

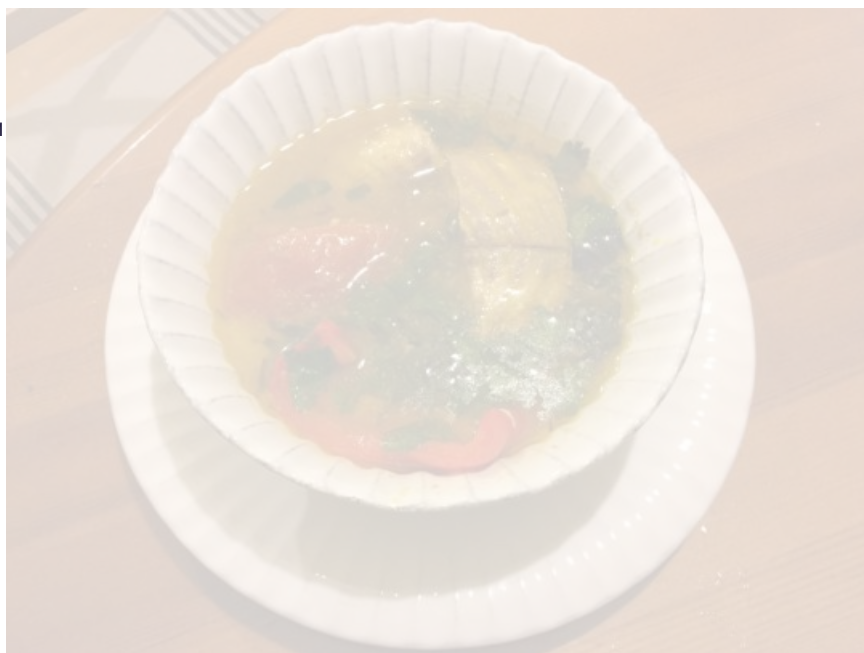
Красноярск. Депутатская кухня

В Москве ЛДПРовцы предложили внести в список нематериального наследия ЮНЕСКО русские пельмени и блины. Красноярские однопартийцы — Владимир Владимиров, Александр Глисков и Денис Притуляк - на следующее же утро едут в бар «Распутин» на мастер-класс по лепке пельменей.

«Я считаю это правильной идеей — включить русскую кухню, или полностью, или частично, в этот список. Россия в части нематериальных вещей там очень слабо представлена. Есть, кажется, только якутский эпос и творчество забайкальских староверов. У нас много разного фастфуда, и блюда русской кухни даже менее известны, чем блюда японской кухни», - прокомментировал руководитель фракции ЛДПР в Заксобрании Александр Глисков.

Сам Сан Саныч, кстати, накануне публично заявил о своей страсти к кулинарии, выложив на своей странице ВКонтакте рецепты тушеного кролика и джема из крыжовника. БАБР углубился в тему и выяснил, какой талант пропадал в неизвестности.

В 90-е годы студент Глисков, как и все студенты, голодал. Поэтому экспериментировал с подручными ингредиентами, готовя суп из сайры и комбинируя перловку с картошкой в поисках нового вкуса. Выживать помогла популярная книжка студенческой кухни.



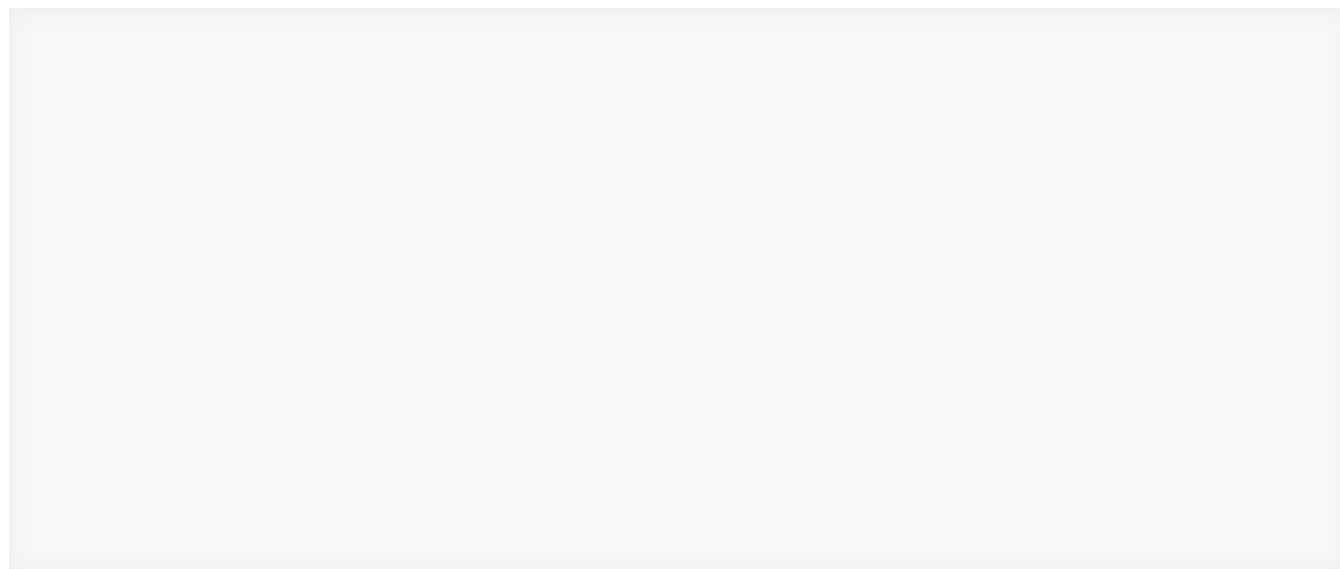
Потом жизнь более-менее наладилась, и потребность изобретать велосипед отпала. Будущий депутат охладел к кулинарии.



«В 2014-м году, когда меня избрали заместителем председателя Горсовета, я обнаружил, что там нет ни столовой, ни кафе. Режим работы не позволял не только куда-то ездить на обед, но и вообще регулярно питаться. Я купил книгу Макаревича «Мужская кулинария» и начал пробовать. За выходные готовил два-три блюда, приносил в Горсовет и ставил в холодильник. Ко мне приходили депутаты, помощники — я всех кормил», — вспоминает Александр Глисков.



Сейчас у Глискова около 50 книг по кулинарии. Интернет, говорит, не вдохновляет. Депутат все делает сам: и готовит, и за продуктами ходит. Такой вот человек.



А теперь вернемся к русской кухне. Представляем рецепт классического отечественного блюда: солянка сборная мясная от Александра Глискова.



Ингредиенты: говяжий язык, пара почек, по 200 граммов телячьей грудинки, бараньей корейки, бекона и копченых колбасок, лук, соленые огурцы, маслины, каперсы, помидоры, соль, сода, уксус, лимон, петрушка и сметана.



Язык отварить и снять кожу «чулком». Бульон процедить. Почки очистить от жира, надсечь их поверхность крест-накрест и нарезать кубиками. Потом обильно засыпать содой и через 20 минут промыть, посолить, залить разведенным уксусом и оставить на час. Телячью грудину и баранину нарубить и подрумянить на сухой сковороде. Бекон мелко нарезать и вытопить жир в кастрюле с толстым дном, потом добавить мелко нарезанный лук и жарить до золотистого цвета. В кастрюлю положить мясо, залить бульоном, довести до кипения и варить полчаса. На очень горячей сковороде на раскаленном масле пожарить почки маленькими порциями, чтобы не вытек сок. Почки добавить в кастрюлю к мясу и варить пять минут. Туда же положить нарезанные язык (кубиками) и колбаски (кружочками). Огурцы мелко нарезать, помидоры протереть и добавить в суп. Туда же отправить маслины и каперсы. Посолить. Довести до кипения, выключить и дать постоять 10 минут с закрытой крышкой. Солянка подается горячей с петрушкой, сметаной и лимоном.

Фото: личный архив Александра Глискова

Новости Красноярского края - в Вайбере. Только эксклюзив! Подписывайтесь!

Читайте нас в Одноклассниках!

Читайте нас в Телеграме!

Автор: Василий Молчанов © Babr24.com ПОЛИТИКА, ЗДОРОВЬЕ, ОБЩЕСТВО, КРАСНОЯРСК 👁 12814
16.01.2018, 15:55 📌 1099

URL: <https://babr24.com/?ADE=169613> Bytes: 4257 / 3323 Версия для печати

🔖 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Вайбер](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Красноярском крае и Хакасии:

krasyar.babr@gmail.com

Автор текста: **Василий
Молчанов.**

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: @babr24_link_bot

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: @bur24_link_bot

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: @irk24_link_bot

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: @kras24_link_bot

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: @nsk24_link_bot

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: @tomsk24_link_bot

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

Прислать свою новость

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: @babrobot_bot

эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

Подробнее о размещении

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)