

Грибы с картошкой

Вариантов их приготовления сотня. Все зависит от того, какие грибы и как приготовлена картошка. Можно просто поджарить с луком, можно потушить со сметаной, можно с варёной картошкой. Лишь бы поганок не было. Есть можно попросту со сковородки. На Соловках мы жарили грибы противнями. Особой популярностью пользовались лисички. У подберёзовиков собирали только шляпки. Грибов было больше, чем картошки.

Кстати о грибах. На русском Севере вообще больше ценили грузди и рыжики. Их солили. Огромные белые грузди закатывали в трёхлитровые банки, они там были в спрессованном виде; и, когда груздь отрывали вилкой от собратьев, получался звук типа «чпок». Белые солёные грузди есть надо обязательно со сметаной. А рыжик на Севере называли царским грибом. Это тот самый рыжик, который проходил в горлышко бутылки. Мужики такие рыжики собирали ночью, нащупывая их босыми ногами. Эти грибы шли прямо на стол императора.

Когда я впервые попал в Италию и увидел спагетти с белыми грибами, то был удивлён. Это одно из самых вкусных блюд, особенно в Риме. В Италии, кстати, свежие белые грибы продают круглый год, но почему-то с картошкой их не делают.





[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)

МАКАРОНЫ ПО-ФЛОТСКУ

Это макароны с тушёной. Можно покрошить туда репчатый лук. Макароны были толсто-стенные, серые и сильно разваривались. Я ел их именно на флоте, когда был на рыболовецком промысле под Японией, недалеко от острова Хонсю, где мы ловили скумбрию.

Спагетти Болоньезе — это почти макароны «по-флотски», только туда идут фарш, томаты, специальный соус, который каждый итальянец делает сам. Да и спагетти — это макароны без дырки, верёвочки.

Ещё макароны по-флотски готовили в походах в школьные годы.

Однажды на Соловках мы везли макароны знакомым ловцам водорослей на остров Муксолму, но не успели до начала прилива. В Золотых воротах — это такая «дырка» под дамбой, соединяющей острова Большой Соловецкий и Муксолму, — нашу лодку перевернуло, и весь месячный запас макарон для ловцов водорослей утонул. Зато рыба, наверное, была очень довольна и помнит об этом празднике до сих пор, передавая нашу историю из поколения в поколение.



[Почитать описание, рецензии
и купить на сайте](#)

Лучшие цитаты из книг, бесплатные главы и новинки:

