



**КАК НАЛАДИТЬ
БЫТ и ПИТАНИЕ
НА ПАРУСНОЙ ЯХТЕ**

ЛИН ПАРДИ
при участии ЛАРРИ ПАРДИ

Третье издание, исправленное и дополненное

КАК НАЛАДИТЬ БЫТ и ПИТАНИЕ НА ПАРУСНОЙ ЯХТЕ

ТРЕТЬЕ ИЗДАНИЕ,
ИСПРАВЛЕННОЕ И ДОПОЛНЕННОЕ

ЛИН ПАРДИ
при участии ЛАРРИ ПАРДИ



ББК 99 + 75.717.8
УДК 087.5 + 796/799
П-18

Парди Лин, Парди Ларри

П-18

Как наладить быт и питание на парусной яхте / пер. с англ.
П. В. Чечехин. – М.: ИД «Моя планета», 2012. – 509 с.

ISBN 978-5-905445-04-0

Эта книга – мировой яхтенный бестселлер всемирно известных авторов, которые провели почти всю свою жизнь на яхте, в океанском плавании под парусом. Текст написан легко, с юмором, содержит ценные практические советы по подготовке к плаванию, а также рекомендации по закупке провианта, подборе необходимой одежды для различной погоды, налаживанию и ведению быта на яхте. Книга предназначена как любителям парусных гонок, так и тем, кто предпочитает круизное плавание.

ББК 99 + 75.717.8
УДК 087.5 + 796/799

ISBN 978-5-905445-04-0

© Copyright 1995, 1996, 2008. Мери Лин Парди и Лоренс Ф. Парди

СОДЕРЖАНИЕ

Благодарности	12
Предисловие к третьему изданию	15
За день до этого	23
День 1	28
<i>Хранение свежих продуктов</i>	29
День 2	33
<i>Грузовместимость для круизного плавания</i>	35
<i>Подготовка списка запасов</i>	37
День 3	46
<i>Закупка провизии в иностранных государствах</i>	47
<i>Деньги и плавание</i>	65
День 4	76
<i>Подготовка к первым дням в море</i>	77
<i>Пополнение запасов в рейсе</i>	78
<i>Где лучше пополнить запасы провизии?</i>	82
День 5	88
<i>Заблаговременное приготовление пищи</i>	89
<i>Специальное снабжение</i>	89
День 6	97
<i>О похудении</i>	98
<i>Закупка мяса за границей</i>	101
День 7	111
<i>Пища для размышлений</i>	114
<i>Выбор и хранение свежих фруктов и овощей</i>	119
<i>Мешки для длительного хранения</i>	122
<i>Фрукты</i>	125
<i>Овощи для морского перехода</i>	128
<i>Сколько сельхозпродуктов закупать</i>	131
День 8	135
<i>Замораживать или не замораживать</i>	137
<i>Удержать этот холод</i>	142
День 9	152
<i>Режим питания и разделение труда</i>	153

День 10	156
<i>Хранение ящ.</i>	159
День 11	164
<i>Вина и крепкие спиртные напитки</i>	166
День 12	185
<i>О сборе дождевой влаги</i>	186
<i>Емкости для сбора воды на переходе</i>	196
День 13	200
<i>Консервные ножи</i>	201
<i>Вода</i>	202
<i>Опреснители</i>	216
День 14	221
<i>Предотвращение морской болезни</i>	222
День 15	230
<i>Советы по выпечке хлеба</i>	232
День 16	247
<i>Расположение камбуза</i>	247
День 17	252
<i>Хорошая плита – хорошее круизное плавание</i>	254
День 18	272
<i>Здоровье и повар</i>	274
День 19	283
<i>Оставаться чистым</i>	284
<i>Неортодоксальная идея внутреннего помещения</i>	298
День 20	302
<i>Организация хранения продуктов</i>	303
День 21	308
<i>Приготовление пищи в штормовую погоду</i>	309
<i>Камбузный стол для шторма</i>	311
День 22	319
<i>Продукты быстрого приготовления</i>	320
День 23	324
<i>Молоко</i>	325
День 24	328
<i>Мусор</i>	329

День 25.....	334
<i>Оборудование камбуза.....</i>	<i>335</i>
День 26.....	342
<i>Хранение пищи на плите.....</i>	<i>343</i>
День 27.....	345
<i>Ловля рыбы.....</i>	<i>347</i>
<i>Рыбацкие истории «Талейсин».....</i>	<i>353</i>
День 28.....	355
<i>Чайка на крючке.....</i>	<i>356</i>
День 29.....	358
<i>Бумажные полотенца.....</i>	<i>359</i>
День 30.....	360
<i>Приготовление пищи для экипажа.....</i>	<i>362</i>
День 31.....	368
<i>Идеальный тунец.....</i>	<i>368</i>
День 32.....	370
<i>Как накормить экипаж яхты в длительной гонке?.....</i>	<i>372</i>
<i>Изменения на гоночной сцене.....</i>	<i>395</i>
День 33.....	399
<i>Мойка и кухонные столы.....</i>	<i>400</i>
<i>Улучшение камбузной мойки.....</i>	<i>404</i>
День 34.....	407
<i>Зажигалки и спички.....</i>	<i>408</i>
День 35.....	409
<i>Хранение сливочного масла.....</i>	<i>410</i>
День 36.....	411
<i>Одежда для морского перехода.....</i>	<i>412</i>
День 37.....	422
<i>Выбираем сыры.....</i>	<i>422</i>
День 38.....	429
<i>Как избавиться от дребезжания и грохота.....</i>	<i>431</i>
<i>Соль.....</i>	<i>431</i>
День 39.....	433
<i>Вегетарианец в море.....</i>	<i>434</i>

День 40	438
<i>Раб камбуза или герой?</i>	438
День 41	443
<i>Еще одна рыбацкая история</i>	443
<i>Сон</i>	445
День 42	456
<i>Шторм влияет на меню</i>	456
День 43	458
<i>Цыплят по осени считают</i>	459
День 44	460
<i>Плохой день для кока</i>	460
День 45	461
<i>Жалобы кока</i>	461
<i>Гости и совместные мероприятия в круизе</i>	462
<i>Специальные запасы для приема гостей</i>	474
<i>Творческое использование продуктов</i>	475
День 46	483
<i>Чтение для кока</i>	483
День 47	485
<i>Награда коку</i>	485
День 48	488
<i>Официальные контакты</i>	489
День 49	497
<i>Подход к берегу</i>	497
День 50	502
<i>Последний день в море</i>	502
День 51	505
<i>Заключение</i>	505
Послесловие к третьему изданию	507
Об авторе.....	508
Что говорят критики	509

День 1

*Сильный дождь, прояснение к вечеру
Ветер 8 узлов, туман*

Завтрак для нас и провожающих

бананово-ореховый кекс
кофе и чай

Обед для нас и двух гостей

сэндвичи с яйцами и салатом
свежие цельные помидоры
зеленый салат с майонезно-лимонной приправой
кекс для провожающих

Полдник

горячий ром с маслом и яблоко кусочками

Ужин на якорь

жареный бифштекс с винным соусом
початки свежей кукурузы
запеченные на открытом огне помидоры
сыр камамбер (консервированный датской
компании Difo – такого вкусного мы еще не пробовали)
бисквиты
красное болгарское вино



ГОРЯЧИЙ РОМ С МАСЛОМ

Смешайте

1 дюйм (по высоте) темного
или светлого рома
в высокой кофейной кружке
2 ч. л. (без горки) сахара
1 ч. л. лимонного сока
щепотку корицы

*Наполните кружку горячей
водой, положите сверху кусок
сливочного масла и слегка
перемешайте.*



Хранение свежих продуктов

Когда около 4 часов утра дождь стал хлестать по нашим лицам, мы проснулись, и Ларри закрыл форлюк над нашей двойной койкой. Я уже почти заснула опять, но вспомнила о запасах, сброшенных на палубе. Мы оба выбрались из койки и перебросали клетки, ящики и корзины на пайол каюты, койку-гробик и верхнюю панель печки. Затем мы опять вернулись в кровать.

Звонок будильника раздался слишком рано – в 07.30. В сером и унылом свете дня беспорядок в главной каюте выглядел ужасным. Я проторила себе дорогу, поставила кофе подогреваться и достала корзины, которые обычно используем для хранения фруктов и овощей. Так как в море мы почти никогда не спим в двойной носовой койке, она становится дополнительным местом для длительного хранения. Мы закрываем подушки старыми навигационными картами, и потом загромождаем койку корзинами.

Несмотря на то, что сплетенные вручную корзины из натурального сырья выглядят симпатично, а провизия в них лучше вентилируется, мы убедились, что существует проблема их надежного складирования. Картонные коробки служат отличным пристанищем для насекомых и их яиц, но не обеспечивают достаточную циркуляцию воздуха. Деревянные клетки царапают яхту, а для подвесных сеток нужно слишком много места, так как, раскачиваясь, они не должны ни за что задевать. Поэтому для больших переходов, когда было необходимо, чтобы пища хранилась дольше недели, мы стали использовать вкладывающиеся друг в друга пластмассовые корзинки – наподобие ручных, используемых в некоторых небольших магазинах. Они не тяжелые, легко моются и недороги (в Сингапуре мы платили по доллару за штуку). А так как они укладываются друг в друга, между рейсами мы можем держать их в кормовой кладовой.

Картофель и лук были уложены вместе в одной большой корзине, а две другие мы заполнили капустой и морковью. Сочные фрукты разошлись по отдельным корзинам, а дыни были убраны в канатный ящик и переложены ветошью, чтобы не перекатывались. Выяснилось, что канатный ящик хорошо подходит для арбузов и мускусных дынь – благодаря

воздухозаборнику в нем поддерживается хорошая вентиляция. Вскоре форпик и койка выглядели словно рыночный овощной лоток № 196. Я прикрыла все парусиной, а чтобы корзины не сдвигались, пространство между ними и мачтой заложила книгами. Наша гитара и подарки с прошлого вечера заняли оставшееся пустым на койке место.

Не успели мы выпить кофе и чай, как прибыл командор яхт-клуба New Yokohama, чтобы вручить нам прощальный подарок в виде ящика свежих помидоров. В картонной клетке было 20 $\frac{3}{4}$ фунта одинаковых блестящих красных плодов. Они казались слишком зрелыми для того, чтобы продержаться долго, к тому же у меня уже была полная корзина других помидоров. Но благодаря исключительно аккуратному обращению японцев с сельхозпродуктами, мы убедились, что при правильном хранении и прохладной погоде помидоры могли продержаться 23 дня.

Пока мы поклонами выражали нашу признательность коммодору, приехал Джим Паркер с бананово-ореховым тортом, переданным его японской женой Санае. Джим – преподаватель английского языка, проживший в Японии 14 лет, очень любит ходить под парусом. Мы познакомились на причале яхт-клуба, и они с женой провели много своего свободного времени, знакомя нас с Японией. Мы пригласили их участвовать с нами в перегоне яхты к входу в Токийский залив. Санае должна была работать, но Джим, несмотря на дождь, с радостью присоединился к нам.

К 09.00 причал заполнили наши японские друзья под зонтиками. Джим помогал укладывать ящики с бесплошным спиртным и колой между носовой койкой и платяным шкафом. Еще не поставленный на место ящик с банками стоял рядом с печкой. Пробраться в форпик было почти невозможно. «Мы это разложим, когда выйдем в море, – напомнил мне Ларри. – А сейчас брось все и наслаждайся моментом прощания. Эти люди мокнут под дождем». Поэтому мы закрепили на штатных местах шесть запасных 5-галлонных емкостей с водой, установили на палубе цистерну с подачей топлива самотеком и расчехлили наши паруса.

Примерно в то же время мы заметили единственного американца, с которым мы познакомились за время трехнедельной стоянки в Иокогаме. Дон Харрингтон, профессор английского языка, мечтал о том, чтобы когда-нибудь выйти в море под парусом. Когда мы сказали



ему: «Присоединяйся к нам для перехода к выходу из бухты», он почти не колебался, запрыгнул на борт и помог Ларри установить весла для того, чтобы отгрести на 200 ярдов от причала туда, где дул ветер. Добровольцы помогли нам отдать швартовые концы яхты. Над водой неслось «сайонара» (прощай, яп. – *прим. перев.*) Двое наших гостей помогли поднять грот и стаксель. «Сераффин» слегка накренилась и стала медленно набирать скорость, словно наполовину не желая, а наполовину стремясь бросить вызов Тихому океану. Судовая шлюпка «Ринки Динк» покорно тащилась за нами на буксире.

Я сняла свою мокрую одежду и спустилась вниз, чтобы спрятаться от дождя и навести в этом хаосе хоть какой-то порядок. К тому времени, когда я собралась заняться обедом, большая часть консервированной продукции была разложена по соответствующим шкафам. И именно тогда я обнаружила, что мне требовалась новая банка майонеза. Конечно же, запасы майонеза складированы под носовой койкой, которая теперь заставлена свежими продуктами! Я могла бы придумать на обед что-нибудь другое, но упрямство заставило меня забраться на все эти пакеты и ящики, передвинуть гитару, коробки с подарками и еще подушку, чтобы достать из шкафа одну из шести хранившихся в нем банок майонеза.

Трое мужчин на борту явно любили дождь, и спустились вниз на обед только тогда, когда яхта уже подходила к узкому входу в Токийский залив. Мы планировали доставить Джима и Дона на шлюпке на берег около выхода из бухты, но чем ближе яхта приближалась к этому району активного судоходства, тем более плотным становился туман. После совместной оценки ситуации было решено воздержаться от захода в полосы интенсивного движения судов до тех пор, пока туман не рассеется. Поэтому мы добрались до маленького рыбного порта в 11 милях от места отхода яхты, отдали якорь и согрели нашу промокшую команду горячим ромом с маслом.

Доставив Джима и Дона на берег в гребной шлюпке, вторую половину дня мы занимались раскладыванием наших беспощинных товаров. Для ящика колы и двух ящиков вина нашлось место под флорами. В этот район иногда поступает вода, но бутылкам она не вредит. Более того, в трюме вино и кола остаются более прохладными. К тому же, этот груз находился в центре яхты и

близко к днищу, поэтому вероятность того, что бутылки разобьются, была минимальна.

Уже не в первый раз мы снимались в рейс только для того, чтобы стать на якорь сразу после выхода и привести себя в порядок. Что касается отходных вечеринок, приема душа в последнюю минуту и дюжиной других отвлекающих моментов, в день выхода в море обычно не представляется возможным уложить все полученное судовое снабжение должным образом. Я советую, чтобы каждый, впервые отправляющийся в море, обязательно проводил свою прощальную вечеринку, отходил от своего родного причала и выбирал спокойную якорную стоянку на ночь, даже если она расположена всего лишь на противоположной стороне бухты. Тогда вы сможете привести судно в порядок, скоротать безмятежный вечер, хорошо выспаться ночью и утром выйти в рейс в бодром состоянии духа.

Мы так и сделали, и к тому часу, когда в последний раз на ближайшие 49 дней вместе укладывались спать в нашей двухместной койке, каждая бутылка, банка, кувшин, каждый подарок и каждый овощ нашли свое место. Дождь прекратился, и мы в последний раз обошли «Сераффин» на шлюпке с целью убедиться в том, что наша яхта хорошо отдифферентована, подняли шлюпку на борт и закрепили ее, более надежно привязали запасные емкости с водой, установили наши океанские леера высотой до плеча и отдались объятиям Морфея.



День 2

Следует при легких встречных ветрах в районе интенсивного судоходства

Солнечно и ясно

Завтрак

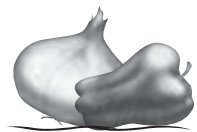
цельные свежие помидоры, подсоленный хлеб, джем, кофе и чай

Обед

макрелевый салат, бутерброды с нарезанными маринованными огурцами и помидорами

Ужин

запеченные свиные отбивные, отварная морковь
зеленый салат: латук, помидоры, лук, приправа «Тысяча островов»



МАКРЕЛЕВЫЙ САЛАТ

Подготовьте

1 маленькую банку
сардин в рассоле, слив из нее тузлук

Нарезайте

один маленький зеленый перец
одну маленькую луковицу

Смешайте

3 ч. л. майонеза
½ ч. л. сахара
1 ч. л. лимонного сока

~~~~~  
*Дайте постоять 1 час  
в холодном месте перед  
подачей на стол.*  
~~~~~



СОУС «ТЫСЯЧА ОСТРОВОВ»

Смешайте:

- 2 части майонеза
- 1 часть кетчупа
- 1 ч. л. лимонного сока
- щепотку соли
- щепотку нарезанного чеснока
- 1 часть маринада из солений (по желанию)

Должна сказать, что очень здорово начинать плавание свежим и бодрым. Мы оба чувствовали себя отдохнувшими и готовыми начать переход. Теперь, когда все снабжение было разложено, я могла убедиться в том, что запасов у нас достаточно. Но я также знаю, что «Сераффин» слишком мала для того, чтобы переносить на себе все те запасы, которые я бы хотела иметь из расчета не на двух человек, а на трех.

Мы исходили из того, что на океанском переходе будем в среднем проходить в сутки 100 морских миль. Нам предстоит пройти 4500 миль. Чтобы обезопасить себя, я обычно планирую пополнение провизии таким образом, чтобы продуктов хватало на все дни ожидаемого перехода плюс 50 процентов запаса на случай медленного продвижения. Кроме этого, мы держим аварийный рацион еще на 20 дней. Он состоит из риса, зернового хлеба, пасты или круп ($\frac{3}{4}$ чашки сухих ингредиентов на человека в день) плюс одна банка фруктовых консервов или фруктового сока в день и витамины в таблетках.

Это был самый длинный переход, который нам когда-либо приходилось планировать на борту «Сераффин». Помимо нашего имущества, она перевозит консервированное или фасованное продовольствие на 60-70 дней, аварийный рацион и:

- 70 галлонов воды,
- 100 яиц,
- 120 фунтов свежих овощей,
- 60 фунтов льда,
- 2 ящика вина,
- 2 ящика рома,



1 ящик виски,
1 ящик кока-колы,
2 хозяйственные сумки, полные книг в мягкой обложке,
подарки для наших семей,
подарки от наших японских друзей.

Все это в сумме приводит к тому, что мы несем почти на 1000 фунтов больше, чем обычно, и в подтверждение этого «Сераффин» сидит на 2 дюйма ниже своей линии грузовой марки.

Грузовместимость для круизного плавания

Когда мы вчера на веслах обходили вокруг «Сераффин» для завершающего осмотра перед выходом в море, случилась довольно серьезная дискуссия относительно круизных яхт малого vis-à-vis большого водоизмещения. Ларри отметил: «Почти все из тех, кого мы знаем, проходят в среднем 100-120 миль в сутки, если длина палубы их яхты составляет 24-45 футов. Они должны нести на борту столько же судовых запасов, сколько и у нас, а если



Последняя остановка перед выходом в море помогает коку не чувствовать себя заваленным горой судовых запасов.



Когда я смотрю на провизию, купленную нами на «Талейсин» длиной 29 футов 9 дюймов для перехода с Мадейры на Бермуды, я удивляюсь, как мы вообще смогли загрузить достаточно запасов для пересечения северной части Тихого океана на «Сераффин», длина которой 24 фута 4 дюйма.

их лодка больше, то, кроме того, и оборудование на ней тяжелее. Если погрузить дополнительно 1100 фунтов запасов на 24-футовую яхту, которая сконструирована таким образом, что быстрее всего идет при водоизмещении 5000 фунтов, то дополнительный груз повлияет на ее качества значительно сильнее, чем на такой же 24-футовик, лучшие мореходные качества которого проявляются при водоизмещении 11000 фунтов.

Рассматривая морские круизные яхты, обратите внимание на те, высота надводного борта которых составляет 3-4 дюйма после спуска на воду. Затем сравните это водоизмещение с их водоизмещением при не менее чем 1000 фунтов запасов, которые требуются каждому человеку для океанского перехода и круизного плавания. Легко можно загрузить любую лодку так, что она опустится вплоть до линии ее грузовой марки. Но почти невозможно «посадить на диету» слишком тяжелую яхту, и те из них, которые загружены по грузовую марку, однозначно плохо ведут себя на воде».

Меню яхты «Аквэриес»

СУББОТА

Обед	Каждый приносит свой обед в пакете	
Ужин	Тушеное мясо с овощами	В печи
	Хлеб с ароматом чеснока	
	Салат из латука, помидоров и авокадо	В кладовой
	Приправа к салату и гренки	В шкафах на камбузе
	Красное вино	
	Кексы «Hickory Farm», по желанию	

ВОСКРЕСЕНЬЕ

Завтрак	Сок	
	Яйца для яичницы-болтуны, 1 дюжина	Под койкой-гробиком
	Консервированные грибы	
	Расфасованная нарезанная ветчина и тертый сыр	Ящик со льдом
	Сальса (положить пару ложек в каждую порцию)	
	Хлеб с банановым ароматом	Слева в носовой части
Обед	Большие сэндвичи (разогреть в печи и затем добавить соус «Тысяча островов»)	Ящик со льдом
	Морковь и сельдерей (уже почищенные)	Кладовая
	Фрукты	
	Суп (по желанию)	В кормовой части выгородки
Ужин	Свинина в кисло-сладком соусе	Мясо в ящике со льдом
	2 банки кисло-сладкого соуса	
	Мандарины и апельсины консервированные	Справа в носовой части
	(готовить вместе с мясом в большой сковороде)	
	Рис — смотри инструкцию на ящике	В кормовой части выгородки
	Салат из латука, авокадо и гренков	Кладовая
	Приправа к салату	
	Рогалики	Слева в носовой части
	Печенье-гаданье миндальное	В носовой части выгородки
	Розовое вино	Справа в кормовой части



ПОНЕДЕЛЬНИК

<i>Завтрак</i>	<i>Сок</i>	<i>Слева в носовой части</i>
	<i>Нарезанный и подрумяненный картофель</i>	<i>В кормовой части выгородки</i>
<i>или</i>	<i>Жареные яйца</i>	<i>Койка-гробик</i>
	<i>Горячая овсяная каша быстрого приготовления</i>	<i>В кормовой части выгородки</i>
<i>или</i>	<i>Мюсли</i>	
	<i>Молоко для овсянки</i>	<i>Ящик со льдом</i>
<i>Обед</i>	<i>Хлеб с финиковым ароматом</i>	<i>Слева в носовой части</i>
	<i>Сэндвичи с мясным рулетом (по желанию поджаренные)</i>	<i>Ящик со льдом</i>
	<i>Маленькие булочки белого хлеба</i>	<i>Слева в носовой части</i>
	<i>Маринады, приправы, кетчуп и т.д.</i>	<i>Камбуз</i>
<i>Ужин</i>	<i>Чипсы и печенье</i>	<i>В носовой части выгородки</i>
	<i>Отбивная на ребрышке (завернуть в фольгу и подогреть в печи)</i>	<i>Ящик со льдом</i>
	<i>Картофель с маслом и петрушкой (разогреть в одной сковороде с мясом))</i>	<i>Справа в кормовой части</i>
	<i>Цельная зеленая фасоль — помечена «Завтрак в понедельник» (холодная и политая майонезом)</i>	
	<i>Нарезанные помидоры и авокадо</i>	<i>Кладовая</i>
	<i>Печенье и мед</i>	<i>Справа в кормовой части</i>
	<i>Шоколадный пудинг</i>	<i>Справа в кормовой части</i>
	<i>Красное вино</i>	<i>В носовой части выгородки</i>

ВТОРНИК

<i>Завтрак</i>	<i>Сок</i>	<i>Слева в носовой части</i>
	<i>Яйца Бенедикт</i>	<i>Койка-гробик</i>
<i>Обед</i>	<i>Ветчина</i>	<i>Койка-гробик</i>
	<i>Английские кексы</i>	<i>Слева в носовой части</i>
	<i>Чили</i>	<i>Справа в носовой части</i>
	<i>Крекеры</i>	<i>В носовой части выгородки</i>
	<i>Морковь и петрушка</i>	<i>Кладовая</i>
	<i>Выпечка (на выбор)</i>	<i>Выгородка</i>