Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Сказ о том, как Илья Николаевич раков ел

25 августа 2014 19:02 · https://open-cook.ru/recipes/skaz-o-tom-kak-ilya-nikolaevich-rakov-el



Ранним воскресным августовским утром я проснулся в хорошем настроении. Рассветные лучи обещали хороший день, а я предвкушал богатый улов. Достал снасти, приготовил приманку, оделся потеплее и натянул на свои лохматые ножищи высокие рыбацкие сапоги и … позвонил в фирму по разведению и продаже раков… Через несколько часов в доме появился пакет с несколькими килограммами раков.

Жена! Жена! Принимай добычу!

Господ я определил в ванную и залил … нет, не кипятком, а холодной колодезной водицей из системы централизованного водоснабжения.



Раков после ~~поимки~~ покупки рекомендуют 2-3 раза промыть. Я самым ответственным образом 3 раза залил раков холодной водицей и устраивал им аттракцион – серфинг по волнам в ванной.

Одному из красаучекоу мы устроили прощальную фотосессию. Голубой рак, господа присяжные заседатели!





Ну все голубчики, поразвлеклись и хватит, пора бы и честь знать.

После подготовительных водных процедур мы начали готовить кастрюлю.

Итак, согласно советам из этих ваших Интернетов, делают так:

5 литровая кастрюля пригодна для варки 1 килограмма раков.
Кастрюлю наполняют 3 литрами воды, засыпают специи (соль, укроп, душистый перец) и доводят воду до кипения.



Точные дозы соли и специй я вам не скажу, но вода должна быть крепко соленой, что бы хоть какая то часть соленого навара проникла под панцирь.

Не мучайте животину – кладите раков в кипяток. Так они мгновенно потеряют сознание и их маленькие раковые ~~шейки~~ душки не будут прилетать к вам по ночам.

В противном случае рак, чувствуя нагревание воды может вылезти из кастрюли и цапнуть вас за пятку! Один со мной именно так и поступил. Вот он, кстати.



А вот я рискуя остаться без своего длинного носа. делаю прощальный фотосет с одним из виновников торжества. Обратите внимание, как я аристократично оттопырил мизинец. Мне бы в Монако лобстеров жрать, а я все раками балуюсь. Но ничего, еще не вечер.



Йааа, хуууууу! Водные процедуры! (**Отправляйте рака в кастрюлю хвостом вниз**)



Варят 1 килограмм раков 15 минут. Буль, Буль, Буль-Буль-Буль.



Главный показатель готовности – насыщенный красный цвет.



После готовности раков можно оставить в кастрюле отдыхать от 5 до 30 минут, в зависимости от того какой просолки вы хотите мясо. Лично мы не стали долго ждать и почти сразу начали раков употреблять.



Я предпочитаю пиво темное и в этот раз побаловал себя известным брендом. Пиво было свежим и впечатляюще вкусным. Но, конечно, разговор сегодня не о пиве, а о чудесных раках.

Раки нынче, удовольствие недешевое, а потому не уверен что в ближайшее время придется полакомиться ими еще раз. Потому постараемся запечатлеть на фото и в памяти этот чудесный гастрономический опыт.



Приятного аппетита!

ЗЫ 1: 2.5 кг раков было достаточно что бы наесться и нам с Анной Сергеевной и 2 нашим друзьям, которых мы пригласили на помощь.

ЗЫ 2: Я дилетант в отношении поедания раков и этот смешной для знатоков процесс мы запечатлели на видео. Там же (на видео) я задаю вопрос, который у меня возник по внутренностям раков. Если вы знаете о раках больше чем я – то **пожалуйста посмотрите видео и объясните мне, что же это такое внутри раков я нашел.**

This video is private

If the owner of this video has
granted you access, please sign in.

Sign in

Комментарии: 3

Ленивый Максим # 07:51 26.08.2014

Соли надо - 1 столовая ложка с горкой на литр

Юлия # 18:02 31.08.2014

Нет, это не икра)) это субстанция как раз жир и есть. А желудок на мешочек похож.

> **Гость** # 18:16 31.08.2014
>
> Юлия, спасибо за ваш отклик. Это жир?! хм. Я конечно удивлен - такого варианта я не предполагал.
>
> Но в любом случае, судя по вашим словам - эта штука съедобная. В следующий раз, значит стоит съесть?))