

# ОГОНЬ

ДРОВА

МЯСО



Дмитрий Goblin  
Пучков

ПИТЕР®

ББК 36.997  
УДК 641.568  
П90

За предоставленные рецепты категорически благодарим шеф-повара Станислава Филимонова (@philimon81), бренд-шефа компании Meatbrothers (@meatbrothersbbq)

## ДМИТРИЙ GOBLIN ПУЧКОВ

П90 Огонь, дрова, мясо. — СПб.: Питер, 2020. — 208 с.: ил.

ISBN 978-5-4461-0887-9

Физиологических удовольствий я знаю немного: секс, спорт, в который входит мордобой, ну и еда. Культура из еды не делаю, но радовать себя надо регулярно. Я как мужчина люблю мясо, зажаренное на огне. У меня целая батарея грилей и коптилен и масса рецептов под каждый девайс. На выходные и праздники мы собираемся с друзьями, едим, выпиваем. Совместное преломление хлебов — дело нешутливое. Это часть нашей национальной культуры. Момент единения. А уж совместное пожирание мяса — тем более. Благо поводов для этого календарь предлагает достаточно. Рецепты на любой вкус и сезон собраны в этой книге.

*Дмитрий Goblin Пучков*

**16+** (В соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2010 г. № 436-ФЗ.)

ББК 36.997  
УДК 641.568

Все права защищены. Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме без письменного разрешения владельцев авторских прав.

Информация, содержащаяся в данной книге, получена из источников, рассматриваемых издательством как надежные. Тем не менее, имея в виду возможные человеческие или технические ошибки, издательство не может гарантировать абсолютную точность и полноту приводимых сведений и не несет ответственности за возможные ошибки, связанные с использованием книги.

Издательство не несет ответственности за доступность материалов, ссылки на которые вы можете найти в этой книге. На момент подготовки книги к изданию все ссылки на интернет-ресурсы были действующими.

ISBN 978-5-4461-0887-9

© ООО Издательство «Питер», 2020  
© Дмитрий Goblin Пучков, 2020  
© Данила Судомоин, фото, 2020

# СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие .....7

## ЧАСТЬ I. ЗИМА

31 декабря. Новый год ..... 10

7 января. Рождество ..... 18

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

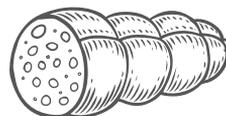
Масленица. Последняя неделя зимы ..... 28

23 февраля. День мужчин ..... 34



## ЧАСТЬ II. ВЕСНА

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



## ЧАСТЬ III. ЛЕТО

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



## ЧАСТЬ IV. ОСЕНЬ

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

# ПРЕДИСЛОВИЕ



*Физиологических удовольствий  
я знаю немного: секс, спорт,  
в который входит мордобой,  
ну и еда. Культа из еды не делаю,  
но радовать себя надо регулярно.*

Я как ценитель нажористых блюд испробовал множество способов приготовления птицы, говядины, свинины, баранины, кролика, рыбы и даже краба. Но что может быть прекраснее мяса, зажаренного на огне? Лучше грилей для этой цели ничего не придумано. Сейчас, когда грили перестали быть только атрибутом дачной лужайки, а вполне успешно обживаются на городских кухнях, не вижу смысла отказывать себе в удовольствии использовать их круглый год.

На выходные и праздники мы собираемся с друзьями, едим, выпиваем. Совместное преломление хлебов — дело нешуточное. Это часть нашей национальной культуры. Момент единения. А уж совместное пожирание мяса — тем более. Благо поводов для этого календарь предлагает достаточно. Рассмотрим пристально каждый из них — какова история праздника, что к столу подаем, чем запивать будем. Рецепты на любой вкус и сезон собраны в этой книге.

А если данное предисловие читает рачительная хозяйка, следящая за здоровым питанием своей семьи, категорически предупреждаю: книга эта посвящена сугубо мужской кухне и адресована тем, кто знает толк в сочной первобытной пище. Для вас же, милые дамы, в сие издание добавлены страницы из знаменитых поваренных энциклопедий прошлого века. Смотрите и радуйтесь достижениям прогресса!

**Дмитрий Goblin Пучков**



**Огонь**  
дрова мясо



# 31 ДЕКАБРЯ. НОВЫЙ ГОД



*Дорогие россияне (а также россияне не самые дорогие и даже вовсе не россияне)!  
Приближается Новый год, и отменить этот праздник не может никто.  
Ни партия, ни правительство, ни даже американские империалисты.*

Какие перед нами в этот день стоят задачи? Задача раз: достойно проводить старый год; задача два: достойно встретить новый. А что для этого нужно? Правильно. Хорошее застолье! А потому что без хорошего застолья Новый год — не главный праздник страны, а так, просто очередной день календаря. И вообще, «как встретишь — так и проведешь», а хочется провести богато и сытно.

Готовить будем по традиционному русскому рецепту — молочного поросенка, начиненного гречневой кашей. Назовем интригующе: «свинья в железной маске».

---

— Вам поросенка с хреном подавать?

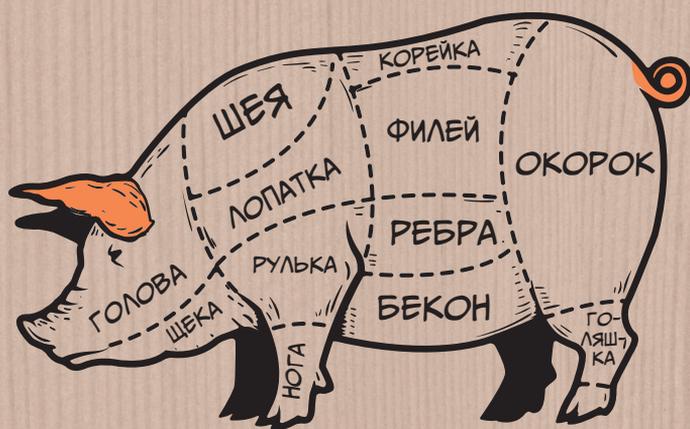
— Подавайте, только хрен отрежьте.

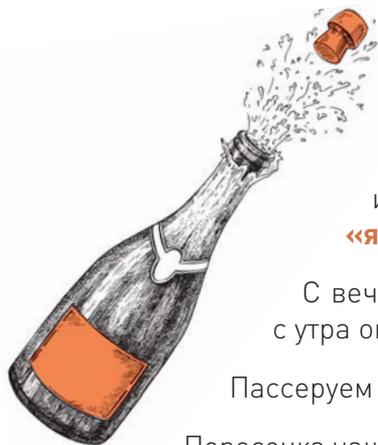
---

# НОВОГОДНЯЯ СВИНЬЯ В «ЖЕЛЕЗНОЙ МАСКЕ»

## Нам понадобятся:

- Молочный поросенок, желательно уже потрошенный, если не хотите сами со всем этим возиться
- Гречневая крупа — 400–500 г
- Лук и морковь по вкусу (2–3 шт.)
- Оливковое масло
- Сливочное масло
- Смесь из пяти видов перца





Традиционно поросенка готовили **в настоящей русской печи**, но за неимением оной я воспользуюсь **грилем-«яйцом»**.

С вечера промоем и замочим гречу, дабы с утра она уже была готова.

Пассеруем мелко порезанные лук и морковь.

Поросенка нашего, хоть и уже потрошеного, все равно как следует промоем под проточной водой и насухо протрем бумажным полотенцем.

Для целебной натирки замешаем на оливковом масле смесь из пяти видов перца. Промажем сперва изнутри, не жалея специй.

Перемешаем подготовленную гречу с пассерованными луком и морковью и начиним нашего поросенка. Для того чтобы из него ничего не утекло и не выпрыгнуло, зашьем хлопковыми нитями и свяжем ноги.

Поросенка мы готовим по секретному рецепту **«Железная маска»**. Наиболее чувствительные к жару места следует натереть сливочным маслом: морду лица, копыта и хвост. Все смазанные запчасты надо тщательно укрыть фольгой. Конец интриги: оказался наш зверь в железной маске.

Теперь следует раскочегарить гриль. Внимание: угли выкладываем не в центр гриля, а по краям — мы добиваемся действия непрямого жара. Центр под поросенком оставим свободным, это место нам еще пригодится.

Прежде чем поросенок отправится на гриль, его необходимо обмазать снадобьями: волшебной смесью пяти перцев и оливкового масла. Важнейший этап завершен, на очереди — посадка на решетку.

Лично я люблю **картошку**, особенно печеную. Предлагаю к свинье ее и подложить. Так жир с нашего поросенка зря не пропадет. Для этого за- столыя картофан может и не пригодиться (каша с поросенком и так весьма нажориста), но для дальнейших праздников вполне окажется кстати. Будем честны: готовим мы 31 дека- бря, чтобы потом 8 дней уничтожать при- готовленное.



Итак, на противень под нашим животным выложите небольшой чисто вымытый кар- тофель, не разрезая и прямо в кожуре. Приготовится чу- десно — ему там со свиньей полтора часа томиться.

Температура приготовления: **180 градусов**.

Время ожидания: **1,5 часа**. Его не тратим — откупориваем, разливаем, закусываем.

Если готовить будете в обычной духовке, то запекайте, закрыв животное фольгой целиком, **не менее 2 часов** при **190 градусах**. Затем раскройте обертку из фольги и, выста- вив духовку на **200 °С**, запекайте уже до румяной корочки примерно полчаса.

Когда в моей далекой коммунистической молодости я ра- ботал на мясокомбинате, перво-наперво у свиней съедали уши и хвосты. Я вам так скажу: коммунисты знали толк в свиных ушах. Поросенок по этому рецепту просто отмен- ный. Вкус, запах, цвет — отвал башки. Да и в готовке ока- зался вовсе не замороженный. Не сомневайтесь, в общем.

---

*Хочу услышать новогоднее поздравление  
Путина в переводе Гоблина...*

---

Кстати о подходящих напитках. Конечно, под звон курантов, как полагается, откупорим **бутылочку «Советского» шампанского**, загадаем желание, звякнем хрусталем. Но вот далее, под шикарного нашего пороса, предлагаю традиционного **самогону**. А? Например, из рябины, но тут, конечно, опирайтесь только на собственные предпочтения.

### САМОГОН ИЗ РЯБИНЫ

#### Состав:

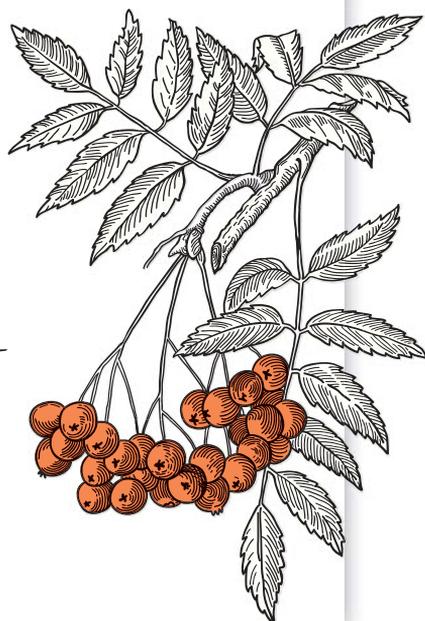
Рябина — 3 кг

Дрожжи — 80–100 г

Хлебный квас — 12–16 °С

#### Процесс приготовления:

*Рябину разминают, добавляют дрожжи и хлебный квас, настаивают при температуре 15–16 °С до окончания брожения. Смесь перегоняют, затем добавляют 6 л готового самогона и перегоняют повторно для устранения запахов.*



## ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

### Соусъ изъ красной смородины къ жареному дикому вепрю, къ сернѣ и пр.

#### Выдать:

- $\frac{1}{2}$  ф., т. е.  $1 \frac{1}{4}$  стак. смородины.
- $\frac{1}{2}$  ст. вина.
- $\frac{1}{4}$  стак. мелкаго сахара.
- 1 чайную ложечку картофельной муки.

$\frac{1}{2}$  фунта очищенной красной смородины протереть сквозь сито, влить  $\frac{1}{2}$  стакана вина, прибавить соусу отъ жаркого,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, немного корицы, положить одну чайную ложечку картофельной муки, разведенной ложкою воды, вскипятить, процѣдить, подогрѣть, подавать.



Е. Молоховец. Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве. СПб. 1902.

# ЩИ ОТ ПОХМЕЛЬЯ

## Вам понадобятся:

- Вода — 2,5 л
- Говядина (грудинка) — 500 г
- Морковь — 1 шт.
- Лук — 2 шт.
- Картофель — 4 шт.
- Капуста квашеная — 300 г
- Соль, специи — по вкусу
- Растительное масло



Каждый опытный гражданин знает: качественный напиток не должен вызывать паралич мозга, а должен доставлять удовольствие без жестокого похмелья. Ежели во время застолья вас постигла утрата человеческого облика, наутро организм забудет про веселье и задаст главный вопрос: «Что делать будем?»

Подготовиться к этой ситуации лучше до праздника, дабы в роковое утро поправить здоровье русским народным «лекарством». Заметьте, это не водка, а традиционные кислые щи. Главный их ингредиент — квашеная капуста. В ней, родимой, содержатся активные кислоты, которые в силах привести организм в норму после обильного питья крепкого алкоголя.

Нажористые щи готовят **на говяжьем бульоне с косточкой**. Тем, кто озаботился и приготовил супец заранее, — мое почтение. Щи становятся еще вкуснее, если сутки постоит

на холоде. Остается только разогреть, нарубить зелени с чесноком и употреблять внутрь.

«Болеющим» гражданам заморачиваться трудно. Так что предлагаю простейший рецепт этого проверенного веками средства от похмелья.

### **Время приготовления: 2 часа.**

Грудинку промываем, кладем в кастрюлю, заливаем холодной водой и ставим на мощный огонь. Чтобы бульон получился наваристый, спешить не стоит. После того как вода закипит, нагрев следует уменьшить. Пусть мясо томится **часа 3–4**. Не забывайте периодически снимать пену.

Солим умеренно, ибо предстоит добавить рассол от капусты. Пока бульон закипает, рубим овощи. Лук и морковь строгаем соломкой, кидаем на сковороду в разогретое масло, пассеруем. Для пущего аромата можно нарезать и засыпать в поджарку пару зубчиков чеснока. Далее внедряем квашеную капусту, добавляем рассола и тушим на небольшом огне до полуготовности капусты.

Теперь чистим картофель, рубим в любой геометрической форме — кубиками, прямоугольниками, как пожелаете, промываем и забрасываем в кастрюлю с готовым бульоном. (К этому моменту грудинку необходимо достать и срезать мясо с кости.) Картофель должен вариться минут 10 в гордом одиночестве. Иначе вы рискуете получить кашу вместо капусты и полусырые ломти картошки.

Теперь замешиваем целебное варево. Итого в кастрюле должно быть: срезанное мясо, картофан, поджарка из лука, моркови и квашеной капустки. Оставляем супец томиться еще на полчаса и, конечно, не жалеем снадобья. Для щей отлично подойдет лавровый лист и черный перец.

Подавать щи следует со свежей нарубленной зеленью и сметаной. **Без выпивки!** А на будущее знайте, что алкоголь вымывает соли из организма, поэтому соленьким надо запастись заранее.

# 7 ЯНВАРЯ. РОЖДЕСТВО



*В себя пришли еще не все, а пора, православные, справлять Рождество. Ну даже если вы не православные совсем, а иноверцы какие, атеисты или вовсе поклонники Макаронного монстра — радуйтесь не меньше. Есть и государственной выходной, и отличный повод для продолжения застолья.*

Огонь, дрова, мясо

18

Амггрггг ГОВЛГГ Пггггг

Самый крепкий из компании, вышедший из новогоднего штопора с наименьшими потерями, обязан взять на себя изготовление рождественского гуся, так как птица эта на праздничном столе непременная, а в работе непростая. Некоторые боятся его готовить, потому что иногда даже после всех кулинарных подвигов на выходе имеют гуся жесткого, как подошва. Но ежели все делать по науке, получите вы птицу нажористую, ароматную, нежную, которая и друзей покорит, и на дам впечатление произведет.

Запеченный целиком гусь — птица для рождественского стола традиционная на протяжении многих веков. По легенде, в рождественскую ночь Елизавете I Английской сообщили о разгроме Непобедимой армады Филиппа II Испанского, а она аккурат в этот момент ела гуся и, следуя бесподобной женской логике, эти два факта почему-то связала. Впоследствии в Европу из Нового Света прибыла индейка, заменив собой традиционную уже птицу. Но то на буржуйских тарелках, а в России по-прежнему предпочитают гуся.

---

*Конь в яблоках и гусь в яблоках — это две принципиально разные судьбы!*

---

# РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ГУСЬ

## Нам понадобятся:

- Крупный гусь (3–4 кг)

## Маринад

- Сахарный песок — 1 стакан
- Поваренная соль — ½ стакана
- Специи, чеснок по желанию

## Начинка

- Специи — по вкусу
- Оливковое масло
- Яблоки — 3–4 шт.
- Айва — 1 шт.
- Лук репчатый — 3 шт.

## Гарнир

- Картофель — 3–4 средних клубня
- Морковь — 2–3 шт.
- Лук репчатый — 1–2 головки
- Чеснок — сколько душе угодно



Можно, конечно, добыть гуся самостоятельно, дабы лично ощипать и выпотрошить, а потом во время еды, как настоящий варвар, сплевывать дробины на пол. Ну а можно без лишних заморочек прикупить в магазине уже полностью подготовленную к работе тушку. Главное, чтобы птица ваша была молода душой и телом, а то, как ни колдуйте над ней, в итоге все равно будет не то. Для начала отправьте ее в маринад минимум на сутки.

**Маринад.** В 3 л воды разводим стакан сахарного песка и полстакана кошерной соли. Заливаем гуся получившейся смесью. Еще лучше герметично завернуть его вместе с рассолом в пищевой полиэтилен. В связи с разницей осмотического давления в гуся наберется воды, и мясо будет гораздо сочнее. Можно насыпать в маринад специй, подбросить чесночка — все это не повредит. Не забываем, что мариновать гуся надо в холодильнике, а не в морозилке.

Вынимаем из рассола и промокаем с особым старанием бумажными салфетками, чтобы птица была сухой и внутри, и снаружи.

Гусь — птичка жирная, особенно в районе задницы, и сало это рекомендуется удалять по максимуму. Не выкидывайте только — если положить на него овощи и запечь, будет вещь.

**Натирка.** Возьмите специи, которых требует ваша душа. Тут вам рецепты не помогут, действуйте отважно, как говорится, «на свой вкус». Я, например, предпочитаю черный и красный перец, кориандр, имбирь, паприку, бадьян (с ним надо быть крайне осторожным, духан дает такой, что туши свет). Все это нужно растолочь в ступке и перемешать с оливковым маслом. Получившейся



смесью необходимо обильно промазать гуся сперва только изнутри.

**Начинка.** Гуся в России обычно набивают кислыми яблоками, например антоновкой. Некоторые кладут картошку, что, на мой взгляд, несерьезно. Вместо картошки мы положим туда айву. Айва вбирает излишний жир, которым очень богат гусь, и дает небывалый вкус. А для цвета и праздничного настроения можно добавить немного чернослива без косточек и свежзамороженную вишню.

Яблоки и айву режем на дольки, убирая сердцевину. Ну и, конечно, нельзя не добавить лука, ибо луком ничего испортить нельзя. Режем полукольцами, толщина особо волновать не должна. Трех луковиц будет достаточно. Гусь большой, влезает в него немало, но это не значит, что надо запихивать начинку ногой, действуем аккуратно, оставляем свободное место. Зачем? Затем, что овощ и фрукт имеют свойство расширяться, вбирая в себя сало, и тогда разорвет вашего гуся изнутри и, может быть, даже порвет.

После зашиваем гуся нитками. Только никакой синтетической дряни — испортите птицу! Непременно хлопчатобумажными, никак на запах и вкус не влияющими! Навыки гениальной швеи в этом деле ни к чему, шкура у гуся мягкая, игла входит отлично, пассатижи в данном случае не нужны. Рекомендуется зашить и шею, чтобы наша драгоценная начинка не полезла через отверстие.

**Гарнир.** Берем картофан и морковь. Моем как следует, режем крупными кусками. Судок для запекания выстилаем фольгой, отправляем туда овощи и очищенные дольки чеснока.

Птицу тщательно промазываем остатками натирки, теперь уже сверху, и связываем лапы и крылья. Ты спросишь: «Зачем завязывать, это же гусь не для сексуальных утех?» А затем, что конечности должны плотно прилегать друг к другу, тогда мясо приготовится равномерно и крылья не обгорят.

Кладем птицу в судок, прямо на подготовленный гарнир. Теперь наш орел готов на посадку в печку. Отправляем все в разогретый до **250 градусов** угольный гриль. Конечно, если таким девайсом не владеете, можно и в обычный духовой шкаф — все равно отменно выйдет.

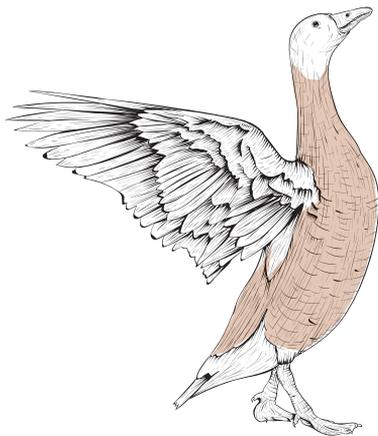
**15–20 минут** готовим при **250 градусах**, при этом поддувало открываем на полную, дабы шкурка стала приятной, хрустящей и зверь запекся.

Спустя 20 минут выставляем **180 градусов** и с нетерпением ждем готовности. Если вы ярый кулинар, можете каждые полчаса поливать гуся топленным жиром, чтобы корочка стала румянее. Мы обошлись без изысков. Но ждали не вхолостую — выпивали и закусывали.

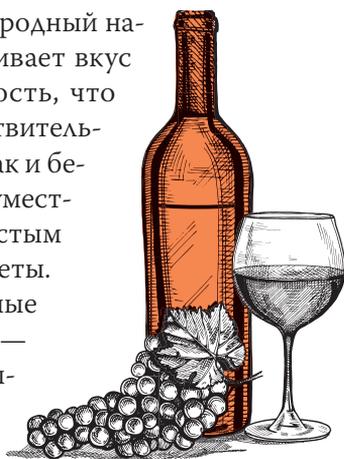
Спустя примерно **2,5 часа** пора проверять готовность гуся. Только не стоит делать это на глаз. Воткните в тушку специальный термометр, он должен показывать **68–70 градусов**.

Доставайте гуся из гриля, дайте ему отдохнуть **минут 15** (там еще шкварчит и булькает вытекший жир) и расчленийте. Гусь — не курица, он более крепкий, я бы даже сказал, физически развитый, вооружитесь для разделки хорошим ножом.

Вынимаем гусиные потроха, они же начинка, и из трети продукта делаем отменный соус, перемолов все в блендере. Начинку можно сожрать и кусками, но мы же гурманы, блин.



А к гусю все же рекомендую **вино**. Сей благородный напиток стимулирует пищеварение и подчеркивает вкус пищи. Откуда-то живет в народе уверенность, что к птице следует подавать белое сухое. В действительности к блюдам из птицы идут как красные, так и белые вина, причем самые разнообразные. Тут уместны будут как незамысловатые напитки с простым и понятным вкусом, так и сложные яркие букеты. Как обычно, ставьте во главу угла собственные предпочтения. А правило всегда одинаковое — идем от белого к красному, от молодого к выдержанному, от легкого к крепленому.



---

«Мусик, ну готов гусик?»  
И. Ильф, Е. Петров,  
«Двенадцать стульев»

---

### Исторический анекдот

Слышали, наверное, выражение, что, мол, **гуси спасли Рим**? Это не просто сказка, а реальный исторический факт. Когда галлы пытались тихо под покровом ночи проникнуть в Капитолийскую крепость и захватить ее, ни одна собака не тявкнула, а гуси заготовали, разбудив нерадивую охрану. С тех пор на всяких древнеримских гуляниях по этому случаю собак предавали позорной казни, а гусей всячески чествовали.