**«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.