



113 ЛУЧШЕЕ ИЗ ОСТАЛЬНОГО

121 Сборы

- 122 Идеальные партнеры
- 123 Триединство
- 125 Чайные вариации
- 126 День и ночь
- 127 Весна и лето
- 128 Осень и зима
- 129 Напитки для здоровья
- 130 Чай по-индийски

132 ОСОБЫЕ ЧАИ, КОФЕ И ДРУГИЕ НАПИТКИ

- 134 Чай мате
- 137 Марокканский мятный чай
- 138 Масала-чай
- 140 Гэммайтя
- 142 Латте с куркумой
- 144 Чай из жареного ячменя
- 146 Солнечные чаи

- 150 Чай с алкоголем
- 154 Клубничный чай со льдом
- 156 Чай из яблочной кожуры
- 158 Бузинно-огуречный чай со льдом
- 160 Комбуча
- 162 Чай с шариками
- 168 Дикая кофе
- 170 Ореховый латте
- 172 Ежевичный фραπε

- 174 Указатель
- 176 Благодарности



ОТ АВТОРОВ

Всем привет, мы — Ник и Рич, известные также как «Два измученных жаждой садовника» (*Two Thirsty Gardeners*), собираем и выращиваем все, что можно превратить в напитки. В нашей первой книге «Свари сам» были представлены алкогольные напитки, поэтому мы подумали, что для второй книги пришло время протрезветь. Мы живем в Сомерсете, в Англии, где сельская местность богата разными съедобными растениями, и также выращиваем все, что позволяют наши ленивые методы садоводства, — Ник в саду, а Рич у себя в огороде.

Поэтому найдите удобное кресло, налейте себе чашечку чая, сядьте и расслабьтесь, пока мы расскажем вам все о диком чае. Конечно, вы можете сразу перейти к рецептам, но есть несколько вещей, которые вам, возможно, будет интересно изучить первым делом. Сидите удобно? Тогда давайте приступим...



ЧТО ТАКОЕ ДИКИЙ ЧАЙ?

Мы используем термин «дикий чай» для настоев и отваров (см. ниже), сделанных из ингредиентов, отличающихся от «настоящего» чая из листьев чайного растения *Camellia sinensis* (см. стр. 20). Эти цветы, листья, семена, плоды и корни можно превратить во всевозможные вкусные напитки, затратив, как правило, усилий не больше, чем на обычную чашку чая. Растения подарят бесконечный выбор вкусов, которыми можно наполнить ваши чайники, чашки и кружки.

Большинство растений, описанных в книге, встречаются в дикой природе, другие же можно выращивать на просторах своего сада или огорода (или даже в ящике на подоконнике, если у вас туго с землей). Но для нас их «дикость» связана прежде всего с экспериментом: отказом от привычных чаев и переходом на новые вкусовые территории.

Чтобы направить вас в нужное русло, мы выбрали сорок своих любимых ингредиентов для дикого чая: в книгу попали не только самые вкусные, но и самые простые в выращивании и сборе, а некоторые из них настолько важны, что мы не в праве их исключать. В разделе «Лучшее из остального» мы предлагаем дополнительные ингредиенты, сосредоточив внимание на тех, что не вошли в наш топ-40, а также на некоторых других интересных и необычных растениях, которые могут поведать нам свою чайную историю.

Любителям разных чайных сборов мы посвятили целую отдельную главу. А еще предлагаем дополнительные рецепты особых чаев, кофе и иных напитков — с ними придется повозиться немного дольше, но оно того стоит. Там вы найдете разные национальные напитки, чай со специями и со льдом, чай с шариками и многое другое.

Но прежде чем перейти ко всему этому разнообразию вкусов, хотим дать вам несколько советов, как выращивать, собирать и сушить растения, а также объяснить парочку терминов, так что вы вмиг станете чайным экспертом. А теперь не налить ли еще одну чашечку чая?..

ЧАЙ, ТИЗАН, НАСТОЙ И ОТВАР

Добрая чашка чая — герой с тысячей лиц. Термин «дикий чай» охватывает все следующие чайные напитки.

Чай: в Великобритании было поломано немало копий в спорах, можно ли технически называть чаями напитки из трав, фруктов, ягод и другого растительного сырья. Слово «чай» относится конкретно к *Camellia sinensis* — чайному растению, поэтому многие считают, что напитки из других ингредиентов звать чаем нельзя. А мы тем временем уверены, что язык — вещь гибкая, и потому игнорируем такую точку зрения, предпочитая называть все наши настои и отвары словом «чай».

Тизан: а вот у французов уже есть слово для таких напитков — *tisane**. Хотя термин иногда используется и в английском языке, для простых парней вроде нас он звучит слишком изысканно, чтобы непринужденно им щеголять, поэтому мы все-таки выбираем «чай».

Настой: с точки зрения чайной терминологии это напиток, который готовится путем заливания ингредиентов кипятком и их настаивания, чтобы извлечь вкус и аромат.

Отвар: этим термином описываются напитки, которые готовятся путем отваривания растительного сырья в кипящей воде. Этот метод используется для ингредиентов, которые неохотно отдают свой вкус при простом настаивании.

* Если вы настаиваете, что термин «чай» должен относиться только к напитку из листьев чайного растения, тогда термин «тизан» должен относиться только к напиткам из ячменя, потому что слово это происходит от греческого «птисан», означающего «очищенный ячмень». Мы предупреждали, язык — штука гибкая...

КОФЕ И МОЛОКО

У нас есть несколько рецептов, которые научат вас готовить замену кофе и молоку. Хотя в приготовлении этих напитков не участвовали ни кофейные зерна, ни коровы, мы будем называть их «кофе» и «молоко», потому что придумывать альтернативные термины слишком уж сложно...

ПОКУПНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Мы считаем, что выращивание или заготовка растений своими руками — важная часть удовольствия от приготовления дикого чая. Но вам необязательно полагаться только на «дикие» способы получения ингредиентов: рыскание по магазинам — вполне приемлемый метод сбора растений для будущих чаепитий. Даже среди наших сорока любимых ингредиентов есть несколько таких, которые мы не выращиваем и не собираем сами (яркий тому пример — лимон), но считаем их слишком важными и вкусными, чтобы игнорировать.

Большое количество чаев из книги легко приготовить из продуктов, доступных в супермаркетах, а практически все остальное можно найти онлайн (в основном в сушеном виде), так что заваривать и настаивать вы сможете, даже не выходя из дома и не замарав рук.

Если вам повезло и на примете есть хороший травник или аптекарь, они могут быть идеальными поставщиками сушеных ингредиентов. У них можно все понюхать, рассмотреть (иногда даже попробовать) перед покупкой, а еще вам отмерят нужное, пусть даже совсем небольшое, количество, чтобы вы поэкспериментировали, прежде чем закупаться по полной.

ЗДОРОВЬЕ И ХОРОШЕЕ САМОЧУВСТВИЕ

Хотя многие ингредиенты в этой книге обладают широко известными полезными для здоровья и хорошего самочувствия свойствами, мы не медицинские эксперты и склонны относиться к подобным утверждениям с изрядной долей скептицизма. Даже если, например, вы верите, что листья черной смородины способны вылечить боль в суставах, вам, вероятно, придется принимать чай из них регулярно



и в достаточно больших дозах в течение определенного периода (как и отпускаемые по рецепту лекарства), и в этом случае сначала следует проконсультироваться с врачом. Кроме того, не все витамины растворимы в воде, поэтому простое погружение ингредиента в горячую воду не обязательно приведет к высвобождению всех его полезных веществ.

Мы выделили некоторые медицинские показания для каждого из основных ингредиентов, чтобы составить более полное представление о причинах их популярности, но в основном включили ингредиенты в список ради их вкуса, а не ради пользы для здоровья.

Дисклеймер: стоит отметить, что, как и любые продукты и лекарства, некоторые из ингредиентов могут вызвать нежелательные побочные эффекты, особенно если вы принимаете их много или регулярно. Люди с определенными заболеваниями, беременные или кормящие женщины должны быть особенно осторожны. У некоторых может быть аллергия на те или иные ингредиенты, поэтому относитесь ко всему с осторожностью. Также отметим, что многие из наших ингредиентов имеют несколько разновидностей одного и того же вида, поэтому будьте особенно осмотрительны и убедитесь, что растительный продукт, который вы используете, безопасен для употребления.

ОСНОВЫ ЗАВАРИВАНИЯ

Хотя готовить чай — это не ракеты в космос запускать, «два измученных жаждой садовника» рады поделиться подсказками, которые помогут убедиться, что вы получаете от своих ингредиентов все самое лучшее.

СКОЛЬКО?

Количества, указанные в рецептах в этой книге, лишь примерные. Возможно, вам нравится чай покрепче, послабее, слаще или поданный иначе. Представьте, как по-разному люди пьют чай и кофе, — то же можно применить и к диким чаям. Приготовьте чай несколько раз, и со временем он будет полностью отвечать вашим личным предпочтениям.

СУХОЕ ИЛИ СВЕЖЕЕ?

Везде, где возможно, мы отмечаем, какое сырье рекомендуется — сухое или свежее. Это наши предпочтения, но мы призываем вас к экспериментам. Например, нам нравится терпкость сухих розовых лепестков, но вы можете предпочесть цветочную сладость свежих, и это ваше полное право.

ВЫСВОБОДИТЕ ВКУС

Некоторые свежие растения нужно немного «подтолкнуть», чтобы они высвободили эфирные масла и ароматы. Для этого слегка потрите их между ладонями, прежде чем опустить в чайник или чашку.

ЧТО НАСЧЕТ ТЕМПЕРАТУРЫ?

Полностью окисленные чаи, такие как черный, требуют свежekiпяченой воды, нагретой до 100 °C, чтобы полностью высвободить аромат. Однако для приготовления первоклассного напитка из более нежных ингредиентов, таких как зеленый чай (и большинство других растений в этой книге), дайте чайнику остыть несколько минут, прежде чем заливать сырье горячей водой.

ЧТО НАСЧЕТ ВРЕМЕНИ?

В качестве общего правила заваривайте чай пять минут, а затем пробуйте. Если чувствуете, что вкус недостаточно выраженный, оставьте завариваться еще на пять минут и пробуйте снова.

ЧТО НУЖНО ДЛЯ ЗАВАРИВАНИЯ ЧАЯ

Перед вами список того, что понадобится во всех ваших чайных экспериментах.

ФИЛЬТРЫ ДЛЯ ЗАВАРКИ

Пока чай настаивается, эти устройства будут удерживать ингредиенты на месте, давая вкусам высвободиться, но не позволяя частицам растительного сырья плавать в чайнике или чашке. Фильтры бывают разных видов, от специальных ситечек до многоразовых силиконовых чайных пакетиков. Наш любимый инструмент — это простое, без излишеств, погружное круглое ситечко, сетчатый шарик из нержавеющей стали с цепочкой для легкого извлечения.

Если вы планируете готовить и подавать травяные напитки в больших объемах, стоит обратить внимание на чайники со встроенными фильтрами. Вы также можете купить термос для заваривания напитка и брать его с собой. Время заваривания будет в какой-то степени случайным, но для приготовления простых чаев, например мятных, термос — отличный выбор.

СИТО

Если вы не используете фильтр, в любом случае перед подачей чай лучше процедить. Маленькое ситечко, которое устанавливается на кружку, идеальный выбор, но можно взять и сито для выпечки, хотя это и не столь изящно.

СОЛОМИНКИ

Для элегантного питья чаев со льдом и других напитков, которые подаются в холодном виде, идеально подходят соломинки. Те, что из нержавеющей стали, лучше всего берегают окружающую среду, и вам нужно будет запастись довольно широкими, если хотите попробовать наш чай с шариками (см. стр. 162).

РАЗДЕЛОЧНАЯ ДОСКА

Доска из твердой древесины с желобком по краю поможет нарезать ваши драгоценные ингредиенты. Добавьте к ней специальный нож для зелени в форме полумесяца, чтобы тщательно и быстро измельчать сырье.

СТУПКА С ПЕСТИКОМ

Некоторые особо упрямые ингредиенты следует разминать в ступке. Не забудьте поставить ее на разделочную доску или кухонное полотенце, чтобы не повредить рабочую поверхность.

ЭЛЕКТРОННЫЕ ВЕСЫ

Они удобны, когда нужно отмерять очень легкие ингредиенты, и позволят вам экспериментировать с тонкими нюансами в смесях.

МЕРНЫЕ ЛОЖКИ

Меры в этой книге даются приблизительные, поэтому не стоит заикливаться на точности. Однако набор мерных ложек из нержавеющей стали на кухне никогда не будет лишним.

ЛОЖКА С ДЫРОЧКАМИ

Ею можно помешивать, и она незаменима, когда нужно извлечь нежелательные для вашего напитка объекты.



СТЕРИЛИЗАЦИЯ

При приготовлении и розливе сиропов, описанных в книге, не забывайте тщательно стерилизовать выбранные емкости перед использованием, чтобы предотвратить появление плесени и порчу сиропа. Есть несколько способов стерилизации. Вы можете приобрести химический стерилизующий раствор и следовать инструкции (обычно емкости погружают в него на 20 минут). Или стерилизуйте в духовке: тщательно вымойте бутылки в мыльной воде, затем поставьте их вверх дном на решетку в разогретую до 180 °C духовку на 15 минут.

СУШКА СЫРЬЯ

Хотя некоторые ингредиенты вкуснее в свежем виде, многие другие не хуже — если не лучше — в сушеном. Если хотите создавать ароматные смеси и заваривать чай долгой зимой, вам так или иначе придется их высушить.

КАК ПРАВИЛЬНО СУШИТЬ СЫРЬЕ

Существует много причин, по которым следует сушить растительные ингредиенты. Во-первых, так они дольше хранятся. Во-вторых, в сухом виде их легче измельчать, чтобы делать, например, домашние чайные пакетики. Сухие ингредиенты открывают больше возможностей для создания чайных смесей (особенно если те состоят из растений разных сезонов). И наконец, во многих случаях сушка усиливает и концентрирует вкус растительного сырья.

Две вещи важны для правильной сушки: тепло и воздух. Тепло извлекает влагу, а воздух, циркулирующий вокруг ингредиентов на протяжении всего процесса, позволяет им сохнуть более равномерно и рассеивает любую влагу, предотвращая ее накопление там, где это нежелательно.

Можно высушить сырье естественным путем, выложив его в теплое открытое место (например, в оранжерею, теплицу или просто на солнечный подоконник) или использовать какой-то источник тепла — духовку или сушилку-дегидратор. Нежные ингредиенты, такие как молодые листья или мелкие цветы, сохнут быстро, поэтому для них лучше подходит метод сушки на открытом воздухе, а более плотные листья, плоды и корни обычно требуют более высоких температур и ровного прогрева, который дает духовка или дегидратор. Некоторые листья и цветы можно высушить прямо на стеблях, что позволит вам связать их вместе и повесить для хранения.

Для обеспечения свободной циркуляции воздуха дегидраторы оснащены специально разработанными лотками, чтобы можно было оставлять ингредиенты без присмотра на протяжении всего процесса сушки. При сушке в духовке придется выкладывать ингредиенты на противень и регулярно их переворачивать для равномерного высыхания.

Для создания наиболее ароматных сушеных чаев лучше начать процесс как можно скорее после сбора. Всегда сначала промывайте сырье, а затем удаляйте максимум воды, промокивая чистым полотенцем или хорошо впитывающими бумажными салфетками. Старайтесь сушить ингредиенты одинакового размера и толщины: так вы будете уверены, что все сырье готово одновременно. В случае с более крупными ингредиентами нарежьте их тонкими ломтиками, чтобы они высохли более равномерно и быстро.

Сырье полностью высушено и готово к хранению, когда в нем не осталось влаги — листья и цветки при этом потеряют свою гибкость и станут легко рассыпаться, в то время как более плотное сырье станет твердым и сухим, и его можно будет легко измельчить. Лучшее место для хранения свежесушенного сырья — герметично закрывающаяся непрозрачная банка или пакет. Храните высушенное сырье в прохладном темном месте.

СУШКА ЦИТРУСОВ

При сушке цитрусов можно нарезать целые фрукты кружочками или снять тонкий внешний слой цедры с кожуры. В первом случае у вас окажутся эффектные сухие кружочки, содержащие все вкусы фруктов, но среди них окажется и горечь белой части кожуры, которая может испортить некоторые нежные чайные смеси.



ТЕМПЕРАТУРА И ВРЕМЯ СУШКИ

Мы не включали в книгу точную температуру или время сушки, так как существует слишком много переменных. Среди этих факторов такие очевидные вещи, как размер и плотность ваших ингредиентов, количество влаги в продукте или влажность воздуха в помещении. В качестве ориентира

по температурам предлагаем диапазон от 40 до 75 °С: он создаст нужные условия для медленного и равномерного высушивания. Нижнее значение подойдет для нежных листьев и цветков, верхнее — для сочных плодов и корней. Главное — регулярно проверять ингредиенты во время сушки, только так вы сможете получить идеальный результат.

ЧТО ВЫРАЩИВАТЬ

Выращивание собственных растений может быть невероятно полезным делом, и независимо от того, где вы живете, у вас точно будет приличный выбор. Вам не нужны какие-то особые умения, чтобы добиться успеха, но для тех, кто новичок в садоводстве, мы дадим несколько советов, с помощью которых вы сможете приступить к этому увлекательному занятию.

ДЛЯ НАЧАЛА

Чтобы решить, какие именно растения выращивать, изучите их естественную среду обитания и выберите те, которым комфортно в условиях, схожих с вашим садом. Вы, конечно, можете раздвинуть границы и выращивать растения из других регионов, но постарайтесь максимально воспроизвести их природные условия. Например, средиземноморские растения, скорее всего, захотят солнечного света и хорошего дренажа, тропическим растениям круглый год требуется тепло, а лесные растения станут лучше себя чувствовать в более влажных, тенистых уголках вашего сада.

Некоторые трудятся не покладая рук, чтобы вырастить свои любимые фрукты, овощи и цветы, но мы предпочитаем относиться к садоводству иначе: действуем лениво, методом проб и ошибок. Если что-то отказывается расти без нашего полного внимания, тогда мы двигаемся дальше и высаживаем что-то другое. В конце концов, мы хотим наслаждаться отдыхом в наших садах, а не тратить все свое время на прополку, обрезку, подкормку и уход.

В этой книге вы найдете огромный ассортимент растений, которые подойдут для любого сада, будь то беспорядок в духе дикой природы, небольшой газон перед домом или коллекция горшков на балконе. Всегда найдется место нескольким растениям, подходящих для чая, будь то деревья, цветы, овощи или травы.

Существуют три основных способа поселить в ваш сад новые растения: засеять семена, размножить существующее растение или купить готовое.





ПОСЕВ СЕМЯН

Это самый дешевый способ завести много растений в саду, и ассортимент семян в местном садоводческом центре почти наверняка будет шире, чем выбор саженцев.

Не все хорошо растет из семян, и такой путь может отнять больше времени и усилий, чем другие методы, но наблюдать, как крошечный росток превращается в источник обильного урожая, чрезвычайно приятно. Посев семян лучше всего подходит для однолетников — растений,

которые высеваются, растут, цветут, плодоносят и погибают в течение одного года.

Начинающим мы рекомендуем посеять цветы, такие как календула и ромашка, или несложные в выращивании овощи, например свеклу.

Вы можете потратить много времени на поиск в интернете и чтение книг о том, как лучше всего вырастить выбранные семена, но чаще всего достаточно краткого руководства, напечатанного на обратной стороне пакетика с семенами.



РАЗМНОЖЕНИЕ ДЕЛЕНИЕМ ИЛИ ЧЕРЕНКОВАНИЕМ

Если хотите размножить свои любимые растения, то черенкование или деление — отличный бесплатный способ. Правда, такой метод работает не всегда, поэтому изучите и выясните, годится ли эта техника для выбранного вами растения. Черенок — это просто фрагмент растения, которому позволяют развить новые корни, поместив либо сразу в почву, либо сначала в воду. Этим методом легко размножать некоторые травы, включая мяту, лаванду и розмарин, а также ягодные кустарники, такие как черная смородина.

Деление представляет собой разбиение исходного растения на более мелкие части. Оно подходит для тех растений, которые широко распространяют свою корневую систему по мере роста и не возражают, чтобы их выкапывали и разрезали. Делением легко размножать монарду, мяту, лемонграсс и ревень.

ПОКУПКА САЖЕНЦЕВ

Конечно, самый простой способ быстро заполнить участок сада или горшки на балконе — купить укоренившийся саженец. Это обойдется дороже, но обеспечит мгновенные результаты при минимальных усилиях. Если вы не слиш-



ком уверены в том, как и когда сажать свои новые приобретения, убедитесь, что покупаете их в надежном и профессиональном садоводческом центре или питомнике, и обратитесь за советом к персоналу. Обязательно проверьте растение: оно должно выглядеть здоровым, без желтых листьев, а корни не должны обволакивать весь горшок изнутри. Если саженец плохо себя чувствует уже в горшке, то прижиться в почве ему будет сложнее.

ЧТО ВЫРАЩИВАЕМ МЫ

Ник выращивает в горшках часть своих «чайных» растений — мяту, лимонную вербену и лавровый лист. Все они находятся рядом с дверью в кухню, чтобы можно было быстро заварить из их листьев чашку свежего чая. На клумбах вы тоже найдете ингредиенты для дикого чая, например лаванду, иссоп, календулу, ромашку и фенхель. Даже некоторым дикорастущим растениям, в частности тысячелистнику и самосевной бузине, он предоставил в саду место. У Ника также есть небольшая теплица, идеально подходящая для посева семян в начале года, и в ней отведено место для нескольких ягодных кустов и дикой земляники, хотя безудержно разрастающийся шалфей угрожает буквально задушить весь участок.

Рич — гордый владелец сада, где растут пять ценных яблонь, спутанная масса малиновых кустов и большинство ингредиентов для дикого чая из этой книги. Он выращивает растения на грядках и полностью отдал одну из них чайным ингредиентам, включая ромашку, бораго и календулу (часть из них перекочевали сюда из теплицы Ника). Дополнительное место в саду дает ему возможность экспериментировать с некоторыми необычными ингредиентами из этой книги. Он отвел одну грядку трем основным элементам пивоварения: ячменю, овсу и пшенице. По краям участка Рич заботливо выращивает и сохраняет дикорастущие растения, включая крапиву, одуванчики и плетистую розу*.

* Кто-то скажет, что это сорняки. Но не мы.

ПРАВИЛА СБОРА

Многие растения, упомянутые в этой книге, можно выращивать в саду, но ради некоторых вам придется выйти за ворота и поискать их. Поиск и распознавание растений — навык, требующий терпения и острого взгляда, но несколько дней, проведенных в сельской местности с приличным определителем растений или приложением для смартфона, направят вас на верный путь. А еще лучше присоединяйтесь к местной природоохранной группе или запишитесь на курсы по сбору дикорастущих растений, которые проводят знатоки. Вскоре живые изгороди для вас станут гигантскими источниками ингредиентов для чая, а покрытую ягодами бузину вы будете видеть за километр.

ПЯТЬ ЗОЛОТЫХ ПРАВИЛ СБОРА

Прежде чем отправиться в путь с сумкой для добычи в руке, выучите несколько основных правил для безопасного и ответственного поиска ингредиентов. Их должен придерживаться каждый начинающий сборщик.

1. Продумайте, где собирать

Законы, регулирующие сбор растений в дикой природе, довольно расплывчаты, с множеством «серых зон». Например, закон о сельской местности Великобритании гласит, что сбор съедобных растений на общей земле приемлем, если они предназначены для личного пользования, но местные подзаконные акты могут это отменять. В США законы варьируются от штата к штату. Хожение по частной собственности без разрешения, конечно, является нарушением границ, поэтому не стоит искать растения в заповедниках и областях, представляющих научный интерес. Включайте здравый смысл при выборе локации и по возможности спросите разрешения.

2. Продумайте, что собирать

Некоторые растения смертельны для человека, и существует бесчисленное множество ужасных историй о том, как люди что-то нашли в лесу, съели, а потом долго и порой безуспешно лечились в больнице. Вы также можете невольно собрать охраняемый вид растений, поэтому будьте на 100% уверены в предмете своих поисков.

3. Собирайте в умеренных количествах

Не обрушивайтесь на растение и не уничтожайте его, как саранча, — оставьте после себя достаточно, чтобы птицы, насекомые и млекопитающие тоже могли поесть. В конце концов, вы совершаете набег на их кладовую.

4. Мойте перед использованием

Насекомые, инсектициды и загрязнение окружающей среды вредят вкусу природного сырья. Перед использованием очистите его от загрязнений. Выбросьте все, что выглядит гнилым или испорченным.

5. Избегайте растений с нижнего яруса

Растения, обитающие рядом с тропинками и дорожками, доступны любой проходящей дворняжке. Собирайте только те части растений, что находятся выше поднятой собакой задней лапы.

