

СЕСТРОРЕЦКИЕ ВЕРЕТА

№15 (145)
26 апреля — 2 мая 2008

информационно-аналитический
еженедельник



**27 апреля —
Светлое Христово
Воскресение**

В этот день в 12 часов около Духовного центра (Сестрорецк, ул. Воскова, 17) состоится освящение и благотворительная раздача праздничных куличей

официально

РУВД Курортного района отчиталось о работе за первый квартал 2008 года
стр. 2

праздник

Впервые с 1991 года 9 мая на Дворцовой площади состоится парад военной техники
стр. 3

22 года спустя

Наш собственный корреспондент делится впечатлениями о посещении Чернобыльской АЭС



стр. 4—5

большой футбол

«Бавария» еще на что-то надеется

стр. 6

анонс

В следующем номере — рассказ очевидца всех выездных матчей «Зенита» в кубке УЕФА

ТАКСИ
50 руб. за вызов
434-00-00
грузоперевозки, эвакуатор
Требуются диспетчер и водители с личным а/м



Фото ИНТЕРПРЕСС

Жила-была рыбка. Да не простая, а золотая...

некулинарные истории

Насколько я знаю, корюшка — одна из главных промысловых рыб в нашей Маркизовой луже... Лужа не лужа, а вот в Москве-реке, как известно, корюшка не водится. А в принципе, когда-то она считалась чуть ли не сорной. Потом стала такой же питерской достопримечательностью, как исторические памятники, наводнения и дурной климат. Теперь же настало время заносить ее в книгу отечественных рекордов.

Если начать задушевную беседу о способах приготовления этой рыбки, призывно пахнущей свежим огурцом, то разговор может сильно затянуться, потому что можно бесконечно обсуждать, как ее жарить, мариновать, как консервировать впрок (известно же, что в конце мая эту рыбку не найдешь уже

днем с огнем). Когда-то, лет двадцать назад, корюшка была недорогим и при этом деликатесным атрибутом любого праздничного стола. В любом доме она подавалась в качестве главной закуски. Особенно радовались приезжающие в Ленинград гости из других регионов. Слышать они о корюшке слышали, а вот пробовать не пробовали.

Были и остаются семьи, в которых корюшку начинают есть уже в феврале — значит, в этом доме жили любители зимней рыбалки. Особо много корюшки они не привозили, но всем хватало. Главное ведь не количество, а качество и ритуал: собраться всей семьей и за пять минут смести с блюда все, что хозяйка готовила несколько часов.

Но пришли другие времена. Сегодня корюшка в иных местах стоит дороже семги и форели. Золотой оказалась та рыбка, что водится в наших краях. Несколько дней назад отправилась я на рынок в соседнем с Курортным Приморском районе. В аквариумах пла-

вает форель и стерлядь, блестят карпы, тут же ползают прямо по прилавку раки. Но раки у нас, как известно, «кусачие» — стоят от 400 рублей за килограмм (и кто придумал их килограммами мерить?). И, скромно так, только у одного продавца лоток с корюшкой. Корюшка отборная, крупная. «Почем?» — спрашиваю я. «Да подешевела уже, ведь сезон начался, — бодро отвечает продавец. — Неделю назад была по 450, а теперь всего-то по 410 рублей!».

Такой ответ меня не порадовал. И отправилась я по магазинам. Где корюшка по 250, но вперемешку — нормальная и карликовая, где — по 110, но такое впечатление, что ее с килькой перепутали еще в прошлой жизни. Вернулась я на рынок, купила судака и поняла, что золотая рыбка в магазине, а судак практически уже в кастрюле. И готовить его не так долго, и денег удалось сэкономить...

Александра МИХАЙЛОВА