Черешня как гордость

В эти дни в Португалии едят черешню. Своей фирменной ягодой португальцы очень гордятся и устраивают в ее честь праздники. В пик сезона черешни особенно много, ее продают и на рынках, и с мобильных прилавков вдоль дорог. Но все съесть в свежем виде все равно не удается, что и объясняет широкое ее использование в кулинарии, особенно в десертной выпечке. Варят из черешни варенья с мармеладами, фасуют в баночки, а туристы раскупают их как сувениры.



Фасоль тосканская, белая и красная

Итальянцы любят фасоль. В Тоскане одну из самых лучших ее разновидностей выращивают на небольшой территории с особым микроклиматом в окрестностях города Sorana. У этой фасоли есть два варианта, различаются они по цвету. Вкус белой более деликатен по сравнению с красной, вид которой описан очень точно и очень по-итальянски — «цвета красного вина» (colore rosso vinato). Такая фасоль отлично дополняет многие типичные блюда тосканской кухни. Подают ее и самостоятельно с чесноком, розмарином, шалфеем и оливковым маслом. В таких случаях на стол ставят еще и тарелку с крупно, по-крестьянски, нарезанным репчатым луком.

ПОПРОБУЙТЕ

12–19 июня 2014 № 23 (26774) vm.ru

СЕЛЬСКАЯ ЛИТВА. ЕДА — ПОЗИТИВНАЯ

АНАТОЛИЙ ГЕНДИН
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛИСТ И ПИСАТЕЛЬ. АВТОР СЕРИИ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПУТЕВОДИТЕЛЕЙ «АТЛАС ГУРМАНА»
anatoly.gendin@gmail.com
фото: Локатор



Если хотите отдохнуть от шумного города и убежать от постоянного стресса, вам сюда. Заодно и с литовской кухней познакомитесь.

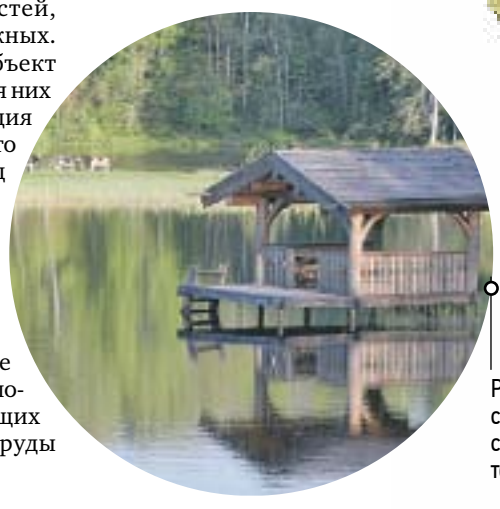
Модный нынче по всей Европе агротуризм в Литве именуют сельским. В стране уже сложилась целая сеть усадеб и хуторов, принимающих у себя гостей, в том числе и зарубежных. По-литовски такой объект называется Sodyba. Для них и особая классификация уже разработана, вместо традиционных звезд используются… аисты. Максимальное их количество тоже пять, так что степень комфорта своего будущего места отдыха сможете выбрать заранее. Такие усадьбы обычно расположены в самых настоящих лесах, живописные пруды и озера тоже имеются.

Среди главных достопримечательностей сельского туризма, разумеется, еда. С непривычки ее ассортимент удивляет и даже шокирует многих гостей, привыкших дома к шаманским заклинаниям шарлатанов-диетологов. Одни цепеллины чего стоят — легендарный символ добротной и сытной литовской кухни. Эти увесистые картофельные оболочки с мясной начинкой при подаче принято поливать жиром со шкварками, а сверху еще и сметанки кучку плюхнуть. Между тем в массе своей литовцы выглядят вполне стройными, хотя пищу такую употребляют регулярно.

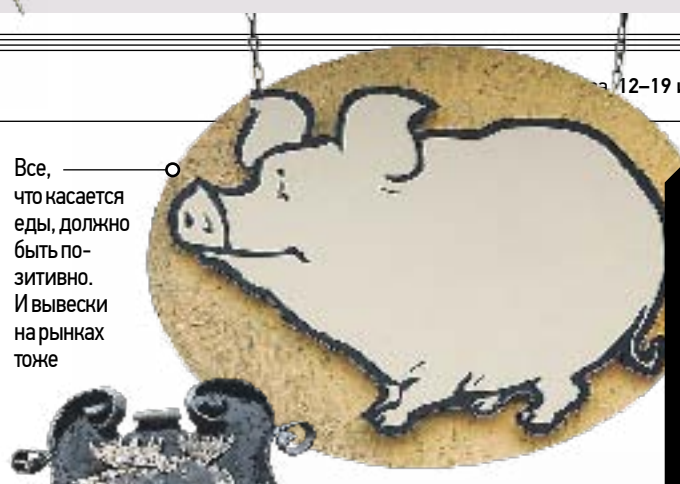
Хозяева таких усадеб нередко и хлеб сами пекут, и гостям охотно показывают, как это делается. Многое готовится в печи, очень похожей на нашу, отечественную. Особенно когда объемистый чугунок с мясом и овощами извлекают из нее самым настоящим ухватом. Все это очень способствует здоровому аппетиту, проверено.



Это дичь, оленина. Ее сначала обжаривают, а потом запекают

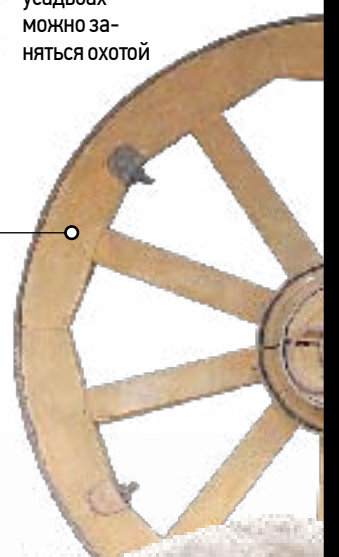


Раннее утро, сказочный вид с мельницы — это тоже агротуризм



Все, что касается еды, должно быть позитивно. И вывески на рынках тоже

Во многих усадьбах можно заняться охотой



Добротный деревенский инвентарь здесь на каждом шагу



Производители гарантируют: все натуральное

ТРАДИЦИИ

Кулинарное наследие

Литовцы очень трепетно относятся к своей истории и культуре. И к гастрономической стороне жизни тоже, ведь это важная часть национальной культуры. Оказалось, что современный сельский туризм содействует сохранению и приумножению всего того, что здесь называют кулинарным наследием. Во многих усадьбах готовят смачную деревенскую еду по сохранившимся старинным рецептам. Подают ее на расписной керамической посуде, которую делают свои же мастера. И приборы на столе тоже не совсем простые: удобные деревянные ложки со стороны ручки оказываются ножами. Крестьянская смекалка, знаете ли. Впрочем, блюда по бабушкиным рецептам в Литве подают и в престижных городских ресторанах. С наследием всегда так: если к нему относиться уважительно, оно всегда будет с вами.





ПРАВИЛЬНЫЙ РЫБНЫЙ ДЕНЬ: ПОЙМАЙ САМ

ПРАКТИКА

Рыбу в Литве уважают и готовят по-разному. Перед тем, как готовить, эту рыбу надо поймать.

В системе сельского туризма многие усадьбы стоят на больших и малых реках, остальные при озерах или хотя бы искусственных прудах. Государственная поддержка любительской рыбной ловли дает свои результаты, да и владельцы объектов агротуризма запускают в свои водоемы молодняк. Но не думайте, что достать эту рыбу из культурного пруда так уж просто. Интрига практически та же, что и в естественных, диких условиях.

И удовольствие тоже. Пусть совсем рядом коллеги по активному досугу бодро таскают карпов да карасей, никакой зависти к ним нет, даже если на утренней рыбалке вам удалось собственноручно поймать всего лишь двух крохотных окуней.



Мелкую рыбу здесь принять отпускать. Вот эту оставили