

«Кулинарный детектив
"Мурманск —
Севастополь": Из
севера на юг с лупой и
поварешкой»



Юрий Петренко

**«Кулинарный детектив "Мурманск
— Севастополь": Из севера
на юг с лупой и поварешкой»**

«Автор»

2026

Петренко Ю. А.

«Кулинарный детектив "Мурманск — Севастополь": Из севера на юг с лупой и поварешкой» / Ю. А. Петренко — «Автор», 2026

Бабушка, внук и Йошкин Кот открывают новые кулинарные горизонты. Живой приключенческий сюжет, в котором гармонично переплетаются история, археология, геология и старинные легенды народов России. Поезд 183/184 «Мурманск — Севастополь» отправляется в необычайное гастрономическое путешествие через всю страну. Профессиональные рецепты до грамма от Марии Федоровны, по которым взрослые смогут приготовить аутентичные блюда и современные шедевры от бренд-шефов. Добрые поучительные сказки для детей в конце каждой главы. Поехали!

© Петренко Ю. А., 2026

© Автор, 2026

Содержание

В купе пускают всех! (Вместо предисловия)	6
Глава 1. Станция «Мурманск». Дело о полярном коде	7
Глава 2. Станция «Оленегорск / Апатиты / Полярные Зори». Дело огорном хрустале	10
Глава 3. Станция «Кандалакша / Княжая». Дело о беломорской капусте	13
Глава 4. Станция «Лоухи / Кемь». Дело о карельских калитках иколдовской ржи	17
Глава 5. Станция «Медвежьегорск / Кондопога». Дело о спящем вулкани шунгитовой ухе	22
Глава 6. Станция «Петрозаводск». Дело об императорском десерте икошачьем сундуке	27
Конец ознакомительного фрагмента.	28

Юрий Петренко
«Кулинарный детектив "Мурманск
— Севастополь": Из севера
на юг с лупой и поварешкой»

В купе пускают всех! (Вместо предисловия)

Привет, попутчик! На связи проводники самого необычного поезда на свете — Петр и Елена. Наш состав отправляется с вечно заснеженного перрона Мурманска и закончит свой путь под палящим солнцем Севастополя.

Зачем мы написали эту книгу? Всё просто: мы затеяли грандиозное кулинарно-географическое расследование!

О чём эта книга?

Эта книга — не просто сборник рецептов и не скучный школьный атлас. Это настоящий детективный путеводитель по рельсам нашей страны. Вместе с нами вы проедете почти пять тысяч километров, пересечете пятнадцать регионов и заглянете в самые потайные кулинарные уголки. В каждой главе мы берёмся за новое запутанное дело: выясняем, почему в Карелии едят «заборные калитки», за что на Руси арестовали арзамасского гуся, зачем казаки подливают в уху водку и как уместить десять крымских пельменей в одну чайную ложку.

Пока наш поезд стучит колесами, мы вместе с грамотными и ужасно любопытными пассажирами будем копать в древней археологии, расшифровывать наскальные рисунки, спорить о мифах и раскрывать главные тайны древних мест — от глубоких подземных скважин до античных амфор и затопленных кораблей.

Для кого эта книга?

Эта книга создана специально для чтения в уютном семейном кругу:

Для детей, которые любят весёлые приключения, шпионские загадки и добрые вечерние сказки. Они узнают, что география и история — это не скучные параграфы, а захватывающий квест с лисичками, великанами и шаманами.

Для взрослых, которые хотят открыть для себя новые вкусы, посмеяться над вечными спорами двух проводников и блеснуть эрудицией.

И, конечно же, для наших любимых бабушек и дедушек! Специально для них в каждой главе мы собрали «золотой архив» классических местных блюд, где все кулинарные улики взвешены на весах и расписаны строго по граммам.

Какова цель этой книги?

Главная цель нашего экспресса — доказать, что еда объединяет людей сильнее любых магнитов. Через ароматы сливочной ухи, хруст ржаного теста, сытность степных каш и сочность южных чебуреков мы хотим показать, какая огромная, невероятно разная и гостеприимная наша земля. Мы хотим, чтобы вы не просто прочитали эти истории, а превратили свою собственную кухню в вагон-ресторан, приготовили наши «вещдоки» всей семьёй и поняли: любое путешествие начинается с первого кусочка.

Занимайте свои места согласно купленным билетам, наливайте горячий чай в стаканы с тяжёлыми подстаканниками и приготовьтесь к первому делу.

Поезд отправляется. По-о-о-ехали! ####

Глава 1. Станция «Мурманск». Дело о полярном коде

Оперативная сводка: Кулинарный портрет Заполярья

Голос проводницы (Глафира Дормидонтовна, с треском открывает папку с материалами дела): «Итак, коллеги-сыщики, перед тем как штурмовать кухни Мурманска, разберем общую стратегию выживания в Арктике. Кухня народов Заполярья — это не про изящные ресторанные дефлорации. Это суровый, высококалорийный манифест победы человека над вечной мерзлотой. Главное правило заполярного едока — максимум сытности при минимуме ингредиентов. Здесь веками ели то, что бегало по тундре или плавало в ледяном океане».

Профессор Арсений Петрович (поднимает палец вверх): «С точки зрения палеогеографии, местный рацион формировался в условиях жесткого постледникового климата. Поморы, саамы, ненцы и чукчи создали рацион, защищающий от цинги и страшного северного холода. В основе лежат три титана: **чистый белок, тяжелые жиры и ударные дозы витаминов** из диких ягод, которые научились выживать на скудных арктических почвах. Из-за дефицита дров на Севере не было традиции долгого запекания или жарки. Мясо и рыбу ели либо сырыми (в виде строганины), либо вялили на ледяном ветру, либо варили быстрые, густые супы-похлебки. Сахар заменяли медом и ягодами, а соль часто вообще не использовали, заменяя её соленой морской водой или кровью оленя, богатой минералами».

Расследование, мифы и археология

Голос проводника (Савелий Потапыч, гордо поправляет форменную фуражку и крутит ус): «Так, граждане пассажиры, без паники! Говорит начальник сысского купе Савелий Потапыч. Мы в Мурманске — столице Арктики! Мое расследование началось прямо на перроне. Тут полгода нет солнца, но люди светятся от радости. Я заподозрил заговор! Следствие выяснило: они скрывают от нас секретное топливо, которое помогает им выживать в Полярную ночь».

Голос проводницы (Глафира Дормидонтовна, звонко хохочет): «Савва, дорогой, твой детективный талант снова заехал в тупик. Это топливо — горячая еда. А вот настоящие улики скрываются на юге Кольского полуострова. Археологи нашли там петроглифы Канозера — наскальные рисунки, которым больше 5–6 тысяч лет! Древние люди выбивали на каменных островах огромных белух, лодки с гребцами, сцены охоты на морского зверя и медведей. Это же буквально древний кулинарный блог в камне! Они оставляли нам подсказку: "Ребята, ловите рыбу и держитесь за оленей"».

Профессор Арсений Петрович (заговорщицки понижает голос): «Но самая жгучая археологическая загадка Севера — это **знаменитые каменные лабиринты-вавилоньки**, разбросанные по побережью Белого и Баренцева морей. Представьте себе: на самой кромке воды лежат спирали, выложенные из округлых камней-валунов. Вход один, а внутри — запутанные дорожки. Ученые бьются над их тайной сотни лет! Самая практичная сысковая версия историков — это... **первобытные рыболовные ловушки**. Пять тысяч лет назад уровень моря был выше, палеогеографическая береговая линия проходила иначе. Во время мощного северного прилива вода полностью заливала каменные спирали, и в них заплывали огромные косяки рыбы. Когда наступал отлив, вода уходила через щели между камнями, а глупая рыба путалась в узких коридорах лабиринта и оставалась лежать на мелководье. Древнему человеку оставалось только ходить с мешком и собирать готовый обед! Правда, у этой версии есть прореха: некоторые лабиринты построены высоко на скалах, куда вода никогда не доходила. Шаманы саамов до сих пор шепчут, что эти "вавилоньки" — двери в подземный мир духов. Если зайти в лабиринт с плохими мыслями, злой дух запутает тебя внутри и украдет твою удачу на охоте. Так что перед едой на Севере всегда нужно было хорошенько очистить мысли... и помыть руки!»

Кулинарная история

Савелий Потапыч (весело строчит в блокноте): «Записываю: каменные лабиринты подозреваются в краже рыбы и связях с подземными духами. Но если серьезно, местная кулинария — экстремальный фитнес для желудка. Поморы и саамы веками изобретали суперпродукты. Главный вещдок — треска. Ее тут уважительно величают "мурманским салом". Еще они придумали "юкколу" — сушили рыбу прямо на ледяном ветру без соли. Она становилась твердой, как швабра, зато хранилась годами. Идеальный паек для шпионов в долгой засаде!»

Кулинарная экспертиза: 4 Рецепта-Вещдока

Раздел 1. Классика Марии Федоровны (Документ с точными граммами)

Вещдок 1: Суп «Полярный детектив» (Сливочная уха)

Следственный эксперимент: Наваристый суп, согревающий за 3 минуты.

Формула до грамма от Марии Федоровны:

Треска (филе) — 500 г

Картофель — 400 г (4 средних штуки)

Морковь — 100 г (1 штука)

Лук репчатый — 100 г (1 штука)

Сливки (20%) — 200 мл

Вода — 1,5 литра

Масло сливочное (для жарки) — 30 г

Соль — 10 г (1 чайная ложка)

Укроп свежий — 20 г.

Следственные действия: В кипящую воду отправить нарезанный кубиками картофель и соломку из моркови и лука, предварительно пассерованных на сливочном масле. Через 10 минут добавить нарезанное на небольшие порционные кусочки филе трески и соль. Варить суп ровно 7 минут на среднем огне. Тонкой струйкой, постоянно помешивая, влить сливки, довести до кипения (но не кипятить!), сразу выключить огонь и густо посыпать измельченным свежим укропом. Дать настояться под закрытой крышкой 5 минут.

Вещдок 2: Поморский десерт «Жидкое золото» (Черничный Кёж)

Следственный эксперимент: Густой горячий ягодный кисель, от которого весело синеют языки.

Формула до грамма от Марии Федоровны:

Черника (или брусника) — 300 г

Вода — 1 литр

Сахар — 100 г (4 столовые ложки)

Овсяная мука (или крахмал) — 40 г (2 столовые ложки с горкой)

Корица молотая — 2 г (на кончике ножа).

Следственные действия: Ягоды перебрать, залить 800 мл воды, добавить сахар и молотую корицу, довести до кипения на среднем огне и поварить ровно 5 минут. Овсяную муку тщательно развести в оставшихся 200 мл холодной воды до полного исчезновения комочков. Постоянно помешивая кипящий ягодный отвар, тонкой струйкой влить мучную смесь. Варить на медленном огне до ощутимого загустения (примерно 2–3 минуты). Подавать к столу исключительно горячим.

Вещдок 3: Закуска «След оленя» (Вяленое мясо с брусникой)

Следственный эксперимент: Любимый высококалорийный перекус саамских следопытов.

Формула до грамма от Марии Федоровны:

Оленина (или нежирная говядина) — 600 г

Соль крупная — 50 г (2 столовые ложки)

Сахар — 15 г (1 чайная ложка)

Брусника (для соуса) — 150 г

Мед жидкий — 30 г (1 столовая ложка).

Следственные действия: Мясо нарезать тонкими длинными полосками строго вдоль волокон (толщина полосок не должна превышать 5 мм). Смешать крупную соль и сахар, тщательно натереть получившейся смесью мясо и оставить в холодильнике на 12 часов. По истечении этого времени тщательно смыть соль проточной водой, обсушить полоски полотенцем и повесить вялиться в теплом, хорошо проветриваемом месте на 2–3 дня. Для соуса свежую бруснику истолочь в ступке вместе с жидким медом. Подавать соус к готовым мясным чипсам.

Раздел 2. Новая северная кухня (Модный рецепт от мурманских шеф-поваров)

Вещдок 4: Black-бургер «Полярное сияние»

Анатомия шедевра:

Котлета: Тщательно перемешать рубленое филе свежей трески (300 г) и сочное мясо мурманского краба (100 г). Добавить 1 сырое яйцо, соль по вкусу и ложку панировочных сухарей. Сформировать плотную круглую котлету и обжарить на гриле до румяной корочки.

Соус «Морошковый айоли»: Смешать классический домашний майонез (100 г) с пюре из размороженной таежной морошки (30 г) и парой капель лимонного сока.

Сборка: Черную булочку с чернилами каракатицы разрезать пополам, обильно смазать обе стороны морошковым соусом, выложить готовую котлету, листик свежего салата и ломтик соленого огурца.

Тайна места

Голос проводницы (Глафира Дормидонтовна, заглядывая в купе с чаем): «Ну что, товарищ следователь Савелий Потапыч, первое дело раскрыто? Но расслабляться рано. Поезд трогается, мы держим курс на юг. И прямо сейчас наши колеса стучат над... самой глубокой тайной человечества. Мы проезжаем мимо Кольской сверхглубокой скважины. Люди прорубили в земле дыру глубиной больше 12 километров! Ученые опускали туда микрофоны и записали странные, пугающие звуки — будто под землей кто-то шумно дышит или... жарит гигантские оладьи. Что там скрывается на самом деле? Узнаем на следующей станции, если нас, конечно, не утащат подземные гномы. Готовьтесь, впереди — Апатиты!»

Сказка для детей: «Как Александр полярный код разгадывал»

Когда Александр был маленьким, он прочитал в кулинарной книге загадочную фразу: «В Мурманске все едят полярный код». Александр тут же представил себе секретный цифровой пароль, без которого не пускают на кухню. И, конечно, решил его рассекретить.

Приехав в Мурманск, он надел шпионский плащ, взял лупу и пошел следить за местными жителями. Первым делом он заглянул в окно портового кафе. Там сидел огромный морской капитан в тельняшке и с аппетитом ел что-то из большой тарелки.

Александр решительно зашел внутрь, подошел к капитану и прошептал: — Признавайтесь, товарищ капитан! Какой полярный код вы сейчас вводите?

Капитан удивленно поднял бровь, а потом оглушительно расхохотался. — Эх, сыщик! «Код» — это же английское слово *Cod*, что означает обыкновенная... треска! Наша главная северная рыба. Вот, держи кусок, разгадывай!

Александр укусил сочную, нежную рыбу в хрустящем кляре и понял: этот «код» — самый вкусный на свете. А шпионский блокнот он решил отложить до обеда.

Глава 2. Станция «Оленегорск / Апатиты / Полярные Зори». Дело огорном хрустале

Оперативная сводка: Кулинарный портрет Заполярья

Голос проводницы (Глафира Дормидонтовна, решительно нажимает на кнопку поездного рупора): «Внимание, граждане пассажиры седьмого вагона! Наш экспресс покидает побережье Баренцева моря и углубляется в самое сердце Кольского полуострова. Мы прибыли на объединенный узел Оленегорск — Апатиты — Полярные Зори. Главное следственное правило этого региона: если в Мурманске мы учились выживать у холодного океана, то здесь мы учимся не замерзнуть в суровых горах и таежных предгорьях. Местная кулинария — это концентрат лесной и горной энергии. Чтобы подняться на сопку в мороз, вам понадобится не просто еда, а настоящее "высокогорное топливо"».

Петрович (выглядывает из купе с пучком каких-то сухих, серебристых веток, бережно разложенных на салфетке): «С медицинской точки зрения и палеоботаники, растительный мир Хибин уникален. Ягель — олений мох, который здесь едят, пережил великие оледенения! Он содержит мощнейшие природные антибиотики (усниновую кислоту). Местные народы веками использовали то, что обычный городской житель посчитал бы сухим гербарием. В ход шла хвоя, березовый сок, почки деревьев. А оленьё молоко, которое здесь пили в лютые холода, в четыре раза жирнее коровьего! Это не просто напиток, это жидкая броня против простуд».

Расследование, мифы и археология

Голос проводницы (Глафира Дормидонтовна, открывает новый блокнот): «Итак, я беру рупор расследования в свои руки. Савелий Потапыч на Мурманском перроне искал полярный код, а я заявляю: здесь совершено кулинарно-геологическое преступление! Местные горы Хибин — это древнейший горный массив, им сотни миллионов лет. И они буквально нашпигованы сокровищами. Геологи нашли тут редчайшие минералы, а археологи — древние саамские святилища (сейды). Это огромные камни, которые стоят на трех маленьких "ножках"-камешках, нарушая все законы физики! Как они не падают? Древние саамы верили, что в этих камнях живут души великих шаманов, карающих за неуважение к горам».

Голос проводника (Савелий Потапыч, ворчливо, но с улыбкой доносится из коридора): «Глаша, егоза, ты опять ушла в мистику! У меня тут в купе сидят свидетели, которые утверждают, что в Хибинских ущельях до сих пор прячется Йети — Снежный человек! И ворует он, между прочим, не золото, а запасы вяленой рыбы у туристов. Понимает мохнатый толк в хорошей закуске!»

Петрович (посмеиваясь и протирая очки): «Ну, насчет Йети наука молчит, а вот как палеогеограф про мифы гор скажу точно. Саамы верили, что Хибин — это застывшие великаны. Главный миф этих мест рассказывает о злом чужеземном богатыре Куйве. Он напал на местных жителей, но саамские боги сожгли его молниями прямо на скале. Если посмотреть на гору Куйвчорр, там до сих пор виден гигантский 70-метровый темный силуэт на скале, напоминающий человека. С точки зрения геологии — это просто узор из эндемичных лишайников и подтеков воды на горных породах арфведсонита, но местные повара утверждают: Куйва застыл там от зависти, когда почувствовал аромат саамской похлебки из оленьего сердца!»

Кулинарная история

Глафира Дормидонтовна (быстро пишет карандашом): «Записываю: силуэт великана проверить на наличие аппетита. Переходим к гастрономическим уликам. Из-за близости гор и чистейших озер еда здесь пахнет хвоей, диким луком и талой водой. Главный детективный хит — суп ялла (оленья похлебка). А еще здесь научились делать невероятное: завари-

вать чай из... мха! Саамы собирали ягель, сушили его, растирали в порошок и добавляли в похлебки для густоты или пили как лекарство. Этот мох спасал целые племена от голода в самые суровые зимы».

Кулинарная экспертиза: 4 Рецепта-Вещдока

Раздел 1. Формулы до грамма от Марии Федоровны

Вещдок 1: Саамский суп «Ялла» (Похлебка из оленины)

Следственный эксперимент: Густой горный суп, который дает силы пройти 20 километров по глубокому снегу.

Формула до грамма от Марии Федоровны:

Оленина (или говяжья грудинка) — 600 г

Вода — 2 литра

Картофель — 300 г (3 средних штуки)

Перловая крупа — 80 г (около половины стакана)

Лук репчатый — 100 г (1 большая штука)

Брусника замороженная (добавляется в тарелку) — 50 г

Соль — 12 г, лавровый лист — 2 штуки.

Следственные действия: Нарезать мясо небольшими кубиками, залить холодной водой, добавить лавровый лист и варить, тщательно снимая пену, 1,5 часа до полной мягкости. Всыпать промытую перловую крупу и нарезанный кубиками картофель. Измельченный лук слегка обжарить на сковороде до прозрачности и отправить в суп. Варить еще 25 минут, посолить в самом конце. При подаче прямо в тарелку бросить горсть размороженной брусники.

Вещдок 2: Ягельный чай «Хибинский знахарь»

Следственный эксперимент: Терпкий лесной напиток, прогоняющий любую простуду.

Формула до грамма от Марии Федоровны:

Мох ягель (очищенный и высушенный) — 20 г (две горсти)

Листья брусники или черники (сушеные) — 10 г

Вода — 1 литр

Мед липовый или луговой — 50 г (2 столовые ложки).

Следственные действия: Мох тщательно перебрать, промыть от песка холодной водой. Сложить ягель и ягодные листья в предварительно прогретый термос, залить крутым кипятком. Настаивать ровно 30 минут. Процедить через марлю, подавать горячим вприкуску с натуральным медом.

Вещдок 3: Запеченный сиг «Горный хрусталь»

Следственный эксперимент: Нежнейшая озерная рыба с прозрачной, как хрусталь, сочной корочкой.

Формула до грамма от Марии Федоровны:

Рыба сиг (или крупный муксун, форель) — 1 кг (1 целая рыба)

Крупная каменная соль — 40 г (1,5 столовые ложки)

Лимон — 1/2 штуки

Свежий тимьян — 3 веточки.

Следственные действия: Рыбу выпотрошить, аккуратно удалить жабры, чешую можно оставить для сохранения сока. Натереть тушку солью снаружи и изнутри. В брюшко уложить веточки тимьяна и тонкие полукружья лимона. Плотнo завернуть в кулинарный пергамент конвертом. Запекать при 180 градусах ровно 25 минут.

Раздел 2. Новая северная кухня (Модный рецепт от заполярных шеф-поваров)

Вещдок 4: Таежный десерт «Слезы Куйвы»

Анатомия шедевра:

Хрустящий мох: Чистый ягель (30 г) вымочить 2 часа в слабом содовом растворе (чтобы полностью убрать природную горчинку), затем отварить 10 минут в черничном сиропе (100 г сахара на 100 г черничного сока) и высушить при 60 градусах в духовке до хруста. Мох превратится в сладкое коралловое чудо!

Основа и Сборка: Выложить на тарелку шарик ванильного мороженого (100 г) или охлажденного саамского творога, украсить хрустящим черничным ягелем, посыпать обжаренными кедровыми орешками (15 г) и полить соком свежей морошки.

Тайна места

Голос проводника (Савелий Потапыч, загадочно подмигивая пассажирам купе): «Ну что, дело о горном хрустале и съедобном мхе раскрыто! Но держитесь крепче за полки. Наш потяг покидает Полярные Зори и устремляется к Кандалакшскому заливу. Мы едем вдоль побережья Белого моря. И прямо сейчас за окнами, в глухой прибрежной тайге, скрывается одна из самых жутких тайн Севера — деревянные церкви-призраки и заброшенные поморские тони. Но главное — мы приближаемся к Кандалакшскому лабиринту, который местные называют "магическим кольцом". Говорят, если зайти в него в туман, можно выйти... в совершенно другом веке. Проверим на следующей станции Кандалакша! Не засыпайте, шпионы не спят!»

Сказка для детей: «Как Саша Снежного человека кашей кормил»

Как-то раз, когда поезд стоял на станции Апатиты, Саша услышал от местных жителей, что в горах Хибинах бродит страшный и голодный Снежный человек. И что больше всего на свете он любит пакостить туристам — запутывать тропинки и прятать их компасы.

Сашин внутренний сыщик сразу активизировался. «Ему просто не хватает витаминов! — догадался Саша. — От голода кто угодно станет вредным». Он взял большой термос, налил туда горячей саамской каши из оленины с брусникой и отправился к подножию сопки.

Ветер выл, сосны шумели. Вдруг из-за огромного камня-сейда показалась огромная белая фигура, заросшая шерстью. Это был он — Снежный человек! Он грозно зарычал и замахал руками. Но Саша не испугался. Он решительно открыл термос, и по ущелью разнесся такой умопомрачительный аромат сытного мяса и лесных ягод, что великан застыл на месте. Его нос задергался, а из огромных глаз покатились слезы — те самые «слезы Куйвы» от кулинарного восторга.

Великан аккуратно взял термос огромной лапищей и в один миг опустошил его. Потом он довольно заурчал, как гигантский кот, протянул Саше большой кусок прозрачного горного хрусталя в знак благодарности и скрылся в тумане. С тех пор в Хибинах никто не терялся — подобревший Снежный человек сам выводил туристов к свету, надеясь, что они тоже угостят его саамской похлебкой.

Глава 3. Станция «Кандалакша / Княжая». Дело о беломорской капусте

Оперативная сводка: Кулинарный портрет Поморья

Голос проводника (Савелий Потапыч, заходит в купе 7, бережно неся на подносе чай в звенящих подстаканниках): «Внимание, юные и умудренные сыщики! Наш поезд 183/184 плавно тормозит на станциях Кандалакша и Княжая. Посмотрите в окно налево — вот оно, суровое, вольное Белое море! Здесь начинается земля поморов. На кулинарной карте этой территории вы не найдете тяжелого оленьего мяса или нежного лесного мха. Главный поморский закон — жить у моря и жить морем. Веками здешние люди питались тем, что приносил прилив. Их кухня — просоленная штормами, пахнущая сушеными водорослями, копченой рыбой и ржаной мукой. Хлеб да рыба — поморская глыба!»

Петрович (осторожно берет стакан чая, кивает Савелию Потапычу): «И с точки зрения палеогеографии это абсолютно оправданно. Беломорский бассейн — уникальная экосистема. Вода здесь менее соленая, чем в Баренцевом море, из-за колоссального притока пресных рек. Это палео-озеро, прорвавшееся к океану после таяния ледника. В таких условиях выживают лишь самые стойкие организмы. Местные подводные луга ламинарии и анфельции — это не просто водоросли. Это древнейший палеоботанический фильтр планеты, накопивший в себе терапевтические дозы йода, железа, магния и альгинатов, спасавших человека в полярные зимы».

Расследование, мифы и археология

Голос проводницы (Глафира Дормидонтовна, стремительно влетает в купе, держа в руках старую карту прибрежных шхер): «Так, детективы, отставить расслабленные чаепития! У нас тут новое запутанное происшествие. Савелий Потапыч на перроне Княжой разговорился со старым рыбаком, и тот пожаловался, что из залива исчезает... "морской виноград"! Саша, включай фонарик, фиксируй улики. Кандалакшский берег хранит потрясающие памятники прошлого. Прямо у воды здесь лежит Кандалакшский лабиринт — каменный "вавилон", выложенный первобытными людьми четыре тысячи лет назад. Местные называют его магическим кольцом. Зачем они его построили? Чтобы умиловить духов глубин или чтобы ловить рыбу на отливе, как говорил Петрович в Мурманске?»

Голос проводника (Савелий Потапыч, хитро подкручивает ус): «Рыбаки шепчут, Глаша, что лабиринт — это карта. Кто пройдет его до центра в туманную ночь без единой ошибки, тот найдет тайные подводные пещеры, где беломорские русалки-берегини прячут золото затонувших купеческих кочей. А охраняет эти сокровища гигантская зубастая зубатка — царь-рыба Белого моря. Но у меня, как у начальника сысского вагона, другая версия: древние люди просто размечали места, где растет самая сочная и жирная морская капуста, чтобы соседи с других островов её не воровали!»

Петрович (улыбается, поправляя золотые очки): «Версия Саввы кулинарно привлекательна, но как палеоботанку мне ближе язык фактов. Самая жгучая загадка Кандалакшского залива — это микроскопические доисторические водоросли, застывшие в прибрежных глинах. Им сотни миллионов лет! Они помнят времена, когда на Земле не было даже деревьев. Именно эти палео-водоросли создали атмосферу, которой мы сейчас дышим в нашем седьмом вагоне. А что касается мифов — поморы никогда не выходили в море без заговора. Перед тем как закинуть невод на сельдь или отправиться резать ламинарию, они клали на прибрежный валун ржаную корочку — угощение для "водяного хозяина", чтобы не путал сети и не рвал водоросли».

Кулинарная история

Глафира Дормидонтовна (делает пометку в следственном журнале): «Записываю: водяной хозяин взят под кулинарный надзор. Переходим к гастрономическому досье. Главный вещдок Беломорского берега — это знаменитые поморские козули (обрядовое печенье из ржаного теста в виде оленей и бычков) и, конечно, "морское дело". Поморы — первые в стране люди, сообразившие, что ламинария (морская капуста) — это не мусор, выбрасываемый штормом, а сокровищница здоровья. Ее сушили на чистых береговых скалах, обдуваемых солеными ветрами, шинковали и добавляли в ржаное тесто, супы и даже варили из нее целебные взвары. Это спасало зубы от цинги лучше любых привозных лекарств».

Кулинарная экспертиза: 4 Рецепта-Вещдока

Раздел 1. Формулы до грамма от Марии Федоровны

Вещдок 1: Поморские ржаные калитки с сельдью и водорослями

Следственный эксперимент: Традиционные открытые пирожки, пахнущие костром и морем.

Формула до грамма от Марии Федоровны:

Мука ржаная — 250 г

Кефир (или простокваша) — 100 мл

Сметана (20%) — 50 г

Сельдь слабосоленая беломорская (филе) — 200 г

Морская капуста (сушеная, предварительно размоченная) — 50 г

Картофельное пюре (для начинки) — 200 г

Масло сливочное (для смазывания) — 40 г

Соль — 5 г.

Следственные действия: Из ржаной муки, кефира и соли замесить плотное тесто. Скатать его в колбаску, нарезать на кусочки и раскатать тонкие круглые сканцы (лепешки). В центр каждого сканца выложить ложку картофельного пюре, смешанного с мелко нарубленной размоченной морской капустой. Края лепешки аккуратно защипать складочками, оставляя середину открытой. Запекать в духовке при 200 градусах 15 минут. Горячие калитки обильно смазать растопленным сливочным маслом, а сверху на начинку выложить по тонкому ломтику жирной беломорской сельди.

Вещдок 2: Похлебка тресковая «Беломорский дозор»

Следственный эксперимент: Прозрачный, как прибрежная волна, суп с глубоким йодистым ароматом.

Формула до грамма от Марии Федоровны:

Филе трески — 400 г

Вода речная чистая — 1,2 литра

Ламинария сушеная (крупный помол) — 15 г

Лук репчатый — 80 г (1 маленькая штука)

Картофель — 200 г (2 штуки)

Перец черный горошком — 5 штук, лавровый лист — 1 штука, соль — 10 г.

Следственные действия: Сушеную ламинарию залить стаканом холодной воды на 20 минут, затем промыть. В кипящую воду отправить нарезанный кубиками картофель и целую луковицу (в конце варки её удалить). Через 10 минут добавить кусочки трески, подготовленную морскую капусту, перец и лавровый лист. Варить на медленном огне ровно 8 минут. Посолить, выключить огонь и дать настояться под плотной крышкой 7 минут.

Вещдок 3: Ржаные обрядовые «Козули»

Следственный эксперимент: Древнее хрустящее печенье-оберег, которое может храниться целый год.

Формула до грамма от Марии Федоровны:

Мука ржаная обойная — 300 г

Вода (кипяток) — 120 мл

Соль каменная — 3 г.

Следственные действия: В горячую воду всыпать соль, постепенно добавлять ржаную муку, замешивая очень крутое, пластичное тесто (как глина). Долго и тщательно вымешивать тесто руками. Вылепить из теста фигурки оленей с ветвистыми рогами, утиц или бычков (традиционная поморская пластика). Выпекать фигурки в разогретой до 180 градусов духовке 20–25 минут до полного затвердевания. Перед окончанием выпечки быстро окунуть фигурки в кипящую воду на 2 секунды и вернуть в духовку на 2 минуты — это придаст козулям глянце- вый, хрустальный блеск.

Раздел 2. Новая северная кухня (Модный рецепт от беломорских шеф-поваров)

Вещдок 4: Салат-мусс «Поморский палеозой»

Анатомия шедевра:

Зеленый мусс: В блендере взбить свежую ламинарию (100 г), спелое авокадо (1 шт), веточки укропа (10 г) и сок лимона (1 ст. ложка) до состояния идеально гладкого, шелковистого крема. Посолить по вкусу.

Рыбная улика: Филе подкопченного беломорского сига или зубатки (100 г) нарезать кубиками.

Сборка: В прозрачный стеклянный бокал слоями выложить кубики копченой рыбы, затем нежный изумрудный мусс из водорослей. Украсить сверху россыпью сушеных ягод брус-ники и чипсами из ржаного хлеба.

Тайна места

Голос проводницы (Глафира Дормидонтовна, загадочно заглядывая в купе с горячим сбитнем): «Ну что, дело о беломорской капусте и пропавшем морском винограде успешно раскрыто Саниной лупой! Но расслабляться рано, шпионы времени не теряют. Наш седьмой вагон вздрагивает на стрелках — поезд 183/184 покидает Мурманскую область. Колеса выстукивают новый ритм, и впереди, за пеленой вековых таежных лесов, нас ждет зага- дочная, озерная, колдовская Карелия. Мы приближаемся к Лоухи! Говорят, там до сих пор по ночам над озерами поднимается туман, в котором прячутся старые ведьмы из эпоса "Кале-вала", варящие свой ржаной клейстер. Готовьте блокноты, впереди — станция Лоухи и Кемь!»

Сказка для детей: «Как Саша водяного хозяина капустой угощал»

Когда поезд Княжая стоял у самого Белого моря, Саша решил провести следственный эксперимент. Он прослышал, что в Кандалакшском заливе живет сердитый Водяной Хозяин, который путает сети рыбакам, если те не проявляют к нему должного уважения.

Саша надел свой верный шпионский плащ, взял детективный блокнот и выпросил у бабушки Марии Федоровны одну свежесвеженную ржаную калитку с картошкой и беломор-ской капустой. Мальчик вышел на берег, подошел к огромному замшелому валуну у самой кромки соленой воды и громко прошептал: — Товарищ Водяной Хозяин! Выходи на опозна- ние! Я принес кулинарную улику!

Вода у берега забурилась, пошла крупная пена, и из глубин показалась огромная зеленая голова, облепленная морскими ракушками. Водяной Хозяин грозно насутился и хотел было окатить Сашу ледяной волной. Но тут его нос уловил умопомрачительный, родной аромат горя- чей ржаной корочки и сочной ламинарии.

Морской великан замер, аккуратно взял калитку из Сашиних рук огромными водяными пальцами и целиком отправил её в рот. Его лицо тут же разгладилось, он довольно зажму- рился и тихонько заурчал, словно сытый кит. В знак благодарности Водяной Хозяин подмиг- нул юному сыщику, выбросил на берег красивую раковину, внутри которой прятался кусочек доисторического окаменелого дерева, и плавно ушел на дно. С тех пор беломорские сети всегда

были полны жирной сельди, а Саша записал в блокнот: «Водяной Хозяин проверен. Характер покладистый. Очень любит поморские пироги».

Глава 4. Станция «Лоухи / Кемь». Дело о карельских калитках и колдовской ржи

Оперативная сводка: Кулинарный портрет Карелии

Голос проводницы (Глафира Дормидонтовна, включает внутреннюю связь седьмого вагона, её голос звучит задорно и громко): «Внимание, граждане сыщики, проверяющие и сочувствующие! Наш экспресс 183/184 пересек полярный круг и разрезает вековые карельские леса. Мы прибыли на объединенный следственный узел Лоухи — Кемь. На кулинарной карте этой территории забудьте о мягких морских вкусах Поморья. Мы въезжаем в озерный, таежный, колдовской край. Карельская кухня — это суровый союз ржаного поля, лесной ягоды и пресноводной рыбы. Здесь веками пекли то, что можно взять с собой в дремучую тайгу, и варили то, что согревало после целого дня на ледяном озере. Главное правило карельского застолья — еда должна быть честной, плотной и хранить силу земли».

Петрович (осторожно перелистывает свой полевой дневник, поглядывая в окно на синие отблески карельских озер): «С точки зрения палеогеографии и эволюции флоры, этот рацион продиктован великим скандинавским ледником, который оставил после себя лишь голые гранитные скалы и тончайший слой почвы. Обычная пшеница здесь просто отказывалась расти. Единственной злаковой культурой, способной выжить в этих экстремальных условиях, стала озимая рожь. Карельская рожь — это ботанический спартанец. Она научилась накапливать сложные углеводы и защитные белки, которые делают ржаную муку невероятно сытной. А в сочетании с шунгитовой водой карельских озер, этот злак становился настоящим природным лекарством».

Расследование, мифы и археология

Голос проводницы (Глафира Дормидонтовна, заходит в купе 7 и с размаху кладет на стол тяжелую, потертую книгу): «Итак, я открываю карельский сыскной том! Наш детективный патруль столкнулся со странной аномалией на перроне станции Лоухи. Местные жители утверждают, что в глухих лесах вокруг Кеми до сих пор можно услышать, как под землей работает... старая мельница Сампо. Саша, расчехляй лупу, записывай вещдоки! Станция Лоухи названа в честь могущественной хозяйки северной подземной страны Похьёлы из древнего карельского эпоса "Калевала". По легенде, она была великой колдуньей и спрятала волшебную мельницу Сампо, которая сама собой молола золото, соль и... бесконечную ржаную муку для сытных пирогов!»

Голос проводника (Савелий Потапыч, заглядывает в купе, держа в руках начищенный до блеска латунный самовар): «Ох, Глаша, вечно ты уходишь в сказки да колдовство! Я вот на перроне Кеми провел настоящий опрос свидетелей — местных рыбаков. Они мне без всякой магии рассказали, что настоящая царь-рыба здешних мест — это кемская семга и озерная паляя. Она такая жирная, что карелы в старину использовали её жир вместо масла для светильников! Но самое интересное, они утверждают, что на карельских островах Белого моря — на Кузовах — археологи нашли древние каменные лабиринты и стоянки первобытных людей, которым больше шести тысяч лет. Там на скалах высечены знаки. Я подозреваю, что это древний кулинарный шифр — рецепт идеального ржаного теста, который карельские колдуны передавали из поколения в поколение!»

Петрович (весело улыбается, протирая очки шелковым платком): «Кулинарный шифр на гранитных скалах — это прекрасная гипотеза, Савва! Однако палеоботаника смотрит на карельские мифы через призму находок. Архипелаг Кузова — это уникальный геоморфологический памятник. Во время раскопок древних саамских и карельских стоянок археологи действительно находят каменные зернотерки и обугленные зерна древней ржи. Это доказывает,

что земледелие на гранитных "бараньих лбах" существовало тысячи лет назад. Карелы верили, что рожь обладает собственной душой — "куделем". Перед началом сева карельский знахарь обязательно читал над мешком с зерном охранные руны, чтобы отпугнуть лесных духов и злых ведьм Лоухи, которые могли превратить колосья в пустую солому. Это была настоящая палеоботаническая магия защиты урожая».

Кулинарная история

Глафира Дормидонтовна (быстро строчит в следственном журнале): «Записываю: мельницу Сампо объявить в розыск по подозрению в незаконном производстве ржаной муки. Переходим к гастрономической экспертизе. Главная кулинарная улика Карелии — это, конечно же, калитки. Это небольшие открытые пирожки из пресного ржаного теста. Их название происходит от карельского слова *kalitta*, что означает "кошелек". Карелы говорили: "Калитка требует восьми", имея в виду восемь обязательных ингредиентов для их создания. Калитки пекли с картошкой, ячневой кашей, толокном и лесной ягодой. А еще здесь придумали уникальный суп — каларуокку. Это уха, которую варят с добавлением исландского мха, ржаной муки и обязательно пропускают через березовые угли, чтобы убрать болотный запах озерной воды».

Кулинарная Expertise: 4 Рецепта-Вещдока

Раздел 1. Формулы до грамма от Марии Федоровны

Вещдок 1: Настоящие карельские калитки с картофелем

Следственный эксперимент: Хрустящие ржаные пирожки с нежной, золотистой начинкой, тающие во рту.

Формула до грамма от Марии Федоровны:

Мука ржаная — 160 г (1 стакан)

Мука пшеничная (для эластичности) — 40 г

Простокваша или кефир — 100 мл

Картофель (для начинки) — 400 г (4 штуки)

Сливочное масло — 50 г

Сметану (для начинки и смазывания) — 70 г

Яйцо куриное — 1 штука

Соль каменная — 5 г.

Следственные действия: В глубокой миске смешать простоквашу, соль, ржаную и пшеничную муку. Замесить плотное, не липнущее к рукам тесто, завернуть в пленку и дать "отдохнуть" 20 минут. Картофель отварить, растолочь в пюре, добавить 30 г сливочного масла, половину сметаны и сырое яйцо, тщательно взбить. Тесто разделить на небольшие шарики, раскатать из них тончайшие круглые лепешки (сканцы). В центр каждого сканца выложить столовую ложку теплой картофельной начинки. Края лепешки аккуратно присобрать и защипать складочками (гармошкой), оставляя центр открытым. Смазать калитки оставшейся сметаной и выпекать в разогретой до 220 градусов духовке ровно 12 минут. Готовые горячие пирожки обильно смазать растопленным сливочным маслом.

Вещдок 2: Карельская белая уха «Каларуокка»

Следственный эксперимент: Густой, наваристый рыбный суп с легким ароматом костра и сливок.

Формула до грамма от Марии Федоровны:

Озерная рыба (сиг, судак или паляя) — 600 г

Вода (желательно шунгитовая) — 1,5 литра

Сливки (10%) — 200 мл

Ржаная мука (для густоты) — 15 г (1 столовая ложка)

Лук репчатый — 100 г (1 штука)

Картофель — 200 г (2 средних штуки)

Березовый уголек (чистый, для ритуала) — 1 штука

Соль — 12 г, перец черный горошком — 5 штук.

Следственные действия: В кипящую воду отправить нарезанный крупными кубиками картофель и мелко нашинкованный лук. Через 10 минут выложить в кастрюлю порционные куски рыбы, добавить соль и перец. Варить на слабом огне 8 минут. В сливках тщательно развести ржаную муку до исчезновения комочков, тонкой струйкой влить в суп, постоянно помешивая. Довести до кипения и сразу выключить огонь. Для подлинного карельского вкуса взять раскаленный березовый уголек и на 3 секунды окунуть его прямо в готовый суп, после чего закрыть крышкой и дать настояться 5 минут.

Вещдок 3: Заповедный карельский сбитень «Лоухи»

Следственный эксперимент: Пряный, согревающий лесной напиток с глубоким медово-ягодным ароматом.

Формула до грамма от Мариш Федоровны:

Мед натуральный таежный — 150 г

Вода чистая — 1 литр

Клюква или брусника свежая — 100 г

Трава зверобоя или мяты (сушеная) — 10 г

Палочка корицы — 1 штука, гвоздика — 3 штуки.

Следственные действия: В кастрюлю налить воду, добавить мед, пряности и сушеные травы. Довести до кипения на медленном огне, постоянно снимая пену, и варить 10 минут. Ягоды клюквы истолочь в ступке, отжать сок через марлю. Вылить ягодный сок в медовый отвар, поддержать на огне еще 2 минуты (не доводя до бурного кипения), затем процедить сбитень через мелкое сито. Подавать исключительно горячим в глиняных кружках.

Раздел 2. Новая северная кухня (Модный рецепт от петрозаводских шеф-поваров)

Вещдок 4: Таежное суфле «Кудель Калевалы»

Анатомия шедевра:

Ржаной крамбл: Смешать ржаную муку (50 г), тростниковый сахар (30 г) и холодное сливочное масло (30 г). Растереть пальцами в крошку и запечь на противне при 180 градусах до хруста (7 минут).

Ягодное суфле: Взбить жирные сливки 33% (150 мл) с сахарной пудрой (40 г) и густым пюре из свежей карельской черники или брусники (100 г) до плотных пиков. Осторожно вмешать 5 г распущенного желатина.

Сборка: В креманку выложить слой хрустящего ржаного крамбла, сверху отсадить воздушное ягодное суфле. Украсить веточкой свежей розмариновой хвои и капельками морошкового сиропа.

Тайна места

Голос проводника (Савелий Потапыч, загадочно понижает голос и притушивает свет в коридоре седьмого вагона): «Ну что, шпионы, дело о карельских калитках и колдовской ржи занесено в архив! Наш поезд 183/184 набирает ход, покидая Кемь. За окнами сгущаются сумерки, и прямо сейчас наши колеса грохочут по мостам над реками, несущими свои воды в Онежское озеро. Мы приближаемся к Медвежьегорску и Кондопоге. Там, в тишине карельской тайги, скрывается один из самых таинственных вещдоков планеты — древний спящий вулкан Гирвас, которому больше двух миллиардов лет! Его застывшие лавовые потоки помнят, как зарождалась жизнь на Земле. И именно там, по слухам, шпионы прячут рецепт легендарной карельской рыбы "для ленивых". Не закрывайте глаза, детективы, впереди — вулкан Гирвас и Кондопога!»

Сказка для детей: «Как Саша ведьму Лоухи пирогами перехитрил»

Когда поезд Лоухи остановился на перроне, Саша решил провести ночную разведку. Он взял свою верную лупу, включил шпионский фонарик и тихонько вышел в тамбур седьмого вагона. Вдруг за окном поднялся густой, сизый туман, и прямо на перрон, оседлав старую сосновую корягу, приземлилась сама злая ведьма Лоухи — хозяйка Похъёлы! Нос у нее был крючком, глаза горели зеленым огнем, а в руках она сжимала мешок с болотной тиной.

— Ага-а-а! Юный детектив! — проскрипела Лоухи, стучась в стекло вагона. — Вот я сейчас нашла на ваш седьмой вагон вечный ледниковый сон, а все ваши компасы и шпионские блокноты превращу в сухие гнилушки!

Саша ни капли не испугался. Его внутренний сыщик сразу сообразил: ведьма злится, потому что её волшебная мельница Сампо сломалась, и она уже триста лет не ела нормальной домашней еды! Мальчик решительно приоткрыл дверь тамбура и протянул колдунье горячую, только что испеченную бабушкой Марией Федоровной ржаную калитку с картошкой, от которой шел умопомрачительный аромат сливочного масла.

— Гражданка Лоухи, отставить ледниковый сон! — авторитетно заявил Саша. — Примите на экспертизу кулинарную улику.

Ведьма подозрительно принялась, выхватила пирожок костлявыми пальцами и откусила кусочек. В тот же миг зеленый огонь в её глазах угас, лицо разгладилось, а сама она зажмурилась от абсолютного восторга. Ржаное хрустящее тесто и нежный картофель сотворили настоящее чудо! Лоухи довольно заурчала, спрятала болотную тину обратно в мешок и протянула Саше сверкающий кусочек черного шунгита.

— Твоя взяла, сыщик! — прошептала подобревшая колдунья. — За такой пирог я не то что лед отменю, я вашему поезду все зеленые семафоры до самого юга включу!

Она взмахнула рукавом, туман рассеялся, а коряга унесла её обратно в тайгу. Саша вернулся в купе и записал в блокнот: «Ведьма Лоухи обезврежена с помощью одной калитки. Бабушкин рецепт — мощное тактическое оружие».

Палеогеографический срез: Карелия до ледникового периода

Голос Арсения Петровича (увлеченно чертит карандашом на деревянном столике, аккуратно раскладывая перед Сашей осколки окаменелой древесины со следами древней смолы): «Итак, коллеги-сыщики, наш седьмой вагон въезжает в пределы Карелии. Современный человек привык видеть здесь бескрайнюю суровую тайгу, мхи да холодные скалы-курчавые скалы. Но если мы, как настоящие палеогеографы, отмотаем часовую стрелку Земли примерно на **40–50 миллионов лет назад** (в эпоху эоцена), то Карелию будет просто не узнать! Здесь плескалось теплое мелководное море, а на берегах шумели субтропические леса. Температура круглый год не опускалась ниже +20 градусов!»

Эволюция карельского ландшафта (Хроники Петровича):

[50 млн лет назад] >Янтарный палеоген (Субтропические леса, сосны *Pinus succinifera*)

[2 млн лет назад] >Четвертичный период (Приход великого Скандинавского ледника)

[10 000 лет назад] >Послеледниковый период (Формирование современных карельских озер)

[Современность] >Таежный край (Царство карельской березы и шунгита)

Саша (внимательно разглядывает через лупу кусочек блестящего камня): — Петрович, если тут было тепло, значит, карельские ведьмы тогда варили не ржаную кашу, а... компот из доисторических ананасов?

Арсений Петрович (весело смеется, поправляя золотые очки): «Почти, Саша! В тех древних лесах росли предки современных лавров, магнолий и гигантские хвойные деревья *Pinus succinifera*. Именно они совершили главное палеоботаническое "гастрономическое" чудо этих мест. Из-за резкого изменения климата эти сосны начали выделять колоссальное количество густой, ароматной смолы. Растекаясь по доисторической карельской земле, эта смола

застывала, консервировала древних насекомых и палео-семена, превращаясь в знаменитый сукцинит — суровый северный янтарь! Так что карельская тайга буквально стоит на янтарных слезах древних исполинских деревьев».

Палеоботаническая экспертиза: Секрет карельской березы и шунгитового хлеба

Арсений Петрович (добывает из глубокого кармана пиджака спил невероятно узорчатого, похожего на мрамор дерева): «Но ледник переписал географию Карелии подчистую. Он содрал всю палео-почву, оставив после себя голые гранитные скалы ("бараньи лбы") и тысячи озерных котлован. Когда лед ушел, растениям пришлось совершить настоящий подвиг выживания. Посмотри, Сашка, на этот вещдок. Это карельская береза. Уникальное дерево-аномалия! Из-за жесткого послеледникового отбора и дефицита питательных веществ на скалах её древесина запуталась в узорах, стала невероятно плотной, тяжелой и путаной, напоминая по структуре не деревяшку, а мрамор. Внутри её волокон палеоботаники находят клетки, переполненные особыми сахарами — это её личная эволюционная защита от замерзания!»

Мария Федоровна (строго стучит карандашом по весам):— Арсений Петрович, березовые узоры — это красиво. Но как наш седьмой вагон увяжет ваши миллионы лет с карельскими рецептами? Нам ехать до Кеми всего ничего, а у меня мука не просеяна!

Арсений Петрович (уважительно приподнимает воображаемую шляпу перед Марией Федоровной): «Связь самая прямая, дорогая Мария Федоровна! Карельская земля богата **шунгитом**— это древнейшая углеродная порода планеты, которой больше двух миллиардов лет! Шунгит образовался из палео-водорослей и доисторической органики на дне древнего океана. Вода, проходя сквозь шунгитовые скалы Карелии, становится абсолютно стерильной и обогащается фуллеренами. Карелы веками замечали: если замесить тесто для ржаных пирогов или сварить карельскую уху (каларуокку) на этой уникальной, палео-фильтрованной озерной воде, то хлеб долго не черствеет, а рыба раскрывает свой вкус совершенно иначе. Древняя геология напрямую диктует правила современной кухни!»

Оперативный вывод для Главы 4

Саша (быстро строчит в блокноте шпионским почерком): «Под подозрением: Карелия. Улика 1: под тайгой спрятаны субтропические сосны и янтарные слезы. Улика 2: карельская береза маскируется под мрамор, чтобы не замерзнуть. Улика 3: древний камень шунгит делает карельскую воду волшебной. Бабушка велела Савелию Потапычу набрать карельской воды на следующей станции».

Глава 5. Станция «Медвежьегорск / Кондопога».

Дело о спящем вулкане и шунгитовой ухе

Оперативная сводка: Кулинарный портрет Южной Карелии

Голос проводницы (Глафира Дормидонтовна, настраивает поездной селектор, её голос звучит бодро и с легким таежным эхом): «Внимание всем постам и пассажирам купе 3 седьмого вагона! Наш экспресс 183/184 стремительно огибает северные берега Онежского озера, разрезая гранитные выемки. Мы прибыли на объединенный следственный участок Медвежьегорск — Кондопога. Главная кулинарно-географическая заповедь этих мест: здесь заканчивается суровая приарктическая глушь и начинается край чистейшей озерной гастрономии. Местные повара не ищут сложных путей. Их кухня базируется на кристальной воде вулканических разломов, жирной приозерной рыбе, лесных грибах и диком луке. Еда Южной Карелии — это ода чистоте вкуса, не испорченного лишними заморскими приправами».

Профессор Арсений Петрович (бережно протирает линзы очков, демонстрируя Саше карту с нанесенными зонами древних тектонических разломов): «С палеогеографической и гидрологической точек зрения, кулинарные особенности этого узла напрямую зависят от уникального геологического фундамента. Мы находимся на южной окраине Балтийского кристаллического щита. Здесь два миллиарда лет назад плавилась земля, оставляя после себя базальты, порфириты и гигантские залежи шунгита. Вода, проделывая долгий путь сквозь эти древнейшие природные фильтры, полностью избавляется от органических примесей и насыщается фуллеренами. В такой безупречной гидрологической среде озерная фауна приобретает феноменальные вкусовые свойства: мясо местной форели, палии и сига не имеет ни малейшего намека на тину или болотный привкус. Древний вулканизм буквально создал эталонную среду для безупречной ухи».

Расследование, мифы и археология

Голос проводницы (Глафира Дормидонтовна, с задорным стуком ставит на столлик купе корзинку со свежей зеленью): «Итак, детективы, открываем пятое следственное дело! Наш оперативный патруль зафиксировал странные слухи на перроне Медвежьегорска. Местные старожилы поговаривают, что в скалах близ Кондопоги, у древнего вулкана Гирвас, по ночам просыпаются "каменные люди" — духи древних гор. Они якобы воруют у зазевавшихся туристов угли от костров. Саша, включай шпионский фонарик, фиксируй показания! Медвежьегорск и Кондопога — места силы. Именно здесь, на берегах Онежского озера, археологи обнаружили знаменитые онежские петроглифы — наскальные рисунки, которым больше шести тысяч лет. Древние люди выбивали на суровых гранитных плитах лебедей, лодки с гребцами, лесных зверей и... загадочные круглые знаки, удивительно похожие на котлы для варки рыбы!»

Голос проводника (Савелий Потапыч, заходит в купе со свежим номером путевого журнала, хитровато подкручивая ус): «Эх, Глаша, опять ты пугаешь нашего юного шпиона каменными призраками! У меня информация от первоисточников — кондопожских егерей. Никакие это не духи, а обычные лесные медведи, которые выходят к реке Суна поживиться остатками рыбацкой трапезы. Карелы верили, что Медведь — это старший брат человека, хозяин тайги, который понимает человеческую речь. Существовал строгий кулинарно-охотничий миф: перед тем как сварить уху на берегу, рыбак должен был плеснуть первую ложку горячего рыбного бульона на прибрежный камень и уважительно сказать: "Это тебе, Лесной Хозяин, от нашего костра. Ловись рыбка большая и малая!" Если этого не сделать, медведь обязательно сломает снасти или найдет на костер проливной дождь. Так что уважение к местной фауне — залог сытного обеда!»

Петрович (заговорщицки понижает голос, пододвигая к Саше кусок пористой застывшей лавы): «Палеогеография дает этим мифам очень осязаемое обоснование, Савва. Лавовый каньон вулкана Гирвас и скалы вокруг Кондопоги — это остатки мощнейших извержений. Когда первобытные люди пришли на эти земли после таяния ледника, они увидели гигантские застывшие потоки базальта, похожие на волны штормового моря, застывшие в камне. Это зрелище поражало воображение и рождало легенды о великанах и каменных духах. Но самое интересное — древние стоянки в этих краях буквально усыпаны шунгитовым углем. Первобытные люди быстро поняли, что этот странный черный камень, рожденный миллиарды лет назад из древнейших водорослей, обладает уникальными свойствами. Если бросить кусочек шунгита в котел с водой, вода становилась удивительно сладкой и чистой, а еда не портилась сутками. Это была чистая, научно доказанная палеоботаническая магия выживания».

Кулинарная история

Глафира Дормидонтовна (быстро делает пометки в детективном журнале): «Записываю: лесных медведей внести в список почетных дегустаторов нашего поезда. Переходим к материалам гастрономической экспертизы. Главный кулинарный вещдок Медвежьегорска и Кондопоги — это шунгитовая уха и карельская форель, запеченная "для ленивых". Местные кулинарные традиции веками исключали использование привозных специй — никакого перца или лаврового листа в старину здесь не знали. Вместо них карелы использовали сушеную таежную траву сурепку, дикий лук-резанец и... чистые березовые или шунгитовые угли, которые опускали прямо в котел для фильтрации бульона. Рыба варилась практически в собственном соку на кристальной вулканической воде, сохраняя первозданный лесной и озерный аромат».

Кулинарная экспертиза: 4 Рецепта-Вещдока

Раздел 1. Формулы до грамма от Марии Федоровны

Вещдок 1: Шунгитовая уха «Вулканический Гирвас»

Следственный эксперимент: Прозрачный, как слеза, янтарный рыбный бульон с глубоким, чистым вкусом.

Формула до грамма от Марии Федоровны:

Озерная палия или сиг (крупные куски) — 500 г

Мелкая озерная рыба (окунь, ерш — для навара) — 300 г

Вода (настоянная на шунгите) — 1.8 литра

Картофель — 300 г (3 штуки)

Лук репчатый — 100 г (1 большая штука)

Дикий лук или свежий зеленый лук — 30 г

Натуральный шунгитовый камень (тщательно промытый и прокипяченный) — 1 штука

Соль каменная — 12 г.

Следственные действия: В холодную шунгитовую воду опустить мелкую рыбу (потрошеную, но в чешуе для наваристости) и целую луковицу. Довести до кипения и варить на медленном огне 30 минут, снимая пену. Бульон процедить через марлю, разваренную мелочь и лук удалить. В кипящий прозрачный бульон отправить нарезанный крупными дольками картофель. Через 10 минут выложить порционные куски палии или сига, добавить соль. Варить строго 8 минут на самом тихом огне. За одну минуту до окончания варки аккуратно опустить в кастрюлю чистый шунгитовый камень — он мгновенно осадит малейшую взвесь и сделает бульон хрустально прозрачным. Выключить огонь, густо посыпать диким луком и дать настояться 10 минут.

Вещдок 2: Карельская форель «Для ленивых сыщиков»

Следственный эксперимент: Нежнейшая, сочная озерная рыба, которая распадается на розовые волокна от одного прикосновения вилки.

Формула до грамма от Марии Федоровны:

Радужная карельская форель (потрошенная тушка с головой) — 1.2 кг

Крупная морская или каменная соль — 30 г (1 столовая ложка со средним холмиком)
Сливочное масло (замороженное) — 40 г
Свежий укроп — 4 веточки.

Следственные действия: Форель тщательно промыть изнутри и снаружи, обсушить бумажным полотенцем. Сделать на боках рыбы несколько косых надрезов. Натереть тушку крупной солью со всех сторон, уделяя особое внимание внутренней части брюшка. Внутрь брюшка уложить веточки свежего укропа и нарезанное тонкими брусочками холодное сливочное масло (оно растопится при запекании и сделает мясо фантастически сочным). Выложить рыбу на лист плотного кулинарного пергамента, завернуть его плотным герметичным конвертом, чтобы сок не вытекал. Запекать в разогретой до 190 градусов духовке ровно 22 минуты. Подавать в самом пергаменте, аккуратно разрезав его сверху ножом.

Вещдок 3: Медвежьегорские ржанные лепешки с лесными грибами

Следственный эксперимент: Плотный, ароматный таежный хлеб с сытной начинкой из соленых груздей.

Формула до грамма от Мариш Федоровны:

Мука ржаная — 200 г
Вода теплая — 100 мл
Соленые лесные грибы (грузди или рыжики) — 150 г
Лук репчатый — 70 г (1 небольшая штука)
Масло растительное (для обжарки грибов) — 20 мл
Соль — 3 г.

Следственные действия: Из ржаной муки, теплой воды и соли замесить крутое, плотное тесто. Сформировать из него круглый шар, завернуть во влажную салфетку и оставить на 15 минут. Соленые грибы тщательно промыть от рассола, мелко порубить ножом. Лук нашинковать и обжарить на растительном масле до золотистого цвета, смешать с грибами. Тесто разделить на лепешки толщиной около 1 см. В центре каждой лепешки сделать небольшое углубление, куда плотно уложить грибную начинку. Выпекать на сухом противне при температуре 200 градусов 15–18 минут. Горячие лепешки слегка сбрызнуть водой и накрыть полотенцем, чтобы они стали мягкими.

Раздел 2. Новая северная кухня (Модный рецепт от кондопожских шеф-поваров)

Вещдок 4: Закусочный крем-мусс «Черный вулканический базальт»

Анатомия шедевра:

Базальтовая основа: Измельчить в блендере филе слабосоленого карельского сига (150 г) со сливочным сыром (100 г) и жирными сливками (30 мл). Чтобы придать муссу аутентичный "вулканный" цвет, добавить в крем 2 г натурального порошка активированного угля (или чернил каракатицы) и взбить до полной воздушности.

Подача: На хрустящие ржанные чипсы с помощью кондитерского мешка отсадить темный, графитовый крем-мусс. Украсить сверху яркими янтарными икринками форели (20 г) и крошечным листиком дикого лука.

Тайна места

Голос проводника (Савелий Потапыч, загадочно гасит свет в коридоре седьмого вагона и указывает рукой на темнеющий за окном карельский горизонт): «Ну что, юные следователи, дело о спящем вулкане Гирвас и шунгитовом секрете ухи успешно закрыто и подшито к нашему делу! Наш экспресс 183/184 плавно ускоряется, оставляя позади Кондопогу. Колеса выстукивают стремительный марш, и прямо сейчас мы держим курс на столицу этого озерного края — величавый Петрозаводск. Там, на берегах бескрайней Онеги, нас ждет встреча с Петровскими заводами, старинной гаванью и главной, самой охраняемой тай-

ной карельских кондитеров — десертом, который подавали к столу самого императора Петра Великого. Не закрывайте свои шпионские блокноты, впереди — Петрозаводск!»

Сказка для детей: «Как Саша вулкан Гирвас ухой развлекал»

Когда поезд Кондопога стоял на полустанке, Саша решил проверить одну очень старую геологическую гипотезу. Он прочитал в палеогеографическом справочнике Арсения Петровича, что древний вулкан Гирвас спит уже два миллиарда лет, потому что ему... ужасно скучно в одиночестве среди карельской тайги.

Саша надел свой верный шпионский плащ, взял детективную лупу, выпросил у бабушки Марии Федоровны термос со свежей, горячей шунгитовой ухой из форели и побегал к лавовому каньону. Вокруг выли сосны, а под ногами лежали черные застывшие плиты базальта. Саша подошел к самому глубокому разлому, где когда-то бурлило огненное жерло, открыл термос и громко крикнул: — Товарищ Вулкан Гирвас! Просыпайся на кулинарную экспертизу! Хватит спать, у меня тут вещдок государственной важности!

Умопомрачительный, наваристый аромат сочной озерной рыбы, дикого лука и чистого шунгитового дымка плавно спустился в каменную расщелину. И вдруг глубоко под землей раздался глухой, довольный рокот. Черные базальтовые плиты слегка задрожали, словно огромный каменный великан сладко потянулся после долгого сна. Из узкой трещины в скале поднялось маленькое облачко теплого, прозрачного пара, пахнущего древним земным теплом. Вулкан принялся к Сашиной ухе, тихонько и благодарно прогудел подземным басом и снова мирно затих, погрузившись в свои геологические сны.

Саша аккуратно закрыл термос, вернулся в седьмой вагон и уверенно записал в детективный блокнот: «Вулкан Гирвас проверен. Спит крепко, но кулинарные запахи одобряет. Уха из форели способна развеселить даже двухмиллиардный камень».

Палеогеографический формуляр Арсения Петровича: Тайны древнего вулкана Гирвас

Секретное научное приложение к материалам дела купе 3, вагон 7. Извлечено из полевого дневника палеогеографа и палеоботаника Арсения Петровича во время проезда Кондопожского района Карелии.

Палеогеографический срез: Земля до начала времен

Голос Арсения Петровича (взволнованно протирает очки шелковым платком и раскладывает на столе купе 7 карту палеовулканических зон Фенноскандии): «Саша, Мария Федоровна, внимание! Мы приближаемся к уникальной географической точке. За окнами нашего седьмого вагона, в районе Кондопоги и реки Суна, покоится **вулкан Гирвас**. Но если мы настроим наш палеогеографический радар на **2–3 миллиарда лет назад** (в эпоху раннего протерозоя), то окажется, что мы едем по эпицентру настоящего планетарного ада! В те времена здесь не было ни тайги, ни озер, ни даже Каспийского моря. Здесь дышала первобытная колыбель Земли».

Хронология вулканического поля Гирвас (Взгляд сквозь миллиарды лет):

[2,3 млрд лет назад] >Активная фаза (Извержения, потоки жидкого базальта, лавовое плато)

[1,5 млрд лет назад] >Тектонический покой (Затухание вулкана, разрушение конуса)

[2 млн лет назад] >Ледниковая зачистка (Скандинавский ледник срезает жерло и лаву)

[1953 год] >Второе открытие (Строительство Пальеозерской ГЭС оголяет лавовый каньон)

[Современность] >Геологический памятник (Древнейший палеовулкан Европы)

Саша (затаив дыхание, смотрит в окно через лупу, словно надеясь увидеть дым):— Петрович, хотите сказать, что под нашими рельсами течет настоящая огненная магма? И доисторические шпионы на ней жарили яичницу?

Арсений Петрович (весело качает головой): «Огненной магмы сейчас нет, Саша, вулкан крепко спит уже два миллиарда лет. Его конус полностью срезало колоссальным Скандинавским ледником, как гигантским ножом. Но остался лавовый каньон! Жидкий базальт вытекал из жерла вулкана и застывал слоями. Толщина этих лавовых потоков достигала десятков метров. Уникальность Гирваса в том, что в застывшей породе до сих пор палеогеографы находят **газовые пустоты-миндалины**. Это пузыри первобытного вулканического газа, застрявшие в камне миллиарды лет назад! Это буквально законсервированный воздух молодой Земли, когда в атмосфере еще почти не было кислорода».

Палеоботаническая экспертиза: Из чего вырос карельский шунгит?

Арсений Петрович (достает из бархатного мешочка иссиня-черный, матовый камень со стеклянным блеском): «Но для меня, как для палеоботанка, вулкан Гирвас — это ключ к разгадке происхождения карельского **шунгита**. Смотри, Сашка, на этот черный углеродный вещдок. Откуда в лавовом поле взялось столько чистого углерода, из которого обычно состоит каменный уголь? Ведь деревьев два миллиарда лет назад еще не существовало! Шунгит образовался из первых на планете живых организмов — палео-водорослей и прокариот, которые жили в мелководных заливах вокруг извергающегося вулкана. Вулканическое тепло и пепел, богатый минералами, создали для этих микроорганизмов тепличные условия. Они бурно размножались, отмирали и падали на дно, а затем под колоссальным давлением лавы запеклись в этот уникальный камень-фильтр».

Мария Федоровна (строго поправляет кухонные весы на столике): «Арсений Петрович, древний пепел и прокариоты — это, конечно, научный триумф. Но поезд уже проехал Медвежьегорск! Мне нужно точно знать, как вулканическая почва влияет на качество карельской озерной рыбы. В моем меню на сегодня записана карельская сульфитная форель!»

Арсений Петрович (уважительно приподнимает золотые очки): «Влияет самым кардинальным образом, Мария Федоровна! Благодаря вулканическому прошлому, все подземные ключи и реки Кондопожского региона проходят через базальтовые и шунгитовые палео-фильтры. Вода в местных озерах (например, в Сундозеро) насыщена микроэлементами и абсолютно чиста. В такой воде карельская паляя, сиг и форель растут невероятно здоровыми, их мясо не имеет речного, тинистого привкуса. Повара Медвежьегорска веками знали: рыбу из вулканических озер можно готовить "для ленивых" — просто запекать в пергаменте с крупной солью на шунгитовых углях без единой лишней специи, и вкус будет королевским!»

Глава 6. Станция «Петрозаводск». Дело об императорском десерте икошачьем сундуке

Оперативная сводка: Кулинарный портрет Прионежья

Голос проводницы (Глафира Дормидонтовна, настраивает микрофон, в динамиках седьмого вагона раздается торжественный марш): «Внимание, сыскной авангард! Наш экспресс 183/184 триумфально пришвартовался у перрона Петрозаводска — столицы Карелии и порта пяти морей. Главная следственная директива для Прионежья: мы въезжаем в зону парадной, представительской, "губернской" кухни. Если на севере Карелии мы ели простую еду лесных охотников, то здесь, в городе, основанном самим Петром Первым, кулинарные традиции веками шли рука об руку с государственным размахом. Местные рецепты — это изящный сплав суровых карельских продуктов (судака, брусники, дичи) и столичного лоска, привезенного сюда петербургскими мастерами и императорскими кондитерами».

Профессор Арсений Петрович (аккуратно раскладывает на столике купе 3 старинные чертежи Онежской набережной): «С точки зрения палеогеографии и ландшафтоведения, Петрозаводск уникален своим выходом к Онежскому озеру — второму по величине пресноводному водоему Европы. Котловина Онеги выпажана ледником в древних палеозойских глинах. Вода здесь имеет уникальный микроминеральный состав благодаря впадающим рекам, текущим через шунгитовые и базальтовые плато. Именно эта мягкая, кристально чистая озерная вода сделала местное пивоварение, хлебопечение и кондитерское дело знаменитыми на всю Российскую империю. Геологический фундамент города буквально продиктовал его гастрономический успех».

Новый фигурант: Появление Йошкина Кота

Поезд едва успел замереть у платформы Петрозаводска, как дверь купе 3 в седьмом вагоне, бесшумно приоткрытая Сашей, явила пассажирам самого необычного безбилетника за всю историю железных дорог.

В купе, вальяжно покачивая пушистым хвостом, шагнул крупный, щеголеватый кот редкого рыже-дымчатого окраса. На шее у него был повязан заливчатый зеленый шарф, а в лапе он сжимал крошечный, обитый медью дорожный сундучок. Кот вежливо приподнял потертую соломенную шляпу, запрыгнул прямо на верхнюю полку и, сладко зажмурившись, выдал оглушительное:

— Здорово были, сыщики-честные граждане! Чай, не ждали гостя усатого? Разрешите пристроить свой скромный хвост в вашем кулинарном штабе. Уж больно у вас в седьмом вагоне дух знатный — *пахнет малина лакома, да рыбка лакома!* Прямо с перрона учуял, аж усы затряслись!

— Бабуля, гляди! — Саша от удивления чуть не выронил шпионскую лупу. — Это же вещдок на четырех лапах! С усами и чемоданом! Вы шпион из петровской гавани?

— Ай, малый, бери выше, юный детектив! — кот вальяжно потянулся и сладко зевнул. — Я — **Йошкин Кот**. Приблудился к вашему составу прямиком из таежных карельск

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.