

Сулинская рыбалка



В 2017 году жители Красносулинского района приняли участие в соревнованиях по рыболовному спорту в рамках Спартакиады Дона—2017, которые проходили на Капустной балке. Самой большой по весу по рыбой стал окунь весом 250 грамм, пойманный корреспондентом «Красного Бумера» Саидой Валиевой.



По традиции после окончания соревнований из пойманной рыбы сварили уху.

Рецепты донской ухи

Традиционную уху все-таки варили с помидорами, в котле на костре, с картошкой, болгарским перцем и разнорыбией. Есть и другой способ, когда в уху добавляют пшено. Такая уха сытнее и в казачьих походах могла заменить первое и второе блюда.

Уха по-сулински



Своим фирменным рецептом приготовления ухи поделился Анатолий Гайворонский, ветеран шахтерского труда.

Вам понадобится: картофель, лук, любая рыба, сметана—0,5 л, черный молотый перец, лавровый лист, укроп.

На дно большой сковороды укладываем картофель, нарезанный тонкими кружочками, сверху плотно любую рыбу, слой лука, затем слой картофеля. Каждый слой посолить и поперчить. Подливаем воды и ставим на огонь. После закипания поливаем сметаной. Варим на медленном огне до готовности картофеля. Готовую уху присыпать мелко нарубленным укропом. Приятного аппетита!

Литература:

Будницкий, А. Донская уха. Наша. Настоящая/А. Будницкий// Наше время.—2019. № 218.—С.1.

Ломакина, С. Каймак и нордек /С.Ломакина // Аргументы и Факты.—2019.—№ 28. С.14.

Морозова, Ю.Тарань черпали ведрами. Как в старину на Дону ловили рыбу / Ю.Морозова // Аргументы и Факты.—2018.— № 11.—С.7.

Песков, В. Шолохов—рыбак/ В.Песков // Комсомольская правда.—2010.—43-т.—С.50.

Порыбачили на Капустной балке // Красный Бумер.—2017.—№ 17.—С.6.

Сулинская уха от А.Гайворонского, шахтера, металлурга, боксера // Красный Бумер.—2016.—№33. —26 авг.—С.14.

Составитель: Сурова Н.А., ведущий библиограф.

МБУК «ЦБС»
Красносулинского городского поселения
ЦГБ им.М.Шолохова

Донская рыбалка



Информационный буклет

День рыбака

Рыболовство в нашей стране всегда пользовалось особой популярностью. Сами посудите: Россия омывается 15 морями, тремя океанами. А уж количество рек не сосчитать – их более 2,5 миллионов рек! В России День рыбака появился в 1980 году. Представители Верховного Совета СССР решили отмечать праздник каждый год во второе воскресенье июля. Дата выбрана не случайно. Считается, что к этому времени как раз заканчивается действие запрета на ловлю рыб, связанное с их нерестом.

Из истории рыболовства на Дону



После войны 1735-1739 годов Россия и Турция подписали соглашение, которое устанавливало равные права российских и турецких подданных в занятии рыбным промыслом в пограничных землях. Историки говорят, что рыбы было тогда очень много. Во время весеннего половодья, когда прибрежные станицы заливало, сети забрасывали прямо с крыльца куреня. А тарань, которая плотной массой шла у поверхности воды, черпали ведрами. Но, несмотря на обилие рыбы, казаки строго следили, чтобы её вылавливали правильно. Во время нереста казаки на берег вообще не выходили, а колокола не звонили даже на Пасху, чтобы не отвлекать рыбу от производства потомства.

На рыбалке с М.А.Шолоховым

Для Михаила Александровича Шолохова рыбалка была любимым отдыхом. Общение с природой, встречи с интересными людьми, разговоры в непринужденной обстановке обогащали писателя, дарили ему незабываемые впечатления. Будучи опытным рыбаком, Михаил Александрович хорошо разбирался в тонкостях этого занятия, знал рыбные места. Любимыми удочками Шолохова были самодельные, березовые – обычные удочки, которыми пользовались все рыбаки на Дону. Бамбуковые удилища появились позднее, ими ловили сыновья и гости Шолохова. Лодка, на которой Шолохов рыбачил была обычной казачьей лодкой-плоскодонкой. Она была осмолена и окрашена в «защитный», зеленый цвет. Рыбалка была общим увлечением семьи. Жена писателя Мария Петровна тоже была заправским рыбаком и порой ловила на удочку сазанов больше, чем Михаил Александрович. Михаил Александрович никогда не отпускал своих гостей, пока они не порыбачат на Дону и не отведают донской ухи.



Станица Вешенская. М.А.Шолохов и его жена Мария Петровна после удачной рыбалки. 1960 год Фото: Яков Рюмкин

Продолжая казачьи традиции

Донская уха

Ежегодно в хуторе Курган Азовского района на берегу Дона-батюшки местные жители демонстрируют свое мастерство в приготовлении знаменитой донской ухи и угощают ею всех желающих. Гастрономический праздник «Донская уха» давно стал визитной карточкой региона, его знают далеко за пределами донского края. По данным аналитического агентства ТурСтат, праздник Донской ухи в Азовском районе вошел в ТОП-5 лучших региональных летних праздников еды на открытом воздухе среди всех регионов страны.



В этом году фестиваль прошел в 12 раз и собрал более 30 тысяч гостей. Участниками кулинарного конкурса на лучшую уху стали команды 20 сельских поселений Азовского района. Они приготовили для гостей фестиваля около 3000 литров ухи. Каждый населенный пункт приготовил это горячее блюдо из рыбы прямо на костре по собственному эксклюзивному рецепту, которое по достоинству оценили члены жюри.

