**«Демьянова уха». Уха как у Ивана Андреевича Крылова**  
Вы, наверное, помните и знаете творчество незабвенного Ивана Андреевича Крылова. Того что басни писал. Но этого мало - он их еще и прекрасно читал! Его любимой была басня «Демьянова Уха».   
  
Читал он ее так: Иван Андреевич выходил на сцену и садился за маленький столик на котором стояла тарелка с настоящей ухой (Без этой части декора он считал невозможным её прочтение) и начинал есть уху, в перерывах правда, все же вставляя свои реплики. Оканчивалась же постановка тем, что Иван Андреевич съедал уху и уходил со сцены.   
  
«А то во здравье: ешь до дна!   
Что за уха! Да как жирна;   
Как будто янтарем подернулась она.   
Потешь же, миленький дружочек!   
Вот лещик, потроха, вот стерляди кусочек!»   
  
Хотите приготовить такую же уху и блеснуть талантами как кулинарными, так и ораторскими, когда будете читать басню?   
  
Тогда вот рецепт:  
  
Рецепт : берем два вида рыбы (например, голец или форель и речную рыбу: сазан, карп) отрезаем головы и хвосты, остальную делим порционными кусками.  
В холодную воду 3 литра кладём большую луковицу, большую морковь и головы с хвостами, солим. После закипания снимаем пенку и варим на медленном огне минут 40. Даём бульону немного остыть и убираем овощи и рыбу, процеживаем.  
Добавляем в бульон картофель, и порционную рыбку, после закипания снимаем пену и варим на медленном огне минут 30.  
Добавляем, лавровый лист, перец и зелень. Выключаем и даём постоять минут десять. Приятного аппетита 🍽

Обычно сваренную рыбу выкладывают на отдельную тарелку.   
  
Самая вкусная уха - свежеприготовленная!   
  
Приятного аппетита!   
  
Готовили и ели уху как Крылов: мама Лиштаева Ольга Юрьевна, дети Дмитрий и Дарья.