

Цена 80 коп.

ПОЛИТУПРАВЛЕНИЕ ГЛАВСЕВМОРПУТИ

СТАХАНОВЦЫ АРКТИКИ

И. КУЗЯКИН

С О В Е Т Ы П О Л Я Р Н О Г О П О В А Р А

ИЗДАТЕЛЬСТВО ГЛАВСЕВМОРПУТИ 1939

ПОЛИТУПРАВЛЕНИЕ ГЛАВСЕВМОРПУТИ

БИБЛИОТЕЧКА
„СТАХАНОВЦЫ АРКТИКИ“

Книжка 4

И. КУЗЯКИН

*Повар полярной станции
острова Врангеля*

СОВЕТЫ ПОЛЯРНОГО ПОВАРА

ИЗДАТЕЛЬСТВО ГЛАВСЕВМОРПУТИ
ЛЕНИНГРАД · 1939



ИВАН СЕМЕНОВИЧ КУЗЯКИН

Меня часто спрашивают родные и друзья:

— Скажи, Иван Семенович, что тебя, человека пожилого, многосемейного, вдруг потянуло в холодные места? Или Москва надоела?

Трудно в нескольких словах ответить на этот вопрос. Желание побывать в Арктике зрело у меня издавна. Однажды я прочитал в газете заметку об одном краснофлотце, который был коком на военном корабле. На тактических учениях, выполняя боевую задачу, корабль попал в шторм. В этих тяжелых условиях моряки доблестно несли боевую вахту. Каждый на корабле был на своем месте. А краснофлотец-кок в этот день приготовил особенно вкусный обед. Он понимал, что его товарищи устали и им нужно хорошо пообедать и отдохнуть. Эта заметка еще больше укрепила мое решение поехать в Арктику.

Я много слышал о полярниках, людях мужественных, отважных и смелых. Они избрали себе жизнь опасную и интересную, для того чтобы двигать вперед науку для блага нашей страны. Вот я и подумал: «А что если ты, Иван Семенович, старый повар, своей заботой об этих людях поможешь в их большой работе?» Дома все в порядке, дети подросли, определились. Сыновья, Петр и Вася, работают на московских заводах, четыре дочери тоже работают, вышли замуж, живут в полном достатке.

В Главсевморпути приняли мое предложение и направили на полярную станцию острова Врангеля. Предупредили, что работа будет не легкая, рассказали о трудностях поварского дела в Арктике. Я и сам понимал, что хорошее и вкусное питание организовать на зимовке не легко. Но ведь хорошая кухня немалое подспорье в работе полярников.

И вот три года я проработал на полярной станции острова Врангеля. Много сделано, что приятно вспомнить. Моя работа неоднократно отмечалась руководителями станции. Самое главное, чего я добился, это разнообразие блюд. В течение де-

кады у нас никогда не повторялись одни и те же блюда. Полярники были довольны моей заботой. Однажды за квартал было изготовлено 155 блюд.

Правда, в значительной степени это разнообразие было достигнуто за счет медвежатины. Остров Врангеля находится в особом положении. На острове в обилии водится медведь, существует промысел, запасы медвежатины практически не ограничены. На других полярных станциях такого положения нет. Убой белого медведя по всей западной части и во многих восточных районах Арктики категорически запрещен. Но зато по всей Арктике есть морской зверь. Почему-то этот зверь в полярной кухне употребляется очень мало и с большой опаской. На всем западе ничего, кроме печени нерпы, а иногда печени морского зайца, вообще для питания зимовок не берут (у поморов существует убеждение, что печень зайца ядовита). А ведь мясо морского зверя при умелом приготовлении может с успехом применяться и явится украшением меню полярной станции.

Недавно я получил радиogramму с острова Диксона, в которой сообщалось, что полярники довели ассортимент своей кухни до 90 блюд. Значит ширится соревнование поваров полярных станций! Для всех нас основные показатели в соревновании — это разнообразие блюд, вкусное и полноценное питание, рациональная экономия продуктов.

Хорошая работа не остается незамеченной. Когда о моих успехах узнали в Главном управлении Севморпути, товарищи О. Ю. Шмидт и Л. Ю. Белых прислали такую телеграмму: «С большим удовлетворением прочли ваше сообщение об организации дела питания. Чувствуется любовь, большевистское отношение к порученному делу. Желаем дальнейших успехов. С вашим опытом предлагаем ознакомить работников питания всех полярных станций».

Вот мне и захотелось рассказать о своей работе на полярной станции, чтобы другие повара наших станций и сами полярники смогли применить кое-что из моего опыта для улучшения дела питания, прежде всего за счет использования «местного сырья» — белого медведя, морского зверя и птиц.

ПЕРВЫЙ ЭКЗАМЕН

О том, как лучше организовать питание полярников, я задумался еще во Владивостоке. До этого я ни разу не был в далеком путешествии, а тем более в Арктике.

Прежде всего я решил закупить побольше предметов по-

варского инвентаря. Лишнее не помешает. Во Владивостоке купил ножи, сковородки, сита, ковшики, чумички, достал спецодежду: кителя, колпаки, фартуки. В Петропавловске на Камчатке купил полированный чугун и еще кое-какой инвентарь. Зимовщики не раз спрашивали:

— Куда это ты все закупил, Иван Семенович?

— В хозяйстве все пригодится, — отвечал я.

В Петропавловске чуть было корыто не купил, еле отговорили, сказали, что на острове корыто есть.

Внимательно пришлось следить за погрузкой на пароход продуктов для полярной станции. Мы везли картофель, лук, чеснок, масло, фруктовые и мясные консервы, капусту, свеклу и др. Все эти продукты я лично просматривал и недоброкачественные отсеивал.

На пути до Ванкарема на пароходе «Смоленск» мне, как повару, пришлось держать первое арктическое испытание. На пароходе ехали зимовщики не только острова Врангеля, но и других полярных станций восточного сектора Арктики. Стал готовить обеды. Удавались они не плохо. Экзамен выдержал, за питание хвалили. В самом Ванкареме, пока ожидали прихода ледокола «Красин», мне тоже дали возможность поработать по своей специальности.

Повара на полярной станции не было, кухня была запущена. За время стоянки все хозяйство я привел в порядок. Я готовил обеды и пек хлеб для полярников, быстро освоился с работой и чувствовал себя не хуже, чем в Москве.

Потом подошел «Красин». Около берега стояли сплоченные льды. Посадка на ледокол оказалась очень трудной. Человек я солидный, а пришлось на хрупкой байдарке из моржовых шкур плыть между льдинами к ледоколу. Не скрою, я очень боялся, что мою байдарку раздавит льдами. Но путешествие все же закончилось благополучно.

На пути к Врангелю ледокол попал в сильный шторм. Три дня нас трепало. Однако я чувствовал себя неплохо, хотя раньше никогда не плавал.

Подошли к острову. Куда ни кинешь взгляд — пустынные горы. В кучку сжались домики полярной станции. Поближе познакомиться со станцией удалось только позднее. Корабли не могли ждать. Немедленно началась выгрузка. Я следил за тем, чтобы хорошо сохранились все продукты.

В закрытое, но не отапливаемое помещение положили картофель, капусту, лук и чеснок. Зимой это помещение слегка отапливалось. Остальные продукты (масло, консервы) убрали в холодную кладовую.

Кухня на острове Врангеля тоже была в плохом состоянии. Плита разломана, стола и полок не было, недоставало посуды. Хорошо, что я кое-что закупил по дороге. Не откладывая дела в долгий ящик, весь коллектив взялся за работу. Полярники отремонтировали плиту, вмазали в нее котел ведер на 12—13, потом побелили и покрасили кухню, сделали стол и полки. Сразу стало уютно и чисто в нашем помещении.

В 1936 году мы построили новую кухню при кают-компании. Сделали большую плиту, расширили духовую, учтя необходимость выпекать хлеб. Вставили новые колосники, чтобы печь давала больше жара. Помещение тщательно отремонтировали. При кухне оборудовали кладовую — небольшую деревянную пристройку площадью в 20 квадратных метров, где хранились сухие продукты: мука, крупа и др. В это помещение на зиму переносили масло и консервы из холодной кладовой. Здесь все время поддерживалась средняя температура.

Мясо сохранялось в леднике, приблизительно метрах в 300 от кухни. В зимнее время мясо мы укладывали в банки со льдом и подвешивали в кладовой при кухне. При оттепелях этот способ не годился. Лед таял, давал воду, мясо начинало слегка кваситься. Поэтому мы перешли к другим способам хранения мяса.

Обычно на судах всякие копчености и туши свежего мяса вывешиваются прямо на реях. Их обдувает соленоватый морозный ветер, и мясо прекрасно сохраняется. Мы тоже вывешивали мясо прямо на ветру. Поверху оно покрывалось тонкой обветренной корочкой, что предохраняло остальное мясо, и оно отлично сохранялось в свежем виде. Еще лучше мясо на морозе обливает водой, тогда оно быстро покрывается ледяной коркой. В таком виде мясо надо вешать в тихом безветренном месте, корка льда долго сохраняется, не сдувается, и мясо внутри всегда остается свежим.

ОСВАИВАЕМ МЕДВЕЖАТИНУ

За 36 лет работы поваром мне ни разу не приходилось готовить пищу из мяса белого медведя. На острове я узнал, что мясо этого зверя имеет сильный и неприятный привкус и запах воровани. Старые полярники советовали:

— Если хочешь получить вкусное мясо из медвежатины, сними обязательно весь жир.

Жир-то, оказывается, и дает, главным образом, этот неприятный запах воровани. Вначале было очень жалко выбра-

сывать жир. Мне казалось, что он может как-либо пригодиться на кухне. Но потом я убедился, что полярники правы.

Через три-четыре дня после прибытия на зимовку я впервые увидел белого медведя. Было это вечером. Медведь подошел совсем близко к кухне. Раздались крики:

— Медведь, медведь!

Все всполошились, а я, по совести говоря, немного испугался. Когда медведя убили и зимовщики подтащили его тушу к станции, я пошел посмотреть на первого полярного гостя. Потом несколько дней было боязно ходить от кухни к своему жилищу. Ведь ходил один, да еще безоружный. Однажды я даже попросил ружье у начальника станции. Он посмеялся и пообещал дать для защиты от медведя... пулемет.

Из медвежьего мяса я приготовил несколько опытных блюд и убедился, что чем тщательнее очищаешь мясо от жира, тем меньше запаха. Если при этом еще употреблять специи, запах совсем исчезает. Полярники впоследствии с трудом различали, из какого мяса приготовлены наши блюда.

Нужно заметить, что эскимосы едят медвежатину вместе с жиром и в свежем и вареном виде. Повидимому жир медведя, кроме запаха воровани, других неприятных особенностей не имеет. Мясо, изготовляемое с жиром, значительно вкуснее, если, конечно, не обращать внимания на запах воровани. На станции у нас медвежатина всегда жарилась на постороннем жире.

Медведь разделяется так: снимается шкура, разрезается брюшина, вынимаются печенка и легкие. Их ни в коем случае нельзя употреблять для приготовления пищи, так как печенка и легкие медведя совершенно не съедобны, а по утверждению многих полярников — обладают какими-то ядовитыми свойствами.

Рассказывают, что однажды один из зимовщиков зажарил медвежьей печенку и вволю ею наелся. Печенка показалась очень вкусной. На следующее утро зимовщик с трудом встал на вахту. Лицо его отекло, воспалилось, приобрело кирпично-красный цвет с каким-то странным мертвенным оттенком. Казалось, что лицо искусано пчелами. Отекло все тело, руки и ноги. Голова сильно болела, в ушах стоял звон. Это отравление продолжалось три дня. Характерно, что местное население (эскимосы) тоже не употребляет печени медведя.

Все остальное мясо вполне пригодно для кухни. Могут быть использованы язык, сердце, почки. Из туши вырезаются две лопатки, две задние ноги — окорока, грудинка. Это лучшие части.

Перед приготовлением с медвежатины срезается весь жир, мясо ошпаривается крутым кипятком, отбрасывается в сито, отжимается там и затем уже из него готовятся любые блюда.

Медвежати́на идет на изготовление всевозможных супов; из нее готовят кислые зеленые щи, борщ, рассольник, гороховый суп, суп с фрикадельками, картофельный суп и проч.

Для супа с фрикадельками бульон делается на консервированном мясе, а сами фрикадельки изготавливают из медвежатины. Для этого медвежати́на пропускается через мясорубку, заправляется луком, солью и перцем, затем лепятся фрикадельки, их ошпаривают кипятком и кладут в бульон.

Мясо для супа следует нарезать мелкими кусками и, положив в воду, хорошо проварить, примерно в течение часа. Затем вареные куски кладутся на противень и ставятся на полчаса в духовку. Приготовленные таким образом куски мяса кладутся в кастрюлю, куда наливается свежая вода, после чего можно варить суп до полной готовности, и когда он готов, заправлять его какими угодно специями.

Для того чтобы, например, приготовить северный рассольник на 20 человек, надо положить: кило медвежатины с костями, 300 граммов сухой моркови, 500 граммов луку, 2 кило картофеля, если есть, 1½ кило соленых огурцов, 100 граммов томата, если, перца и лаврового листа.

Прежде чем кости медвежатины опустить в суп, их надо отдельно проварить в соленой воде, так как они содержат костный жир, отдающий ворвань. Запах ворвани при этом совершенно исчезает. Мозговые кости разбивать не надо, мелкие можно разбивать.

За три года полярной практики мне удалось из медвежатины приготовить самые разнообразнейшие блюда. Изобретал я смело, так как обезжиренное мясо медведя мало чем отличалось от баранины и говядины. Приходилось придумывать названия для разных блюд. Некоторые названия брали из французской и московской кухни, другие возникали сами собой. Так появились северные котлеты, полярный омлет, пельмени «Ермак», шашлык по-врангельски и многие другие блюда.

Вот как, например, готовится солянка из медвежатины. Очищенное от жира медвежье мясо ошпаривается кипятком, потом разрезается на мелкие куски и жарится. Затем берется капуста, тоже ошпаривается кипятком, отжимается, заправляется луком, перцем, корицей, томатом, сахаром, мукой и прожаривается со свиным жиром в кастрюле. Когда

мясо и капуста готовы они кладутся на сковородку пластами — ряд капусты, ряд мяса, добавляются огурцы, лук, каперсы, оливки, и все вместе прожаривается в духовой. Сверху это произведение полярной кулинарии украшается лимоном, свеклой и огурцом. Солянка пользовалась большим успехом у зимовщиков.

Из медвежатины делают шашлык по-врангельски. Обезжиренное мясо, нарезанное кусками, солится, перчится, обильно поливается уксусом, заправляется луком, затем кладется в миску и ставится под пресс. По прошествии пяти часов куски мяса можно вынуть, надеть на палочку и жарить. Хорошо добавить в такой шашлык свиной жир, если, конечно, он есть на зимовке. В готовом виде такое блюдо почти не отличается от настоящего бараньего шашлыка и по вкусу, пожалуй, ничем не уступает ему.

Любили зимовщики чехомбили из медвежатины. Для приготовления этого блюда мясо нарезается на кусочки, кладется в кастрюлю, заливается красным вином с бульоном, добавляется лук, помидоры, томат, перец, соль, лимон или лимонная кислота. Все это варится, затем заправляется мукой.

В меню нашей зимовки были азу из медвежатины, отбивные, рулеты, ромштексы, биточки, медведь мирантон, штудфаты, лангеты, омлет полярный и многое другое. Каждое из этих блюд имеет свои особенности.

Фридельклопс из медвежатины делается так: сырое обезжиренное мясо проверяется через мясорубку, жарится на противне и откидывается на сито. Когда сок с него стечет, оно снова кладется на противень, приправляется мукой, перцем, солью, томатом, грибами, соевым соусом «кобуль», мелко нарезанными сваренными огурцами и жарится вместе с нарезанным луком.

Для изготовления отбивных котлет берутся большие куски мяса молодого медведя, из них отбиваются котлеты в яйцах и сухарях, а затем жарятся.

Мясо молодых медвежат почти не нуждается в специальной обработке для уничтожения запаха ворвани. Исключительно нежное и вкусное, оно готовится как обычное мясо. Из молодой медвежатины хорошо получаются антрекоты, ростбифы, бифштексы и беф-строганов.

При изготовлении рулета по-гусарски тоже лучше брать мясо молодого медведя. Его пропускают через мясорубку и фаршируют луком, рисом, яйцами. Затем мясо свертывается батонном, сверху посыпается сыром, кладется на противень и обжаривается в духовке. Если на зимовке есть мясо только

старого медведя, его надо предварительно разрезать и несколько раз ошпарить кипятком.

Освоив изготовление из медвежатины горячих блюд, я занялся приготовлением холодных закусок. Вначале на зимовке весьма иронически относились к возможности сделать колбасу из медвежатины. Всех пугал все тот же противный специфический запах ворвани, который, казалось, никак не уничтожить.

Колбаса из медвежатины удалась только после многих экспериментов. Последний рецепт такой: мясо, нарезанное мелкими кусочками приправляется солью, перцем, селитрой и оставляется в таком виде часов на пять. После этого мясо проворачивается через мясорубку и выкладывается в большую посуду. Туда же нарезается свиной шпик. Приготовленная таким образом начинка набивается в кишки моржа. Если моржовых кишек нет, можно использовать всегда имеющийся на зимовке пергамент (в нем завернуто масло). Концы кишек или пергаментного свертка надо завязать и колбасу варить часа полтора. Затем колбасу кладут на противень и дополнительно обжаривают в духовке. Точно таким же путем готовятся сосиски.

Вкусным холодным блюдом из медвежатины может быть **форшмак**. Жареное мясо пропускается через мясорубку. В него кладут перемолотую селедку, шпик, картофель, лук, перец, масло, яйца, мускатный орех. Все это выкладывается на смазанный маслом противень, засыпается тертым сыром и жарится в духовке. Подается к столу с гарниром, заливается маслом или соусом.

Изготавливался у нас на Врангеле **северный салат**. Для этого прежде всего делается рассол (как для солонины): кипятится вода с солью, уксусом и лавровым листом. Когда рассол остынет, туда кладется медвежье мясо, добавляются перец и чеснок. В этом рассоле мясо лежит сутки, затем его можно варить или жарить. В салат, кроме мяса, идут вареный картофель, огурцы и лук. Все это заправляется горчицей, растительным маслом, солью, сахаром и перцем.

Из медвежатины готовились также всякого рода пирожки, слойки, пельмени.

Для **пельменей «Ермак»** мясо проворачивается через мясорубку вместе с луком и приправляется свиным шпиком, перцем и солью. Затем приготавливается тесто, такое же, как для лапши. Из теста нарезаются рюмкой кружочки и в них завертывается сырое мясо. Все это варится, потом кладется на противень, обжаривается в масле, посыпается сыром и затем ставится в духовую до полной готовности.

Трудно перечислить все блюда из медвежатины. Их было очень много. Обилие белого медведя на острове Врангеля позволило нам установить необычную для полярных станций мясную норму — 500 граммов мяса на человека в день. И каждый день приходилось изобретать, придумывать, чтобы меню одного дня не походило на другие.

МЯСО МОРСКОГО ЗВЕРЯ И ПТИЦЫ

Однажды после охоты на морского зверя зимовщики принесли печенку моржа. Печенка моржа большая. Ею можно накормить несколько человек. Жаль было пренебрегать такой роскошью. Тогда впервые я занялся освоением мяса морского зверя.

Опыт приготовления разных блюд из медвежатины хорошо мне помог. Пугало только то, что все полярники единодушно говорили о полной непригодности мяса морского зверя для пищи. Естественно, что вначале и я сам сомневался, выйдет ли какой-либо прок из моей затеи. Хорошо запомнилось, как зажарил я эту первую печенку, подал к столу, страх меня берет, а вдруг не понравится, никто ее есть не будет. Смотрю: один взял — хвалит, затем другой, третий. Сразу отлегло от сердца. Ну, думаю, значит из этого зверя можно готовить вкусные блюда. Позднее мне пришлось познакомиться с мясом моржа, лахтаки и нерпы.

Мясо нерпы и лахтаки значительно нежнее и вкуснее, чем мясо медведя. Но отдает оно еще больше, чем у медведя, запахом ворвани. Мясо морского зверя особенно тщательно надо обезжиривать.

Жир моржа почти не имеет привкуса ворвани, но его тоже следует удалять с мяса. Мне не удалось применить этот жир для кухни. Думается все же, что в смеси со свиным шпиком и другими жирами он может быть использован. Освоение жира моржа для приготовления пищи — дело очень большое, нужное и даст немалую пользу.

Жир этот очень своеобразный. Даже при сильном морозе он не застывает. Для того чтобы «вытопить» жир моржа, эскимосы укладывают его в мешок из нерпичьей шкуры, мешок подвешивают, и тогда жир из него вытекает от собственной тяжести.

Хотелось бы, чтобы на будущих зимовках освоением мяса и жира морского зверя занялись повара всех полярных станций. Это их долг.

Следует иметь в виду, что чем крупнее морж, тем мясо его жестче.

Перед приготовлением мясо морского зверя (в том числе и моржа) надо вымочить в рассоле.

Этот рассол готовится так: на кастрюлю воды берется 2 кило соли, бутылка уксуса, 100 граммов лука, 50 граммов хмеля, немного лаврового листа, чесноку, перцу и все это в течение часа кипятится. Когда рассол остынет, в него кладут большие нарезанные куски мяса морского зверя. В холодном рассоле мясо должно лежать 8—9 часов. Затем мясо вынимают и промывают 2—3 раза. Рассол выливается. Промытое мясо ошпаривается крутым кипятком.

У моржового мяса запах ворвани можно отбить и другим способом. Его надо тщательно вываривать. В таком случае мясо нарезают мелкими кусками, укладывают в кастрюлю, заливают водой с солью, перцем, чесноком и лавровым листом и варят до тех пор, пока вся вода испарится. Остатки воды выливаются. Потом в кастрюлю прибавляют масло и мясо жарят.

Мясо моржа крупноволокнистое. Поэтому мясо следует резать поперек волокна, тогда проваренное и прожаренное оно распадается на небольшие куски и их легче разжевывать.

В нашем меню были вкусные и питательные блюда из мяса морского зверя. Особенно охотно мы использовали мясо ластов и печенку.

Ласты у моржа и других морских зверей отрезаются после снятия шкуры и жирового слоя. В рассоле они не выдерживаются.

Из моржовых ластов делается отличный студень и зельц.

Для изготовления студня ласты кладутся в кастрюлю и часа два варятся. Когда они вынимаются из воды и промываются дочиста, шкурка с ластов легко снимается ножом, а мясо делается белым, как телятина. Затем ласты промываются теплой водой, кладутся в чистую воду и опять варятся. Добавляется соль, перец, лавровый лист. Готовое мясо нарезается на куски, заливается отваром и заправляется чесноком. Когда студень немного остынет, сверху образуется жир, который надо снять. Студень следует держать на холоде.

Когда готовится моржовый зельц мясо ластов варится, затем рубится вместе с чесноком, приправляется солью и перцем. Все это кладется в пузырь и варится, примерно, в течение часа, после чего пузырь с зельцем выдерживается сутки под прессом.

Печенка моржа и лахтака перед употреблением мочит часа четыре в уксусе. Нерпичья может жариться в сыром виде

и вымочки в уксусе не требует. Из печенки делаются разные паштеты.

Для приготовления паштета в тесте печенка тушится в кастрюле с добавлением шпига, лука, перца и вина. Затем печенку пропускают через мясорубку. Отдельно готовится и раскатывается тесто. В него заворачивается фарш, концы зашпиваются, и паштет жарится в духовке на противне, смазанном маслом.

Северный паштет тоже делается из печенки моржа, лахтака и нерпы. Предварительно печенку надо вымочить в уксусе, затем хорошо промыть, добавить к ней свиного шпига, луку, перцу, петрушки, лаврового листа. Все это тушится в кастрюле и затем пропускается через мясорубку. Потом паштет укладывается в форму и запекается на сливочном масле на противне в духовой.

Можно приготовить жареную печенку моржа, лахтака и нерпы. Печенка режется кусками, кипятится, откидывается на сито, обваливается в муке и жарится на противне до полной готовности. Предварительно печенку полтора часа мочит в уксусе. На стол жареную печенку можно подавать с гарниром или с соусом. Печенку молодого зверя не надо кипятить. Ее просто надо ошпаривать кипятком.

Для приготовления печенки по-рыбацки она режется на куски, как для беф-строганов, и мочит в уксусе. Жарится печенка в масле, прибавляется томат, лук, сырой картофель, огурцы, перец.

Мясо для моржовых котлет мочит в уксусе часа три, потом промывается, пропускается через мясорубку и приправляется луком и перцем.

Моржовое мясо часто отпугивает людей из-за того, что оно черного цвета. На материке люди как-то совсем не присматриваются к тому, что, скажем, свинина, говядина, баранина не одинакового цвета, да к тому же отличаются у молодняка и у старых животных. А у нас почему-то сразу бросается в глаза темный цвет моржового мяса. Преодолеть это предубеждение довольно трудно. Только пересилив себя и опробовав наши изделия, люди убеждались, что их первое внешнее впечатление весьма опрометчиво.

Мясо лахтака и нерпы тоже очень темное, чрезвычайно богато кровью. Оно несколько напоминает кровяную колбасу. От этого мясо не теряет своих вкусовых качеств.

Особенно нежно мясо у молодых моржей. Мясо касекаков (ососков) и ункуваков (пестунов) совершенно не пахнет ворванью, и из него, как из обычного мяса, можно готовить горя-

чие блюда: беф-строганов, чехомбили, жареную грудинку, из ластов — студень. Способ приготовления этих блюд такой же, как и из мяса медведя.

Вкусные блюда получают из **моржовой почки**. Ее можно применять для солянки. Можно ее и жарить и тушить. Почку предварительно обмывают, затем нарезают, приправляют перцем, лавровым листом, луком, томатом, если есть — соей-кобуль, и варят. Можно почку сразу жарить, предварительно как следует ее обмыв. Жидкая солянка с кусками такой жареной почки получается очень вкусная.

Несколько раз мне приходилось готовить белуху. Этого зверя много в Карском море и море Лаптевых. Зимовщикам нравилась **холодная белуха** с гарниром. Мясо белухи употребляется также в различных супах. Белуху я готовил в воде с лавровым листом и перцем, а затем уже нарезал кусками и подавал в холодном виде на стол. Для супов мясо белухи предварительно вываривается в отдельной посуде.

Повара Диксона, Челюскина и других полярных станций могут с успехом освоить мясо этого зверя.

В соревновании полярных поваров одним из первых обязательств должны стать новые достижения в кулинарии и более полное и всестороннее использование мяса морского зверя.

Давайте смелее, товарищи повара, осваивать огромные арктические ресурсы мяса. Незачем во имя каких-то предрассудков отказываться от того, что так обильно поставляет нам природа Крайнего Севера. Морж, нерпа, лахтак, белуха могут войти в меню полярной кухни, как сейчас уже вошел белый медведь.

На острове у нас с успехом использовалась полярная дичь: гага, кайра, чистики (мы называли их краснолапками), гуси, шилохвостые утки и др. Мясо полярной птицы при умелой обработке очень вкусно и питательно, но в сыром виде оно тоже имеет запах ворвани. Повар должен уничтожить этот запах.

Кайра и гага, прежде чем ее приготовить, очищается, с нее снимается кожа вместе со слоем подкожного жира, затем она варится или жарится. Птицу, имеющую меньший запах, очищают от пуха и сутки держат в уксусном или огуречном рассоле с лавровым листом. Затем ошпаривают и обмывают.

Из кайры, гагы, чистика мы делали **котлеты**. Для этого мясо пропускалось через мясорубку, в фарш клали белый хлеб, масло, перец, соль, лук. Затем все это обваливалось в сухарях и жарилось в масле. Котлеты можно подавать с любым гарниром, либо заливать соусом. Жареное мясо подавалось также в холодном виде с гарниром.

Суп из гаги. Гага предварительно, в течение, примерно, часа, вываривалась в воде, затем эта первая вода выливалась, а гагу перекладывали в другую воду, приправляли и варили до полной готовности. Заправлять такой суп можно специями.

Гусь готовится как обычная дичь.

Можно сделать **салат из птицы**. Для этого смешивают картофель, огурцы, лук, вареные куски кайры, гаги или чистика.

Когда к нам на остров прилетел самолет Фариха, мы четыре дня кормили экипаж кайрами, и никто из гостей не пожаловался на запах ворвани.

К сожалению, обилие продуктов на зимовке не подталкивало меня на более широкое использование морской птицы. Но это сделать можно и надо.

Полярникам часто приходится готовить себе пищу на костре или на примусе, вдалеке от плиты и духовки. Мне хотелось бы дать несколько советов, как готовить в походе мясо морского зверя. Прежде всего это мясо надо хорошо проварить в соленой воде. Затем мясо следует переложить в свежую воду и варить до полной готовности. Получается суп, к которому следует добавить сухие продукты, имеющиеся под рукой. Мясо лахтака, нерпы или моржа можно жарить, но тоже вначале выварив в соленой воде. Чтобы приготовить морскую птицу (гагу, кайру и др.), нужно обязательно снять с нее шкурку, отделить мясо и потом варить обычным способом.

ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

В меню нашей зимовки было много разных мучных изделий.

Известно, что хлебопеку без дрожжей обойтись трудно. А везти с собой дрожжи с материка и особенно хранить их — дело весьма трудное, а подчас невозможное. Пришлось изготовлять дрожжи на месте, и надо сказать, что опыт этот удался хорошо. Я получил возможность не только выпекать хороший, вкусный хлеб, но готовить всякие кондитерские деликатесы.

Дрожжи готовили так. На остров было завезено много сухого хмеля. Он служил продуктом для приготовления дрожжей. Хмель кипятился в воде, затем навар охлаждался, в него клали муку и сахар, все это перемешивалось и ставилось на сутки в теплое помещение. Спустя сутки дрожжи готовы. Хранить их надо в холодном месте.

Я делал пышки, пирожки, слойки, песочницы, бисквит, торты, красиво оформленные кремом. Все это приходилось большей частью готовить из сухих продуктов.

Заварной крем, например, делается так: сухие яйца протираются, туда прибавляется масло и слегка разбавленное консервированное молоко. Все это сбивается добела. Можно прибавить шоколад или какао.

Для получения **сливочного крема** следует приготовить сироп из сахара, затем остудить его немного и положить туда растертое масло. Все это надо размешать с ванилью и взбить до пышности.

Большим успехом у зимовщиков пользовался **бисквит «Арктика»**. Он действительно получался очень вкусным. Чтобы его приготовить, в кастрюлю теплой воды я клал дрожжи, взбалтывал, затем давал этой жидкой массе подняться и вливал в нее консервированное молоко, протертое с яйцами (5—6 банок на двадцать человек). После этого присдобливания, добавляется мука, сахар, ром, и все это взбивается. Тесто надо делать жидкое, как для блинов, положить его на противень и снова дать подняться. Выпеченный бисквит украшается кремом и подается к столу.

Для приготовления **рассыпчатого торта** на стол насыпается мука, в нее кладется растопленное сливочное масло, распущенный сахар, сухие яйца, и все это смешивается с молоком. Добавляется чайная ложка соды. Тесто раскатывается и кладется на противень. Печется полчаса, затем разрезается на пласти и перекладывается кремом. При изготовлении торта следует исходить из расчета — 100 граммов муки и 100 граммов сухих яиц на одного человека.

Наша зимовка всегда имела свежий черный и белый хлеб.

Выпечка хлеба усложнялась из-за отсутствия специально приспособленной для хлебопечения русской печи. Хлеб приходилось выпекать в духовой обычной плиты. Тем не менее, хлеб получался вкусный и питательный.

Приготовление теста ничем не отличается от обычного. Ставится опара (вода, мука, дрожжи и соль). Закладка производится из расчета на человека 1,5 кило муки и 50 граммов дрожжей. Для выпечки белого хлеба берется другая мука, добавляется масло и сахар.

Если формы для выпечки хлеба нет, готовое тесто (в виде прямоугольника или круга) ставится в духовку. От повара дальше требуется лишь внимание и терпение. Когда один бок такой хлебной буханки готов, ее надо повернуть.

Хлеб, таким образом, мы пекли через день, как черный, так и белый. Кроме того, выпекали сдобу и булочки.

Говорят, что в хозяйстве все пригодится. Так оно на самом деле и есть. У нас никогда, например, не выбрасывались хлеб-

ные остатки. Куски белого хлеба сушились в духовке, проверялись через мясорубку и использовались как сухари при приготовлении котлет и панировке мяса. Остатки черного хлеба служили продуктом для вкусной браги или кваса. Для этого сухие остатки черного хлеба сушились, складывались в боченок, заваривались кипятком, туда прибавлялся хмель, сахар и дрожжи. В зависимости от количества добавляемой мяты или хмеля получались либо квас, либо брага.

Точно так же мы никогда не выбрасывали мороженую картошку. Это очень хороший продукт. При умелом приготовлении мороженому картофелю можно вернуть вкусовые качества, и тогда он мало чем будет отличаться от обычного.

Мороженую картошку обычно кладут в холодную воду. Это неверный способ. Мороженный картофель я варил, не очищая, в кипятке, затем мундир легко снимался, а картофель шел в пищу. И надо сказать, что он почти не отличался от того картофеля, к которому мы все привыкли на материке.

Кроме того, мороженная картошка использовалась для приготовления крахмала. Для этого сырая картошка очищается, пропускается через мясорубку, промывается и сушится на противне.

На острове растет дикий зеленый лук. Его собирали и употребляли в окрошке, салатах и супах.

НАШЕ МЕНЮ

Бывало так: подходит ко мне кто-либо из наших полярников и говорит:

— Нельзя ли, Иван Семенович, шашлычок сделать?

— Давно что-то, Иван Семенович, жареного мяса нет!

Скажет, а меня — словно ножом по сердцу. Значит, у меня меню неправильное, раз недовольство есть. Все предложения при составлении нового меню внимательно учитывались. Меню составлялось поваром, врачом и завхозом, а утверждалось начальником острова.

Обычными в нашем меню были такие первые блюда: щи, суп с пирожками, щи зеленые, суп грибной, борщ польский, суп гороховый, щи ленивые, суп с потрохами и борщ украинский. Вторые блюда: медвежatina жареная, буженина, медвежatina тушеная, бифштекс, шницель свиной, медвежья отбивная «для друзей», гуляш из медвежатины, котлеты свиные, беф-строганов. Третьи блюда: кисель, фруктовые консервы, мороженое, кисель, компот «Бедный рыцарь», мусс. К обеду

подавалась закуска: селедка, винегрет, капуста провансаль, корнишоны.

Несколько слов о мороженом. Мы часто готовили так называемое **полярное мороженое**. Для этого берется сгущенное молоко, прибавляется к нему чистый снег, и все это взбивается ложкой. Получается замечательное сладкое. Если к нему прибавить ваниль или шоколад, получается ванильное или шоколадное мороженое.

Приведу меню, обычное для нас, на вторую декаду мая 1938 года.

№№ по пор.	Завтрак	Обед	Ужин
1	Кофе. Чай. Пышки. Масло. Мед. Клюквенный экстракт	Щи супочные. Медвежати́на тушеная. Фруктовые консервы	Гречневая каша с молоком. Коржики. Колбаса. Масло. Лимоны. Конфеты
2	Чай. Толстовские трости. Сыр. Масло. Колбаса. Лимоны	Суп грибной. Рулет картофельный с мясом. Мусс	Беф-строганов. Консервы овощные. Масло. Мед. Клюквенный экстракт
3	Кофе. Чай. Жареный хлеб. Овощные консервы. Сыр. Масло. Колбаса. Клюквенный экстракт	Суп молочный с вермишелью. Блинчики с мясом. Кисель фиетаж	Соломина англес. Масло. Лимоны
4	Чай. Рыба соленая с картофелем. Масло. Мед. Лимоны	Борщ украинский. Ромштекс из медвежати́ны. Компот из сухих фруктов	Жареный картофель с жирами. Печенье. Колбаса. Клюквенный экстракт
5	Кофе. Чай. Орешки жареные. Сыр. Масло. Колбаса. Мед. Клюквенный экстракт	Суп с вермишелью. Ромштекс из моржа. Компот из сухих фруктов	Рисовая каша. Консервы рыбные. Хворост. Масло. Лимоны. Конфеты
6	Чай. Селедка с картофелем. Колбаса. Масло. Лимоны	Суп-пюре картофельный с гречками. Беф-строганов из медвежати́ны. Компот фруктовый	Пирог слоеный с вязигой и рисом. Колбаса. Масло. Мед. Клюквенный экстракт
7	Какао. Пышки с вареньем. Овощные консервы. Песочники. Чай. Клюквенный экстракт	Суп гороховый. Штуфат из медвежати́ны. Бисквит с кремом	Макароны с сыром. Стойки. Колбаса. Масло. Лимоны

№№ по пор.	Завтрак	Обед	Ужин
8	Чай. Пирожки с изюмом. Шпиг. Колбаса. Масло. Лимоны	Суп грибной. Шашлык из медвежати́ны. Потешу с вареньем	Каша гречневая с молоком. Рулет. Колбаса. Масло. Клюквенный экстракт. Конфеты
9	Кофе. Чай. Сдобные булочки. Пирожное. Сыр. Масло. Клюквенный экстракт	Суп грибной. Медведь по-гусарски. Компот фруктовый	Пирог рыбный. Масло. Лимоны. Консервы рыбные
10	Чай. Винегрет. Баранки. Колбаса. Лимоны	Суп с фасолью. Свиные жареные. Мороженое	Паприкаш из лахтак. Консервы овощные. Клюквенный экстракт

На станции у нас очень часто бывали эскимосы. Недалеко от станции жили три семейства эскимосов, а за 70—80 километров — еще 7 семейств. Я несколько раз ездил смотреть, как эскимосы питаются, как готовят пищу. Они были очень довольны, когда я показал им, как печь хлеб и делать дрожжи, как лучше жарить медвежье мясо, как готовить нерпу и лахтак. Но это не все. Первые два года я работал на кухне один. Потом к себе в ученье взял двух девушек-эскимосок Таслекак и Какунгу, которые очень исправно помогали мне и быстро освоили кулинарное дело. Во время моего отпуска Таслекак сама отлично готовила пищу для зимовки. Какунга теперь в Москве, учится на радиста.

Мой рабочий день начинался обычно в половине седьмого или в семь часов утра. Я растапливал плиту и по меню, заранее утвержденному на декаду, начинал закладывать продукты. Во время завтрака, обеда и ужина я всегда сам следил за тем, как зимовщики кушают, выяснял, довольны ли они приготовленной пищей.

Продукты и растопку на следующей день я готовил с вечера. Хлеб, как правило, тоже ставился на ночь, чтобы утром можно было его выпечь и дать зимовщикам как можно более свежим. Мясо также заготавливалось с вечера.

С материка следует завозить на зимовку побольше картофеля, капусты, соленой свеклы, картофельной муки, соленой рыбы, сельдей, подсолнечного масла, больше специй. Хороший вар, инициативно и добросовестно использующий местные

ресурсы, может всегда обеспечить вкусным и сытным питанием полярников.

Перед моим отъездом с острова в отпуск вышел специальный номер стенной газеты «За образцовую зимовку». Товарищи, провожавшие меня, написали дружеские стихи. Хорошо запомнилось несколько строчек:

«Это повар, это да!
Ну спасибо, борода,
За твое тебе уменье,
За всегдашнее хотенье
Нас получше накормить,
Всем получше угодить!»

Спасибо, товарищи!

Три года, проведенные в Арктике, стали для меня хорошей школой. За эти годы я политически вырос и сейчас с гордостью причисляю себя к армии полярных работников, осваивающих великий Северный морской путь.

Я полюбил Арктику и скоро опять туда вернусь. Соревнование поваров продолжается, товарищи!

УКАЗАТЕЛЬ СТРАНИЦ С РЕЦЕПТАМИ БЛЮД

Бисквит „Арктика“	18	Рассыпчатый торт	18
Жареная печенка морского зверя	15	Рулет по-гусарски	11
Заварной крем	18	Салат из птицы	17
Колбаса из медвежатины	12	Северный паштет	15
Котлеты из птицы	16	Северный рассольник	10
Медвежатиная для супа	10	Северный салат	12
Моржовые котлеты	15	Сливочный крем	18
Моржовый зельц	14	Суп из гаги	17
Моржовая почка	16	Суп с фрикадельками	10
Отбивные из молодой медвежатины	11	Солянка из медвежатины	10
Паштет в тесте	15	Студень моржовый	14
Пельмени „Ермак“	12	Форшмак	12
Печенка по-рыбацки	15	Фридельклопс из медвежатины	11
Полярное мороженое	20	Холодная белуха	16
		Чехомбили из медвежатины	11
		Шашлык по-врангельски	11

ОГЛАВЛЕНИЕ

Первый экзамен	6
Осваиваем медвежатиной	8
Мясо морского зверя и птицы	13
Хлебные изделия	17
Наше меню	19
Указатель страниц с рецептами блюд	22

В СЕРИИ „СТАХАНОВЦЫ АРКТИКИ“ ВЫШЛИ
В СВЕТ СЛЕДУЮЩИЕ КНИЖКИ:

Книжка 1. Б. Иванов. На ледовой вахте. Цена 70 коп.

Книжка 2. Н. Шеховцов. Заметки электротехника.
Цена 1 руб.

Книжка 3. Н. Жуков. Ледовая разведка. Цена 70 коп.

Заказы и деньги направлять по адресу:

Ленинград, 104, ул. Жуковского, 2.

Отделу распространения Издательства Главсевморпути

Ответственный редактор *М. Б. Черненко*

Технический редактор *М. М. Петерсон*

Корректор *С. Н. Томина*

Сдано в набор 31 марта 1939 г. Подписано к печати 1 июня 1939 г.
Бумага 85×110¹/₃₂. Печ. лист. 1¹/₂. Бум. лист. 3/8. Уч.-авт. лист. 1¹/₄.
76 000 п. зн. в б. л. Тираж 4000. Изд. № 77. Инд. П-160. Заказ № 1484.
Леноблгортлит № 2880.

Типография им. Володарского, Ленинград, Фонтанка, 57.