

Никаких замачиваний и обмазываний соусами делать не надо. Требуется обсыпать полуфабрикат солью с перцем и оставить не менее чем на полчаса в холодном месте. (Конечно, любители различных пряностей могут натирать кожицу птицы чесноком и обсыпать разными травами, но лучше сделать острый и пряный соус, оставив мясу его естественный вкус.)

Для жарки цыпленка табака требуется выбрать сковороду соответствующего качества и размера. Подготовленный цыпленок должен укладываться туда полностью, не касаясь краев. *Лучше всего для этого процесса подходят чугунные сковородки.* Кроме того, надо обращать внимание на толщину металла. Тонкие изделия не подходят, кожица будет быстро подгорать. Еще один важный момент: в комплект к сковороде требуется подобрать хорошую крышку, на которую можно положить гнет. В идеале – специальные сковородки с завинчивающимся прессом в виде крышки (имеются в продаже).

Процесс приготовления заключается в следующем.

Масло в сковороде нагревается до высокой температуры и туда укладывается тушка цыпленка крылышками вниз. Птичка накрывается крышкой, которая придавливается чем-

нибудь тяжелым. Лично я использовал гантели и утюг. После того как одна сторона обжарилась до светло-коричневой корочки, цыпленка требуется перевернуть.

Жарка цыпленка табака – это самый сложный и проблемный процесс в смысле нанесения урона окружающей среде и мебели. Кроме того, важно не допустить подгорания кожицы птицы, иначе все пойдет насмарку, блюдо будет испорчено.

Когда я принимался готовить это блюдо, то непременно открывал окна в кухне настежь. Ну а сейчас в помощь домохозяйевам есть вытяжки. Включайте их на полную мощность – и за дело.

Манты

По окончании летного училища я получил назначение в 73-ю воздушную армию, которая входила в состав Краснознаменного Среднеазиатского военного округа. Так я оказался в Алма-Ате. Представившись в штабе армии, узнал место своей дальнейшей службы и, честно говоря, обрадовался.

Полк, куда меня отправили, располагался на аэродроме, пусть небольшого, но вполне приличного сотысячного города. Поскольку на этом же аэродроме был размещен аэропорт, место это называлось аэродром совместного базирования. Самолеты из этого аэропорта летали даже в Москву. Так что, по всем понятиям, мне повезло.

Полк оказался заслуженным, с набором почетных наименований и боевых наград. Полное его название звучало так: 39-й отдельный разведывательный ордена Александра Невского Никопольский авиационный полк.

Поскольку ключевым и определяющим в наименовании было слово разведывательный, мне старики сразу объяснили, что я теперь тоже буду ГОЛУБЬ МИРА. Объяснялось все очень просто. В нашу задачу не входило стрелять и бомбить. Мы должны были отрабатывать искусство воздушного сыска – обнаружение всяческих военных тайн противника путем визуального и разного приборного наблюдения.

Однако узнал все это я позже. А пока, проснувшись

утром и выглянув в окно, я застыл соляным столбом. Дело в том, что пассажирский Ан-24 прилетел поздно вечером, и я не видел местности совсем. Пока что для меня Казахстан представлялся зелененьким и благоухающим как Алма-Ата.

Теперь же со мной случился второй шок. Вокруг, насколько мог видеть глаз, простиралась каменистая поверхность, совсем даже неровная. Но, самое главное, все это было интересного красноватого цвета. И никакого намека на траву. О деревьях я вообще сразу забыл.

Поскольку я с детства увлекался фантастикой, в голову полезли разные аналогии, типа Луна, Марс и другие всякие похожие мысли.

Вывел меня из ступора стук в дверь. Это мои однокашники, приехавшие раньше меня, прибыли приводить меня в чувство. Смеха и шуток было много, в том числе по поводу моих первичных ощущений.

Засиживаться в номере парни мне не дали. Интригуяще переглядываясь, они сообщили мне, что надо немедленно ехать в город (мы в это время находились в аэропортовской гостинице, в 6 км от города), мол, там они мне преподнесут кулинарный сюрприз.

Все мои попытки выяснить, что это такое, наталкивались на невнятное бормотание – мол, сам все увидишь, этого не объяснишь.

Приехали мы в район городского рынка, там напротив автовокзала стояло двухэтажное здание, на котором больши-

ми буквами было написано «АСХАНА». В общем, сплошная экзотика. Это потом я узнал, что в переводе с казахского это означает столовая. Вот так вот просто и без изысков.

Внутри оказалось очень чисто и аккуратно. Абсолютно не воняло общепитом.

Парни в быстром темпе разобрали подносы и давай мне советовать: вот эту тарелку бери... Вернее, даже не так. Они попросили раздатчицу наложить нам **ВОТ ЭТОГО**.

Не буду дальше интриговать. На тарелке оказались манты. Конечно, я не знал, как это здесь называется, хотя после 9-го класса мне довелось побывать в Улан-Удэ и там подобные изделия назывались позы.

Честно скажу, разница во вкусе и ощущениях была огромная. У меня на тарелке лежали изящные, в диаметре сантиметров шесть, пельмени (это я так про себя назвал их), завернутые аккуратненьким конвертиком.

Мне объяснили, что брать это надо руками и ни в коем случае не разламывать вилкой, иначе утечет весь смак. Затем осторожно надкусывать, потому что внутри горячий и вкусный сок.

Ощущения были выше всяких похвал. А поскольку запивать все это великолепие можно было бутылочным пивом, которое здесь продавалось свободно... (Мужики моего поколения меня поймут, где в нашем необъятном СССР можно было свободно купить пива, тем более бутылочного?) Так

вот, поскольку... то эффект у ребят действительно получился.

Из своей природной вредности я пытался что-то там высказывать, типа плавали, знаем... едали мы ваши позы в разных бурятиях. Однако выражение моего лица, чавканье и урчание никого не обмануло.

Парни наслаждались триумфом.

Позже, пообтеревшись в балхашской реальности, я узнал, что для многих людей здесь манты – это настоящий культ. Готовили их часто и в разных вариациях.

Особенно отличался этим у нас один летчик, Серега Субботин. Выпускался он на год раньше меня из нашего училища. Они с женой были родом из города Фрунзе. Для молодежи поясню. Ныне это Бешкек – столица Киргизии.

Их рецепт заключался в следующем.

Вначале они заводили тесто. По составу – обычное пельменное, но с одной оговоркой. Делали его покруче, для чего, объясню попозже. При этом требовалось соблюсти грань между крутизной и возможностью нормально слепить края конвертика. Как понимаю, добиваются люди этого опытным путем. Готовое тесто накрывалось тазиком, как говорили, чтобы отстоялось минут тридцать.

Затем приступали к приготовлению начинки. В качестве мяса брали хорошую мякоть баранины. Ее нарезали очень мелкими кубиками. *Можно, конечно, накрутить фарш. Так быстрее. Но специалисты в один голос утвержда-*

ют: начинка из мелко нарезанного мяса – это аутентично и дает наибольшую сочность мантам. Недостаточно мелкая нарезка мяса приводит к тому, что жевать такой «фарш» становится сложно и неприятно. Сергей с супругой даже дополнительно измельчали уже нарезанное кубиками мясо большим мясницким ножом, который держали именно для этих целей.

К мясу чистили большое количество лука. Не меньше пяти-шести луковиц (вместо двух-трех в обычный фарш). Этот лук нарезали большими кубиками. Он нужен был для сочности.

Позже я узнал, насколько вкусными получаются манты, в которые добавляется нарезанная кубиками тыква. Не натертая, а именно нарезанная кубиками.

Некоторые добавляют кубики курдючного сала, но это уж совсем на любителя.

Нарезанные лук и мясо перемешиваются, добавляется соль и перец по вкусу, и сразу же начинается лепка. Нельзя, чтобы мясо пустило сок. Этот сок должен выходить уже внутри конвертика из теста.

Очень удобный и быстрый способ изготовления мантов такой. Раскатывается лист круто замешанного теста. На него ровными рядами выкладываются кучки приготовленного мясного фарша. Лист нарезается ножом таким образом, чтобы под каждой кучкой оказался квадратик теста. Затем склеиваются два противоположных края квадратика, в заверше-

ние процедура склеивания повторяется с оставшимися свободными противоположными краями квадрата. (Уф-ф, надеюсь, желающим это будет понятно.)

В правильном приготовлении мантов очень важным является процесс варки. Поскольку готовится это чудо на пару, то можно использовать пароварку. Однако наилучший результат достигается с применением настоящей посуды. Называется в народе эта кастрюля мантоваркой или мантышницей.

Вода в нее заливается на дно. А на перфорированные круги укладываются сырые манты. Эти круги требуется предварительно промазывать растительным маслом, чтобы тесто не прилипло к металлу.

Здесь получает объяснение крутое тесто. Если мант в процессе варки прорвется, то весь сок вытечет, и в результате получится невнятный сваренный на пару пирожок, от которого одна радость, что он с мясом. Сочности-то ведь не будет однозначно.

Из житейского опыта могу подсказать один рецепт фарша из прокрученного мяса, который также имеет особый, неповторимый вкус. Для его приготовления берется нежирная свинина, лучше всего нежирные прослойки, а также мякоть с *говяжьей грудинки*. Говядина и свинина для этого фарша берутся в соотношении 50 на 50. На мясорубку требуется установить решетку с крупными отверстиями. Остальное все так же, как и в описанном выше рецепте приготовления

фарша.

Что еще? Очень важным считается выбор к мантам правильного соуса. Ну, здесь советовать сложно. Кто-то любит поострее, кто-то покислее, кто-то с чесноком, а кто-то на кефире с травами. Так что, дерзайте!

Хе

За время моей службы в Казахстане самым необычным и экзотическим рецептом оказался хе. Мало того, в силу своего национального происхождения это блюдо оказалось тесно связанным с моим детством.

Дело в том, что мои детские годы, вплоть до восьмого класса, прошли в небольшой деревушке Козьмино (местные ставят ударение на первый слог), располагавшейся на берегу одноименной бухты в заливе Находка, Приморского края.

В 1905 году на этом месте поселились отставные военные моряки и назвали поселение Рюрик – в честь погибшего корабля Тихоокеанской эскадры. В Козьмино деревню переименовали только в 1926 году, уж больно мозолило глаза название поселка. Ведь не объяснишь верховному начальству, что к царской фамилии это имеет очень опосредованное отношение.

А вот к моменту прихода наших моряков с семьями в эти места там вполне благополучно проживали корейцы. Правда, у них не было компактного поселения. Их фанзы были разбросаны по ближайшим сопкам, уж больно благодатным и географически удобным, безветренным, было это место. Однако количество фанз и корейского народонаселения было достаточным для того, чтобы у них там была своя школа, в которую первоначально стали ходить дети русских переселенцев.

ленцев.

Уж чем так напакостили местные корейцы местным властям, не знаю, об этом нам не рассказывали. Но в 1937 году всех лиц корейской национальности выселили в Казахстан.

И вот, в 1973 году я встретился с потомками этих переселенцев.

Какие все-таки сюжеты жизнь заворачивает.

Что интересно, в бытность мою в Приморье я о таком национальном корейском блюде ничего не знал и познакомиться с ним случилось только в Балхаше. У него и название-то сейчас общепризнанное – хе по-балхашски. Можете проверить в интернете.

Рыбы на Балхаше в начале 70-х годов XX века было просто немерено. От подлещиков и лещей до жереха, судаков и сазанов. Про сомов и благородных осетров я не говорю. Первых я лично не очень уважаю, а вторых – уважаю, но они были для нас практически недоступны. Так скажем, настолько большая редкость это была, что и вспоминать не о чем.

В связи с таким рыбным изобилием можно было на рыбалку вообще не ходить. В любое время года, зимой и летом, около крупного продовольственного магазина «БЕРЕКЕ» (что в переводе означает – изобилие), в двух шагах от дома, стояли рыбаки, сменяя друг друга, со связками сезонной рыбы.

Зимой – подлещики, лещи и судаки, а летом в этот ассортимент добавлялся сазан. Связка из десяти очень приличных

подлещиков стоила рупь. Сазаны – от рубля до пяти, в зависимости от веса. Сазанов тяжелее 5-ти кг у магазина я ни разу не видел.

Поскольку хе делается из сазана, то это блюдо исключительно летнее. Нет, конечно, можно построгать любую рыбу. Но настоящий вкус настоящего хе можно прочувствовать, только если взять для этого сазанчика, причем не очень уж толстого. Понежнее мясо должно быть, понежнее.

Важным моментом, конечно же, является свежесть рыбы. Наилучшим вариантом для хе оказывается свежепойманный экземпляр. В этом случае вкус блюда будет самым ароматным.

Для приготовления хе по-балхашски потребуются:

- свежий сазан весом 1—1,5 кг, для того чтобы получить филе объемом 500—600 граммов;
- два-четыре свежих огурца среднего размера;
- банка зеленого горошка;
- пара головок репчатого лука;
- уксус 80%-ный;
- растительное масло;
- соль и перец.

Вначале надо подготовить рыбу. Для этого вынимаются кишки, а рыбная тушка освобождается от головы и всех плавников.

Внимание! При удалении плавников, особенно спинного, необходимо соблюдать осторожность. В передней ча-

сти плавника на спине сазана располагается крепкая кость с ребристой поверхностью в виде природной пилки. Об эту косточку можно неудачно пораниться и затем это место будет нарывать и болеть.

Очищенная тушка освобождается от кожи и крупных костей. Полученное филе нарезается полосками шириной не более трех миллиметров и длиной до одного сантиметра. При такой нарезке все внутренние вилочные косточки будут мелко нарезаны.

Полученную строганину положить в миску или небольшую кастрюлю и, равномерно сбрызнув одной ложкой уксуса, хорошо перемешать массу. Посудину требуется накрыть и поставить в холодное место на 2—4 часа. Некоторые выдерживают по 12 часов и более. Но это на любителя. Чем больше рыба будет находиться в уксусе, тем меньше рыбы в итоге останется. Имеется в виду, что масса не изменится. Просто вместо рыбного вкуса будет голимый уксус.

Периодически, раз в полтора часа, строганину надо перемешивать. Но делать это надо осторожно, чтобы не превратить рыбу в кашу.

Пока сазан маринуется, можно нарезать огурец и лук мелкой соломкой. Именно мелкой и именно соломкой — это не салат.

В назначенное время промаринованного сазана требуется осторожно и тщательно отжать от уксуса и выделившихся соков (сделать это можно через дуршлаг или в марлю). Уксус

должен быть максимально удален.

В маринованную рыбу отправляется зеленый горошек, огурец и лук. После этого добавляется соль и перец. Соль надо добавлять в небольших количествах. Некоторые ее вообще не добавляют.

Образовавшаяся масса заливается горячим растительным маслом в количестве двух-трех ложек, разогретым на раскаленной сковороде, и перемешивается.

Употребляется же в качестве закуски.

А ведь в детстве, находя в лесу на сопках остатки заброшенной фанзы, мы радовались, потому что рядом обязательно должна была расти груша. Для Приморья это была невиданная роскошь, не росли у нас одомашненные фруктовые деревья. И никто не представлял, что здесь когда-то жили люди, умевшие готовить такую вкуснотищу из обыкновенной рыбы.

Лещ с секретом

Прилетел в Балхаш я в начале декабря 1973 года. В это время в этих южных местах наступают холода, и даже может выпасть снег. Поскольку вокруг простирается каменистая полупустыня, называемая к тому же мелкосопочником, то ничего не мешает разгулявшимся ветрам гнать перекапти-поле и пробирать человека до костей, даже если он одет в теплое летное обмундирование (не летнее, а летное, то есть для летчиков). Один свитер из натуральной верблюжьей шерсти чего стоит.

Необычность климата, когда мороз в двадцать градусов (а периодически 30—40) сдобен ветром 20 метров в секунду, и так изо дня в день, заставила заняться изучением географических и исторических особенностей района базирования родного полка.

Оказалось, что озеро Балхаш – это второе по величине не пересыхающее озеро после Каспийского моря. Такое открытие вселило некоторую гордость. Придется летать не только над сушей, но и над морем. Тем более что в западной своей части озеро Балхаш достигает почти 80 километров в ширину.

Летом довелось своими глазами увидеть удивительную, неповторимую особенность этого водоема. Почти посередине, в районе полуострова Сарыесик, проходит уникальный

водораздел. К востоку цвет водной поверхности более голубой, потому что там соленая и прозрачная вода, а к западу он более сероватый с бирюзой. Эта часть водоема практически пресная. Из-за того, что нам сверху видно все, это чудо природы четко просматривается и натурально впечатляет.

Город Балхаш оказался из молодых. Его начали строить только в 30-х годах, уже после того, как в 1928 году здесь нашли богатейшие залежи чистой медной руды, которую можно было добывать открытым способом, а в шахтах, недалеко от карьера Коунрад, добывали уникальнейших молибден. К 70-м годам Коунрадский карьер настолько раскопали, что его глубина стала достигать 300 метров.

Мы любили ездить туда на смотровую площадку и наблюдать за огромнейшими БелАЗами, которые сверху смотрелись как спичечные коробки. Еще одним развлечением среди пилотов было при полете по кругу, пролетая над Коунрадом, немного подворачивать на рудник, чтобы в момент пролета карьера увидеть скачок радиовысотомера с 500 до 800 метров. Поскольку реально ты высоту не менял, барометрический высотомер как показывал 500 метров, так и держался, не шелохнувшись, а РВ моментально реагировал на эту дырку.

Градообразующим, как сейчас говорят, предприятием для Балхаша был БГМК – Балхашский горно-металлургический комбинат. Знаменитейшее и богатейшее предприятие советского периода. Медь, которую производили на этом

комбинате, была настолько идеальной по составу, что хранилась в качестве эталонной на Лондонской бирже.

Думаю, все эти обстоятельства способствовали тому, что в городе в начале 70-х в смысле обеспечения царил настоящий коммунизм, ну, или, по крайней мере, свершившийся полный социализм. Вообще, это тема для отдельной статьи, об этом не расскажешь в двух словах, ведь даже если рассказываю подробно, никто не верит.

А мне довелось пожить при коммунизме! Об этом я могу честно с гордостью говорить. По крайней мере, есть что вспомнить.

Но из-за того, что я стараюсь придерживаться хронологии найденных записок, я вынужден вернуться к земному, а именно – к рыбе.

Почему рыба? Да потому, что в период моего пребывания в этом казахском городе она составляла большую часть моего пищевого рациона. Причем, что удивительно, как я ни стараюсь вспомнить меню летной столовой, там мне наша озерная рыба как-то не встречалась. Почему-то в рыбные дни нам выдавали серебристого хека, что всегда вызывало у меня внутренний протест.

Может быть, поэтому я стремился заполнить этот пробел дома. Я уже рассказывал, что рыбачил у «Береке» (надеюсь, теперь понятно, почему магазин назывался «Изобилие» – я же говорю, коммунизм.) Сбегаю, возьму связочку подлещиков – и на кухню. Благо, почистить рыбу для меня никогда

не было проблемой. Я всегда считал, что это сугубо мужское дело. Кто ловит – тот и чистит.

Голову и хвост можно удалять или оставлять в зависимости от размера сковороды. Правда, с головой и хвостом жареная рыбина смотрится эффективней, к тому же, по субъективным ощущениям, получается сочнее.

Итак.

В приготовлении леща или подлещика, а также подобных костистых рыб существует один маленький, но серьезный секрет. И этот секрет превращает мучительный процесс доставания мелких косточек из рыбины в праздник поедания вкуснейшего блюда.

Научил этому меня в свое время отец, который в молодости служил в Китае. То есть, китайский рецепт мы стали применять к российской рыбе.

После того как рыба почищена и хорошо промыта, ее следует надрезать по всей поверхности.

Для этого требуется очень хорошо наточенный нож. Рыбина укладывается на разделочную доску спинкой к себе. Начинаешь делать надрезы от хвоста или головы, в зависимости от того как она лежит и от того – правша ты или левша.

Надрезать надо без фанатизма. Задача – не разрезать рыбу, а надрезать мякоть. Вместе с мякотью разрезаются мелкие вилочные кости, которых в таких рыбах немереное количество. Надрез делается как можно чаще, шириной не более двух миллиметров.

Главное, не повредить позвоночник, иначе тушка просто развалится.

Солить перед жаркой рыбу можно двумя способами. Ее можно обмазать солью перед надрезкой, или соль смешать с мукой, в которой рыбину нужно обваливать, перед тем как положить на раскаленную сковородку. В любом случае к этому процессу надо отнестись повнимательней. Если пересолить, то можно испортить весь продукт.

Муку я обычно насыпаю в плоскую тарелку большого размера. Обваливать рыбину надо перед укладкой в сковороду, перед этим требуется смочить руки ***холодной*** водой, чтобы мука не сильно налипала на пальцы.

Требуется запомнить: мука и тесто смываются с рук и посуды только холодной водой.

Сковорода нагревается после того, как рыба будет полностью подготовлена к жарке. В нее необходимо налить большое количество растительного масла, так рыба прожарится хорошо и равномерно, не подгорая. Кстати, надрезка способствует также лучшей прожарке рыбной тушки.

Обжаривать рыбину надо обязательно с обеих сторон до хорошей светло-коричневой корочки. Я обычно контролирую нормальную прожарку первой стороны по образованию корочки на спинном плавнике и брюшке. Перевернув, я накрываю сковороду крышкой и наполовину уменьшаю огонь.

Поскольку рыба в рационе появлялась часто, а однообра-

зие приедається, я експериментировав з різними варіантами.

Просто обжаривав підлещика.

Після обжарки на цьому жє маслє жарил наструганнує тонкими пластинками картошку. Ужє в ХХІ векє потємки, увидєв єту картошку, завизжали – єто жє картошка-фіш. Такує в Лондонє подають. Ну вот. А ми и не знали.

Вместо картошки в єтом жє маслє в большом количествє обжаривав полукольцями лук до легкого светло-коричневого состояннєя и посыпал им рыбу.

Обжаривав рыбин, затем там жє обжаривав лук. Затем складывал все єто в одну сковородку, предварительно убрав маслє, в котором все жарилось, добавлял две-три ложки сметаны и воду. Тушил. Получались лещи в сметанє.

То жє самое. Рыба, лук. Но вместо сметаны заливал омлетом. Получалось очень даже съедобно. Как в Лондонє єто называется, я не знаю, потому что в ХХІ векє я такого не готовил. Обленился, наверное.

Получается, что из обыкновенного подлещика, который на самом деле молодой лещ, у меня получалось целых пять разных блюд.

Про коммунизм в отдельно взятом городе и узбекский плов с картинки

В начале 70-х город Балхаш поражал чистотой улиц, ухоженностью парков и образцово организованной торговлей на бытовом уровне.

Офицеры и прапорщики нашего разведполка жили в микрорайоне из пятиэтажек и занимали пять домов. Рядом было две школы, несколько детских садов и продовольственные магазины на разные вкусы.

У меня любимым стал двухэтажный «Береке». Внизу продавали то, что нужно каждый день и быстропортящееся: мясо, колбасу, молочные продукты и другую мелочевку. А на втором этаже торговали всякой консервацией и, конечно же, разными спирто-водочными смесями. Больше всего мне нравилось, что там был большой выбор марочного вина. Мне очень нравились новосветские и массандровские изделия.

Впечатлял первый этаж. И ассортиментом, и порядком. Там было чисто и не было никаких посторонних запахов. Больше всего поражало отсутствие очередей при разнообразном выборе продуктов.

Если в колейке оказывалось шесть человек – это уже счи-

талось неудобством. Можно было эдак выдать: «Не-е, стоять не буду». При этом продавцы были улыбочивыми и доброжелательными. Они никогда не возмущались, если ты начинал копать при выборе. Сказка какая-то.

Мясной отдел. На холодильном столе за спиной продавца разложены аккуратно нарубленные куски мяса. В основном продавали баранину (специфика местности, конечно, сказывалась), но она была свежей и без запаха, реже говядину, и очень уж редко – свинину.

Картина Репина (это жена рассказывала): гуляет она на улице с дочкой, мимо летит наш молодой штурман Олежа Патыченко – и с вытаращенными глазами кричит ей:

– Побежали в магазин, там мясо привезли!

Жена удивленно:

– Так там всегда мясо есть.

– Да разве ж то мясо... Це ж воловина...

В общем, мясо можно было купить всегда и при этом выбирать: «а покажите мне этот кусок...», «м-м-м... нет, все-таки вон тот...», «а, нет, вот другой, получше». И после этого тебя никто не обзовет нехорошим словом, а, наоборот, могут предложить еще пару вариантов.

Бывали накладки... Магазин работал до 21.00, и если ты прибежал в спешке в магазин в 20.00, мяса было кусков десять, не больше, и уже не покопаешься. Поначалу это удивляло и напрягало.

Оказывается, все не так просто. У них все было посчита-

но. В магазине уже знали, сколько в среднем продается этого продукта за день и больше просто не заказывали. Приходи утром и опять увидишь полный прилавок.

Колбасы было – пять сортов вареной, в том числе языковая обязательно, потому что ее покупали, и шесть сортов копченой и варено-копченой, в том числе конская, ее тоже брали. Ну очень вкусная была. И тут бывали накладки: с ливерной колбасой бывали перебои, дня два-три ее не было, а пирожков с печенкой так хочется.

Сметану продавали не разбодяженную. Там мы узнали, что такое настоящая сметана.

Вот, в общем, вкратце как-то так.

Да! Еще существенный штрих. Молодые мы были, денег не очень-то было, поэтому поначалу холодильника в доме не было, а мы не очень-то заморачивались. Потому что даже в тридцатиградусную жару переживаний об испорченных продуктах не было. Мы покупали колбасы или чего другого ровно столько, сколько можно съесть за день.

То есть, колбасы, например, покупаешь граммов 150—200, не больше. А для приготовления горячего жена ходила в кулинарку в соседнем доме и брала там пару лангетов, свеженьких и не заветренных, между прочим. Из одного варила борщ, а из второго делала бефстроганов или гуляш.

Кстати, о кулинарке. В СССР при слове кулинарка хотелось зажать нос, потому что там воняло. Ну, специфика такая была у этого объекта общепита. Там же сплошные полу-

фабрикаты и, как правило, не первой свежести.

А в нашей, балхашской на микрорайоне, все было до наоборот. Там благоухала свежесть и продавались лангеты, бефстроганов, выпечка, пироженки и-и-и (барабанная дробь) пельмени, вкуснейшие, самолепные пельмени, которые мы частенько покупали, чтобы устроить себе праздник.

Об источниках и причинах такого коммунизма в отдельно взятом городе нашей необъятной страны ходили разные разговоры, сплетни и слухи. Преобладала одна тема: потому что снабжение московское. У нас ведь БГМК, вот все из-за этого. Ведь раз в месяц (а может, в неделю, точно не помню) из нашего аэропорта в Москву отправлялся спецборт АН-8, который увозил добытое на Коунраде и комбинате золото.

На самом деле Москва здесь ни при чем. Все-таки личность в истории много значит. В тот период времени председателем исполкома, то есть фактически хозяйственным главой города, был очень толковый мужчина. К сожалению, его фамилии я сейчас не вспомню. Ну, далеки мы были тогда от таких величин в государственном устройстве.

В городе имелся собственный мощный мясокомбинат, отдельным микрорайоном – рыбзавод с собственным рыболовецким флотом (даже СРТ были). Конечно же, пивзавод и молокозавод, как же без них. В общем, в городе производили все свое, от БГМК деньги в город поступали приличные и тратились они на то, что нужно.

Однако все хорошее рано или поздно заканчивается. При-

глянулся этот хозяйственный мужик старшим начальником, и в 1976 году забрали его в областной аппарат. Наверное, позавидовали там наверху нашему счастью.

Через некоторое время мы как горожане почувствовали разницу или даже, как в Одессе, две большие разницы.

Сначала стало грязно на улицах, и парки принялись активно засоряться и зарастать. А через несколько месяцев исчезли продукты из наших прекрасных магазинов. Оказывается, всю продукцию наши предприятия стали отправлять в область и Москву. Вот вам и московское снабжение.

Но это было потом. А пока я молодой лейтенантик, у меня молодая жена и приятная компания однокашников. Мы любили собираться и вместе проводить свободное время. Конечно же, мне всегда хотелось чем-то отличиться на кулинарном фронте.

В то время продавались такие наборы открыток с различными рецептами. И мне как-то попался комплект с названием «Кухня народов СССР». Из всего первым я решил опробовать рецепт с открытки с названием «Узбекский плов». Уж больно там все красиво было, к тому же к этой культуре я тогда очень неровно дышал.

Попытка оказалась успешной, а недавно, с полгода назад (уже в наше с вами время), мне попался ролик Сталика Ханкишиева, где он рассказывает об этом рецепте, и я убедился, что все делал правильно.

Итак. Узбекский плов с картинки.

Для его приготовления необходима соответствующая посуда. В идеале – казан. Но подойдет и глубокая чугунная сковорода. От материала посуды и правильного нагревания зависит вкус будущего плова. Это проверено на практике.

Из продуктов требуется:

мясо, 1—1,5 кг, лучше всего мякоть баранины, но подойдут бараньи ребрышки или телятина. Некоторые используют суровую говядину, но это уже не будет настоящий узбекский плов;

морковь – два-три больших овоща;

три больших луковицы;

три больших зубчика чеснока;

рис (лучше обыкновенный, круглый, хотя некоторые любят длинный) – 500—800 граммов;

из специй – зира и молотый перец;

соль – по вкусу.

Набор продуктов самый обыкновенный, никаких авокадо и кумкватов, зато если сделать все правильно, только от запаха и вида этого блюда закружится голова.

Перед разделкой мяса желательно замочить рис, тогда он разварится как надо. Вода наливается ровно по поверхности риса. Пока все приготавливается, зерна риса впитают эту влагу и будут готовы к применению.

Мясо нарезается кубиками или продолговатыми брусочками не больше 3 сантиметров.

Лук и морковь нарезаются не слишком тонкой соломкой.

Растительное масло разогревается в сковороде и о его готовности свидетельствует коричневый цвет заранее брошенной туда косточки. Много масла наливать не надо, чтобы плов не получился излишне жирным. Вместо растительного масла можно использовать курдючный жир.

Первым ингредиентом в сковородку отправляется лук. **Внимание! Чтобы он не горел, рекомендуется его посолить, тогда он будет обжариваться ровно.** Пережаривать его нельзя, потому что в процессе дальнейшей термической обработки с другими ингредиентами он может потерять весь вид и свойства.

Как только лук начнет коричневеть, следует бросить нарезанную соломкой морковь. *Не натертую, а именно нарезанную.* Обжаривать морковь с луком надо до появления на ней следов жарки.

Затем в сковородку опускается мясо. По мере его приготовления требуется находиться рядом, контролировать процесс и периодически все помешивать.

При появлении на мясе золотистой корочки необходимо добавить зиру, не очень много, чтобы она не перебивала все вкусы (сейчас продают специально собранные наборы специй для плова, это может оказаться неплохим подспорьем – пары чайных ложек вполне достаточно). Затем поперчить и посолить.

Полученная поджарка заливается водой, сантиметра

на два выше поверхности продуктов, и доводится до кипения. Затем огонь убавляется до минимума, сковорода накрывается крышкой и все это томится 40 минут. В процессе томления можно попробовать жидкость на предмет соли и при необходимости все подрегулировать.

Через положенное время крышка снимается и на мясо засыпается рис с таким расчетом, чтобы от верхней поверхности риса до верхней поверхности жидкости было около одного сантиметра. В рис опускается приготовленный чеснок.

Огонь нужно слегка усилить, и когда плов закипит, опять уменьшить до минимума. Крышка возвращается на сковороду.

Периодически, но не очень часто, чтобы не мешать процессу, надо проверять, как ведут себя жидкость и рис. Если обнаруживается, что жидкости не видно, а рис хорошо разварился, требуется опытным путем проверить, вся ли влага испарилась. Для этого узкой лопаточкой проделывается воронка.

Если жидкости уже нет, а рис еще недостаточно готов, можно сделать воронки и в них залить воду, опять накрыв все крышкой. Опыт показывает, что таким образом блюдо прекрасно исправляется.

Этот рецепт я использую уже много лет, и пока что осечек со вкусом не было. Плов всегда шел на ура. Так что рекомендую.

Обнимаемая небо, или как правильно пожарить картошку

Что такое для летчика небо?

Хорошо помню тот поистине щенячий восторг, который я испытал при первом взлете на учебном самолете Л-29, который пилотировал инструктор.

Это ощущение, оказывается, до сих пор живет во мне, в одном из романтических уголков моей такой многогранной и неоднозначной, души.

На эл-ке, как мы называли свой первый самолет, курсант сидит впереди. Его глаза почти не видят нос самолета, то есть открытое пространство, а по бокам, начиная с уровня диафрагмы, вообще ничего нет. Десятки тренировок на земле, казалось бы, ты сроднился с кабиной.

И вот он, момент взлета!!!!!!!!!!!! Да-да. Именно столько восклицательных знаков. Отрыв... И ты вдруг понимаешь, что ничего не понимаешь... Руки чешутся бросить ручку (управления полетом) и РУД (ручка управления двигателем) и немедленно вцепиться в борта.

Хорошо, что ты привязан, в смысле пристегнут парашютными ремнями и ремнями кресла. Их притягивают, чтобы у спины люфта не было, иначе при катапультировании перелом позвоночника или как минимум смещение позвонков

обеспечены.

Дыхание перехватывает, и хорошо, что в маску постоянно подается кислород. Глаза... Думаю, если снять в это время мою физиономию, получилось бы комично. Ужас вперемежку с восторгом. Ну как же, фактически по первичным ощущениям получается, что тебя в кресле оторвали от земли и быстро-быстро тащат вверх. А вокруг пустота.

Через какое-то время, когда земля уже не несется под тобой, удаляясь, а плывет внизу красивейшей картинкой и вокруг тебя... просто невообразимый простор и синь... возникает чистый восторг.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.