

«Кредит
Юбилейный»

ОТ

5.7%

ГОДОВЫХ*



РоссельхозБанк

8 800 100 0 100
rshb.ru

Потребительские кредиты предоставляются без обеспечения на любые цели¹⁾, в том числе на цели рефинансирования действующих кредитов, полученных в сторонних банках АО «Россельхозбанк», гражданами РФ в возрасте до 65 лет (по кредитам на цели рефинансирования до 75 лет) включительно на момент вклада кредита. Кредитование осуществляется в рублях Российской Федерации на срок до 5 лет включительно для физических лиц, получающих заработную плату на счет в АО «Россельхозбанк», ежемесячно клиентов АО «Россельхозбанк», работников бюджетных организаций – на срок до 7 лет включительно. Сумма кредита – от 30 тыс. рублей до 3 млн рублей включительно (по кредитам для физических лиц, получающих заработную плату на счет в АО «Россельхозбанк», надежных клиентов АО «Россельхозбанк», за исключением целей рефинансирования, – до 5 млн рублей включительно).

Предельная ставка 5,7% годовых применяется по продуктам «Кредит потребительский без обеспечения» и «Потребительский кредит на рефинансирование» (при рефинансировании кредитов сторонних банков) в рамках специального предложения «Кредит Юбилейный» действует до 01.02.2021, при предоставлении кредита на срок свыше 12 месяцев клиентам АО «Россельхозбанк» с положительной кредитной историей (физическим лицам, получающим заработную плату на счет в АО «Россельхозбанк», и надежным клиентам АО «Россельхозбанк») и при условии оформления ими договора личного страхования жизни, здоровья и потери работы. При отказе от личного страхования применяется надбавка +5,5%.

Более подробную информацию о размере процентных ставок и об условиях, на которых распространяется действие условий предоставления кредита на срок свыше 5 лет, уточняйте в офисах АО «Россельхозбанк».

¹⁾ Не запрошенные законодательством Российской Федерации.

Данная информация является рекламой. Не является офертой. Информация действительна на 18.12.2020.

Подробности по телефону 8 800 100 0 100, на официальном сайте www.rshb.ru и в офисах АО «Россельхозбанк».

АО «Россельхозбанк». Генеральная лицензия Банка России № 3349 (Бессрочная) от 12.08.2015.

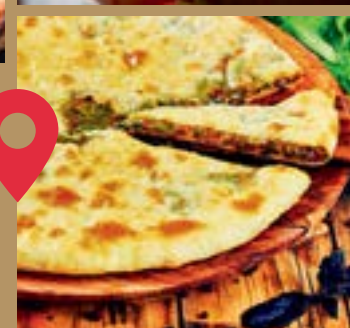
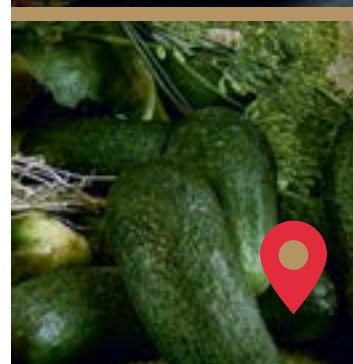
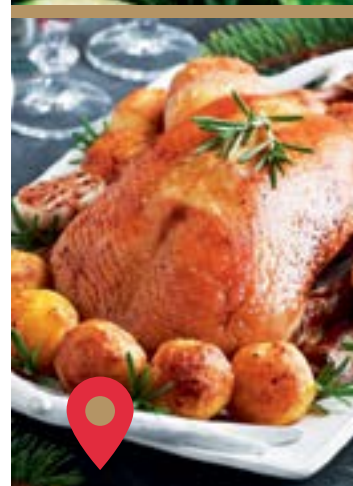
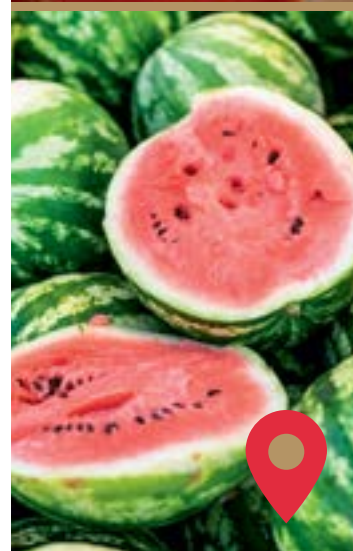
СЕЛЬСКИЙ ХОЗЯИНЪ

Журнал выходит с 1885 года.
Выпуск возобновлен в 2011 году
при поддержке Россельхозбанка

№ 5 2020

ЗАГЛЯНИТЕ НА ГОНЁК

ПУТЕШЕСТВУЕМ
ПО КУЛИНАРНОЙ КАРТЕ
РОССИИ





Акция для бизнеса «Счет в Вашу пользу»

- 20% кэшбэк от суммы операций оплаты товаров и услуг;
- 2 месяца бесплатного обслуживания.

20%

кэшбэк



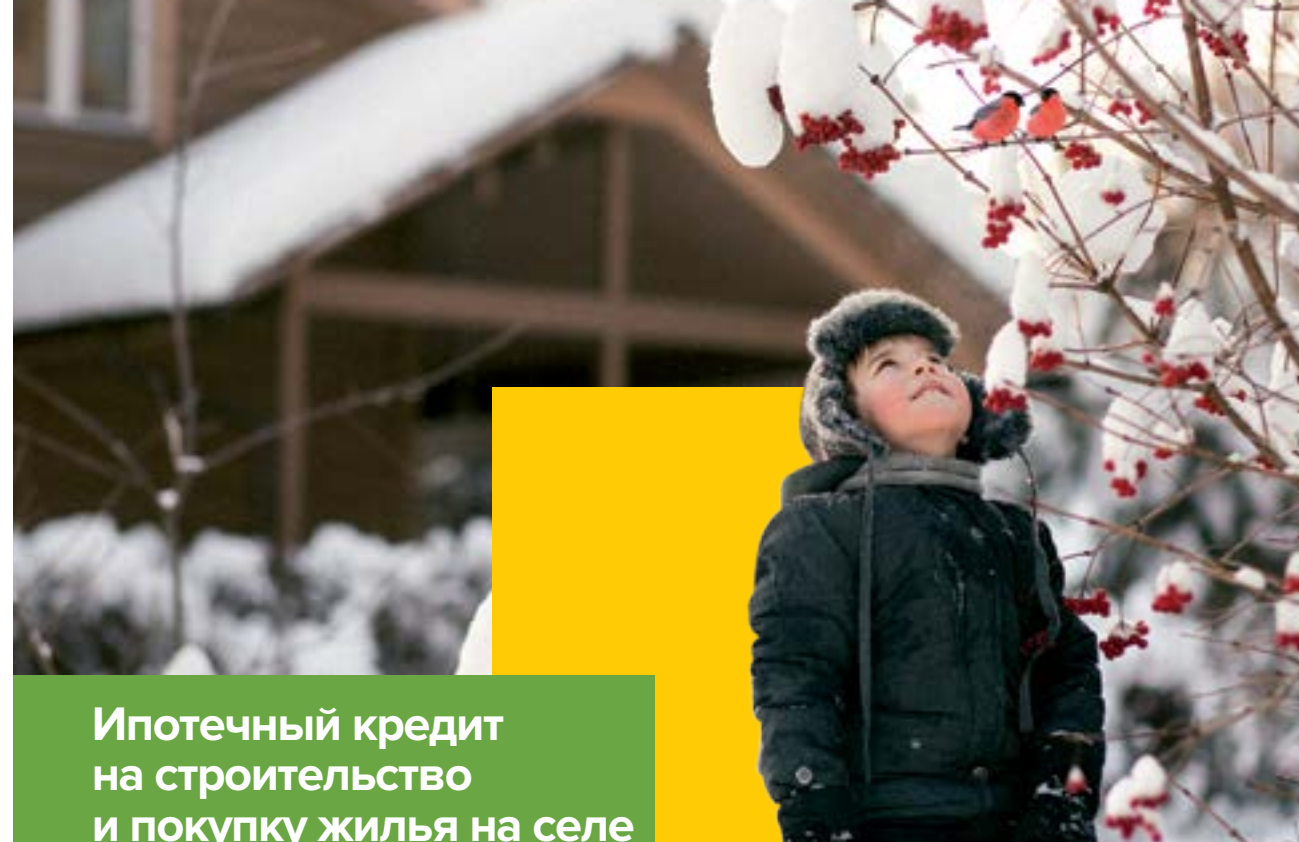
РоссельхозБанк

8 800 100 0 100
rshb.ru

Акция действует в рамках тарифных планов: «Базовый комфорт», «Расчетный эконом», «Расчетный стандарт», «Расчетно-кассовый Оптима» для корпоративных клиентов, не имеющих в АО «Россельхозбанк» счетов на дату начала акции, в том числе, не подавших в банк заявление об открытии счета до даты начала акции. Срок действия предложения: с 00:00 (по московскому времени) 01.12.2020 по 23:59 (по московскому времени) 28.02.2021.

Подробности по телефону, на официальном сайте и в офисах АО «Россельхозбанк».

АО «Россельхозбанк». Генеральная лицензия Банка России № 3349 от 12.08.2015. Реклама.



Ипотечный кредит на строительство и покупку жилья на селе от

2.7%

Годовых¹



РоссельхозБанк

8 800 100 0 100
rshb.ru

Ипотечный кредит на строительство и покупку жилья на селе предоставляется на объекты недвижимости, расположенные на сельских территориях (сельских агломерациях)² в том числе: на приобретение жилого помещения или жилого дома с земельным участком по договору купли-продажи/договору участия в долевом строительстве /договору уступки прав требования по указанному договору; на строительство жилого дома на земельном участке, находящемся в собственности у заемщика, в том числе на завершение ранее начатого строительства жилого дома по договору подряда с подрядной организацией³; на приобретение земельного участка и строительство на нем жилого дома по договору подряда с подрядной организацией. Ипотечный кредит в рамках настоящей программы может быть предоставлен Заемщику только один раз. Сумма кредита – от 100 тыс. рублей до 5 млн рублей включительно в зависимости от расположения объекта недвижимости. Срок действия решения АО «Россельхозбанк» – 60 календарных дней. Срок кредита – 25 лет включительно.

¹ Процентная ставка составляет от 2.7% годовых. Процентная ставка действует при условии оформления договора личного страхования. В случае отказа от личного страхования ставка составит 3% годовых.

² Сельские территории – сельские поселения или сельские поселения и межселенные территории, объединенные общей территорией в границах муниципального района, сельские населенные пункты, рабочие поселки, входящие в состав городских округов (за исключением городских округов, на территории которых находятся административные центры субъектов Российской Федерации), городских поселений и внутригородских муниципальных образований г. Севастополя. Перечень таких сельских населенных пунктов, рабочих поселков на территории субъекта Российской Федерации определяется высшим исполнительным органом государственной власти субъекта Российской Федерации или органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, уполномоченным высшим исполнительным органом государственной власти субъекта Российской Федерации (далее – орган исполнительной власти). В указанное понятие не входят внутригородские муниципальные образования гг. Москвы и Санкт-Петербурга, а также муниципальные образования и городские округа Московской области.

Сельские агломерации – сельские территории, а также поселки городского типа, рабочие поселки, не входящие в состав городских округов, и малые города с численностью населения, постоянно проживающего на территории, не превышающей 30 тыс. человек. Перечень сельских агломераций на территории субъекта Российской Федерации определяется в соответствии с приложением № 11 к государственной программе Российской Федерации «Комплексное развитие сельских территорий», утвержденной постановлением Правительства Российской Федерации от 31.05.2019 № 696 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Комплексное развитие сельских территорий» и о внесении изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации». В указанное понятие не входят внутригородские муниципальные образования гг. Москвы и Санкт-Петербурга, а также муниципальные образования и городские округа Московской области.

³ Подрядные организации и договоры подряда должны соответствовать требованиям АО «Россельхозбанк».

Более подробную информацию об условиях предоставления ипотечного кредита с льготной процентной ставкой для граждан Российской Федерации на строительство (приобретение) жилого помещения на сельских территориях можно получить при личном обращении в подразделения АО «Россельхозбанк», а также на официальном сайте www.rshb.ru и по телефону 8 800 100-0-100.

Данная информация является рекламой. Не является офертой. Информация действительна на 01.01.2021. АО «Россельхозбанк». Генеральная лицензия Банка России № 3349 (бессрочная) от 12.08.2015.

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

Вы держите в руках особенный номер журнала «Сельский ХозяинЪ», его специальный выпуск, посвященный Первому национальному конкурсу региональных брендов продуктов питания «Вкусы России», организованному Министерством сельского хозяйства РФ, и одной из номинаций конкурса – «Загляните на огонек».

Мы горды представить вам проект, рассказывающий о брендах, которые, помимо превосходных вкусовых качеств, обладают потенциалом к росту и развитию того региона, в котором производится.

Способность продукта привлекать туристов и стала основным критерием отбора участников конкурса в номинацию «Загляните на огонек», генеральным спонсором которой выступил Россельхозбанк.

В номинации 210 брендов, и для многих из них это огромный шаг вперед, потому что далеко не каждый производитель способен заявить о себе и своем продукте на всю страну. А между тем именно благодаря их энтузиазму, трудолюбию и преданности делу создаются гастрономические символы России. Настоящим труженикам, фермерам и владельцам малого и среднего бизнеса, чей труд вызывает уважение, – всем участникам номинации Россельхозбанк окажет поддержку и поможет раскрыть свой потенциал по максимуму.

Открывает наш номер представление 10 финалистов номинации «Загляните на огонек» – 10 гастрономических брендов из всех уголков страны, получивших высокую экспертную оценку жюри номинации.

Одним из ключевых мероприятий по продвижению станет размещение произво-

дителей на цифровой платформе Свое Родное. Это позволит фермерским хозяйствам найти новых клиентов и реализовать свою продукцию напрямую, без посредников. Такое «цифровое знакомство» позволит миллионам людей приобщиться к палитре вкусов, присущих российским регионам.

Поддержит Россельхозбанк и фермеров, готовых пригласить гостей в гастрономические путешествия. В ближайшее время на основе Свое Родное планируется создать интерактивный туристический атлас, где любой желающий сможет выбрать один из готовых вариантов или создать собственный маршрут по фермерским хозяйствам и своими глазами увидеть, чем живут села и малые города России.

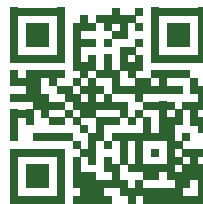
Еще одним уникальным форматом продвижения фермерских товаров станет размещение изображения продукции на банковских картах Россельхозбанка. Так производители получат отличную возможность заявить о себе не только в пределах своего региона, но и на всю страну: Россельхозбанк обслуживает порядка 7 млн клиентов.

А всем нам Россельхозбанк дарит возможность познакомиться со вкусными брендами нашей большой страны, отправиться в большое путешествие, заглянуть в села и деревеньки – в гости к фермерам, побывать на экофермах и в энокомплексах, чтобы «попробовать» Россию на вкус.

И самое главное – дарит нам возможность восхищаться и гордиться.

**С уважением, редакция журнала
«Сельский ХозяинЪ»**

Спланировать гастрономический тур на родину понравившегося продукта или заказать фермерские продукты не выходя из дома скоро можно будет на сайте **Свое Родное**



«ИСТОРИЯ В БОГИМОВО»:

ЗАЧЕМ ПРОИЗВОДИТЕЛЮ УНИКАЛЬНЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ЧЕХОВСКИЙ ДОМ С МЕЗОНИНОМ?

1 300 ГА НЕТРОНУТЫХ ЦИВИЛИЗАЦИЕЙ ЗЕМЕЛЬ В СЕЛЕ БОГИМОВО КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ: ЛЕТОМ 2014 Г. В МЕСТЕ, ГДЕ СЕГОДНЯ РАСПОЛАГАЕТСЯ ИЗВЕСТНАЯ И ТИТУЛОВАННАЯ ЭКОФЕРМА «ДЖЕРСИ», ГЛАВНОЙ ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТЬЮ СЧИТАЛИСЬ МОЛОДЫЕ БЕРЕЗКИ.

Этимися самыми лугами, на которых теперь пасутся 130 коров английской породы джерси, другим летом – 1891 г. – любовался Антон Чехов: сидя на подоконнике в доме старинной усадьбы Прончищевых, он написал рассказ «Бабы», повесть «Дуэль» и начал работу над повестью «Дом с мезонином». Здесь родился и провел свое детство первооткрыватель полуострова Таймыр Василий Прончищев. Исторический колорит живописных мест стал обязательной составляющей кон-

цептуального хозяйства экофермы «Джерси»: выпуску продуктов под брендом «История в Богимово» предшествует полный цикл соответствующих работ. Почему работа над местным сыром или простоквашей не просто производство, а целая история, рассказывает один из основателей бренда «История в Богимово» и генеральный директор экофермы «Джерси» Антон Гудов.

– Антон Владимирович, учитывали ли вы ментальность и вкусовые предпочтения российских потребителей, организуя хозяйство?

– Органическое сельское хозяйство – это, прежде всего, верность принципам. Для нас очень важна атмосфера места, где мы в гармонии с природой строим бизнес. Без этого не обойтись, если хотите, чтобы потребитель вам доверял и осознавал: экологические продукты – это не серийное промышленное производство товаров по заданным



ЭКОФЕРМА «ДЖЕРСИ» ЯВЛЯЕТСЯ ПОБЕДИТЕЛЕМ:

ПРЕМИИ LIVE ORGANIC AWARDS – 2019 В НОМИНАЦИИ «ЛУЧШЕЕ ФЕРМЕРСКОЕ ХОЗЯЙСТВО», ФИНАЛИСТОМ ПРЕМИИ В НОМИНАЦИЯХ «ЛУЧШИЙ БРЕНД ОРГАНИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ», «САМАЯ ЭКОЛОГИЧНАЯ ПРОДУКТОВАЯ УПАКОВКА», «ЛУЧШИЙ ПОЛЕЗНЫЙ НАПИТОК». ХОЗЯЙСТВО ОТМЕЧЕНО НАГРАДАМИ ПРЕМИИ «ПРОДЭКСПО-2019» В КАТЕГОРИЯХ «ПРОРЫВ ГОДА», «ЛУЧШАЯ НОВИНКА», «ЛУЧШИЙ ПРОДУКТ В КАТЕГОРИИ «СВЕЖАЯ ПРОДУКЦИЯ».

33

Антон Гудов, генеральный директор фермы:
«Органическим земледелием занимаются личности», – говорит председатель правления Союза органического земледелия и член Общественного совета Минсельхоза РФ Сергей Коршунов. А я от себя, обращаясь к потенциальным коллегам, которые пока еще сомневаются в перспективности органического направления, хочу привести слова Антона Чехова, которые он написал здесь, в Богимово: «Вера без дел мертва есть, а дела без веры – еще хуже, одна только трата времени и больше ничего».

характеристикам, а бережная, технологичная работа с чистым сырьем и его естественными особенностями. Поэтому мы отталкивались от вкусовых качеств цельного молока различных пород коров. Решили закупить в Дании коров молочной породы джерси – у них молоко повышенной жирности, от 6 до 8%, поэтому в нем содержится больше белка и кальция. На высокое качество молока влияют и условия жизни коров: на ферме они питаются кормами, выращенными на наших полях, пьют чистую артезианскую воду, для животных организован круглогодичный выгул и выпас по сезонам.

Учитывали ли мы ментальность российского потребителя? Знаете, наверное, у каждого жителя нашей страны есть тайная мечта: вкусно есть и не набирать в весе. Так вот, человек, употребляющий органические продукты, наедается гораздо быстрее! Еда без искусственных добавок не вызывает зависимости.



– Кто на данный момент является вашими постоянными покупателями? Поступают ли вам от них какие-либо пожелания относительно состава и ассортимента?

– Сегодня наш ценовой сегмент – средний и выше среднего, но мы работаем над тем, чтобы натуральные продукты были доступны каждому. Однако в настоящих реалиях от производителей в этом смысле мало что зависит, требуется поддержка государства и кредитных организаций. Представьте: в килограмме сыра – 8–9 литров органического молока, а чтобы его получить, требуется кормить животных, ухаживать за ними, работать над воспроизводством стада, организовывать комфортную и эффективную работу персонала, в том числе в производственном цехе. В органическом сельском хозяйстве много нюансов, влияющих на трудозатратность общего процесса. Например, на наших фермах запрещено использовать яды для грызунов, чтобы отравленный вредитель не навредил экосистеме. За порядком следят кошки, которые регулярно проходят ветеринарную обработку.

Наша основная линейка продуктов сегодня: несколько твердых и полутвердых сортов сыра, ряд молочной и кисломолочной продукции, сливочное и топленое масло. Время от времени мы экспериментируем и выпускаем ограниченную серию сыров с добавками и эксклюзивную кисломолочку. Например, гостям фермы понравился сыр чеддер, изготовленный по английскому рецепту. Сыр, вызревавший год, удостоен серебряной медали на фестивале «Сыр. Пир. Мир».

СЕЛЬСКИЙ ХОЗЯИНЪ

Журнал выходит с 1885 года.
Выпуск возобновлен
в 2011 году при поддержке
Россельхозбанка

agro-kredit.ru

№ 5 2020

Руководитель проекта:
Мария Ясакова
Арт-директор проекта:
Константин Юшин
Редакторы:
Лев Кощеев, Илья Блажнов

Адрес для почтовой
корреспонденции: 123112,
г. Москва, Пресненская наб.,
д. 10, стр. 2, башня 1
Тел.: (495) 545-05-10

Дата подписания в печать:
25.12.2020

Тираж: 30 000 экз.
Номер заказа: 011
Отпечатано ИП Борзунов С. В.
в ПО «Периодика» (г. Москва,
Спартаксовская площадь,
д. 14, стр. 3)

Журнал зарегистрирован
в Министерстве РФ по делам
печати, телерадиовещания
и средств массовых
коммуникаций.
Регистрационный номер:
ПИ № ФС 77-45178
от 18.05.2011

Распространяется по
подписке. Руководитель
службы подписки:
Раиса Семенчук
Тел.: (495) 545-05-10

Перепечатка материалов без
согласия редакции запрещена.
При использовании
материалов ссылка на журнал
обязательна. Материалы
рубрики «Партнерский
проект» публикуются на
правах рекламы

СОДЕРЖАНИЕ

6 ТОП-10 ФИНАЛИСТОВ
НОМИНАЦИИ
«ЗАГЛЯНИТЕ НА
ОГОНЕК»

17 ЦЕНТРАЛЬНЫЙ
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ
ОКРУГ

37 СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ
ОКРУГ

45 ПРИВОЛЖСКИЙ
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ
ОКРУГ

65 ЮЖНЫЙ
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ
ОКРУГ

73 СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ
ОКРУГ

79 УРАЛЬСКИЙ
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ
ОКРУГ

83 СИБИРСКИЙ
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ
ОКРУГ

89 ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ
ОКРУГ

210 РЕГИОНАЛЬНЫХ
БРЕНДОВ

59 РЕГИОНОВ

187 ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

КАРЕЛИЯ: МИСТИЧЕСКИЕ ПЕТРОГЛИФЫ И РАДУЖНАЯ ФОРЕЛЬ

1

МЕСТО В НОМИНАЦИИ
«ЗАГЛЯНИТЕ
НА ОГОНЕК»

Этот край известен своей дивной природой. Но не все знают про карельские петроглифы. Это одни из самых древних наскальных рисунков на Земле. И самые таинственные. Здесь их можно легко увидеть буквально повсюду, и для этого не нужно быть археологом. Самый большой из них, Бес, находится на пологой скале возле Онежского озера. Местные поговаривают, что возле него сбивается навигация и приходится ориентироваться по маяку. В окрестностях Онежского озера много всего интересного и таинственного: висание озера, заброшенные маяки, гора Воттоваара и, конечно, знаменитые на весь мир Кижы. Помимо природных и исторических богатств, в Карелии есть и прекрасная северная кухня, шедевром которой по праву считается свежая **Карельская форель**. Форелевых хозяйств несколько, на всех предприятиях осуществляется контроль производства, поэтому в качестве продукции можете быть уверены. При изготовлении не используются консерванты, исключительно соль в небольших количествах. Поэтому готовая продукция обладает небольшими сроками хранения, но более естественна и полезна для организма человека, так как является на 100% натуральной (подробнее – на стр. 42).

«Мы специализируемся на разведении радужной форели в Ладожском озере – идеальном месте для выращивания здоровой, полезной и экологически чистой рыбы. Утонченный вкус рыбы, забота о качестве каждого экземпляра продукции, акцент на натуральных компонентах, внимание ко всем этапам производства: от выращивания мальков форели до упаковки товара, – мы с радостью предлагаем вам самим убедиться во вкусовых качествах карельской форели из Приладожья».

Андрей Коледа, форелевод



КРЫМ: ДОМ СОЛНЦА И ВИНОГРАДАРСТВА

2

МЕСТО В НОМИНАЦИИ
«ЗАГЛЯНИТЕ
НА ОГОНЕК»

«Продукцию крымских виноделов можно смело назвать терруарным вином в полном смысле этого слова. На полуострове не только виноделы и климат помогают, но и земля, на которой мы выращиваем свой виноград. Крымские виноделы стараются развиваться и делать свою продукцию качественной и конкурентоспособной, чтобы с гордостью представлять ее на мировом рынке. И эта цель достижима».

Алексей Акчурина, винодел

Необязательно ехать во Францию, чтобы посетить виноградники и побывать на дегустации разных сортов вина. Можно отправиться в Крым! Здесь море соседствует с архитектурными памятниками и природной красотой, поэтому, планируя путешествие в Крым, не делайте акцент на чем-то одном. Пусть оно будет совмещать в себе и отдых на пляже, и экскурсионную программу, и дегустацию **Крымских вин**. Наверное, только гармония всех компонентов поможет насладиться отдыхом в Крыму, который запомнится надолго. Палитра вкусов крымских вин невероятно разнообразна, но все они обладают особым вкусом и благородным ароматом, который настоящий ценитель не спутает ни с одним другим. Природные условия Крыма позволяют получать здесь все типы вин – от тонких сухих до насыщенных десертных, ликерных и крепких. Но основу виноделия на полуострове составляют около 100 сортов. Аборигенные сорта винограда – это «восток Крыма», «судак» и «феодосия». Самые известные из них – «кокур» и «кара». Есть и сорта-гости: французы «алиготе», «каберне», «пино», «совиньон» и «шардоне», немецкий «рислинг», грузинские «ркацителли» и «саперави», а также многие другие. Но все они с годами обрели на полуострове свой неповторимый крымский вкус (узнать больше можно на стр. 66).

СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ — АЛАНИЯ: ЖИВОПИСНЫЕ УЩЕЛЬЯ И АРОМАТНЫЕ ПИРОГИ

3

МЕСТО В НОМИНАЦИИ
«ЗАГЛЯНИТЕ
НА ОГОНЕК»

Главные богатства Северной Осетии – природные пейзажи и старинные поселения, сохранившие энергетику тех, кто проживал здесь когда-то. Настоящие жемчужины региона – его ущелья. Цейское, Кармадонское, Куртатинское, их дикая, первозданная красота завораживает и привлекает многочисленных любителей активного отдыха. Желая поближе познакомиться с богатой историей Осетинского края обязательно стоит посетить Дзивгисскую скальную крепость, Даргавский некрополь, древние святилища и горные селения Цамад, Цымити, Лац. Славится республика и своими старинными храмами. Безусловно, самое популярное блюдо осетинской кухни – пироги. Каждый год во Владикавказе проводится фестиваль **Осетинских пирогов**, и он грандиозно проходит, собирает около 100 тыс. участников. У любимого блюда может быть две формы: круг и треугольник. Пирог всегда разрезается особым образом: двумя крестами, образуя восемь треугольников. Три пирога, четыре разреза – в сумме получается семь: пантеон из семи богов у древних скифов, сарматов и ранних аланов. Осетинские пироги даже на производстве с большими объемами делают так, как дома – вручную. Конечно, пользуются тестомесом и мешалкой, но остальное – ручная работа (подробнее – на стр. 76).



«В стране очень много производителей пирогов с названием «осетинские», но лишь 10% из них соответствуют традиционной рецептуре. Настоящий осетинский пирог можно сделать именно в Осетии. Чистая горная вода, фермерские продукты, настоящий осетинский сыр – все это дает пирогу превосходный вкус. В конце концов, осетинский пирог – мое национальное блюдо. Что, если не пироги?»

**Алан Торчинов, директор
компании «Дабон»**

КРЫМ: В ПОИСКАХ УСТРИЦЫ

ФИНАЛИСТ
НОМИНАЦИИ
«ЗАГЛЯНИТЕ
НА ОГОНЕК»

«Считаю, что в этом конкурсе однозначно все участники – победители! Благодарю наших активных сельхозтоваропроизводителей за всестороннюю поддержку этого перспективного конкурса! Нам есть куда стремиться, расти, становиться лучше и развивать нашу любимую республику!»

**Андрей Рюмшин, вице-премьер –
министр сельского хозяйства
Республики Крым**

Мест, обязательных к посещению, здесь не счесть. Но начать лучше всего прогулки по набережной Ялты, которая особенно красива вечером. Оставьте на потом Ай-Петри, Ласточкино Гнездо, все дворцы, Успенский пещерный монастырь и многое другое. А сегодня просто вдохните теплый ялтинский воздух, выберите кафе на набережной и устройте себе праздник! С легендарным «Абрау-Дюрсо» и крымскими устрицами.

Крымские морепродукты и аквакультура уже рекомендовали себя на российском и международном рынках. Их уважают и ценят за превосходное качество: устрицы вырастают здесь сладкие, нежные, без малейшего запаха тины и йода, а креветки выращиваются на органических и натуральных живых кормах, без использования антибиотиков и стимуляторов роста (подробнее – на стр. 67). Сладость устрицам дает Черное море. Оно не придает интенсивный соленый вкус и жесткость мясу. Уровень соли в Черном море не 30–32 промилле, как во Франции и в Великобритании, а 17–18 – это очень комфортные условия для устрицы. Кстати, устрицы – это природный фильтр. Они живут только в местах с чистой водой – и это еще одна причина побывать в Крыму.

СЕЛО ВЯТСКОЕ: САМАЯ КРАСИВАЯ ДЕРЕВНЯ РОССИИ И ОГУРЕЧНАЯ ИМПЕРИЯ

ФИНАЛИСТ
НОМИНАЦИИ
«ЗАГЛЯНИТЕ
НА ОГОНЕК»

Д

орога в старинное купеческое село Вятское лежит мимо Ярославля. Находится оно всего в 40 км от города, на берегу реки Ухтомки, в экологически благополучном месте. Примечательно оно уникальной

планировкой XVIII века и архитектурными памятниками (их около 50!). Кроме того, Вятское знаменито своей удивительной природой и **Вятскими солеными огурцами**. Они встретят вас при въезде в село – скульптурная группа «Вятские огурчики» обозначает ключевой продукт в меню. Конечно, вятские огурцы с особым хрустом представлены здесь в разных манерах приготовления: малосольные, соленые, маринованные, огуречная сальса, огуречный тартар и еще нескончаемая череда наименований вкуснейших блюд из вятского огурца! Да, здесь готовят пельмени с вятским огурцом, пекут пироги, замешивают соусы. А настойка на вятских соленых огурцах в замороженной стопке да вприкуску с соленым огурцом – особая гастрономическая история! Кстати, на Руси солили вятские огурцы не только в дубовых бочках, но и в тыквах. В селе восстановили эту традицию, ведь именно в тыкве огурцы становятся еще более хрусткими и ароматными! (Узнать еще о вятских огурцах можно на стр. 19.)



«Мы создаем вятский терруар. Это именно та территория, которая обладает исключительными природными и историческими особенностями. Ведь вятский огурец невозможно повторить где-то на другой территории».

Олег Жаров, основатель историко-культурного комплекса «Вятское» имени Е. А. Анкудиновой

БАЛАКЛАВА: ИЗЯЩНАЯ БУХТА И «ЗОЛОТАЯ БАЛКА»

ФИНАЛИСТ
НОМИНАЦИИ
«ЗАГЛЯНИТЕ
НА ОГОНЕК»



«Стиль этих вин хорошо сбалансированный, промежуточный – между Новым Светом и Европой. У нас яркие, сочные вина с хорошей кислотностью, хорошей танинной структурой, прекрасным потенциалом к развитию в бутылке. Я всегда стремлюсь получить максимально хороший результат, чтобы и самому было интересно, и ценителей вина было чем порадовать. Задача винодела не мешать тому, что подарила природа».

Олег Репин, винодел

В

Балаклаву едут ради морских прогулок, Музея подводных лодок и крепости Чембало. В принципе, этого достаточно, чтобы «сделать» ваш день и наполнить поездку смыслом. Но лучше всего приехать сюда на несколько дней, чтобы не спеша пройтись по набережной Назукина, выбирая себе яхту.

Взять каяк и сплавить к мысу Фиолент. И обязательно побывать в Шампанерии – совершить путешествие в глубь истории виноделия Крыма и «Золотой Балки» за эмоциями, новыми знаниями и незабываемыми впечатлениями от **Вин Балаклавы**. «Золотая Балка» вместе с Uppa Winery – идейные вдохновители и создатели понятия «Севастопольский терруар», который сегодня дает огромный толчок развитию маленьких виноделен, они пользуются этим буфером, толкающим развитие отрасли. Севастопольская история современного виноделия пока небольшая, она пишется на наших глазах, каждый месяц динамично наполняя страницы удивительными фактами и достойными закладки на несколько лет винами (дополнительно можно прочитать на стр. 67).

ЧЕЛЯБИНСКАЯ ОБЛАСТЬ: ЕВРОПА, АЗИЯ И СЫР

ФИНАЛИСТ
НОМИНАЦИИ
«ЗАГЛЯНИТЕ
НА ОГОНЕК»

Ш

здесь все особенное. Начиная от людей и заканчивая достопримечательностями: городищем бронзового века Аркаим, прозрачным озером Тургояк и Александровской сопкой. Наряду с природными есть достопримечательности и гастрономические – **Сыры из Сыростана**. У этих сыров не слишком длинная, но яркая история. Дело не только в отличном вкусе и умелых руках сыроваров, но и в уникальных природных условиях и в силе места. Вода, воздух, солнце, травы, которые находятся на лугах горных склонов Южного Урала, влияют на качество и вкус молока. А технология быстрого охлаждения при сборе сырья и щадящая пастеризация позволяют сохранять все самые полезные свойства молока. На 90% производство сыростанских сыров – это ручной труд. На сегодняшний день ассортимент сыров из «Сыростана» – это шесть видов твердых сыров и четыре вида мягких сыров с белой благородной плесенью. Сварены по классическим рецептам европейских сыроварен, но адаптированы к локальным особенностям терруара (дополнительно про сыры – на стр. 80).

утки о чем-то суровом челябинском имеют реальную основу, край этот действительно довольно суров, однако невероятно красив. Находится область на стыке частей света: Европы и Азии, потому



«Мы восстанавливаем традиции сыроварения и производим продукт, который формирует гастрономическую идентичность нашего региона. Традиции сыроварения были на Урале всегда довольно сильны. В 1913 г. уральский сыр активно продавали на экспорт. Более того, доходы от этой деятельности в казну Российской империи превысили даже доходы от золотых приисков. Потом, с коллективизации, это все было забыто. Однако наша местность для производства сыров подходит очень хорошо».

Денис Назаров, сыровар

БУРЯТИЯ: ЧАЙНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ

ФИНАЛИСТ
НОМИНАЦИИ
«ЗАГЛЯНИТЕ
НА ОГОНЕК»



«Конкурс «Вкусы России» – потрясающая идея представить все разнообразие вкусов огромной страны! Бурятия многогранна, здесь есть чем угостить и даже удивить гастрономического туриста. Мы занимаемся заготовкой и производством иван-чая, каждый год расширяем ассортимент, создаем новые купажи. На сегодняшний день в нашем ассортименте – 11 видов иван-чая, 6 видов чагового чая и 10 видов чайных сборов».

Александр Разживин, индивидуальный предприниматель

В

один день здесь можно встретить рассвет на берегу Байкала, отдохнуть в термальных источниках, посетить буддийский дацан, прогуляться по одной из самых красивых деревень России и провести вечер у старообрядцев, слушая истории и русские песни. Все это приправлено сочными бурятскими буузками, нежным омулем, томленными в русской печи щами с грибами, ягодными пирогами, черемуховым вареньем и **Чаем бурятских знахарей**. Именно знахари первыми начали готовить чаи на основе травяных сборов, и вот уже четыре века буряты пьют этот энергетический напиток – зеленый чай грубого помола, в который добавляют молоко, соль, поджаренную муку, курдючное сало, даже измельченное вяленое мясо! Такой напиток дает и силу, и здоровье. Не зря же Чингисхан приказывал своей орде пить травяной чай, который помогал воинам сохранять здоровье и внутреннее спокойствие. Этот чудесный чай состоял из равных частей душицы, зверобоя и мяты. У тех, кто принимает этот чай, нервы становятся стальными, а жизнь кажется радостной и наполненной смыслом (подробнее – на стр. 93).

УДМУРТИЯ: ЗЕМЛЯ РОДНИКОВ И СОЧНЫХ ПЕРЕПЕЧЕЙ

ФИНАЛИСТ
НОМИНАЦИИ
«ЗАГЛЯНИТЕ
НА ОГОНЕК»



Здесь больше 8 000 рек, несущих воды по изрезанным оврагами территориям. Рай для туристов-рыболовов, спелеологов и экстремалов: любителей сплавляться по рекам и погонять по пересеченной местности на квадроцикле. Для ценителей спокойного отдыха тоже найдутся занятия: богатая история края, архитектурные памятники старины и гастрономическое радушие обеспечат новые открытия. Одно из таких – **Удмуртские перепечи**, открытые ватрушки из пресного теста с особой гранью, которая получается путем защипывания края сочня. Перепечи можно назвать удмуртской пиццей, потому что начинка может быть любой: мясной, грибной, яичной или овощной (начинка обычно заливается сверху яйцом либо смесью яйца и молока). Перепечи делаются из натуральных продуктов, пресное тесто готовится из ржаной муки или из смеси с пшеничной мукой, и такое тесто намного полезнее дрожжевого. Готовят их непосредственно перед печью, перепечи получаются очень сочные, запеченные, а не жареные (узнать еще о перепечах – на стр. 62).

«Удмуртские перепечи – наше гастрономическое достояние, гордость национальной кухни, без этого блюда в республике, пожалуй, не обходится ни один праздник и прием гостей. Каждый представленный от республики продуктовый бренд достоин отдельного внимания и места в финале конкурса – у нас есть что показать, чем гордиться, удивить и угостить!»

Ольга Абрамова, заместитель председателя Правительства, министр сельского хозяйства и продовольствия Удмуртской Республики

ЯКУТИЯ: ДИКАЯ ПРИРОДА И САМОЕ ЧИСТОЕ МЯСО

ФИНАЛИСТ
НОМИНАЦИИ
«ЗАГЛЯНИТЕ
НА ОГОНЕК»



«Путешествия в различные регионы и страны для знакомства с местными кулинарными традициями становятся все более популярными. При этом главная цель туристов – не просто вкусно поесть, но и продегустировать местные продукты и блюда, через них познакомиться с культурой данной местности или страны».

Ирина Высоких, министр предпринимательства, торговли и туризма Республики Саха (Якутия)

Среди тех, кто посетил Якутию, равнодушных нет. Все впечатления от увиденного – сильные: величественные Ленские столбы и самый большой в мире алмазный карьер, священные горы Кисилых – Северная Шамбала, вечные ледник Булуус и стометровые дюны Тукуланы... Дикий и неповторимый по своей красоте край – край резких контрастов. И двух сезонов: студеной зима переходит в жаркое лето и наоборот, а полутона – весна или осень – попросту отсутствуют. Если планируете путешествие летом, ориентируйтесь на конец июня, так как 21 июня, в день летнего солнцестояния, проводится традиционный якутский праздник Ысыах – праздник в честь возрождения природы, так называемый якутский Новый год. Вот где будет уникальная возможность познакомиться с национальной якутской кухней и одним из уникальных продуктов, который лучше всего употреблять сырым, дополняя только солью и перцем, – **Якутской жеребятиной** (подробнее – на стр. 95).

Акция для бизнеса «Приведи друга!»



РоссельхозБанк

8 800 100 0 100
rshb.ru

Акция для бизнеса «Приведи друга!»: участником Акции может стать клиент Банка (ЮЛ, имеющее расчетный счет в АО «Россельхозбанк», далее – рекомендатель) и его друг (ЮЛ, не имевшее счетов в Банке). Для участия в Акции другу необходимо по рекомендации Рекомендателя открыть в Банке расчетный счет в рублях РФ. Рекомендатель становится участником Акции, если по его рекомендации одному другу ЮЛ будет открыт в Банке расчетный счет в рублях РФ.

Для Рекомендателей бесплатно предоставляются следующие услуги: ведение одного счета в рублях РФ при использовании системы ДБО²; осуществление переводов³ денежных средств по системе ДБО на счета, открытые в АО «Россельхозбанк»/в других кредитных организациях, в течение одного календарного месяца, следующего за месяцем, в котором друг ЮЛ открыл счет в Банке в рамках Акции;

Для друга ЮЛ предоставляются следующие услуги: бесплатное открытие одного расчетного счета в рублях РФ и два календарных месяца бесплатного ведения счета при использовании системы ДБО⁴, переводов денежных средств по системе ДБО на счета, открытые в АО «Россельхозбанк»/в других кредитных организациях; приема и пересчета денежной наличности для зачисления на счет, обслуживания системы ДБО; один год бесплатного обслуживания одна корпоративной карты⁵ в рамках тарифного плана «Корпоративный». Количество друзей ЮЛ, которые могут открыть расчетный счет в Банке по рекомендации Рекомендателя, не ограничено. Количество льготных месяцев обслуживания Рекомендателя не может превышать 10 календарных месяцев.

Срок действия Акции: с 16.03.2020 по 28.02.2021 (включительно).

¹ Рекомендация передается в Банк на бумажном носителе или через систему дистанционного банковского обслуживания «Интернет-Клиент» в виде письма свободного формата и должна содержать следующую информацию: наименование, ИНН, номер расчетного счета Рекомендателя, наименование, ИНН, номер телефона Друга ЮЛ.

² Под системой ДБО понимается «БанкКлиент»/«Интернет-Клиент»/ «Мобильный банк»

³ За исключением переводов на счета физических лиц.

⁴ Под системой ДБО для друга понимается «Интернет-Клиент»/ «Мобильный банк».

⁵ Корпоративная карта может быть оформлена в течение 3 месяцев с даты открытия другом ЮЛ расчетного счета в рамках Акции. Счет корпоративной карты открывается в соответствии с тарифным планом «Корпоративный» дополнительно к расчетному счету, открытому в рамках Акции.

Информация является рекламой. Не является офертой. Информация действительна на 21.08.2020.

АО «Россельхозбанк». Генеральная лицензия Банка России №3349 от 12.08.2015.

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ОКРУГ



Спланировать гастрономический тур на родину понравившегося продукта или заказать фермерские продукты, не выходя из дома, скоро можно будет на сайте «Свое Родное»



ЯРОСЛАВСКАЯ ОБЛАСТЬ



ПЕРЕСЛАВСКАЯ КОЛБАСА ИЗ ДИЧИ

На экоферме «Попов луг», что на территории национального парка «Плещеево озеро», все устроено по последнему слову агро- и зоотехнологий. Здесь коровье молоко превращается в творог, сметану, сливочное масло и сыры, а из мяса готовят такие деликатесы, как **Переславская колбаса**. Колбасой вряд ли кого-либо удивишь, но если речь идет о мясном изделии высшего качества, настоящем, экологически чистом, то это другой разговор! Ее состав влюбляет в себя с первого взгляда. Вы не найдете там соли, крахмала и глутамата натрия. Только натуральные и полезные вещества.



ЯРОСЛАВСКОЕ ВАРЕНЬЕ

Побывать в краю сицкарей и подружиться с экзотическими животными, научиться готовить местные блюда, порыбачить или просто прогуляться в лесу – на фермерской усадьбе «Лесной берег» есть чем заняться! И еще здесь варят особенное **Ярославское варенье «Яркая ягода»**. Видов варений – 12, по количеству 12 самых ярких туристических городов Ярославии. Это сладкая мозаика десертов с характерным для каждого города самобытным вкусом исторических традиций, образов, мифов и ассоциаций. Каждая баночка упакована в яркую сувенирную коробочку-домик, оформленную в стиле майолики, а на коробочке есть краткое описание небольшой легенды или пословицы, относящейся к тому или иному городу. Какое ярославское варенье вы хотели бы попробовать? Клюквенное из Пошехонья или черничное из Углича?



«ПЕРЕСЛАВСКИЙ ИБЕРИЕЦ»

Уникум! Представляем! Достойный аналог испанского продукта, но с российской спецификой и неоспоримым преимуществом – **«Переславский ибериец»**. Гибрид диких кабанов и домашних свиней, выведенный здесь, на Ярославской земле, – особая гордость для владельцев и удивление для гостей экофермы. Не только смотрим, но и пробуем, хамон получается достойный и, безусловно, вкусный!

ЭТО ИНТЕРЕСНО: готовится хамон по всем канонам: вызревает от полугода до двух лет. Созревает в специальных погребах с особым микроклиматом, и через некоторое время мясо приобретает отличный вкус и аромат. Готовность проверяют тонкой длинной иглой в трех местах, и профессиональный эксперт выносит вердикт о завершении процесса.

ТОП
10

ВЯТСКИЕ СОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ

Настоящий соленый огурец – он какой? Крепенький, с мягкими семенами, пропитан рассолом и хрустит. Только такой следует употреблять!

Давайте знакомиться: **Вятские соленые огурцы!** Собранные рано утром, до жары, пока не сошла роса, чтобы не повредить ломкие ветви. Выдержанные в специальных «огуречных ямах», при низкой температуре. Такая традиционная подготовка и старинная рецептура и делают наши огурчики ядреными и хрустящими! Вкус исключительный!



КОСТРОМСКАЯ ОБЛАСТЬ



КОСТРОМСКОЙ МОРС

Любите ли вы морс, как любим его мы? Известный на весь мир напиток, традиционно русский, с натуральным, природным вкусом, который рожден абсолютно естественно. Для его приготовления на Руси издавна использовались лесные ягоды, известные не только своим неповторимым вкусом и ароматом, но и лечебными свойствами, ведь в их составе – и органические кислоты, и витамины, и минеральные соли, и пектин. Важно, что при производстве сохраняются нюансы вкуса и аромат сырья. Что выберете? **Костромской морс** брусничный или клюквенный? Облепиховый или черничный? Каждый из них – первоклассный продукт, изготовленный на основе векового опыта в современном переосмыслении. С богатым вкусом и мягким, невесомым послевкусием.

КОЛОГРИВСКИЙ ГУСЬ

В Кологрив стоит отправиться из-за гусей. Здесь их приличное количество, разных видов и довольно редких – гуляют прямо в центре города, привлекая ученых и любителей со всего мира. Это единственный город в России, «гусиная столица», где этих птиц настолько почитают, что устроили для них отдельный праздник, который по традиции проходит в мае. А не так давно блюдо **«Гусь кологривский с квашеной репой и облепихой»** ярко прозвучало на фестивале «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса – 2020», завоевав серебро и специальный приз. И это заслуженно – кроме великолепных вкусовых качеств, есть в гусином мясе и другие особенности: в нем и витамины, и набор микроэлементов для красоты, поднятия иммунитета и гемоглобина, и ненасыщенные жирные кислоты.



ЭТО ИНТЕРЕСНО: состав накопленного жира птицы уникален. Он не содержит холестерина, вызывающего атеросклероз, и выводит из организма токсины и радионуклиды. Богат омега-3, 6, 9, причем их соотношение лучше для усваивания человеком, нежели в эталонном рыбьем жире.



СЫР «КОСТРОМСКОЙ»

Сыров – тысячи. Но лишь немногие из них – особенные. Если решите посетить Кострому, жемчужину Золотого кольца, можете встретить там и настоящие жемчужины вкуса. Вот они: **Сыр «Костромской»** с эластичной текстурой и легкой пикантностью, «Старая Кострома» – пикантный, подчас даже островатый, «Романов» – с ярко выраженной кислинкой и ореховым послевкусием и «Сусанин» – с нежным сливочным вкусом. Все они заслужили наши доверие и любовь, покориw вкусовые рецепторы тонким сырным ароматом.

КОСТРОМСКОЙ БЕРЕЗОВЫЙ СОК

Отношение к историческому наследию очень часто соответствует пословице про корыто и ребенка. Мы с жалостью и насмешкой думаем о своих предках. Бедняги, сахар попробовали только в конце XIX века! А в СССР о людях не заботились, не завозили из-за границы тропические соки! Вот людям и приходилось что в 1780-м, что в 1980 году радоваться каким-то абсурдным заменителям... Стоп! **Костромской березовый сок**, которым наслаждались в нашей стране до 90-х, не «заменитель». Он вкусен и полезен. И то, что древесина не столь аппетитна, как мякоть ананаса или манго, еще ни о чем не говорит. Кроме того, в заполонивших ныне рынок напитках каких только ароматизаторов и консервантов нет. А березовый сок – «натурпродукт»! Возрождением древнего промысла занялись в Костромском регионе, где березняками заняты огромные площади и природа не загрязнена промышленностью. Березы для сбора выбирают на солнечных местах, зрелые – у таких сок слаще.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: «Костромской» сыр родился из голландского твердого сыра. Взяв его за основу, костромские сыроделы создали свой новый сорт. Для этого они взяли натуральное молоко, уменьшили количество соли, и вкус получился менее острым, нежным, с небольшой кислинкой.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: сегодня костромичи потребителям предлагают и усовершенствованные продукты – например, сок с настоем шиповника. Это ягода с очень интересным вкусом и уникальными целебными свойствами.

ВАРЕНЬЕ ИЗ КОСТРОМЫ

Костромская земля – легендарная. Сказывают, что века назад здесь жило славянское племя берендеев, получившее от лесных божеств множество знаний. Как валенки делать, к примеру, чтобы они сносу не знали. Или как сделать так, чтобы живучи в северном лесу, до самой весны иметь в достатке витамин (иначе простуда одолеет) и баловать себя с ребятами чем-нибудь вкусным. На самом деле, никакого бинума Ньютона тут нет. Лес только чуяку кажется местом жестоким и скудным. А в действительности здесь обилие невероятно вкусных ягод, которые по содержанию полезных веществ далеко превосходят то, что вырастает на грядках. Да что там ягоды – наверх посмотрите! Шишки хвойных деревьев! Если **Варенье из Костромы** сварить, такая вкуснятина получается... В сердце Костромской области, в городе Макарьеве, кооператив «Царь Берендей» продолжает принимать от населения лесную добычу. Причем в специальную тару собирают, чтобы ягоды не мялись. А в кооперативе их перерабатывают в течение трех часов.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: сегодня «Царь Берендей» варит варенье так же, как достославные берендеи – не на сахаре, а на меду.



ЛИПЕЦКАЯ ОБЛАСТЬ



«РАНЕНБУРГСКИЙ» СЫР

Если ваша дорога лежит в Липецкую область, обязательно заезжайте в село Буховое, в гости к **«Раненбургскому» сыру**. Наталья Братчева, переехав из Санкт-Петербурга, открыла первую в районе сыроварню три года назад и за это время вместе с партнерами создала продукт, который знают и любят и за пределами региона. Сейчас на сыроварне, в окрестных полях которой мирно пасутся коровки, производят множество необычных вкусных сыров: от кофейной «Качотты» до «Мон-тазио» и от волокнистого полутвердого «Качокавалло» до сыров с белой плесенью а-ля камамбер.

СЫР «СТАНОВЛЯНСКИЙ»

Абсолютно уникальный сыр. Авторский рецепт, опыт итальянских сыроделов, молоко с собственной фермы – его нельзя пропустить! Андрей Букарев как настоящий сыровар может сварить сыр в котле, на костре, из молока зебу, на Килиманджаро, но делает это, к нашей радости, в собственном цеху. Он творит **Сыр «Становлянский»** без заменителей молочного жира, красителей, ароматизаторов и ГМО, а значит, органически и экологически чистым. Получается сырная классика самого высокого качества – нежный сливочный вкус и приятная текстура.



«СЫРЫ ИЗ МАСЛОВКИ»

В маленькой деревушке Масловке, что в Липецкой области, фермер Владимир Боров делает **«Сыры из Масловки»** – настоящие французские сыры по технологиям 400-летней давности. Производит он и ремесленные сыры, и полутвердые, выдержанные сыры из свежего коровьего молока ручной дойки, покрытые благородной плесенью *Penicillium Candidum*. Есть и козы сыры, и сыры по рецептам корсиканских пастухов, и твердые сыры пралине. Главные помещения для производства сыра – отреставрированные подвалы XIX века, именно в них при определенной температуре и влажности образуется плесень. «Живой» сыр выдерживается шесть месяцев, и каждый день его переворачивают. Только так получается продукт высшего качества.



МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

КОЛОМЕНСКАЯ
КЛУБНИКА

Превосходная ягодная ферма – этого нельзя пропустить! Свежайшие ягоды с необыкновенным ароматом и вкусом радуют нас с мая по октябрь. Здесь растут **Коломенская клубника** и еще более 50 сортов садовой земляники, малины, черной и цветной смородины, крыжовника. Эти ягоды бьют все рекорды по вкусу! На ферме используют новейшие технологии по выращиванию урожая: ягоды растут без агрохимикатов, пестицидов, антибиотиков, стимуляторов роста и гидропонники, потому что естественные природно-климатические факторы (температура, почва, водный режим и другие) позволяют получать ягодную продукцию отличного качества.

МЕДЫ
КОЛОМЕНСКИЕ

Сладкоежки чувствуют себя в Коломне превосходно! Лакомства – на каждом шагу. Но это особенная сладость – медовуша. Чтобы ее отведать, нужно спуститься... в погреб. Где хранится медовый припас, сытятся и зреют напитки медвяные – в винный погреб старинной купеческой усадьбы Семена Макеева, почетного гражданина Коломны. Под прохладными сводами вас встретит ключница, медовар и его помощник. Узнать историю пчеловодства, познакомиться с наставлениями о медоварении по «Домострою», отведать староколоменских медов, известных со времен Дмитрия Донского, и угоститься пряным сбитнем – все это можно сделать здесь, проводя время со вкусом и пользой.

Меды коломенские готовятся исключительно из натуральных ингредиентов: мед, ягоды, орехи, цукаты, женьшень, маточное молочко, цветочная пыльца, мумие и многое-многое другое. Их уникальность в том, что мед получают с медоносов, выращенных на заливных лугах Подмоскovie, сохранившихся со времен Дмитрия Донского.



КОЛОМЕНСКИЙ КАЛАЧ

Калач – не просто традиционное русское хлебобулочное лакомство, это часть национальной культуры, символ роскоши и преуспеяния. В дореволюционной России всяк знал, что булочки Белокаменной и Первопрестольной во всех прочих отношениях великолепны, как им и положено, но вот по части калачей чуть не дотягивают. Превзошли их близкие соседи из подмосковного городка Коломна. У тех калачи имеют более соблазнительный вид. А откусишь – и понимаешь, что внешность в данном случае ничуть не обманывает. Особый вкус у коломенских калачей! Вдобавок и есть их на ходу удобнее, не крошатся. Поэтому если считать калач символом России, то сердце державы – оно здесь, в Коломне. Чай гонять нужно точно здесь.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: успехи коломенских хлебопечков были обусловлены тем, что здесь на протяжении веков вдоволь было и желающих побаловать себя, и муки. Огромный поток грузов, который шел в Москву и Подмоскovie по Москве-реке снизу, здесь перегружали на корабли поменьше. Поэтому что выше Коломны река резко мелела.

ПОСАДСКАЯ
КОВРИЖКА

Что привезти из Посады? Бездрожжевой келарский хлеб с черносливом и орехами, монастырский квас на изюме или иван-чай с черным орехом и имбирем – выбирайте сами. Есть тут и вареники с квашеной капустой, и печатный пряник. Но самое популярное лакомство – это **Посадская коврижка**, приготовленная по старинному рецепту, и при этом с использованием современных технологий. Что получаем? Вкусную, сытную и сладкую коврижку с тонким, нежным ароматом меда, корицы и ванили. Каждая упакована в коробочку с фирменной эмблемой. В такой упаковке гостинец удобно и надежно везти с собой в любой город или страну и приятно дарить.



ЭТО ИНТЕРЕСНО: особенность коврижки в том, что для ее приготовления вместо какао (которое часто применяют в большинстве рецептов современной коврижки) используется солод, как это делали в XIX веке.

ШАТУРСКОЕ
МОЛОКО

Начать день с любимой каши на молоке и закончить стаканом теплого молока с куркумой – это ли не удовольствие? А что в молоке главное? Правильно – натуральность! Ну и вкус, конечно. Поэтому едем в Шатуру! **Шатурское молоко** ни с каким другим не спутаешь. Оно сладкое, без посторонних запахов и привкусов, ведь при производстве не используются консерванты или какие-либо добавки растительного происхождения. Вся молочная продукция – строго по ГОСТу. К тому же это молоко от собственных коров производителя и весь процесс строго контролируется. А своя лаборатория следит за соблюдением технологий.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: в линейке АПК «Шатурский» есть из чего выбрать: молоко, кисломолочные продукты, творог, «Адыгейский» сыр, сливочное масло, творожная масса и творожный десерт.

СЫРЫ
ПОДМОСКОВЬЯ

«Сырных» мест в Подмоскovie около 100, и каждая сыроварня уникальна. А сыры, которые они производят, сделаны с большой любовью, страстью, нежностью и в полной гармонии с природой. Самые яркие **Сыры Подмоскovie**: ароматная «Бурата» с черным трюфелем от «Дольче Латте», насыщенный «Истринский» от Олега Сироты, «Пещерный» от сыроварни «Сыр & Веер», «Камамбер» от сыроварни «Де Фамиль», сыр «Колобок» от фермерского хозяйства «Экоград» и пряная «Горгонзола» от «Альдины». От таких первоклассных сыров голова может закружиться! И это мы еще не упомянули авторский сыр «Пьяная коза», который вызревает в красном вине с травами! Настоящая палитра сырного вкуса! Единых рецептов нет, каждый сыровар делает сыр по собственным и бережно их хранит.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: известный мировой принцип – чем меньше сыроварня, тем выше качество сыра – является негласным принципом подмосковного сыроварения.



«ТВОРОГ ИЗ ГОРОК»

Подмосковье богато полезными и вкусными продуктами. Один из таких – «Творог из Горок», что производится близ села Деденево. Стоит только попробовать – и вы будете рассказывать о нем друзьям и друзьям друзей!

Ослепительно белый, мягкий, с чистым вкусом, насыщенный, невероятно нежный и необычайно питательный. Вы же знаете, что творог – один из наиболее богатых источников белка, повышает гемоглобин в крови, укрепляет костную и хрящевую ткань и легко усваивается? Уникальность «Творога из Горок» – в особом приготовлении. Сырье – сквашенное молоко – готовится как в русской печи, и заквашивание происходит естественно, за счет «собственного иммунитета» молока, без применения заквасок.



ЛУХОВИЦКИЙ КЛАРИЙ

Природа создала клария в суровых африканских условиях. В нем есть уникальное жизненное свойство: способность накапливать в своем организме массу полезных веществ и выбрасывать из него вредные. Эту пока малоизвестную в России рыбу разводят на акваферме «Астапово». Несколько лет назад семья Петровых, оставив престижную работу в столице, переехала в Подмосковье и вот уже пять лет выращивает благородного луховицкого клария. В кларии нет холестерина, которого так много в мясе, и почти нет жиров (не более 5%). Если нет жиров, то как он может быть сочным? Все из-за полезных жиров! Представьте, что омега-3 в кларии в три раза больше, чем в семге! Есть и очень редкая омега-6, которая рекомендована при артрите и помогает аллергикам. Кларий – гипоаллергенный продукт, который можно есть всем!

ЭТО ИНТЕРЕСНО: мясо клария нежное и сочное. Похоже в шашлыке на осетра, в соусе терияки – на угря, а кто-то не может отличить от телятины или тунца. Богатого белком клария (не менее 16,5%) можно поставить в один ряд с курицей или свиной.

ЛУХОВИЦКИЙ ОГУРЕЦ

Въезжая в Луховицы, вы обязательно увидите памятник легендарному народному огурцу. Заслужил! Идеальный, хрустящий, сочный, с насыщенным огуречным ароматом – **Луховицкий огурец!** Местный стандарт качества – это огурчик длиной 5–7 см эллиптической формы с тонкой нежно-зеленой кожицей, покрытой мелкими пупырышками. На качество и вкус луховицких огурцов, прежде всего, влияет уникальный микроклимат низовья Оки: повышенная влажность и достаточно длительный безморозный период, а почвы плодородны и богаты природной органикой. Огурец удивительно гастрономичен: он отлично звучит как монопродукт и прекрасно участвует в салатах и закусках.



ЗАРАЙСКАЯ МЕДОВАЯ КОВРИЖКА

Это лакомство выпекает на территории Зарайского кремля главная коврижечница Галина Спиридонова. Просто наберите +7 (985) 430-33-76 – и она встретит вас у главного входа крепости, проведет в уютное место, расскажет, как специи со всего мира попали в маленький город, кто занимался здесь колониальными товарами. Вы узнаете, какая из специй способна растворить металл в желудке и с какими рисками для жизни добывали дорогостоящую корицу. А еще продегустируете несколько видов **Зарайской коврижки** и сможете выбрать, какая больше по душе именно вам. И попробуйте необычный чай с ароматом дальних странствий и приключений!

ЗАРАЙСКИЕ КОПЧЕНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Современная история **Зарайских копченых деликатесов** началась три года назад, когда Николай Иванов стал производить колбасу, сосиски и сардельки по советской рецептуре аж 1938 года. И сейчас это любимые продукты, ведь в процессе копчения деликатесы приобретают аромат, изысканный вкус, нежную консистенцию, золотистый или коричневый цвет и главное – способность к длительному хранению.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: процесс копчения некоторых видов продукции может занимать более суток. При копчении используется щепа ольхи, дуба, яблони и вишни. Созревает продукт в погребе при постоянной температуре и влажности. Благодаря созреванию в подземном хранилище продукт приобретает насыщенный изысканный вкус и аромат.



КОЛОМЕНСКАЯ ПАСТИЛА

Путешествие сюда сродни прогулке по театральной сцене: дамы в кринолинах, интерьеры купеческого дома и рассказы о знаменитых ценителях пастилы. Угощать вас будут пастильными зефирками с лепестками и ароматом дамасской розы, рулетом с томленной грушей и эфирным маслом бергамота и, конечно, самой известной сладостью – **Коломенской пастилой!** Любить ее есть за что – ручная работа и только натуральные ингредиенты: в коломенской пастиле нет ничего, кроме мякоти свежеспеченных яблок местных сортов, яичного белка, сахара, меда, ягод или орехов. И если следите за фигурой – в ней нет глютена.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: экскурсию «Пастила нехороша без тебя, моя душа», к примеру, проведет сам Александр Сергеевич Пушкин: в музейной гостиной за чайным столом вы окажетесь в компании с поэтом и героями его повести «Барышня-крестьянка».

КОЛОМЕНСКАЯ УЛИТКА

Давно ли вы угощались французскими деликатесами? А бывали вы когда-нибудь на улиточной ферме? Первую улитку Сергей Балаев привез в Коломну из Крыма, производством занимается сам и вкусную экскурсию по выращиванию изысканного «ресторанного» деликатеса – **Коломенской улитки** – тоже проведет лично. Вы увидите, как выращивают съедобных гигантов улиточного царства и узнаете много нового об особенностях содержания и кормления. Оказывается, изысканное лакомство, которое подают в дорогих ресторанах, выращивают и в нашей средней полосе. Улиток вкушали еще на пирах Древнего Рима, в них содержится много полезных микроэлементов и витаминов, белка больше, чем в яйце, а мясо улиток нежное и очень хорошо усваивается.



ДМИТРОВСКИЙ ПРЯНИК

Среди пряников отличиться сложно, но **Дмитровскому прянику** удалось. С лицевой стороны на классическом варианте пряника нанесен герб города – это раз. Сахара в нем нет – это два. Изготавливается по оригинальному рецепту, который держится в секрете, – три. Дмитровский пряник долгое время не черствеет – четыре. Вкус у пряника – тонкий и нежный, с ярким ароматом гвоздики и корицы. Начинка может быть фруктовой или медовой.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: на некоторых пряниках печатались буквы алфавита, с их помощью дети могли учиться читать.

«СУЗДАЛЬСКИЕ ЧИПСЫ ИЗ ОПОЛЬЯ»

Чипсы получились совершенно случайно. Готовили гречневую кашу-размазню в русской печи, часть каши попала на под (часть русской печи). А утром, когда семья проснулась, обнаружился очень тонкий, хрустящий, высохший блин. Попробовали – понравилось. Стали делать на противнях и высушивать в печи, оставляя на ночь. Гречневые чипсы считались лакомством и продавались исключительно в дорогих ресторанах. Да и сейчас **«Суздальские чипсы из Ополья»** – хрустящее удовольствие, но уже доступное всем. Покупатели ценят, что при приготовлении чипсов не используются красители, усилители вкуса и консерванты.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: продукт состоит из 100% гречневой крупы с низким содержанием натрия и насыщенных жирных кислот. Идеально подходит для здорового и сбалансированного питания.



СУЗДАЛЬСКИЕ ЛИМОНАДЫ

Есть в Суздале ресторан фермерский – «Огурец». Владелец ресторана и фермерского хозяйства с одноименным названием Игорь Кехтер возрождает традиции суздальской кухни и делает это с использованием местных продуктов. Все здесь делают сами: коптят сало, солят огурцы, лепят пельмени и готовят **Суздальские лимонады**. Нашли забытый рецепт лимонада, который был когда-то популярен на этой территории, и восстановили! Напиток по этому рецепту получается приятный и тонизирующий, повышающий иммунитет и при этом обладающий сбалансированным вкусом. Что отличает суздальские лимонады? Настоящий, насыщенный и необычный вкус ягод и трав. И конечно, то, что этот напиток – с историей, со своей рецептурой, которые пришли в нашу современность и отличаются своей аутентичностью.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: в основу рецепта входят плоды шиповника, лист смородины, лист облепихи, лист брусники, лист малины, плоды рябины, душица, калина, первоцвет крупнолистной, кипрей, мед владимирского Ополья и сок владимирской вишни.

ВАРЕНЬЕ ИЗ СУЗДАЛЬСКОГО ОГУРЦА

В Суздаль надо ехать обязательно – это город-музей, известный своей архитектурой, музеями, памятниками истории и заливными лугами. Можно потратить не один час, гуляя по его улочкам, взбираясь на колокольни и посещая монастыри и храмы. Дышать, смотреть, удивляться гастрономическим находкам от фермерского хозяйства «Суздальский сад», таким как **Варенье из суздальского огурца**. Сладкий десерт получают путем уваривания кусочков огурца с сахаром, цвет становится темно-зеленым, вкус – со свежими нотками огурца.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: на данный момент выпускается четыре вида варенья из суздальского огурца – обычное и с фруктовыми добавками: яблоком, грушей и лаймом с мятой.



СУЗДАЛЬСКИЙ ЦИКОРИЙ

Суздаль – одна из жемчужин Золотого кольца. В крохотном городе с десятью тысячами населения – около сотни архитектурных памятников Владимирской Руси. Через пять лет Россия отметит кулинарный юбилей: 200 лет назад, в 1825 году суздальский обыватель Дмитрий



Павлович Моренков изобрел способ деликатной обработки корня цикория, обеспечивавший великолепный вкус напитку на базе порошка цикория и сохранявший его целебные свойства. Это хороший повод вспомнить забытую истину: цикорий – это не заменитель кофе. Цикорий лучше кофе. **Суздальский цикорий** бодрит, но при этом не содержит кофеина и потому не вызывает привыкания, и его могут безопасно пить люди с сердечно-сосудистыми заболеваниями. А наличие в нем природного заменителя сахара – инулина – делает его привлекательным для людей с сахарным диабетом.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: цикорий – афродизиак, эффективное средство борьбы с чумой XXI века – импотенцией.

ОРЛОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

ОРЛОВСКАЯ
ВЕТЧИНА

Будете в Орле, не пропустите ветчину! Свое гордое название **Орловская ветчина** носит по праву – сделана она исключительно из свинины, в ней нет лишнего: ни курятины, ни сои, ни эмульсии свиной шкурки, только натуральные специи. Весь процесс производства серьезно контролируется – от откорма и выращивания свинки до изготовления и упаковки. Делается она из цельного куска лопатки или окорока и благодаря уникальной технологии маринования сырья получается плотной и одновременно нежной. Рекомендуем сделать тонкую нарезку и смаковать каждый ломтик, наслаждаясь многогранным вкусом.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: для сохранения всех полезных свойств мяса обрабатывается при низкой температуре (максимум 72 °С). И постоянно контролируется: на баланс уровня жира, белка и pH.



РЯЗАНСКАЯ ОБЛАСТЬ

РЯЗАНСКИЙ
ЛЕДЕНЕЦ

Вот куда надо отправиться – в увлекательное путешествие по сахарным традициям Рязанского края! Узнать, где впервые научились добывать сахар, из чего в старину делали конфеты и как появилось излюбленное лакомство всех мальчишек и девчонок – знаменитый петушок на палочке. Сейчас **Рязанский леденец** делается вручную по старинной рецептуре и исключительно из натуральных продуктов, с особым соотношением меда, сахара и патоки и обязательно на деревянной березовой палочке. Петушок, зайчик или собачка – какой леденец выберете вы?

РЯЗАНСКИЙ
«КАЛИННИК»

А вы когда-нибудь пробовали «Калинник»? Если нет – самое время! Приготовьте чай, будем знакомиться. С **Рязанским «Калинником»** – десертом, в котором сошлись местные традиции и современные технологии. В результате получился уникальный продукт. Питательный – в нем сочетаются три вида муки: ржаная, пшеничная и черемуховая, неожиданный – начинка из калинового джема с легкой горчинкой, привлекающий – глазурь из белого шоколада и сгущенного молока, и завершающий штрих – капелек шоколада с логотипом.

СМОЛЕНСКАЯ ОБЛАСТЬ

СЫРЫ
ИЗ «ВИТРИНО»

Побывать в экоусадьбе «Витрино» в деревне Заборье Смоленской области – уже приключение! Появилась экоусадьба благодаря Кириллу и Надежде Богомоловым, которые семь лет назад переехали из города в сельскую местность и занялись фермерством. Усадьба получилась что надо: здесь можно потискать плюшевого ягненка или прокатиться на лошади, полюбоваться озером ледникового происхождения, памятником природы. А если попробовать **Сыры из «Витрино»**, то приключение станет гастрономическим. Их много, и все сделаны из натурального цельного козьего или коровьего молока. В них нет загустителей, уплотнителей, консервантов и искусственных красителей. Только натуральные травы, специи, орехи и семена. Все сварены вручную, и каждая голова сыра областана нежными руками сыроваров. Прогустить и выбрать есть из чего: «Асьяго», «Канестрато», «Качотта», «Монтазио» и многие другие. Все надо пробовать!

«СМОЛЕНСКИЕ
КОНФЕКТЫ»

«Отставной офицер Небылицын» – просто-таки персонаж из русского водевиля XIX века. Фамилия не обманывает. Хотя Василий Небылицын – человек очень серьезный и дельный, он возрождает продукт, в котором души не чаяли зрители тех самых водевилей. Однажды он встретил в книге упоминание о легендарной коломенской пастиле и предположил, что в его родном Смоленске должно было быть что-то подобное. Это же Смоленск! Крупный город на столбовой дорожке в Европу! Он не ошибся: в XVIII–XIX веках здесь производились **«Смоленские конфеты»**, которые обожали по всей стране. Но их рецепт уже полтора века как был утерян. Самым странным было то, что историю Смоленска изучают тысячи человек, но никто не попытался его восстановить. Этим занялся Небылицын... и преуспел! Хотел создать небольшой музей, однако начинание в итоге разрослось и продвигает продукцию сегодня даже в Китае.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: современные конфеты производятся вручную, как и 250 лет назад.

ТУЛЬСКАЯ ОБЛАСТЬ

БЕЛЕВСКАЯ
ПАСТИЛА

Яблоки, сахар, белок плюс исторический рецепт – получается восхитительное наслаждение. Оторваться невозможно! **Белевскую пастилу** сейчас знают все и почитают за вкус, насыщенный и одновременно тонкий, и яблочный аромат, за натуральность и качество. Вкус и аромат получаются благодаря отборным кисло-сладким яблокам. Сначала яблоки пекут в печи, затем отделяют мякоть, взбивают ее с сахаром и взбитым яичным белком. Смесь подсушивают, промазывают, соединяют между собой, срезают по форме и обсыпают сахарной пудрой. И вот она – сладкая буханочка! Воздушное облако, тающее во рту и оставляющее за собой ароматное послевкусие.



ЭТО ИНТЕРЕСНО: автор Белевской пастилы – купец Амвросий Прохоров – придумал рецепт в конце XIX века, и с тех самых пор он хранится и передается из поколения в поколение несколькими белевскими мастерами.



ХРУСТЯЩИЕ КУСОЧКИ БЕЛЕВСКОЙ ПАСТИЛЫ

Белев, как ни крути, – рай для сладкоежек! В палитре лакомств есть еще один удивительный продукт. По легенде, пастилу, забытую и высохшую на солнце, хотели выбросить, но, попробовав, удивились приятному вкусу необычных сухариков. Так появились «Белевские хрустики». **Хрустящие кусочки белевской пастилы** – с яблочным запахом, чуть кисло-сладкие, тверденькие, почти сухарики. Их лучше не кусать, а класть в рот и наслаждаться тем, как «хрустик» будет медленно подтаивать и превращаться в сладкое восхищение.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: пастила сначала покорила всю Россию, а к 1914 году – и Европу. С тех самых пор рецепт хранится и передается из поколения в поколение несколькими белевскими мастерами.



БЕЛЕВСКАЯ СМОКВА

Раз пошел такой сладкий разговор, без **Белевской смоквы** не обойтись. Самый древний вид пастилы, «сухое варенье», она содержит лишь вспененное и высушенное яблоко. Пожестче, чем пастила, и по цвету темнее. Но главное ее достоинство – все лучшее и полезное, что есть во фруктах, концентрируется в этих небольших пластинках и, по сути, является кладезем витаминов. Главная польза – в пектине, он нормализует содержание сахара в крови и снижает уровень холестерина, улучшает микрофлору кишечника и мягко обволакивает слизистую оболочку желудка.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: название у смоквы неслучайное, так поначалу называли сушеный плод инжира. Купцы привозили это лакомство с Востока, в основном из Персии. И продавали дорого: за 400 граммов просили 25 копеек – большие деньги по тем временам.

БЕЛЕВСКИЙ МАРМЕЛАД

Издавна Тульский регион славится не только своими яблоками, но и кондитерской продукцией из них. Здешние мастера быстро осваивали попадавшие в Россию западные рецепты, совершенствовали их. В последние годы здесь начали возрождать историческое наследие. И страна восприняла это с энтузиазмом и благодарностью: от Крыма до Чукотки для покупателей название небольшого райцентра стало синонимом качества и сладкого наслаждения, продукция расходуется бойко. Один из таких товаров – **Белевский мармелад** из яблок сорта «антоновка», приготовленный по старинным рецептам. Нежный кисло-сладкий вкус без постороннего привкуса и запаха, с ароматом печеных яблок, плотная консистенция, аппетитная форма. Можно спокойно есть самому и давать ребенку – никакой «химии» здесь нет, как и чрезмерного количества сахара.



ЭТО ИНТЕРЕСНО: рецепт мармелада остается неизменным с XIX века. Основные составляющие белевского мармелада: сахар, глюкозный сироп, пюре из местных яблок, в которых содержится около 15% сухих веществ, пюре из свежих ягод, лимонная кислота, пектин.



БЕЛЕВСКИЙ ЗЕФИР

Зефир – лакомство старинное и полезное. Даже гуру диетологии признают его в качестве возможного: калорий мало, а пользы много. Яблочный пектин в составе зефира незаменим при усвоении пищи, он защищает слизистую оболочку ЖКТ и выводит радиоактивные вещества, тяжелые металлы, а также холестерин.

Белевский зефир – лакомство ручной работы, воздушное и нежное. С ароматом печеных яблок и небольшой кислинкой. Отличное дополнение к чашечке чая! Зефир производится по рецепту XIX века.



ТУЛЬСКИЙ ПРЯНИК

По пряникам можно изучать географию нашей страны: в каждом городе и селе есть свои рецепты и умельцы. Но есть главный народный пряник России – тульский!

Тульский пряник – сладость праздничная, выпекается из особого пряничного теста с медом, с различными начинками: из фруктового или ягодного повидла или вареной сгущенки. Самая древняя начинка – яблочная. Настоящий пряник – с медовым ароматом, с ягодной или фруктовой начинкой, золотистый внутри. Сладкий деликатес! Производство искусства!

ЭТО ИНТЕРЕСНО: одна из особенностей пряника – узор, создается он благодаря удивительной форме, в которую «впечатывается» тесто. Их до сих пор мастера вырезают из дерева вручную, тщательно прорабатывая каждый завиток в пряничном узоре.



ТУЛЬСКИЙ БЕРЕЗОВЫЙ КВАС

Большая Браженка, Малая Браженка, речка Брагин Верх... Названия тульских деревенек и речек говорят сами за себя. Если вам доведется здесь побывать, знайте – здесь фермеры Александр и Ольга Сулеины делают очень вкусный **Тульский березовый квас**. На изюме, на крапиве, на мяте, на сосновых шишках, на меде, на ячмене, на квасном сусле, на имбире, на хрене – видов березового кваса множество! Это полностью натуральный продукт, без красителей и консервантов. И полезный: способствует очищению сосудов, оказывает положительное влияние на микрофлору кишечника, улучшает умственную и физическую работоспособность.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: брага – одно из названий кваса в старину на Руси. У березового кваса мягкий, освежающий, гармоничный вкус. С первых глотков возникают необычные состояния легкости, прилив энергии и улучшается настроение. С точки зрения фитотерапии березовый сок – одно из лучших природных средств для улучшения обмена веществ. Богат витаминами С и В.

ТВЕРСКАЯ ОБЛАСТЬ

ПОЖАРСКАЯ
КОТЛЕТА

Оказаться в Торжке и не заметить **Пожарскую котлету** сложно: ее фотографиями украшены фасады ресторанов, ею заманивают к себе столовые и кулинарии, о котлете обязательно расскажут во Всероссийском историко-этнографическом музее Торжка. Теперь котлета – одна из достопримечательностей города наравне с историческими зданиями, монастырями и томным изгибом реки Тверцы. Готовят их буквально во всех заведениях города, от монастырской трапезной до ресторанов. Легендарное блюдо – из натурального куриного мяса, с нежным сливочным вкусом. А золотая хрустящая корочка придает котлетам неповторимый хруст и аромат.



ЭТО ИНТЕРЕСНО: пожарские котлеты, приготовленные в ресторанах Торжка, отличаются тем, что именно здесь они готовятся по уникальному историческому рецепту из «Альманаха гастрономов» 1853 года И. Радецкого в тертом хлебе.

СЫРЫ
ВЕРХНЕВОЛЖЬЯ

Первый русский сыр сварили здесь, в Тверской области! Здесь родились «Костромской», «Пошехонский» сыры, и даже «Эдем» был назван в честь деревни Единово, где располагалась сыроварня купца Николая Васильевича Верещагина, основателя российского сыроварения. За вкусными ароматными **Сырами Верхневолжья** приезжают жители как близлежащих городов, так и Москвы. И правильно делают. Последуем и мы за ними – за «Верещагинскими» сырами – из коровьего и козьего молока, с насыщенным сливочным вкусом, за зеленым сыром с микроводорослями, «Шанклишем» с пажитником или перцем чили, «Белпер Кнолле» в обсыпке из пряных специй и другими прекрасными сортами.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: Верещагин создал уникальную Молочную школу – первое учебное заведение, в котором готовили специалистов молочного дела.

ВОДА
ВЕРХНЕВОЛЖЬЯ

Есть, есть особенное место в России, где Волгу можно перешагнуть или постоять сразу на двух ее берегах. Это место истока главной русской реки – место поклонения, центр притяжения паломников и туристов. А какая здесь вода! **Вода Верхневолжья** – чистейшая, прозрачная, свежая, насыщенная йодом и селеном, оптимально сбалансированная для здоровья. Сотни лет люди со всей России приезжают полюбоваться этим удивительно красивым местом и запастись чистейшей водой.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: уникальность бренда в том, что все изготовители Верхневолжья в своем производстве тем или иным способом используют живую, чистую и вкусную воду многочисленных источников, дающих начало великой реке Волге.



ВОДА «КАШИНСКАЯ»

Вода минеральная природная лечебно-столовая **«Кашинская»** газированная и вода минеральная природная питьевая лечебно-столовая газированная «Кашинская» хорошо знакомы покупателям и уважаемы. Из-за чистоты и пользы. По современным данным, по своему составу «Кашинская» минеральная вода близка к ряду вод знаменитых «Боржоми» и «Ессентуков». И может использоваться для питьевого курсового лечения в санаторно-курортных учреждениях при болезнях органов пищеварения, печени, желчного пузыря, эндокринной системы.

А питьевая вода «Кашинская», экологически чистая, добываемая из артезианской скважины, отвечает всем стандартам – как российским, так и международным.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: о Кашинской воде часто говорят: «Вода из сердца России». Это не случайно. Если взглянуть на Кашин с высоты птичьего полета, можно увидеть, что река Кашинка, протекающая в черте города, образует петлю, по форме напоминающую сердце.

МУКА
ВЕРХНЕВОЛЖЬЯ

История **Муки Верхневолжья** начинается с 1879 года, когда тверские купцы братья Коняевы приступили к строительству каменной паровой мельницы на берегу Волги у липовой рощи. За 30 лет работы мельница получила пять золотых медалей, причем четыре из них – на международных ярмарках. Производство муки постоянно увеличивалось: если в 1880 году перерабатывалось 450 тонн зерна, то через 15 лет, в 1895 году – уже 27 тысяч тонн!

Мельница продолжала работать даже в самые трудные годы гражданской войны и всеобщей разрухи. Во время Великой Отечественной мельница была взорвана, затем реконструировалась – строились новые корпуса, проводилось техническое переоснащение, расширялся ассортимент. И сейчас мука Верхневолжья известна по всей стране.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: гарантию качества муки подтверждает специальная лаборатория. Оборудование дает возможность наблюдать и контролировать поведение муки в производственных условиях, влияя на технологический процесс и тем самым определять качество готовой продукции.

МАРМЕЛАД
ВЕРХНЕВОЛЖЬЯ

Мармелад Верхневолжья родился около 15 лет назад в деревянном домике с видом на удивительную заброшенную церковь середины XIX века. Сначала Ирина Зиганшина не планировала заниматься бизнесом, она просто делала мармелад по особой рецептуре. После того как ее продукт попробовали друзья и посоветовали ей всерьез продвигать свою идею, Ирина решила на большое производство. Затем в поселке Лочкино был открыт первый в России музей мармелада. Сейчас в нем проводятся экскурсии, где рассказывается история мармелада, о том, как он попал в Россию, и история развития мармелада Верхневолжья.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: ягодные начинки мармелада создаются из даров верхневолжских просторов. Клюква, малина, черника – все они собраны в обширных лесах Тверской области. В сборе участвуют местные жители, таким образом, мармеладное производство дает работу не только штатным сотрудникам, но и людям, проживающим в окрестных деревнях.

МОРС «СЕЛИГЕРСКИЙ»

Селигер – место удивительное, «голубое сердце центра России», озерный край. Здесь надо побывать обязательно и своими глазами увидеть живописную природу и причудливую форму одного из крупнейших озер, вдохнуть полной грудью чистейший воздух и... угоститься **Морсом «Селигерским»**. Какой выберете? Клюквенный или брусничный? В холода и ранней весной морс отлично восполняет запасы витаминов организма, а также поддерживает иммунитет. Очищает кровь, печень и почки от токсинов, снижает уровень холестерина. Клюква – идеальный борец с простудами и вирусами, а брусника очень богата витамином С. Содержащиеся в морсе витамины и минералы благоприятно воздействуют на сердечно-сосудистую систему, укрепляют стенки сосудов и способствуют активной циркуляции крови в организме.



ЭТО ИНТЕРЕСНО: главный рецепт морса – прежде всего уникальная по своему составу чистая природная вода, богатая витаминами и минералами, и экологически чистые ягоды из местных лесов: клюква и брусника.

ВОРОНЕЖСКАЯ ОБЛАСТЬ



ЛИСКИНСКАЯ КЛУБНИКА

Ароматная, вкусная и полезная **Лискинская клубника** «БиоТория» по праву влюбилась в себя поклонников натуральной и органической продукции не только Воронежской, но и других областей страны. В плодово-ягодном питомнике фермеры не только выращивают клубнику четырех лучших российских сортов без применения химических средств, но и реализуют ее в своих магазинах с весны до осени, рассказывая покупателям, чем отличается органический способ производства от любого другого.

Любимая многими ягода обладает богатым витаминно-минеральным комплексом и считается одним из самых лучших источников витамина С.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: в клубнике содержится набор биологически активных веществ, которые, по мнению ученых, вносят большой вклад в систему защиты организма и снижают риск развития воспалений.

ЛИСКИНСКИЕ ОГУРЦЫ

Добравшись до городка Лиски в Воронежской области, обязательно загляните в магазин «БиоТория». Таких магазинов вы еще не видели. Это магазин-теплица. Прямо за прозрачной стеной – плантация экологически чистых **Лискинских огурцов**, не имеющих аналогов в стране. Здесь круглогодично поддерживается идеальный микроклимат. Фермеры Станислав Джус и Светлана Нестерова сорвут огурчики с лозы прямо у вас на глазах, тут же упакуют и предложат вам. Свежее некуда!

ЭТО ИНТЕРЕСНО: Лискинские огурцы выращиваются по органическим технологиям, без применения пестицидов и агрохимикатов.



ЛИСКИНСКИЕ ТЫКВЕННЫЕ СЕМЕЧКИ

В «БиоТории» вам предложат еще один специалитет: **Лискинские тыквенные семечки**. Владельцы держат марку: тыквы выращивают исключительно по органическим технологиям без применения химикатов. А технология подготовки семечек позволяет сохранить в продукте все полезные вещества: витамины (группы В, А, С, К, D, E), минералы (кальций, селен, калий, железо, цинк, магний, медь, марганец, фосфор), аминокислоты (глутаминовая, линоленовая, аргенин) и жирные растительные кислоты.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: наиболее полезными являются семечки, которые не подвергались термической обработке. Перед употреблением их просушивают несколько дней на солнце, а чистить их нужно непосредственно перед едой.

ЛИСКИНСКОЕ ТЫКВЕННОЕ МАСЛО

На «Зеленой неделе» в Берлине в январе 2020 года настоящий фурор произвел продукт лискинских фермеров Станислава Джуса и Светланы Нестеровой – **Лискинское тыквенное масло** холодного отжима. Польза масла от «БиоТории» – в его уникальном составе. Много эфирных масел и витаминов, пектинов и флавоноидов, что способствуют укреплению стенок кровеносных сосудов и восстановлению их эластичности, защищают кровеносную систему от губительного воздействия свободных радикалов и различных воспалительных процессов.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: аромат у масла ореховый, вкус – с легкой горчинкой. Цвет – от темно-зеленого и даже почти черного. Продукт средней густоты и тягучей консистенции. Разливается в красивые четырехгранные бутылки из темного стекла с металлической завинчивающейся крышкой.



БОЕВСКИЕ БЛИНЧИКИ

В селе Боево Воронежской области блинчики любят и готовят их по-особенному. Здесь, на ферме, под руководством Ольги Боевой, их делают с любовью и заботой. Особенно гордятся владельцы блинчиками с фаршем из домашних курочек, считают их идеальным вариантом для быстрого перекуса. Мы согласны. Ароматные и зажаристые, **Боевские блинчики** восхитят любого гурмана. Вкус домашнего блинчика дополняют кусочки курочки, а благодаря форме блинчика начинка распределяется равномерно, что позволяет полноценно насладиться вкусом любимого блюда. Боевские блинчики равномерно обжарены на чугунной сковороде с двух сторон, поэтому у них такой аппетитный карамельный цвет.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: никаких усилителей вкуса и химических добавок при их приготовлении не используется. Только экологически чистое натуральное мясо фермерских кур-бройлеров и фермерские яйца. Вся производимая продукция – результат ручного труда.



ПЕТРОПАВЛОВСКИЕ АРБУЗЫ

В конце лета, когда созревают сочные и сладкие арбузы, в селе Петропавловка Воронежской области проходит гастрономический фестиваль, посвященный этой полосатой ягоде. Урожай здесь славные! Много солнца и тепла, хорошая почва позволяют выращивать в районе одни из самых вкусных плодов. Нежась под лучами, подставляя полосатые бока обжигающему ветру, арбуз становится «сахарным», предвосхищая любые вкусы гурманов. Еще столетия назад были известны и активно применялись желчегонные и мочегонные свойства арбузов. В их мякоти содержатся вещества, выводящие из организма «плохой» холестерин, помогающие при неполадках с печенью и почками.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: в праздничном шествии фестиваля принимают участие гости в карнавальных костюмах в арбузной тематике.

РАМОНСКИЕ КОНФЕТЫ

У Игоря Мельника задача непростая, но благородная – он возрождает сладкую славу России. **Рамонские конфеты** из Воронежа были известны и любимы больше ста лет назад, от карамели до шоколада – все было высочайшего качества и поставлялось к императорскому столу. Потом традиции были утрачены, а почти 25 лет назад Игорь запустил семейное производство лакомств. Здесь соблюдают традиционную технологию: шоколад делается, как и сто лет назад, вручную и под строгим контролем технолога. Что получается? Шоколадная история, в которой есть ароматная глазурь, тающая начинка и легкий вафельный хруст.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: в советское время сладким дефицитом были конфеты воронежские «Песни Кольцова» с мармеладом и желе, пуншем, коньяком и темным шоколадом.



ЛОМОВСКОЙ БОРТНИЧЕСКИЙ МЕД

Сюда нужно приехать хотя бы один раз. Пройтись по тропе здоровья. Увидеть, как устроены плотины бобров. Узнать, что такое бортническая пасека. Появилась она три года назад, но уже многим полюбилась **Ломовской бортнический мед**, который здесь добывают. Терпкий, сладкий и приятный, со своеобразным тонким древесно-травянистым ароматом и легким оттенком восковых примесей, такой мед – кладезь полезных веществ: в его составе присутствуют витамины, ферменты, макро- и микроэлементы, аминокислоты, гормональные вещества, антиоксиданты, легкоусвояемые белки и углеводы.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: натуральность бортнического меда легко проверить – при взбалтывании в нем не образуются пузырьки, а стекает он тонкой, но непрерывной, медленной струйкой.

СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ОКРУГ



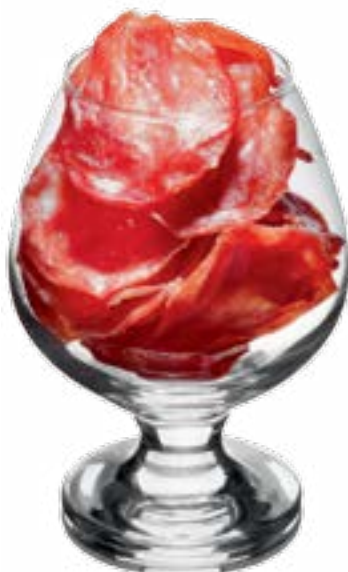
Спланировать гастрономический тур на родину понравившегося продукта или заказать фермерские продукты, не выходя из дома, скоро можно будет на сайте «Свое Родное»



КАЛИНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

ПОРЕЧЕНСКАЯ
ВЕТЧИНА

Калининградская область – западный форпост нашей страны. В годы холодной войны отсюда на многие месяцы уходили в патруль на морской простор крейсера и подводные ракетоносцы. Их экипажам требовалось особое питание. С одной стороны, дешевое – за народный счет надо кормить многие тысячи человек. И в то же время очень питательное. Морская служба на Балтике с ее непредсказуемым и скверным характером и так трудна, а тут прибавлялось еще и постоянное изматывающее нервное напряжение боевых вахт – война могла вспыхнуть в любую секунду. Одним из продуктов, который неизменно был на борту боевых кораблей Балтфлота и обеспечивал должный тонус экипажам, являлась **Пореченская ветчина** местного производства. Продукт в целом бесхитростный, но сделан на совесть, с любовью. Всемирное противостояние ушло в прошлое, а ветчину по старому рецепту продолжают выпускать. У вас завтра трудный день? Насладитесь «Пореченской» – и все получится.

ЧИПСЫ
«КЕНИГСБЕРГСКИЕ»

Спорам любителей говядины и свинины нет конца, это процесс воистину глобальный. В Восточной Пруссии они на протяжении нескольких веков имели своеобразную форму: спорили фанаты соответствующих сортов мясных чипсов. Постепенно оформилась географическая привязка. Жителям «мясной столицы» региона, города Алленау, больше пришлось по душе чипсы из говядины. А вот столичным из Кенигсберга как-то ближе оказалась свинина. Постепенно все наконец поняли, что спорить тут не о чем. Сегодня в Калининградской области выпускается оба вида этого кушанья. **Чипсы** из свинины называются «**Кенигсбергскими**».

ЧИПСЫ
«ПОРЕЧЕНСКИЕ»

Когда испанские конкистадоры потребовали у индейцев кечуа отдать золото, те крайне удивились. «У нас есть нечто поинтересней!» – и показали тонкие ломтики вяленого мяса. Моряки по достоинству оценили этот продукт питания, который месяцами не портится и не утрачивает своего вкуса. Из портов Кадиса и Мадейры чипсы стремительно попали в Бристоль, оттуда – в Гамбург, Берген, Кенигсберг... Так что в Восточной Пруссии мясные чипсы делают несколько веков. И продолжают делать сегодня – но уже из говядины с черным перцем.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: **Пореченские чипсы** – редкий пример мясопродукта, при изготовлении которого используется только ручной труд.

ГРУДИНКА
«ПОРЕЧЕНСКАЯ»

На самом деле, история российская тогда могла бы пойти по совсем иному пути. Не стал бы Петр I восторженным поклонником Европы, не затеял бы свои грандиозные реформы, если бы не состоялась его многомесячная поездка за рубеж в 1697 году. В самом начале она балансировала на грани отмены. Кареты постоянно вязли на мартовских дорогах. Пейзаж был уныл. Озябшему царю отчаянно хотелось домой. Первый крупный город на маршруте – Кенигсберг. Царь недоверчиво и брезгливо смотрит на то, что ему подносят в трактире. Берет кусочек в рот и... меняется в лице. «Если здесь такое готовят – надо ехать дальше!» Это была **грудинка «Пореченская»**.

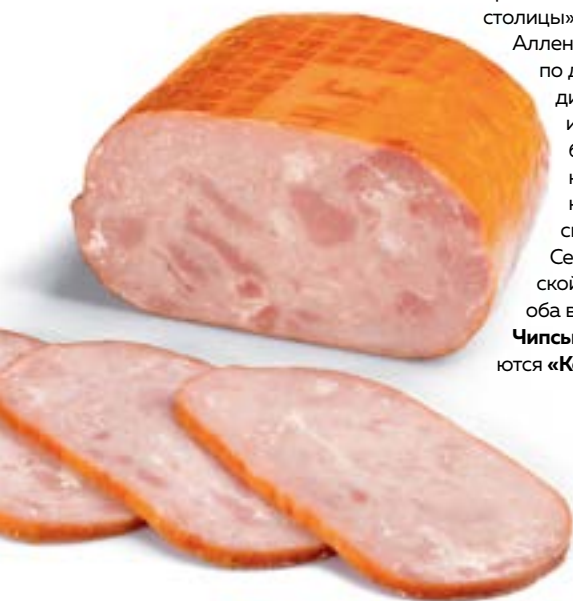
ЭТО ИНТЕРЕСНО: для копчения грудинки используются опилки только ольхи, произрастающей на территории Калининградской области. Потому что здесь грунтовые воды подпитываются морем, из-за чего в древесине высокое содержание соли. И, уж понятное дело, никакого «жидкого дыма» не используется.

КАЛИНИНГРАДСКАЯ
БЛОК ФУА-ГРА

«Гений места» Восточной Пруссии, вне сомнения, – Иммануил Кант. Что он любил? Как и положено философу, других пристрастий, кроме углубленных и напряженных размышлений, у него практически не было. Разве что одно – любил человек покушать паштет из печени и жира птицы фуа-гра. Тем более что местные мастера делали его отменно. Сегодня первыми в России производство **Калининградской фуа-гра** по французской технологии возобновили именно калининградские предприниматели. Упаковывают они свой продукт в блок-формы, что делает его доступным самой широкой географии покупателей.

КЕНИГСБЕРГСКИЙ
МАРЦИПАНОВЫЙ
БАТОНЧИК

Кенигсбергский марципан прославил Восточную Пруссию на весь мир. В 1809 году кондитеры из Италии, братья Поматти, открыли первую в Кенигсберге фабрику по производству марципана и вскоре стали поставщиками Королевского двора. **Кенигсбергский марципановый батончик** подавали на стол на свадьбе прусского герцога Альбрехта и датской принцессы Доротеи. Местные кондитеры завоевывали лидерство на «сладком» рынке, создав особый стиль производства марципана. Спустя годы калининградские кондитеры возродили известную марку марципана. И сейчас производят его по оригинальным рецептам из натуральных ингредиентов, с любовью к родному городу и его жителям.





КОЛБАСА «ПРУССКАЯ»

«Что русскому хорошо, то немцу известно что», – гласит старинная пословица. Однако это явно не относится к одной вещи – **Прусской колбасе**. Ее в обеих странах любят одинаково сильно. А потому многовековые традиции мясной гастрономии Восточной Пруссии были подхвачены и продолжены и после того, как в середине XX века эти земли стали русскими. Символ этого – колбаса, выпускаемая сегодня в Калининградской области. Она из чистого мяса птицы с пряностями, но имеет ярко выраженный вкус сырокопченой колбасы.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: колбаса изготовлена по старинному прусскому рецепту, изобретенному в честь праздника Длинной колбасы. Впервые его отметили, кстати, ровно 500 лет назад, отметив таким образом наступление 1520 года, затем он стал ежегодным. Изготовили колбасу длиной 20 метров, которую потом носили по городу с криками «Каждому бы такое!» и угощали желающих.



ЛЮБЛИНСКИЙ ТАРТ

Люблинский тарт – это история про любимое место в Калининградской области, поселок Люблино, солнечное место с лесами и озером. Здесь, на Фабрике люблинских продуктов, делают по-настоящему любимые продукты. Делают своими руками и вкладывают в продукты тепло своих рук, красоту наших мест. Название свое тарт получил благодаря месту его производства, он выпускается на Люблинском шоссе Калининградской области по старинным прусским технологиям. Волнистые края песочной корзинки повторяют форму дюн балтийского берега. Начинка словно бы набрала свой солоноватый привкус от морского ветра. Ну, а сладость – выражение любви этих людей к земле, на которой они выросли и живут.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: тарт – полностью ручная работа кондитера – от муки до варки крема.

СЫР «ТИЛЬЗИТЕР»

Тем, кого завораживает эпоха Пушкина, Наполеона и «молотых генералов», посетить это место обязательно. В Тильзите (ныне город Советск) в 1810 году произошло событие, потрясшее Россию. На плоту, установленном посередине реки Неман, французский император встретился с Александром I, и был подписан мирный договор. Однако история местного **Сыра «Тильзитер»** с пикантным послевкусием и легкой остринкой, постепенно завоевавшего мировое признание, началась лишь тремя десятилетиями позже. Его рецепт придумали мигранты из Швейцарии. Когда-то здесь работало пять десятков сыроварен. Современные производители старательно и упорно возрождают былые традиции.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: в наши дни была возрождена уникальная технология обработки корки «Тильзитера» каринобактериями, которые придают этому сыру неповторимый аромат и пикантное послевкусие.



ПОРЕЧЕНСКАЯ КОЛБАСА С ЖИРКОМ

Завтрак лучше делать плотным и разнообразным, советуют диетологи. Мы согласны, особенно, если к нему будет прилагаться **Пореченская колбаса с жирком** – продукт из чистого мяса свинины с добавлением экстрактов специй. Удовольствие гарантировано – вкус нежный, пряный, насыщенный, текстура из рубленого мяса свинины. Правильная колбаса!

ЭТО ИНТЕРЕСНО: колбаса изготавливается вручную, сочетание ингредиентов – в соответствии с традициями колбасников города Аллена (ныне – поселок Поречье).



ПАШТЕТЫ «МУШКИНО»

Близ хутора Мушкино, что в Калининградской области, есть удивительное место – сафари-парк и оленья ферма. Жители и гости Янтарного края давно облюбовали его для охоты, рыбалки и других развлечений и, конечно, для гастрономических удовольствий. Среди местных мясных деликатесов особенное место занимают **Паштеты «Мушкино»**. Приготовленные из печени оленя; печени оленя и мяса кролика; мяса оленя и печени кролика, благодаря воздушной текстуре они буквально тают во рту. Очень приятные на вкус, в них явно различимы кусочки основы, оленина и крольчатина. Все мясо поставляется собственными фермами, что позволяет контролировать процесс производства. Важно, что в паштете не используются красители, усилители вкуса и консерванты, ГМО.

РЕСПУБЛИКА КАРЕЛИЯ

КАРЕЛЬСКАЯ РЯПУШКА

Карелия – один из лидеров туризма в России. Одно из мест, где сегодня ждут туристов отдохнуть в лесной тишине и порыбачить, – база отдыха «Медвежий угол» в деревне Тивдия. Пять лет назад здесь задумались: дорогих гостей надо угощать. Чем – вопрос не стоял. Конечно, **Карельской ряпушкой!** Ее тут ели всегда, едят ежедневно и все. Сказать, что ряпушка, копченая в Тивдии по старинным местным рецептам, вкусна – это значит ничего не сказать. Вы просто не заметите, как банка исчезнет. Что ж, значит, снова нужно отправляться в самую приятную дорогу в жизни – дорогу в Карелию.



ЭТО ИНТЕРЕСНО: ряпушка по-карельски будет «мье». Древние карелы так любили эту рыбу, что одно из озер называли Муезеро. В современной Карелии есть Муезерский район. То есть «ряпушковый».

РЕСПУБЛИКА КАРЕЛИЯ

КАРЕЛЬСКАЯ
ФОРЕЛЬ

Одно из красивейших озер России – Ладожское озеро всегда славилось своими чистыми водами и богатым уловом рыбы, особой красотой прибрежных скал. Приладожье – особая территория близ озера, место, где встречаются хвойные леса, гранитные скалы и начинается бескрайняя Ладога. Сюда едут в поисках гармонии, единения с природой и для традиционных промыслов – охоты и рыбалки.

Карельская форель, выращенная здесь, соединяет в себе все лучшее, что есть у этого уникального региона: естественность вкуса, натуральность состава, традиции изготовления, сохранившиеся благодаря поколениям местных жителей. Нежная рыбка поступает в магазины в разных видах – холодного и горячего копчения или слабосоленая.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: форель готовят без каких-либо химических добавок, вручную очищают, солят, с любовью упаковывают и отправляют покупателю на следующий день после изготовления.

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

ИВАНГОРОДСКАЯ
МИНОГА

Северо-запад России – рыбные края. Это проявляется не только в той роли, которую водная фауна всегда играла в рационе местных жителей, но и в ее разнообразии. В каждом углу – какая-то своя рыбка или блюдо из нее. Ингерманландия, местность южнее Финского залива, всегда славилась своей **Ивангородской миногой**. Местные жители ее, заготавливая на зиму, солили, мариновали, коптили, следуя множеству причудливых рецептов. Сегодня их воспроизводят в промышленных масштабах. Однако один из главных секретов вкуса и качества – только ручная чистка рыбы. А также ее свежесть – в дело идет исключительно выловленная в районе Ивангорода рыба.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: минога – древняя, удивительная рыба. В ней практически нет костей и хрящей, так что ее легко есть полностью.

ВЫБОРГСКИЙ
КРЕНДЕЛЬ

Любой скажет: крендель – исконно русское кушанье! Однако на самом деле к нам крендель попал только в 1710 году, когда его поднесли Петру I на торжественном приеме в Выборге – город тогда перешел в состав России. Что же касается самих горожан, они свято уверены, что **Выборгский крендель** был изобретен именно здесь, монахами-францисканцами. Мол, во время одной из осад город голодал невыносимо, монахи вознесли молитвы... и с неба пошел дождь из муки. В благодарность монахи из части муки

сделали тесто и выпекли изделие такой вот сложной формы. Так что в Выборге во все времена пекли и ели кренделей очень много. Выборг называли «крендельным городом». От эпохи к эпохе несколько менялась рецептура и технология выпечки. Современные выборгские хлебобопеки стараются следовать первоначальным средневековым традициям.



КОПОРСКИЙ ЧАЙ

Летопись рассказывает, что в 1242 году войско Александра Невского выбило немцев из Копорья – крупного селения южнее Финского залива. Местные жители научили новгородцев восстанавливать силы горячим отваром из специальным образом заготовленного кипрея. Все последующие века именно копорский узколистый кипрей считался в России «подлинным». Потому что наибольшую целебную силу растению обеспечивают именно здешний микроклимат и почвы «копорского глинта». Богатый витаминный и минеральный состав **Копорского чая** укрепляет иммунитет, увеличивает сопротивляемость организма, укрепляет сосуды, уничтожает свободные радикалы, препятствует воспалительным процессам. Успокаивает, оказывает легкое снотворное действие.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: в XIX веке иван-чай под названием «русского чая» в огромных объемах экспортировался в Британию, Францию и Германию, постепенно вытесняя «китайский чай».

НОВГОРОДСКАЯ ОБЛАСТЬ

ХОЛЫНСКИЕ
ОГУРЦЫ

Иван Иванов, сын Пиреев, когда-то дошел до должности главного агронома большого крепкого колхоза. А потом променял устойчивую зарплату на непредсказуемые доходы хозяина. Теперь у него восемьсот гектаров земли, цех предпродажной подготовки овощей, цех переработки рыбы... Спорится дело. Во многом потому, что он опирается на традиции своей новгородской земли. Одна из них – **Холынские** соленые **огурцы**. По весне озеро Ильмень заливают луга, остается ил, на котором холынские огурчики вырастают сладкими, с мелкими пупырышками. А дальше уже хитрости технологии: заливают их родниковой водой в дубовых бочках и опускают на дно местных быстрых речек до весны. В итоге получается продукт умопомрачительного вкуса, который при раскусывании издает звонкий хруст.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: до сих пор всех новорожденных в Холыне купают в бочке с рассолом. Считается, что после этого новорожденные вырастают сильными, нежно любящими родную землю.



ВОЛОГОДСКАЯ ОБЛАСТЬ

ПРЯНИК СУВЕНИРНЫЙ
КИРИЛЛОВСКИЙ

Пряники – известное с раннего Средневековья любимое лакомство россиян. Широко известны пряники тульские, но производили их во многих других губерниях и населенных пунктах страны. И на Вологодчине тоже, ведь здесь всегда кипела жизнь. Вологодчанам было что праздновать и было на что. В перипетиях XX века, однако, отечественные пряничные традиции практически забылись. Чтобы вернуть людям утраченную радость, группа энтузиастов в небольшом вологодском городке Кириллове возобновила производство пряников в местном стиле. **Пряник сувенирный Кирилловский** выпекается из заварной муки первого сорта с добавлением натурального меда, сливочного масла и букета пряно-ароматических приправ. Начинка – тоже натуральное сырье из дикоросов, растущих на территории местного национального парка.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: кирилловские пряники производятся в точности по старинной рецептуре и технологии, а потому имеют столь же короткий, как это было несколько веков назад, срок годности.

ТОП
10

ВОЛОГОДСКОЕ МАСЛО

У России немного пищевых брендов, знаменитых в мире. Один из них – **Вологодское масло**, которое начали производить в XIX веке, и вскоре оно буквально ворвалось на европейский рынок. Уроженец Вологодчины Николай Васильевич Верещагин был лейтенантом военно-морского флота, но круто переменял свою жизнь, увлекшись молочным производством. Совершенствованию технологии производства сливочного масла он посвятил все свои силы. И венцом его усилий стало отменное качество произведенного здесь продукта. Вишенка на торте – особенный «ореховый» его привкус.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: в разработке и совершенствовании технологии производства вологодского масла принимал участие знаменитый русский химик Д.И. Менделеев.



БАБАЕВСКИЙ КАЛАКУРНИК

Мы отправляемся по следам сказочного Иванушки в лесные чащобы – на север! К Белому озеру, в край непуганых птиц. И в тот самый момент, когда по законам жанра из сумрака должна вынырнуть Баба-яга, навстречу нам выходят очень милые, чуть застенчивые люди.

На севере Вологодчины, в Карелии живут веписы – представители одной из финно-угорских народностей. Они бережно сохраняют свой язык, культуру, исконный жизненный уклад, даже зерно мелют на ручных жерновах. Рыбалка на здешних прозрачных озерах отменная. Еще

в глубокую старину повелось, что накануне какого-то семейного торжества или праздника мужчины отправлялись за рыбой. Принесенный улов хозяйка осматривала особенно придирчиво и только самую лучшую рыбу брала для **Бабаевского калакурника** – рыбного пирога из ржаного теста.



МУРМАНСКАЯ ОБЛАСТЬ



КОЛЬСКИЙ КВАС

Город Кола – древний острог, база поморских промыслов и просто самый северный город. Впечатляет уже самим фактом своего существования. Суровый, но в движении. То же самое можно сказать про **Кольский квас** – натуральный напиток, который здесь производится. Настоящий квас брожения. Вода на Кольском полуострове отличается по своим вкусовым качествам от других регионов, благодаря этому квас получается с приятным ароматом ржаного хлеба и кисло-сладким вкусом.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: дрожжи, входящие в состав кваса, восстанавливают работу пищеварительной системы, а также заботятся о состоянии сердечно-сосудистой системы. Кальций укрепляет зубную эмаль и предотвращает развитие кариеса. Полезен он и тем, у кого имеются проблемы с носоглоткой и бронхолегочной системой. В этом случае принимать квас в качестве лекарства следует при отите, тонзиллите, гайморите, бронхите или воспалении легких.

ПРИВОЛЖСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ОКРУГ



Спланировать гастрономический тур на родину понравившегося продукта или заказать фермерские продукты не выходя из дома скоро можно будет здесь – на сайте **Свое Родное**



КИРОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

ДЕМЬЯНОВСКОЕ МОЛОКО

Реку Юг, на которой стоит деревня Демьяново, называли так в порядке шутки. На самом деле это север и в целом не южной Кировской области. До Сыктывкара отсюда столько же, сколько до своего областного центра. С приходом новых времен местную молокоферму постигла судьба множества аналогичных – разорение. Производство дорогое, вдобавок возить на молокозавод далеко. Однако Александр Кочкин решил, что минусы его деревни являются плюсами. Далеко от больших городов? Значит, природа здесь экологически чистая! А что касается дороговизны перевозки, так молоко нужно на месте перерабатывать, чтобы возить уже готовый продукт. Пять лет назад появилась марка «Демьяновское молоко», под которой выпускаются молоко, йогурты, кефир, топленое молоко и сыры.



НИЖЕГОРОДСКАЯ ОБЛАСТЬ



ГОРОДЕЦКИЙ ПРЯНИК

Ваш путь лежит через Нижегородскую область? Загляните в Городец! Этот древний город на Волге, основанный Юрием Долгоруким, точно заслуживает внимания. Здесь живут шикарные декорации для крутых инстакадров, создан целый музейный квартал с атмосферой XIX века, есть Дом самоваров и Музей добра. Помимо всего этого культурного наследия визит в Городец точно запомнится новым гастрономическим знакомством. Итак, **Городецкий пряник!** Лакомство с более чем двухвековой историей. Кулинарных дел мастера по сей день готовят его вручную, а для начинки выбирают все самое натуральное – фруктовое повидло, твердый изюм, мед... Чтобы пряник дольше хранился и был мягким, в тесто добавляют немного патоки. Кстати, форму и дизайн можно придумать самостоятельно: кондитеры с любовью воплощают в реальность все пряничные фантазии. Как гласит народное поверье, Городецкий пряник, привезенный со своей родины, помогает исполнить заветное желание, загаданное за чашкой ароматного чая. Мы – верим.

ОРЕНБУРГСКАЯ ОБЛАСТЬ

АНДРЕЕВСКИЙ МАРМЕЛАД «КАПИТАНСКАЯ ДОЧКА»

Жить на природе, заниматься любимым делом и при этом создавать что-то, что будет иметь успех далеко за пределами региона... Настоящая воплотившаяся мечта! Много лет владельцы «Андреевского подворья» выращивают овощи и производят полезные натуральные продукты. Слышали про такой бренд? Тогда знакомьтесь! Особым успехом пользуется фирменный **Андреевский мармелад**. Новинкой этого года стал сувенирный мармелад «Капитанская дочка». Смородиновый мармелад на пектине на 100% натуральный. В нем нет ГМО, искусственных добавок и красителей. Внутри красивой подарочной упаковки, словно миниатюрные пирожные, завернуты вкуснейшие ягодные конфеты, посыпанные какао. Черная смородина – кладезь витаминов и микроэлементов, да и посыпка содержит более 300 полезных веществ.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: натуральный мармелад снижает уровень холестерина, улучшает обмен веществ, не вызывает аллергии и не способствует набору лишнего веса.



БУЗУЛУКСКИЙ СЫР

Есть в мире продукты, которые можно попробовать только в той местности, где их производят. **Бузулукский сыр** – из таких. Он создается по частной технологии, с применением только натуральных ингредиентов. Это здорово, сыр получается вкусным и полезным, но вот максимальный срок годности такого продукта – 5 суток, поэтому представлен он только на территории Бузулукского района. Жители региона уверены, что секрет популярности их сыра – в качестве используемого молока. Местным буренкам повезло с пастбищами, район богат самыми разными кормовыми растениями, да и сосновый бор делает воздух звеняще-чистым. На стол сыр чаще всего подают в нарезке или добавив в салат. Подкупает то, что он очень богат белками и аминокислотами.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: вкус у Бузулукского сыра – сливочный с солоноватым привкусом, консистенция твердая, слегка крошащаяся, цвет вполне традиционный сырный, есть и маленькие глазки неправильной формы.



СОЛЬ-ИЛЕЦКИЕ АРБУЗЫ

А знаете ли вы, почему герб Соль-Илецкого городского округа украшает арбуз? Верно! Здесь выращивают арбузы, причем невероятно вкусные и в очень большом количестве. Регион снабжает ими практически всю Россию. **Соль-илецкие арбузы** везут на Урал, в Западную Сибирь, Башкортостан и Татарстан, продают на экспорт в Казахстан, Узбекистан и даже в Израиль. Чем же так хороши арбузы, выращенные в этом регионе? Они невероятно вкусные, сочные и сладкие. Яркий насыщенный вкус покоряет с первой пробы, местные бахчеводы говорят, что их арбузы состоят только из сахара и меда. Все дело в климатических условиях: обилие тепла, света и черноземных почвах. Кстати, соль-илецкий арбуз – это собирательное название с очень богатым разнообразием сортов. Наиболее ценным считается арбуз «Холодок» – благодаря своей способности выдерживать низкие температуры и храниться до заморозков. Популярны сорта «Топ-Ган» и «Продюсер». Отличия могут быть в окрасе, толщине кожицы, цвете мякоти, размерах и форме плодов. Описывать каждый смысла нет. Лучше их просто попробовать!

ПЕНЗЕНСКАЯ ОБЛАСТЬ



ПЕНЗЕНСКИЙ КЛЕНОВЫЙ СИРОП

В Пензе есть светофорное дерево, собранное из 36 вышедших на пенсию светофоров. Его огни включаются в такт музыке и поднимают настроение. Сделав фото на его фоне, лучше всего отправиться к берегу реки Хопер, на прогулку по настоящему многовековому кленовому лесу. Именно здесь в свое время одному начинающему бизнесмену пришла в голову идея создания кленоварни. Первую партию сиропа основатели бренда презентовали экспертам в Канаде, на родине продукта. После произведенного вау-эффекта там же закупили оборудование и создали самое крупное в России промышленное производство кленового сиропа. **Пензенский кленовый сироп** отличается насыщенным янтарным цветом и сливочно-карамельным вкусом. Он на 100% состоит из кленового сиропа, не содержит сахара, добавок, красителей и консервантов, зато в нем есть Mg, Fe, F, Ca, Na, C, Zn, K, Mn, комплекс витаминов группы В и полифенолы. По своей полезности такой сироп конкурирует с медом и даже превосходит его за счет гипоаллергенности.

ПЕРМСКИЙ КРАЙ

ДАР ЗЕМЛИ ПЕРМСКОЙ
ИВАН-ЧАЙ

Путешествовать по огромным заповедным просторам России, любоваться красотой природы, узнавать традиции коренного населения и пробовать местные деликатесы – если такой отдых вам по душе, обратите внимание на Пермский край. Живописный ландшафт и настоящий русский иван-чай останутся в памяти приятным послевкусием. Чай «Дар земли Пермской» за несколько лет стал культовым брендом для многих ценителей. На семейном производстве, основанном Владимиром Сухановым и его супругой, в приоритете качество. Они знают, когда собирать растение, как правильно его сушить и ферментировать. Опытным путем определили, в какой пропорции нужно смешивать иван-чай с мятой, зверобоем, душицей, Melissa, чабрецом и другими травами, чтобы получить самые ароматные и полезные миксы. О целебных свойствах иван-чая можно штудировать длинные трактаты, но лучше просто купить, попробовать и понять, что иммунитет больше не подводит и голова не болит.



ПЕРМСКИЙ МЕД

Мед – настоящая народная микстура, источник энергии, витаминов и хорошего настроения. Прополис вообще считается природным антибиотиком и защитой от микробов и вирусов, а пергу, благодаря богатому витамином ферментированному растительному белку, называют молодильными «горошками». **Пермский мед** – то, что нужно в наше время! Он приходит от пчелы к покупателю в неизменном виде. При сборе нектара с медоносных растений пчелы «сканируют» окружающий ландшафт и пасеку. А затем мед рассказывает нам про атмосферу места, переносит на донниковое поле в альпийские луга или заросли мелколистной липы.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: по жесткости климатических условий Пермский край для пчеловодства – экологически чистый Крайний Север, здесь представлено более 150 ботанических образцов прекрасного меда.

ГАЙВИНСКИЙ СЫР
ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА

Сыроварня в деревне Егоршата в Нетвинском районе Пермского края – предприятие камерное, работников всего трое, но сыр, который они варят, хорошо известен в крае.

Гайвинский сыр из козьего молока – находка для любого гурмана, его просто необходимо попробовать. Этот вкуснейший молодой сыр с голубой плесенью был создан по технологии известного итальянского сорта горгонзола и доработан специалистом Пермской сыроварни, проживающим в районе Гайва. Отсюда и название.

Вкус у сыра – мягкий сливочный, может доходить до умеренно острого, аромат – специфический характерный, который с возрастом становится все более насыщенным. Этот сыр идеально дополнит ассортимент сырной тарелки и совершенно точно впишется в любое застолье. Кстати, в ансамбле с фирменным Пермским медом Гайвинский сыр из козьего молока раскроется новым интересным вкусом.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: Гайвинский сыр из козьего молока не имеет срока годности.

СЫР «КАМБЕР»
ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА

Известный пермский сыровар Антон Стародубцев вывел свою, авторскую технологию производства этого сыра. За основу он взял рецепт французского камбера и адаптировал его под вкусовые пристрастия местных жителей. Так появился на Пермской сыроварне новый сорт – **Сыр «КамБер» из коровьего молока**. Сыр получился с бархатистой корочкой белой плесени, мягкий и сливочный, у него три степени созревания с разным вкусом – от более творожистого и сливочного до жидкого и островато-резинового. Сыр получился ароматный, и сегодня этот уникальный пермский бренд востребован далеко за пределами края.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: изменение названия сыра камбер на «КамБер» связано в первую очередь с обозначением региона. В Пермском крае свои особенности производства этого известного французского сорта.

КАМСКИЙ ТВЕРДЫЙ
СЫР

За основу этого сыра пермские сыровары взяли рецепт литовского «Джюгас». И на протяжении трех лет собирали отзывы покупателей – так появилась собственная технология производства сыра пармезановой группы. **Камский сыр** считается твердым, но при этом покупатели уверяют, что его легко можно нарезать аккуратными ломтиками для сырной тарелки и даже для салата. У него насыщенный, слегка терпкий, пикантный вкус и приятный пряный или ореховый аромат. К такому продукту можно смело добавлять приправку эко-, пермские сыровары заботятся о здоровье покупателей и готовят все свои сыры исключительно из натуральных ингредиентов. Что интересно, благодаря особой технологии производства у этого сорта сыра нет срока годности!

ЭТО ИНТЕРЕСНО: крупнейшая река европейской части России Кама легла в основу названия этого сорта. Мощная и своенравная, она вдохновила фермеров на создание нового яркого вкуса.

РЕСПУБЛИКА МОРДОВИЯ

МОРДОВСКИЙ КВАС

Как появился русский квас? Историки разводят руками. И вполне вероятно, что славяне позаимствовали опыт своих соседей – мокши и эрзи. Те с незапамятных времен делали «позу» – напиток из сахарной свеклы и ржаной муки. Спустя несколько веков «бумеранг вернулся», и мордовские хозяйки стали увлеченно экспериментировать с русскими рецептами, включавшими дрожжи. В Рузаевке, которая в XIX веке стала узловой железнодорожной станцией и торговым центром, хватало публики, которая не просто любила **Мордовский квас**, но и могла заплатить за вкус и качество. А потому технологии, рецепты шлифовались веками. Соблюдают их и сегодня.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: в отличие от многих крупных производителей здесь категорически избегают использования синтетических компонентов. Недаром квасу присвоили название «Мордовочка» – в честь местных женщин, славящихся своей натуральной красотой.



РЕСПУБЛИКА МОРДОВИЯ

МОРДОВСКАЯ
ВАТРУШКА «КУРГОНЯ»

Ватрушка – блюдо бесхитростное, но вкусное. Традиционная **Мордовская ватрушка «Кургоня»** – это очень вкусный продукт, который представляет собой открытый пирог из дрожжевого теста с начинкой из творога и картофеля. Национальное блюдо, известное издревле, наделяемое символическими значениями – это и символ дружбы и единения народов, и символ солнца, где в центре – диск из картофельно-творожной начинки, а края обрамлены лучами подрумяненного теста. Считается, что «Кургоня» содержит в себе волшебный аромат бескрайних солнечных полей, свежей луговой травы и хрустальных, пахнущих летом и полынью рек! История мордовских ватрушек уходит в далекое прошлое, а традиционность приготовления блюда сохраняется. Ватрушки «Кургоня» продолжают готовить во многих населенных пунктах Рузаевского муниципального района Республики Мордовия.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: уникальность мордовской ватрушки состоит в том, что она готовится по старинным рецептам, которые применялись мордовским народом с древности, что сохраняет оригинальность вкуса.



РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

БАШКИРСКИЙ
ВЫДЕРЖАННЫЙ СЫР

У подножия Уральских гор, самых древних на земле, расположилась колоритная экоферма «Башкирская Коза» Лианы Янбердиной и Эдуарда Нигматуллина. Здесь все делают с любовью и уважением к традициям – содержат коз англо-нубийской и зааненской породы и готовят из их молока творог, сметану и несколько видов сыров. Особая гордость Лианы и Эдуарда – самый солидный и вкусный **Выдержанный сыр «Дикий нрав»** по уникальному старинному рецепту. Что важно: козий сыр не содержит лактозы, он низкокалорийный и в нем рекордное количество белка. Богат калием, кальцием, магнием, почти всеми витаминами группы В, витамином С и пробиотиками. Сыр на 100% получается натуральным, потому что при его производстве не используются ни ускорители роста и антибиотиков, ни консерванты.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: название сыр получил из-за нрава коз: едят они по желанию и по сезону – то лекарственные травы, то репейник, то желуди. Поэтому каждый раз выдержанный сыр получается с разными вкусовыми оттенками.

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
«КУРГАЗАК»

Если задумали посетить Башкирию, обязательно побывайте в геопарке «Янган-Тау». Место священное и чудодейственное, сюда давно проложили путь для лечения горячим паром, идущим из недр горы, и для оздоровления целебной **Минеральной водой «Кургазак»**. Мягкая и приятная на вкус, она полезна при заболеваниях почек и заболеваниях желудочно-кишечного тракта. Попадая внутрь, теплая вода расслабляет, снимает спазмы и улучшает отток желчи. Благодаря близости источника вода «Кургазак» сохраняет все полезные свойства и может использоваться в лечебно-профилактических целях даже спустя 6 месяцев после розлива.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: температура воды круглый год держится на отметке 16 градусов по Цельсию. Источник не замерзает даже в лютую зиму.

ВЯЛЕНОЕ ФИЛЕ
СТРАУСА
ИЗ БАШКИРИИ

Недалеко от небольшой деревни Инзелга в Гафурийском районе Башкирии есть место удивительное и экзотичное – страусиная ферма. Виталий и Альфия Смирновы лет семь назад увлеклись идеей, купили 16 страусов. На удивление африканские эму и их сородичи относительно легко прижились и стали размножаться. Потом к ним добавилась декоративная птица (павлины и фазаны), а также лиса, барсуки, еноты, даже белая верблюдка! Для полноты впечатлений завели коз, овец, коров – получилась дружная семья. И контактный зоопарк. Сейчас на ферме принимают гостей, проводят экскурсии и угощают деликатесом – **Вяленным филе страуса**. Страусиное мясо по вкусу немного напоминает телятину, нежное и ароматное. Пробовать точно стоит, потому что оно еще и полезное, обладает очень низким содержанием холестерина и содержит богатый витаминно-минеральный состав.



РЕСПУБЛИКА МАРИЙ ЭЛ

ГОРНО-МАРИЙСКИЕ
ОВОЩИ

Не сильно-то многочисленный народ марийцы, поэтому для солидности уговорились делиться на две ветви – луговых и горных. Горные посматривают на луговых свысока. Для начала потому, что они музыкальнее. А главное – живут выше. Луговые обитают на левом берегу Волги, а горные – на правом. И, как известно, особая физическая сила толкает все реки в северном полушарии вправо. Слева у любой реки места, где она текла раньше, поэтому они низинные. У луговых мари – ягоды. А у горных – **Горно-марийские овощи**. Огурцы, капуста, морковь-свекла. Вроде бы чего тут хитрого, но вы только попробуйте! И сразу поймете: да, горные мари музыкальнее!

ЭТО ИНТЕРЕСНО: капуста, которую выращивают в других районах России, может лежать только три месяца. А горно-марийская – 7–8.

ИВАН-ЧАЙ ИЗ
ЗАПОВЕДНЫХ ЛЕСОВ
МАРИЙ ЭЛ

Есть у марийцев такая сказка. Прознал богатырь о том, что в одном селении живет писаная красавица, и пошел жениться. Однако его уже любила тайно другая женщина. Ее за сварливый нрав боги превратили в чудовище Овду. Так что Овда захватила возлюбленную богатыря. Бился он с ней месяц без сна, победил. Идиллия вроде бы – вот только от ран и усталости он жениться не может, а красавица в нетерпении. Так бы все и пропало, если бы сердобольная старушка не налила богатырю отвара из войтуна. Одного глотка хватило, чтобы он смог наполнить любимую счастьем. Этнографическая справка: войтун – это марийское название кипрея, или **Иван-чая из заповедных лесов Марий Эл**. Местная его особенность – предельная экологическая чистота, ведь на территории региона нет крупных промышленных объектов.





ЙОГУРТЫ ИЗ ЙОШКАР-ОЛЫ

Для кого-то прежние подходы – неприкосновенная догма. Кто-то, напротив, убежден, что в меняющемся мире заветы дедов должны быть отброшены и забыты. А вот марийцы – народ мудрый. Они убеждены, что никакого противоречия между старым и новым нет. Они смело шагают вперед, но опираясь на уже пройденный путь. Веками обожаемым блюдом здесь был творог тарык. Его любили не только за вкус, но и за то, что он давал силы богатырям и женщинам, в том числе в борьбе с хворями. Сколько их тут было за полтора тысячелетия – не перечислить. Значит, и с очередной хворью поможет бороться тарык, рассудили в 2020 году в Йошкар-Оле. Но, конечно же, нужно его усилить современными технологиями. Так появились **Биоюогурты из Йошкар-Олы** с пребиотическим пищевым комплексом Biostim, разработанным российскими военными микробиологами.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: в состав биоюогурта входит дигидрокверцетин – вытяжка из лиственницы, натуральный антиоксидант, очищает печень и сосуды.



КОМИНСКИЙ СЫР «КОМАВЕЛ»

Ассортимент сырных отделов наших магазинов стремительно расширяется – к привычным маркам на коровьем молоке добавились козы сыры. А вот сыр с кобыльим молоком вы когда-нибудь пробовали? Нет? Тогда вам обязательно сюда! Это не просто новые оттенки вкуса. Кобылье молоко характеризуется низким содержанием насыщенных жиров, в нем присутствуют незаменимые жирные кислоты. Все это присуще и сыру, в котором использовано кобылье молоко. Поэтому **Коминский сыр «Комавел»** может стать очень полезным лакомством для ваших детей.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: «Комавел» – это в переводе с марийского «Коминская сторона». Сыр придуман и производится в деревне Старое Комино из молока разводимых здесь же коров и кобыл.



КОЗЬЕ МОРОЖЕНОЕ ИЗ МАРИЙ ЭЛ

Марийцы – чуть ли не единственная народность в Европе, которая не приняла ни одну из авраамических религий, сохранила верность верованиям далеких предков. Связь с природой здесь осталась неразрывной. Марийцы умеют слушать животных – и слышать их, понимать. И потому они, в частности, знают, что козы коллективно обижены. Те очень любят человеческих детей. И слышаны, что дети очень любят мороженое. Но мороженое делают только из коровьего молока. «Но почему? – возмущаются козы. – Наше молоко – то чем не молоко?! Мы тоже хотим радовать ваших детей!»

Да не вопрос, сочли практические марийцы. И стали выпускать **Мороженое из козьего молока**. Даже четырех видов: ванильное, клубничное, со злаками и без добавленного сахара. Потому что молоко марийских коз само по себе сладкое. Вот заедьте в любую марийскую деревню, внимательно посмотрите на тамошних коз. Вы наверняка найдете, что они очень удовлетворены жизнью. Потому что ощущают уважение к себе.

КУМЫС МАРИЙ ЭЛ

Напиток кумыс распространен и любим у множества народов – казахов, киргизов, башкир... Но мы решимся утверждать, что **Марийский кумыс** – особенный. Да что там утверждать – достаточно поставить перед собой два стакана и сравнить! У марийских кобыл рацион существенно отличается от казахских. Там – подпаленная степь, здесь – лесные луга, которые ежегодно по весне удобряются речным и озерным илом во время паводка. Кроме того, кумыс гораздо больше, чем продукты из коровьего молока, критичен к срокам хранения. Так что чем ближе к вам кумыс произведен, тем он лучше.



ЭТО ИНТЕРЕСНО: кумыс во всех стадиях созревания употребляется только бродящий, а не перебродивший, поэтому его называют «живым напитком».



МАРИЙСКАЯ КЛЮКВА В САХАРНОЙ ПУДРЕ

Марийцы – поволжский народ, до наших дней сохранивший языческие верования и познания в магии. Вся их жизнь связана с местными болотистыми лесами, кухня, включая лакомства, – лесная. И одно из любимейших блюд – болотная ягода **Клюква в сахаре**, очень полезная. Содержащиеся в ней вещества позволяют организму справиться с простудами. Марийская клюква – особенная. Здешние места чисты в экологическом плане. И из-за особенностей климата местная клюква отличается по вкусу от ягоды, выросшей в других регионах.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: Александр Сергеевич Пушкин из всех десертов более всего обожал клюкву в сахаре.

МАРИЙСКИЕ ПОДКОГОЛИ

История возникновения марийского народа воистину драматична. Марийцы, что вполне очевидно, произошли от союза человека и божественного существа. Но возникает обоснованный вопрос: по какой причине обитательнице небес было соединять свою жизнь с тем, кто живет на земле? Но для марийцев все яснее некуда: мужчина по имени Мари угостил дочку бога вареными пирожками подкогыльо – и тут уж она не могла не остаться с ним. Поэтому **Марийские подкоголи** – это вам не вареники какие-то и не пельмени. Это символ марийского народа. Сакральное блюдо. И народ, у которого такие символы, прекрасен.



МАРИЙСКИЙ КАЗЫЛЫК ИЗ КОНИНЫ

Река Свияга всегда делила условно Поволжье на два мира. Выше по течению Волги – лесные жители, ниже – кочевники. Тут – язычники и христиане, там – мусульмане. Даже языки не похожи абсолютно. Однако любая вода испокон веков соединяла людей: сел на ствол дерева – и можешь почти без затраты сил хоть на тысячи верст уплыть. Поэтому от истока Волги до Персии все было единым миром. Взаимопроникновения культур очень разнообразны. Одно из них – излюбленное кушанье кочевников **Колбаса из конины казылык**, проникшее в марийскую кухню. Здесь ее тоже любят и умеют готовить отменно.



МАРИЙСКИЙ МЕД «МАРИЙ ОТАР»

Пчеловодством, бортничеством обитатели марийских лесов начали заниматься, судя по данным археологов, примерно три тысячи лет назад. Пчел марийцы называют «юмын икшыве» – «божьи птички». Они знают, что Бог щедро вознаграждает всех, у кого есть пчелы, поскольку ты удержишь пчел не для себя, а для Него.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: секрет вкуса и аромата **Марийского меда «Марий Отар»** – в разнотравье лесов и лугов, где пчелы собирают свой нектар. А залог качества – в экологической чистоте региона. Поэтому марийский мед включен в реестр лучших медов России.

МАРМЕЛАД «ЙОШКИН КОТ»

Где впервые придумали на ходу заменять вырывающиеся в сердцах словцо на «ё» выражением «ёшкин кот», науке доподлинно неизвестно. Окончательно популярным оно стало после триумфального успеха комедии «Любовь и голуби», где им просто-таки пересыпали речь. А еще через несколько десятилетий котейка обрел дом. Йошкар-Олинцам он приглянулся за созвучие с названием их города и многими словами марийского языка. Да и в принципе тут люди такие... лукаво-юморные. Так что теперь улицы столицы республики украшают даже две статуи – собственно, этот самый кот и «Йошкина кошка»! Кроме того, марийцы издревле обожают ягоды, которыми их щедро снабжают окрестные леса. Теперь два этих символа Марий Эл сошлись в одном продукте – **Мармеладе «Йошкин кот»**, который начали выпускать в Йошкар-Оле в сувенирной упаковке.



СЫР «СЕРНУРСКАЯ ЛЕГЕНДА»

По весне многочисленные озера и реки Марий Эл разливаются, щедро насыщая свои поймы удобрениями и водой. Поэтому марийцы издавна занимались молочным скотоводством, в том числе сыроварением. Рецепт **Сыра «Сернурская легенда»** разработан на основе современных технологий, но с безусловной опорой на традиции древнего народа. А главный секрет его примечательного вкуса – сладкое, чистейшее марийское молоко.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: благодаря специальной переработке молока, подвергнутого воздействию заквасочной микрофлоры, сыр получается с высоким содержанием кальция и минеральных веществ.



СЫР ИЗ ЙОШКАР-ОЛЫ

Современный человек скажет: «Глухие места». Услышав такое, марийцы в старину рассмеялись бы: «Где, здесь? Да у нас перекресток цивилизаций!» С одной стороны, Волга была великим торговым путем «из варяг в персы». С другой – совсем недалеко проходит трасса М7 из Европы в Китай. Старинные люди ведь так же говорили: «Тут у нас эмсемь». И были потому марийцы людьми не просто гостеприимными, а открытыми ко всему чужестранному. В других регионах тщательно сохраняют свое. И молодцы. Но марийцы совсем не такие. Имея собственные тысячелетние традиции сыроварения, они в 2006 году начали выпускать **Сыр** по алтайскому рецепту. Причем честно назвали его **«Легенда Алтая»**.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: в старину у марийцев мягкий сыр подавался специально на больших застольях или когда приезжали гости.



ВЕТЧИНА «АЛЕКСЕЕВСКАЯ»

В XIII–XIV веках во главе марийского народа стоял богатырь Чумбылат. Рать под его началом не знала поражений. И не только потому, что Чумбылат обладал нечеловеческой силой. Главное, он наперед знал все ходы противника. То ли умел предвидеть будущее, то ли обладал способностью читать мысли других. Вас удивляет и то и другое? А марийцев нет. Они знают, что Чумбылат обожал есть ветчину. И это все объясняет. **Ветчину «Алексеевскую»** в соответствии с древними традициями и из выращенного в Марий Эл сырья выпускают в Йошкар-Оле. Если у вас проблемы на работе или в семье – обязательно купите, поешьте. Если все хорошо – все равно купите, станет еще лучше.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: в производстве ветчины используется мясо именно ног свиньи.



ЯГОДЫ ИЗ ЗАПОВЕДНЫХ ЛЕСОВ МАРИЙ ЭЛ

Казалось бы, ничего не может быть вкуснее садовой ягоды! Но так думаешь ровно до тех пор, пока не попробуешь ягоды из леса. У тех вкус гораздо насыщеннее! Химики тоже кивают: концентрация различных полезных веществ у «леснушек» гораздо выше. Да и хранятся они дольше, потому что имеют более толстую кожицу. Вот только набрать такой ягоды для жителя центра страны – проблема. Лесочки-то все истоптаны. Даже если достанется тебе немного, стоит десять раз подумать, прежде чем есть. Дело в том, что ягода вбирает в себя малейшие загрязнения. А у нас тут куда не посмотришь – не завод, так автотрасса. Ближайшее тихое и чистое место – Республика Марий Эл. Здесь, кроме леса, у людей не было ничего, от него и питались издревле. А потому в лесной ягоде знают толк. И сегодня предлагают **Ягоду из заповедных лесов Марий Эл**, замороженную специальным образом: она сохранила внешний вид, вкус и целебные вещества, но ее можно увезти далеко и хранить долго. Не с грядки собрана – в настоящем заповедном лесу.



РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН

ТАТАРСКИЙ ЧАЙ

В незапамятные времена черный индийский чай попал сюда то ли с купцами по Волге, то ли с монголами, когда они пришли со своим игом. И стали татары настоящими фанатами этого напитка. Вся семья собралась или посиделки с друзьями – обязательно общение за чаем идет. Вкус всех национальных сладостей заточен именно под густой, крепкий чай. Когда турист к чак-чаку заказывает кофе, на него смотрят с непониманием и сочувствием. Но в Татарстане пьют свой особенный **Татарский чай**. К собственно индийскому черному байховому чаю добавляют цветки липы, душицу, зверобой, мятю, ягоды шиповника. Ботаник, кстати, заметит, что в результате в одной чашке оказывается вся Татария – тут травы и степей юга республики, и лесов севера.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: если девушка чересчур увлекается походами в гости, про нее в Татарстане насмешливо говорят: «Чай научилась пить – про пряжу забыла».



ЧАК-ЧАК КАЗАНСКИЙ

– Мы должны укреплять международные связи! – воскликнул хан Булгарии, когда сын сообщил ему о своем намерении жениться. И пояснил: свадьба состоится лишь тогда, когда удастся изобрести кушанье, которое дома у иностранных гостей поразит бы всех своим прекрасным вкусом, несмотря на то, что его везли тысячи километров на лошади без холодильника. Сын побледнел. И вправду, прошло немало времени, пока жена какого-то пастуха не принесла хану лапшу из муки и яиц, политую татарским медом.

Хан попробовал – и на щеках его появились две слезинки восхищения, словно росинки. Росинка по-татарски – «чык». Вот и кушанье назвали «чык-чык». Сегодня бесподобный **Татарский чак-чак** – это то, ради чего на предприятиях по всей стране отправляют в Казань людей в командировку.

КАЗЫЛЫК

Самая большая ошибка, которую можно допустить в Татарстане, – это на предложение **Казылыка** (конской колбасы) ответить: «Я уже ел... В Башкирии». Это абсолютно разные вещи. В Башкирии вас кормили башкирским казылыком. Он бесподобен. Но сейчас вам предлагают татарский казылык. Который прекрасен. И это не просто слова. В Башкирии испокон веков, когда готовят казылык, его варят. А в Татарстане его готовят без какой-либо термической обработки, сыровяленным образом. Поэтому неповторимый вкус и аромат конины сохраняются гораздо лучше. Кроме того, здесь вам любой грудной младенец объяснит, что в Татарстане условия для выращивания конины едва ли не идеальные.



ЕЛАБУЖСКИЙ ПРЯНИК

В нелегкое положение себя поставили елабужские хлебопеки, решив делать пряники «Казанские» и «Елабужские». Какой-то вид получится чуть лучше, какой-то – чуть хуже. Если хуже будет «Казанский» – на тебя будет косо смотреть весь Татарстан. Если «Елабужский» – собственные земляки. Их меньше. Но они ближе. Долго судили и рядили хлебопеки, пока кого-то не осенило: надо оба пряника делать одинаково замечательными! Какой же пряник купить туристу? Выбирать незачем. Покупайте оба. Если в чемодан не входят – ну, рубашку какую-нибудь оставьте. В следующий раз заберете. Не бывает такого, чтобы человек, однажды побывавший в Татарстане, не приехал бы сюда еще.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: «Елабужский» первоначально испекли в нескольких вариантах, выставив на всенародное обсуждение горожан и голосование. И те высказались за фруктово-ягодную начинку. И чтобы корочка была.

А небольшие партии пряника «Елабужского» выпускаются в соответствии со строгими нормами халяль.

КОНФЕТЫ «ЕЛАБУЖСКАЯ ПТИЧКА»

Владимир Даль опубликовал среди прочих русскую народную поговорку «Все есть у богатых, кроме птичьего молока». Прочитав это, польский предприниматель Ян Ведель сделал весьма нешаблонный вывод: нет – значит, надо создать! Он был кондитером и в итоге выпустил конфеты с соответствующим названием. В 1967 году вкусом конфет «Пташе млечко» был поражен в Праге министр пищевой промышленности СССР. Он поставил задачу воссоздать его специалистам всех конфетных фабрик СССР. «Где же еще производить «Птичье молоко», как не у нас?» – удивились кондитеры Елабуги. Город издавна славится обилием пернатых, птица помещена даже на городской герб. И потому здесь начали производить **Конфеты «Елабужская птичка»**.



КАЗАНСКИЙ ПРЯНИК

В XIX веке купеческая Елабуга процветала, показателем чего было то, что в небольшом городе находилось целых семь пряничных. Конкуренция была лютой, в каждой старались превзойти коллег, удивить и потешить покупателя. Хотя татарские пряники уступали в известности тульским или шадринским, знатоки находили, что у них особенный вкус. Еще бы, ведь все делалось из местной муки, замечательного татарского меда. В наследство от тех времен осталось немало великолепных рецептов. Прянику, выпекаемому по одному из них, в Елабуге присвоили название «**Казанского**». Это, что называется, обязывает. Ведь Казань невероятно дорога сердцу каждого жителя Татарстана.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: Казанский пряник имеет нежный карамельный оттенок и необыкновенный маково-лимонный аромат.



УТКА КАЗАНСКАЯ

В истории татарского народа было три страницы – кочевая жизнь, оседлая, исламизация. Соответственно, традиционную кухню образовало то, что вписывалось в условия жизни всех трех периодов. К примеру, кочевая жизнь заставляла искать способы надолго сохранять провизию. С приходом ислама из меню вылетела свинина. И, соответственно, выросла роль птицы. Особенно любят татары пернатых водоплавающих, которых заготавливают по рецептам кочевников: засаливают тушку целиком и оставляют где-нибудь на душном чердаке. Между прочим, это не только вкусно, но и полезно. Мясо **Казанской утки** служит отличным антиоксидантом. Оно эффективно выводит шлаки и токсины.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: к выращиванию уток в Татарстане относятся очень серьезно. Только натуральные корма, только свободный выгул.



ХЛЕБ ТАТАРСКИЙ

Город Зеленодольск, что находится в Республике Татарстан, местные жители называют «зеленым». Он и вправду зеленый, с островками спокойствия и безмятежности, тропинками и пением птиц. В самом центре города – озеро, место притяжения горожан, ценящих отдых и гастрономические удовольствия. И одно из них – **Хлеб татарский**. Любимый продукт сопровождает каждую трапезу. Хлеб, который здесь производят, – сокровищница клетчатки (всего 6–9 кусочков хлеба в день восполняют суточную норму клетчатки в организме). А если говорить о витаминах и микроэлементах, то хлеб – кладезь полезных веществ. В нем содержатся витамины B1, B2, E, ниацин, а также железо, цинк, медь, натрий, калий, кальций, фосфор.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: в прошлом у татар существовал даже обычай клятвы хлебом – ипи-дер. Дети с малых лет приучались подбирать каждую упавшую крошку. За едой резал хлеб старший член семьи.



МЕД «КУКМАРА БАЛЫ»

Два бренда в одном сельском муниципальном образовании? Ну, это редкость. Да еще и в одной и той же товарной группе?! Не может быть. Но это реальность, потому что речь идет о Кукморе с его работящими и предприимчивыми жителями. Здесь множество пчеловодческих предприятий, одно из них – семейное «Кукмара балы», которое существует уже несколько поколений. Строгое соблюдение старинных традиций в уходе за пчелами и пригодности меда здесь здесь сходятся с чутким следованием веяниям времени. Например, недавно стали выводить свою продукцию под маркой «**Медбери**». На молодежь нацеливаются. Считают, что такая марка найдет больший отклик у такой аудитории.



МЕД ТАТАРСКИЙ

«Жители Булгара – выносили веишие из людей в отношении мороза, потому что пища их и питье по большей части из меда, мед же у них дешевый», – указывал Абу Хамид аль-Гарнати в своей книге «Подарок умам и выборка из чудес», где он описал свое посещение Поволжья в 1135 году. Это и некоторые другие свидетельства позволяют утверждать, что промысел пчеловодства и бортничества в Татарстане имеет как минимум тысячелетнюю историю.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: целебные свойства меда известны широко, что же касается конкретно **Татарского меда**, его делают уникальным климатические условия. Лето короткое, поэтому во время медосбора травы обладают глубоким ароматом. Также здесь преобладают пчелы среднерусской породы, породный тип – татарский, они глубже перерабатывают нектар, насыщая его большим количеством ферментов.



НАПИТОК КВАСНОЙ «ЕЛАБУЖСКИЙ»

История кваса на Татарской земле началась с его участия... в борьбе религий. «Которые татары захотят креститься волею, – предписывала в 1555 году специальная инструкция первому казанскому архиепископу Гурию, – звать их к себе обедать почаще, поив их у себя за столом квасом». Как показывает история, татары в массе верность своей религии сохранили, но при этом привезенный русскими напиток полюбили. Изделие елабужских пищевиков – достойное продолжение вековых отечественных традиций квасоварения. **Напиток квасной «Елабужский»** имеет яркий хлебный вкус и благородный темный цвет благодаря 100% натуральным ржаным хлебным ингредиентам.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: натуральный яблочный сок в составе напитка придает кисленький приятный вкус, обладает тонизирующим действием, хорошо освежает в жару.



ТАТАРСКИЙ ТАЛКЫШ КАЛЕВЕ

Обычно плен – это горе и страдания. Но татарин Борхан вернулся в конце XIX века из турецкого плена обогащенным. Работая на кухне, он подсмотрел секреты приготовления сладости пишмание. Однако дома в Казани он не просто воспроизвел его, а видоизменил, добавив муку и топленое молоко. Получилось нечто изумительное. Самому на кухне сделать **Татарский талкыш калеве** практически невозможно. Чтобы изготовить тончайшие сладкие нити, требуются огромная сила и навык.



ТАТАРСКИЙ ВЯЛЕННЫЙ ГУСЬ

Гусь не просто любимое кушанье татар. В их культуре это сакральная птица – символ семьи и брака. Едва в татарской семье рождается девочка, родители начинают собирать гусиный пух – для подушек. Те являются обязательной частью приданого невесты, без них девушку не возьмут в жены, какой бы красавицей и даже умелой хозяйкой она ни была. А на свадьбу молодым дарят двух вяленых гусей, которых тут же делят в соответствии с обрядом: мужу – голову, жене – шею, присутствующим девушкам – крылья, юношам – ноги. Но, помимо всего этого, выращенный в экологически чистом районе Татарстана и приготовленный в соответствии с древними рецептами **Татарский вяленый гусь** – настоящее объединение. Ломтики буквально тают во рту.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: в жире гусяного мяса практически не содержится холестерина.



ТАТАРСТАНСКИЙ МЕД «ТАТАР БАЛЫ»

Кукмор – городок, расположенный там, где сходятся исторические ареалы расселения татар, марийцев и удмуртов. Предприимчивость кукморян стала предметом анекдотов и легенд. Например, рассказывают, что им некогда удалось замотивировать путейских рабочих проложить железную дорогу не там, где было предусмотрено проектом, а сильно в стороне – так, чтобы она прошла через Кукмор.

А вот непреложный факт: пчеловод и сын пчеловода кукморянин Язиль Ягафирович Муллахазинов недавно объединил своих родных и друзей в кооператив с целью возрождения медовых традиций любимой республики. Свою продукцию кооператив выпускает под маркой **«Татар балы»**, что в переводе означает «татарстанский мед».

ЭТО ИНТЕРЕСНО: чтобы в мед не попали пестициды, «Татар балы» договаривается с окрестными фермерами, чтобы не применяли на полях химию.

УДМУРТСКАЯ РЕСПУБЛИКА

КАРАКУЛИНСКАЯ ПАСТИЛА-ПЛАСТИНКА

Как в каждой капле океан, душа народа отражается в каждом человеке. И традиции народа – то, что живет в светлых его воспоминаниях. Пастилу в виде патефонной пластинки вы не найдете в этнографических справочниках об Удмуртии. Но когда-то давно дети приезжали на новогодние каникулы в деревню Юньга к своей бабушке. Она угощала их самодельной яблочной пастилой, варила глинтвейн и ставила на патефоне любимую пластинку – музыку Чайковского к балету «Щелкунчик». Сегодня дети выросли и... затеяли выпустить **Каракулинскую пастилу-пластинку** по бабушкиному рецепту. Яблоки – абсолютно чистые, натуральные, их собирают недалеко от Юньги в Усть-Бельском национальном парке на юго-востоке Удмуртии. Смесь сортов в урожае придает пастиле неповторимый вкус. Пастилу делают в виде патефонной пластинки. А на упаковке – Щелкунчик. Пастила бабушки из Юньги стала символом не только Удмуртии, но и всей России – ее наш МИД дарит на Новый год иностранным дипломатам.



ВЯТКОГУБЕРНСКИЙ МЕД

Северный мед – это не просто особенный вкус, создаваемый местными луговыми и лесными растениями (кипреем, липой, малиной, медуницей). Медоносный период здесь относительно короткий, но при этом пчелам надо успеть накопить больше питательных веществ, чем их собратьям на юге, потому что холодный сезон гораздо дольше. Поэтому северные пчелы не просто фантастически трудолюбивы, они еще и научились заготавливать гораздо более питательный, насыщенный мед. Более того, уже после его сбора пчелы «выпаривают», подсушивают мед, чтобы еще более повысить концентрацию питательных веществ на единицу объема: пространство в сотах ограничено. И засахаривается Вятко-губернский мед медленно, примерно через 3–4 месяца после сбора. Один из самых северных регионов России, где пчеловодство поставлено на серьезную основу, – Удмуртия. Живут здесь серьезные, ответственные люди, для которых мед – настоящая святыня. Они не кормят пчел сиропом, не добавляют в мед воду, сахар или какие-либо консерванты.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: сбором меда диких пчел вотяки (историческое название удмуртов) занимаются с незапамятных времен. Пчела по-удмуртски «муш», и здесь немало населенных пунктов с этим корнем.

ИЖЕВСКИЕ ОВОЩНЫЕ ЧИПСЫ

Идею, производством какого пищевого продукта заняться, Евгению Сокикову подсказал его сын. Тот, как и многие его сверстники, постоянно сидел и с аппетитом уплетал с газировкой чипсы из пакетика. Евгений почитал состав продукта на упаковке и, будучи профессиональным пишевиком, обомлел: пережаренное масло с трансжирами, консерванты, усилители вкуса какие-то... И ведь на полках снеков в магазинах в принципе нет никакой здоровой альтернативы! Нет – значит, что? Значит, надо создать! Ижевские овощные чипсы! Тем более что в Удмуртии сырьев в виде качественной продукции овощеводства хватает. И спрос обеспечен – спорт, традиции здорового образа жизни в республике популярны. В 2017 году производство «вегенов» стартовало. Есть их очень интересно – в упаковке ломтики девяти разных цветов. Но это не обусловлено применением какого-то красителя. Его здесь нет, как и вкусоароматических добавок. Просто в приготовлении используется множество видов овощей, названия многих из которых современная городская молодежь и не слышала. Репа, например. Редька. Корень сельдерея.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: еще одна деталь – при изготовлении овощных чипсов жарка с использованием жира не используется.



ТОП
10

УДМУРТСКИЕ ПЕРЕПЕЧИ

Удмурты живут у себя в лесах в стороне от шумных дорог, народ скромный. А потому их прекрасная кухня до самых недавних пор оставалась практически неизвестной в мире. Пока не совершили свой фантастический взлет на эстраде «Бурановские бабушки» да не угостили всех **Удмуртскими перепечами**, не обучили желающих их готовить. Открытый пирог из тонкого пресного теста, начинка из мяса, грибов, яиц, овощей... да из чего угодно, что дома есть. И поставить внутрь жарко протопленной печи у входа. Казалось бы, ну что тут может получиться? Не сгорит – так дымом пропахнет. А ведь нет, получается – не оторвешься. Потому что у хозяйки руки ладные и сердце золотое. Тут все такие. Это же Удмуртия!



УЛЬЯНОВСКАЯ ОБЛАСТЬ



ТРОИЦКОСУНГУРСКИЕ СЫРЫ

Лесостепи правобережного Поволжья – места молочные. И одновременно места казачьи – здесь долго проходила юго-восточная, весьма беспокойная граница России. Казаку в походе нужна неприхотливая еда, и сыр – самое то. А казачки – женщины сильные, волевые, им испокон веков приходилось в одиночку поднимать хозяйство. Поэтому, с одной стороны, **Троицкосунгурские сыры** – это тема еще весьма молодая, их Татьяна Кленова начала изготавливать всего-то десять лет назад. Но, с другой стороны, как можете заметить, это органичное продолжение старинных традиций Поволжья.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: уникальность Троицкосунгурских сыров заключается в том, что их изготавливают из натурального коровьего молока, полученного от специально отобранных животных, у которых в молочном белке присутствует бета-казеин типа A2 и отсутствует бета-казеин A1.

ВОЛЖСКИЙ ЛЕЩ

Любая великая река славится рыбой. Настоящая жемчужина Волги – **Волжский лещ**. А коптить его и солить лучше всего научились в одной деревне чуть выше Симбирска по течению. Симбирск теперь называется Ульяновском. Но Волга все так же степенно катит мимо свои воды. И лещ волжский все так же чудесно вкусен.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: при копчении используется целый набор древесины: ольха, ветки можжевельника, щепы фруктовых деревьев, что придает неповторимый аромат и вкус. Длительный период холодного копчения позволяет рыбе пропитаться ароматом дыма, а невысокая температура дыма позволяет сохранить в рыбе жир и все полезные вещества.



УЛЬЯНОВСКИЕ СЫРЫ

Инициативность буквально в крови у жителей Ульяновского региона. Ведь когда-то их предки воскликнули: «Была не была!» – и переехали сюда. Поэтому не стоит удивляться, что группа ульяновцев отправилась несколько лет назад учиться сыроварению в Италию. А вернувшись, дерзко решила применить свои знания в промышленных масштабах, открыть собственную сыроварню. И не просто **Ульяновский сыр** варить, а из овечьего молока. Однако самое тщательное исследование рынка показало, что молока нужного качества в наличии нет. «Ну, что ж делать-то», – вздохнули наши герои и... открыли собственную овечью ферму. А для этого мало было приобрести элитное поголовье – пришлось создать еще и гидропонное производство кормов. Так что сегодня ассортимент – широкий, вкус – прекрасный.



САРАТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

КРАСНОАРМЕЙСКИЙ ПРЯНИК

Человек с хорошим кондитерским кругозором, отведав его, округлит глаза: вокруг – поволжская степь, а тут – нотки корицы и кориандра, как будто лакомишься ты на рождественской ярмарке где-нибудь в Нюрнберге. Нет, это не пустое подражание иноземному образцу. Пряники по такому рецепту здесь начали выпекать почти сто лет назад, в 1931 году. Город Красноармейск тогда назывался Бальцер и располагался в республике немцев Поволжья. Выходцы из Германии жили здесь с XVIII века. Несмотря на все перипетии истории, рецепт **Красноармейского пряника** в городке хранят и продолжают радовать гостей его неповторимым вкусом и ароматом.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: Красноармейская земля невероятно богата на эпические личности. Неподалеку от города находится утес, на котором по легенде стоял лагерь Стеньки Разина. А еще, вполне вероятно, именно здесь получил свою фамилию главный герой романа «Двенадцать стульев». Одно из заметных строений города – дом богатого промышленника Андрея Бендера.



СЫР ИЗ СЕЛА ЛОХ

Два десятка лет назад саратовский фрезеровщик Юрий Карамзин махнул с друзьями на машине куда глаза глядят. Остановились в Испании, поскольку дальше океан начинался. Друзья вернулись в Россию, а Юра остался. Сначала на уборке фруктов работал, а потом остепенился и даже семью к себе перетащил. Все бы ничего, если бы это были не Испания и не Юра. Испанию коренные жители обожают страстно. И Юра понимал, что он никогда свою новую родину так же полюбить не сможет. И ему было от этого грустно – такой уж он человек. Так что Карамзины вернулись на Волгу. Потом были пенсия и болезнь. Юра с семьей переехал туда, где жизнь дешевле и здоровее – в деревню. Дом отстроил. Скульптуры забавные понаделал, целый сад получился. Коз завел. Они его гулять заставляют. Позвонил испанской жене сына, она рассказала ему рецепт их семьи, как делать мягкий козий сыр из села Лох. На волжских травах получается замечательно.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: совсем рядом с селом Лох находится пещера, где по легенде обретался Кудеяр – ближайший соратник Стеньки Разина.

РЕСПУБЛИКА КРЫМ

КРЫМСКОЕ ВИНО

Солнечное и теплое, задорное и сочное – и это все о нем! В **Крымском вине** есть знойный воздух и легкая тень виноградников, благородный аромат и палитра вкусов – а что еще нужно настоящему ценителю? В Крыму можно встретиться со всеми типами вин – от тонких сухих до насыщенных десертных, ликерных и крепких. Рецепты держатся в строжайшей тайне, но есть то, что едино для всех виноделов: редкие разновидности винограда и верность традициям. Крымское вино вызревает медленно, потрясающим образом улучшает свои качества и достигает органолептического баланса высшей степени. Да и как иначе? Под теплым солнцем и великолепием окружающих гор рождается действительно неповторимое вино.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: в массандровской винотеке собрана богатейшая коллекция редких и уникальных вин урожая разных годов, самое старое их них – «Херес-де-ла-Фронтера» урожая 1775 года.



КРЫМСКИЕ ПАХЛАВА И РАХАТ-ЛУКУМ

Восточные сладости изготавливают везде, где когда-то простиралась Османская империя, эти кушанья стали частью местных национальных кухонь. Все это относится и к Крыму, к живущим здесь тысячелетиями крымским татарам. Но у каждого народа рецепты сладостей отличаются. В состав **Крымских пахлав** и **рахат-лукума** входят местные морковь, кизил, тыква, яблоки, томаты, целебные травы, водоросли, орехи, сухофрукты и конечно же... лепестки замечательных крымских роз. Поэтому, даже если вы уже объехали всю Турцию, Ближний Восток и Средиземноморье – обязательно попробуйте крымские сладости, они вас удивят.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: крымские сладости не только невероятно вкусны, но и потрясающе полезны. Входящий в их состав анис улучшает пищеварение, гвоздика – мощный антисептик, корица снижает уровень сахара в крови, райхон (он же базилик) и имбирь обладают противовоспалительным действием.

КРЫМСКИЙ СЫР

С сырами в Крыму все отлично: идеальный для запекания камамбер, авторский черный BlackOut, манчего с шафраном и даже чудесный ароматный с какао – видов крымских сыров невероятное множество. И все **Крымские сыры** объединяет главный ингредиент – молоко, а оно, по словам фермеров, особое, обладает специфическим вкусом и составом. Плюс технологии, плюс дерзкие сочетания специй и продуктов – получаем уникальный, ни на что не похожий продукт, который зарабатывает наивысшие оценки утонченных гурманов.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: витаминный состав сыров впечатляет – это витамины E, C, PP, D, A, группа B (B1, B2, B6, B9, B12) и большое количество ценных минералов: кальций, медь, марганец, железо, цинк, фосфор, калий, сера, натрий и магний.



БАЛАКЛАВА

Балаклава – место удивительное и атмосферное, с богатой историей. А ее история со времен Одиссея связана с вином. **Балаклава** – это и место силы благородных вин, и настоящее чудо природы – особенности рельефа, море и солнце позволяют создавать насыщенные и разные по стилю вина. Наслаждаться здесь есть чем: игристые вина – свежие, яркие, изысканные, с элегантным ароматом и тонким послевкусием; выдержанные – сложные, многогранные, самобытные и классические одновременно; премиум-вина Blanc de Blancs – коллекционная изящная классика.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: о целебных свойствах вин Балаклавы известно давно, именно ими лечились кишечные инфекции до изобретения антибиотиков. Когда в 20-х годах XX века в Крыму возникла эпидемия дизентерии, спасти людей смогли только при помощи разбавленного вина, так как лекарств не хватало.

ЯЛТИНСКИЙ ЛУК

Идеальный лук: аромат есть, а слез нет! Добавим вкус – сладкий, без горечи, цвет – ярко-пурпурный, почти свекольный, и форму приплюснутую – и получим продукт на все случаи жизни! **Ялтинский лук** мегаполезен, богат микроэлементами и антиоксидантами, витамином C и клетчаткой, понижает уровень холестерина, хорошо влияет на работу сердечной мышцы и желудочно-кишечного тракта и укрепляет стенки кровеносных сосудов. Этот кладезь растет благодаря мягкому крымскому климату и особому вулканическому грунту, богатому макро- и микроэлементами, в особой атмосфере: с утра морской бриз приносит на поля йод, а вечером ветер навевает фитонциды из леса с горных вершин. Высаживают его в феврале, а урожай снимают в конце июля – начале августа.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: ялтинский лук содержит большое количество аллицина – вещества, которое тормозит появление «плохих» клеток.



КРЫМСКИЕ МОРЕПРОДУКТЫ И АКВАКУЛЬТУРА

У Крыма – два моря, Черное и Азовское, это ли не замечательно? По этому случаю делимся знаниями о **Крымской аквакультуре и морепродуктах**. Вдруг вас настигнет вдохновение отведать крымских устриц, а тут мы!



На морях ловят много различной рыбы и моллюсков, это все свежее, дикое, полезное. Мидии и устрицы вырастают нежнейшими, сладковатыми и диетическими, в них вообще нет запаха тины и йода. И что важно, экологически чистыми, потому что растут без добавления химических препаратов и с ежедневным контролем со стороны специалистов.

КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ



«МАЦЕСТА ЧАЙ»

Всего в 20 минутах езды от центра Сочи, в Мацестинской долине, меж Кавказских гор, – совсем другая жизнь, так не похожая на суету центральных улиц и набережных. Чайные плантации, почти 170 гектаров, – экологически чистое место с чистым горным воздухом и живописными видами. Это место рождения «Мацеста чая». Чаев два: зеленый и черный. Черный – с нежным ароматом и терпким, насыщенным, мягким вкусом, яркий янтарный. Зеленый – со сладким, утонченным вкусом и свежим весенним характером. Оба – танинные: в черном содержится 8,2%, в зеленом – 13,5%, и это превышает показатели в других чаях и является знаком хорошего качества.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: зеленый чай не имеет себе равных по содержанию витамина Р. И еще в нем имеется большое количество витамина С, в четыре раза больше, чем в соке лимона или апельсина.

ВИНО «МЫСХАКО»

По-настоящему качественное вино – это произведение искусства. Поэтому для нас с вами, ценителей вкуса и аромата, вопрос, какое вино предпочесть, даже не стоит. Легкое шампанское, насыщенно-бархатистое красное и плотное белое, обволакивающее и дарящее отдых уже после первого глотка – каждый сорт **Вина «Мысхако»** имеет свой уникальный цвет, вкус и характер. Чтобы получить такой впечатляющий эффект, виноделы работают по точно проверенным технологиям, с интенсивной скрупулезностью. Все процессы четко отлажены, а соблюдение стандартов находится под строгим контролем. Вот уж точно – производство, проверенное временем: в советские годы Мысхако был любимым местом отдыха партийной элиты, выпускал небольшие партии вина, зато самого высокого качества. В начало второго тысячелетия предприятие вошло с титулом «Официальный поставщик Кремля».



КРАСНОДАРСКИЙ ЧАЙ

Краснодар – город гостеприимный. Здесь встречают теплом и радушием и, конечно, **Краснодарским чаем**. Больше ста лет назад здесь, среди гор Кавказского хребта, селекционер-самоучка Иуда Кошман посадил самый первый чайный куст в России. В успех никто не верил, но энтузиазм победил. И краснодарский чай стал любимым чаем не только на Кубани. У него незабываемый вкус, не имеющий аналогов в мире, – медово-цветочный с шоколадными нотками. Черный, зеленый, с травами – сейчас в ассортименте более 70 позиций, есть где разгуляться чайному гурману!

ЭТО ИНТЕРЕСНО: краснодарский чай – самый северный чай в мире. Достаточно холодный для чая климат этой местности увеличивает время созревания чайного куста, тем самым лист дольше наполняется полезными веществами.

«АБРАУ-ДЮРСО»

В самом живописном регионе страны, утопающем в виноградниках и кипарисах, располагается озеро невероятной красоты цвета топаза. Здесь роза ветров, богатство почвы и уникальный мягкий климат дарят нам виноград со своим особенным букетом и характером. Здесь – родина легендарного шампанского **«Абрау-Дюрсо»**. Гостей здесь принимают вне зависимости от сезона, а виноделы упорно работают круглый год. Со всей страстью и энтузиазмом они знакомят посетителей с современным производством, а во время дегустации учат навыкам профессиональных дегустаторов.



ЭТО ИНТЕРЕСНО: при классическом способе изготовления бутылки с шампанским необходимо каждый день поворачивать на определенный угол. В «Абрау-Дюрсо» делают это вручную и доверяют тонкий процесс исключительно женщинам.

ВИНА КУБАНИ

Эти вина – белые, розовые, красные, шампанские и игристые – настоящая кубанская гордость! Здесь, на Таманском полуострове, в самом солнечном регионе страны, расположенном меж двух морей – Азовским и Черным, и рождаются **Вина Кубани**. Винодельни работают по принципу полного цикла: собранные на собственных виноградниках ягоды прямо с лозы попадают в переработку, где и происходит магия. Виноград для вин используют только местный, свежайший и с дегустационной отметкой не ниже 80 по 100-балльной шкале. Из такого винограда рождаются правильные вина. Рассказывать о них можно бесконечно, лучше попробовать, чтобы испытать истинное эстетическое удовольствие.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: на Кубани – самый крупный питомник саженцев в России и в странах СНГ, ему нет равных по объемам производства в Европе. Мощность питомника – порядка 4,5 млн прививок и около 3 млн саженцев.



АСТРАХАНСКАЯ ОБЛАСТЬ



АСТРАХАНСКАЯ ОСЕТРОВАЯ ИКРА

Астрахань – это рыбалка, лотосы и арбузы. Лучшее время для поездки – с августа до начала сентября. Можно побывать в долине лотосов и распробовать местные блюда, и прогуляться по Никольской и Кремлю, и обязательно – по набережной. Впечатления обеспечены. Но особым пунктом станет экскурсия в мир **Астраханской осетровой икры**, на осетровую ферму.

У икры – мягкий и нежный вкус, с изысканным послевкусием «орех со сливками». Тонкости и нюансы вкуса напрямую зависят от качества, рецепта и технологии производства. С этим здесь все серьезно: рецепты хранятся в секрете, передаются из поколения в поколение и используются только на конкретных производствах. Конечно, при строгом контроле качества на всех этапах производства.

АСТРАХАНСКИЙ ТОМАТ

Помидоры – светолюбивое и теплолюбивое растение. В то же время они не любят резких перепадов температур, сухости. Поэтому Астраханщина – один из лучших в России регионов для их выращивания: юг, близость крупной реки. Вдобавок там, где когда-то проходило речное русло или каждый год всё заливал паводок, богата питательными веществами и микроэлементами. Поэтому **Астраханский томат**, созревший на свежем воздухе, под натуральным солнцем – объединение, кладезь полезных веществ. Он отличается от конкурентов транспортабельностью, повышенным содержанием сухих веществ и сахара, а также равномерным созреванием.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: летом 1780 года русским послом в Италии была отправлена в Петербург императрице Екатерине II партия фруктов, в которую входили и помидоры. «Любовные яблоки» невероятно понравились повелительнице. Она повелела послу наладить регулярную поставку плодов ко двору. Никто в ее окружении не знал, что помидоры уже не один десяток лет выращиваются на юге Российской империи. Увы, тогда в стране конкурс «Вкусы России» еще не проводился.



АСТРАХАНСКАЯ ВОБЛА

Наверное, самый поразительный факт в этой книге: до конца XIX века в низовьях Волги воблу не ловили! Она считалась «мусорной», на рынке были востребованы другие виды рыб. Между тем, **Астраханской воблы** порой приходило так много, что становилось сложно перебраться с одного берега на другой – лодка не шла по сплошной живой массе. Но уже спустя несколько десятилетий скромная рыбка превратилась в настоящее сокровище. Ее начали вялить, благо на озерах неподалеку соль лежала горами. Из-за того, что рыбка не жирная, она не окисляется, у нее не возникает характерный «рыбный» запах. В Гражданскую, в годы разрухи, во время Великой Отечественной вобла буквально спасла страну. Это был единственный продукт, который при отсутствии холодильников и при развале транспорта мог дойти до людей. Наверное, именно поэтому сегодня россияне считают ее деликатесом. Директорам металлургических комбинатов привозят любые изысканные закуски со всего света. Но высшим счастьем они считают выпить с друзьями пива с воблой. А остальной мир пусть удивляется, что мы находим в ней.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: вобла стала первым обитающим в воде организмом, который оказался в космосе. Ведь она была в рационе Юрия Гагарина.

АСТРАХАНСКИЙ АРБУЗ

Именно сюда, в Астрахань, завезли арбуз из Золотой Орды, и он здесь так прижился, что стал поставляться к царскому столу. Из поколения в поколение в течение многих столетий безвестные бахчеводы улучшали местные сорта арбузов, их вкусовые данные, да и колористику. И сейчас кроме традиционных красных в линейке астраханских арбузов есть еще и желтые, оранжевые, белые и даже зеленые. Правильные **Астраханские арбузы** встречаются в местах с оптимальными условиями для их комфортного произрастания – на юге – там отлажено промышленное выращивание этих сладких гигантов. Сушь, жара, песчаные почвы – вот вам картина астраханских степей. Не нравится? Зато нравится здешним арбузам.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: во времена Омара Хайяма из арбузов делали вино, оно считалось целебным напитком. Арбуз богат антиоксидантами, витаминами, железом. Арбузное железо легко усваивается организмом – ведь оно органическое. Поэтому при лечении и профилактике анемии арбузы – отличные помощники.



РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ



ВИНА ДОНА

Российские вина стремительно покоряют все новые вершины качества и популярности в мировом виноделии, но на самом деле это – возрождение. История виноделия в устьях Дона началась еще две с половиной тысячи лет назад. Занимавшиеся этим люди говорили на латыни – это были древнеримские колонисты. Спустя два тысячелетия произошла реконструкция этих мест потомками тех людей – здесь появились генуэзские поселения. Российская же страница в винодельческой истории региона началась с Петра I. Три века местное казачество культивировало виноградники и совершенствовало искусство производства **Вин Дона**. Сухое красное «Гранд Резерв Атаман Красностоп», «Гранд Резерв Атаман Цимлянский черный», сухое белое «Гранд Резерв Атаман Кумшацкий» – все эти марки сегодня являются бесспорным украшением любого застолья.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: цимлянские вина изготавливаются из местных (автохтонных) сортов винограда, что обеспечивает им узнаваемый, индивидуальный вкус.

ДОНСКАЯ УХА

По всей России, включая безводные степи, ловят рыбу, варят и любят уху из нее, зная множество секретов этого священнодействия. Но вряд ли где-то возьмется доказывать, что у них уха радикально лучше, чем в остальной России. ...Нигде, кроме Дона! **Донская уха** – это альфа и омега местной, совершенно особенной донской кухни. По сравнению с ней меркнет все остальное, даже пирожки с раковыми шейками. Особенной донскую уху делает не столько местная рыба, сколько использование в рецепте помидоров – донских, если это вообще имеет смысл уточнять. Да о чем мы вообще говорим, незаметный, но очень важный ингредиент ухи – это сам донской воздух. И люди местные с их неповторимым характером, которые ее готовят.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: в 1913 году император Николай II поел в станице Елизаветинской ухи по местному рецепту. И наградил золотой медалью старого казака Василия Кедрова, который эту уху приготовил.



ДОНСКОЕ ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО

Ростов-на-Дону можно смело назвать столицей подсолнечного масла. «Донское солнце в бутылке» под различными брендами можно приобрести практически в каждом магазине страны и в 80 странах мира. А на Старом базаре Ростова-на-Дону даже есть специальные торговые ряды, где всегда есть пахучее **Донское подсолнечное масло**. И это кроме рафинированного и дезодорированного подсолнечного масла крупных донских производителей. Подсолнечнику на донских землях нравится, условия самые подходящие – тепла достаточно, солнышка – хоть отбавляй.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: масло подсолнуха содержит в себе витамин А, витамин D, витамин F и E (токоферол), предотвращающий изнашивание клеток и развитие онкозаболеваний (нерафинированное масло подсолнуха в сравнении с иными жирами содержит в 12 раз больше токоферола), минеральные соединения, белки, фитин, дубильные вещества, лецитин и углеводы.

ДОНСКОЙ СЫР

Что самое главное в приготовлении серьезного сыра? Качество молока? Если спросить об этом мировых экспертов этого дела швейцарцев, они всплеснут руками: «Майн готт, главное, конечно же, пещера!» Сыр должен вызреть. Ему на протяжении месяцев нужны для этого определенные стабильные температура, влажность, микробиология воздуха. В старину это можно было обеспечить только под землей. Но воздух требуется достаточно сухой – так что большинство вариантов подполья отпадают. И даже сегодня, когда техника может обеспечить любой микроклимат, выясняется, что в искусственных камерах сыру чего-то не хватает. Не тот он получается. На донской земле абсолютно особенные условия для сыроделия. Здесь в толще меловых пород возникли пещеры, в которых «именно какой надо» микроклимат. И прославился бы уже давно Дон своим **Донским сыром**, если бы у казаков не было слишком много других важных дел. Все впереди.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: донские меловые массивы возникли, потому что здесь когда-то в древности было дно океана.



СЫР АДЫГЕЙСКИЙ

Отец всех сыров – сычужных, рассольных, мягких. Прост, как правда: чтобы его приготовить, нужны лишь молоко, сыворотка, соль и полчаса времени. Получаем любимый **Адыгейский сыр** – свежий, чуть пряный, слегка кисловатый вкус с плотно-нежной консистенцией и с кружевным узором на поверхности, потому что прессуют его в плетеных корзиночках. Если поторопитесь в Адыгею, есть шанс познакомиться с еще одним вариантом сыра – копченым. Этот изумительного золотого цвета сыр получают, подвесив круги в дымоходе над очагом. И это не все: еще есть сушеный сыр, который сохраняет все свои свойства годами.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: на местных рынках продается такое разнообразие видов мягкого адыгейского сыра, что разбегаются глаза. Учитывая, что все торговцы предлагают попробовать продукт перед покупкой, есть риск объесться прямо на рынке.



АДЫГЕЙСКИЙ МЕД

Есть в России место уникальное – Кавказский биосферный заповедник, объединяющий сразу три субъекта страны. Один из них – Республика Адыгея, а точнее – поселок Гузерипль на правом берегу реки Белой. Здесь царство растений – островных, мятликовых, розовых и бобовых. Добавим высокогорные растения, деревья и кустарники – и получим экологически чистейшее, идеальное место для сбора меда. Именно поэтому коллектив пасечников «12 ульев» открыл здесь производство экологически безопасных продуктов пчеловодства – таких, как мед, пыльца, маточное молочко. Сила медоносной флоры, собираемая в экологически безопасных районах Адыгеи, делает ее уникальной. Адыгейский мед радует нас цветом – от темного до янтарного – и ароматом, потому что сочетает в себе букет всех цветов. Он содержит в своем составе нектар медоносов не только липы, но и боярышника, клена, белой акации, каштана. Кстати, присутствие нектара каштана делает мед более жидким, а в случае преобладания может практически совсем не засахариваться. Адыгейский мед ценится за насыщенный вкус и яркий аромат. Его действительно невозможно спутать ни с каким другим. Настоящая визитная карточка региона.



СЕВЕРНЫЙ КАВКАЗ



Спланировать гастрономический тур на родину понравившегося продукта или заказать фермерские продукты, не выходя из дома, скоро можно будет на сайте «Свое Родное»



РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН



ДАГЕСТАНСКИЙ АБРИКОСОВЫЙ НЕКТАР

В Дагестан лучше всего приезжать в сезон с мая по октябрь. Можно насладиться отдыхом сполна – отправиться на экскурсии, поехать в горы, отдохнуть на приморских пляжах и, конечно, попробовать все сорта абрикосов, которые здесь растут. И не оставить без внимания **Дагестанский абрикосовый нектар**. Это напиток с мякотью, вобравший в себя всю сладость и аромат солнечных дагестанских абрикосов. Как и сам фрукт, нектар не только вкусный, но и полезный: в нем много каротина, мощного антиоксиданта, который укрепляет иммунитет. А также в нем есть органические вещества и витамины, минералы и клетчатка, очищающая организм. Нектар благотворно действует на работоспособность, укрепляет память и тонизирует организм.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: в Дагестане в июне проходит Фестиваль абрикосов, здесь можно попробовать абрикосы более 10 сортов, а также блюда национальной кухни, приготовленные из абрикосов.

ДАГЕСТАНСКИЙ ЧАЙ

Сегодня мы можем путешествовать не выходя из дома, заглядывать в разные уголки нашей страны, приготовив себе чашку чая. Едем в Дагестан – пьем настоящий **Дагестанский чай**. Делаем глоток – и мы в Самурском, единственном в России, лиановом лесу, делаем другой – мы в селе Кубачи в Дахадаевском районе, известном тонкими ювелирными работами, делаем третий – и мы на берегу Каспия, моря-озера, бродим по песчаному берегу... И главный наш проводник в этом туре – гастрономический дагестанский чай с высокогорными травами и ягодами, ароматный, вкусный и полезный для здоровья.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: секрет дагестанского чая – дикie травы и ягоды, которые не встречаются больше нигде и произрастают только в высокогорных районах Дагестана. Все – от мяты до шиповника – собирают вручную, потом сушат и купажируют. И никакой химической обработки!



ДАГЕСТАНСКИЙ ОВЕЧИЙ СЫР

Скромная сыроварня на окраине Махачкалы появилась благодаря науке. Десять лет назад аспиранты дагестанского вуза представили аппарат дегидратации, выиграли грант и занялись делом. Сыроварню им приобрели итальянскую, аспирантов отправили учиться. Сейчас здесь все идет по науке, и все прозрачно во всех смыслах: любой покупатель, зайдя в магазинчик при сыроварне, может наблюдать процесс изготовления **Дагестанского овечьего сыра** за стеклянной стеной. У сыра много поклонников, один из них – Мишель Луи Ленц, обладатель звезды Мишлен, он с радостью делится опытом и помогает в продвижении продукта. А все потому, что уверен в продукте. Дагестанские сыровары держат марку: сыр делается из отборнейшего сырья и натуральных заквасок. А овцы пасутся на чистых лугах высоко в горах, их молоко пропитано запахом трав, отчего сыр имеет хорошие питательные и даже, по некоторым источникам, лечебные свойства.

ДАГЕСТАНСКИЙ УРБЕЧ

Восточные рынки – отдельная история. Точнее, песня – здесь можно погрузиться в многоголосие вкусов, фруктов и специй, шуток, угощений! На рынок лучше идти утром, чтобы точно успеть купить **Дагестанский урбеч**. Хотите – верьте, хотите – нет, а урбеч лечит от многих болезней, но только в том случае, если он приготовлен по старинной технологии. Еще в XVII веке семена льна перетирали, утрамбовывали в небольшие сосуды, чтобы можно было легко брать их в дорогу. Такая паста быстро утоляла голод и придавала сил в походах. Сейчас урбеч делают не только из льна, но и из орехов и косточек – получается природный источник здоровья. Урбеч богат витаминами С, В, D, E, бета-каротином, жирными кислотами омега-3 и омега-6. В его составе – кальций, калий, магний, железо, цинк – всего не перечислить.



ЭТО ИНТЕРЕСНО: в технологии приготовления главное – мельница. Особенный урбеч получается, если мельница – водяная, с каменными жерновами, возрастом никак не меньше 200 лет.



ДАГЕСТАНСКАЯ БАРАНИНА

Баранина на Кавказе – мясо номер один, многие блюда здесь признают только в том случае, если они сделаны именно из него. Способов приготовления **Дагестанской баранины** великое множество. Баранину варят, жарят, тушат, запекают. Самые популярные блюда из нее – шашлык и хинкал. Дагестанский хинкал – символ Дагестана, который отличается формой, размерами, составом и технологией приготовления у разных национальностей Дагестана. Но неизменно одно: на стол хинкал подается с бараниной. Если никогда не пробовали это блюдо, лучше начать знакомство с великолепного хинкального сета из пяти видов хинкала, дополнив это многообразие традиционными соусами.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: баранина считается диетическим мясом – в ней содержится в полтора раза меньше жира, чем в свинине, и значительно меньше холестерина, нежели в других видах мяса.



ДАГЕСТАНСКАЯ СУШЕНАЯ КОЛБАСА

Один из туристических маршрутов Дагестана – кинематографический: на место съемок фильма «Белое солнце пустыни». Помните сцену с закапыванием Саида? Снято именно на бархане Сарыкум, втором по величине в мире после бархана в песках Сахары. К посещению обязательно: размах и энергетика места впечатляют. С собой взять местный деликатес – **Дагестанскую сушеную колбасу**. Пикантный вкус и аромат рождаются благодаря особенному приготовлению: мясо сначала тщательно солят, а потом высушивают, подвешивая на открытых верандах, чтобы его со всех сторон обдувал ветер. Только так колбаса приобретает необычный вкус, и вы, попробовав ее, точно захотите взять еще кусочек.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: сушка мяса помогала горцам обходиться без холодильников. Осенью, когда скот приходил с пастбищ, дагестанцы начинали заготавливать мясо, и запасов хватало до следующего лета. Даже сейчас все делают, как прежде: сушка делает мясо и сохраняет ее, и вкуснее.

РЕСПУБЛИКА СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ – АЛАНИЯ

АЛАНСКИЕ ПИРОГИ

Такие пироги могли появиться только здесь – среди гор, лугов, бурных речушек и многоголосных песен. Рецепт складывался веками под влиянием кочевого образа жизни древних народов сарматов и алан, заложивших основу осетинского народа. Именно они стали прародителями всех остальных кавказских пирогов, а по некоторым версиям – даже итальянской пиццы. К особым пирогам – особое почтение. Приготовить настоящие **Аланские пироги** может только человек, уважающий традиции. Главная ценность пирогов – в начинках, они разнообразны: есть пироги с мясом, с национальным аланским сыром, с сыром и листьями свеклы, с сыром и черемшой, с сыром и листьями крапивы.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: три пирога с сыром были неизменным атрибутом аланских молебственных пиров и символизировали собой ритуальную модель гармонии Вселенной, состоящей из трех миров: верхнего, среднего и нижнего. И неслучайно делились они всегда строго на 8 частей – это числовой символ космической полноты и обновления.



АЛАНСКИЙ СЫР

Северную Осетию – Аланию часто называют «кавказской Швейцарией». Цейское ущелье и Дигорское – здесь надо побывать обязательно, чтобы своими глазами увидеть неповторимую красоту водопадов, каньонов, горных склонов и попробовать **Аланский сыр**. Еще скифо-сармато-аланские предки осетин начали производить здесь сыр, который сегодня весь мир называет осетинским. С тех времен в национальной технологии сыроделия мало что изменилось. Самое главное для аланского сыра – экология, альпийские луга, чистейшая ледниковая вода, чистый воздух и уникальное сочетание растительности высокогорья и молоко, которое получается в таких комфортных условиях. Что получается? Сыр с немного солоноватым вкусом и творожной консистенции.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: перед тем как начать готовить сыр, человек постится и молится, чтобы продукт получился по настоящему гармоничным, вкусным и качественным. Закваска для сыра делается из желудков жертвенных животных по особой древней технологии.

ОСЕТИНСКИЕ ПИРОГИ

Гастрономическое путешествие в Северную Осетию – Аланию никак не обойдется без **Осетинских пирогов**. Уверены, что многие знают и любят это блюдо, но здесь, на родине, пироги особенно вкусны! И без них не обходится ни одно застолье. Издревле жители высокогорной Алании отличаются богатырским здоровьем и долголетием, и каждый из них ест пироги с самого детства до глубокой старости, но не страдает от лишнего веса. Сытные, радующие разнообразием начинок, осетинские пироги – это полезный деликатес, который никогда не надоедает.



ЭТО ИНТЕРЕСНО: все важные начинания и семейные события традиционно освящаются в ходе застольной литургии с установленной последовательностью молитв. И пироги в нем играют особую роль. Три пирога с сыром символизируют Всевышнего, солнце и землю и присутствуют на всех праздничных мероприятиях.



ОСЕТИНСКИЙ СЫР

Между многочисленными народами Кавказа испокон веков идет соревнование: кому лучше удастся приготовление того или иного блюда, продукта. В номинации «сыр» на протяжении веков пальму первенства прочно удерживают осетины. Как свидетельствуют археологические раскопки, сыроделию много внимания уделяли еще их далекие предки – племена аланов. Технология приготовления **Осетинского сыра** с тех пор практически не изменилась.

Животные, пасущиеся на высокогорных лугах с их уникальным составом трав, дают молоко, сыр из которого получается замечательным. А условия жизни в горах сделали высококалорийный продукт с большим сроком хранения очень и очень востребованным.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: в старину в России осетинский сыр часто называли «кобинским». Но это искажение. Овечий сыр, производимый в Кобской котловине в Осетии, – это, что называется, абсолютно отдельная история.

ЧЕЧЕНСКАЯ РЕСПУБЛИКА

ЧЕЧЕНСКИЙ
РЕМЕСЛЕННЫЙ СЫР

Один из самых молодых сыров на рынке, но уже завоевавших любовь и признание покупателей. Чеченский ремесленный сыр делается из молока местных коров, оно с давних времен славится своими превосходными качествами, которые обеспечиваются за счет местной экологии и влияния многих факторов: это и предгорный климат, и чистый воздух, и чистейшая родниковая вода, и сочные травы – благодаря им молоко здесь приобретает и сохраняет все лучшие природные вкусовые и полезные свойства. И сыр потому получается нежнейший и натуральный. **Чеченский ремесленный сыр** выпускается под брендом Salahuddin.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: в названии бренда заложено имя великого правителя. В свое время личность Салах ад-Дина была известна далеко за пределами Азии и Ближнего Востока. О нем слагали легенды в Европе, им восхищались короли и их свиты. Волею судьбы, фамилия производителя совпала с именем этого великого вождя, что в итоге вылилось в бренд такого замечательного продукта.

СЕРНОВОДСКАЯ
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Всемирно известным брендом являются как «кавказские минеральные воды» в целом, так и отдельные марки – нарзан, боржоми... Однако ими богатство кавказских минеральных вод не ограничивается. Еще один участник пятерки лучших вод России – **Серноводская минеральная вода**.

В отличие от многих других марок воды, она добывается не из скважины, а бьет из источника на поверхности земли. Поэтому, проходя через толщу горных пород, она качественно очищается, приобретает тем самым уникальный баланс химических веществ и тонкий вкус, который буквально сводит с ума ценителей.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: «Серноводская» замечательно помогает при различных заболеваниях желудочно-кишечного тракта, мочеполовых путей, сахарном диабете.

РЕСПУБЛИКА ИНГУШЕТИЯ

ИНГУШСКИЙ
ШОКОЛАД «МАГАС»

Началось все с маленькой домашней мастерской, где готовились сладости, шоколад и орехи в шоколаде. Затем открыли свое производство по технологии dean-to-dar от какао-боба до плитки, начали делать подарочные наборы, шоколадные плитки, конфеты – все – ручной работы. И теперь по всей республике знают и любят темный **Ингушский шоколад «Магас»**, с восхитительным вкусом, сделанный по авторским рецептам.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: шоколад – природный антиоксидант, он улучшает настроение. Темный шоколад при умеренном потреблении полезен для всего организма. Собственные рецептуры производства делают этот шоколад особенным, ничем не похожим на других.



КАБАРДИНО-БАЛКАРИЯ



БАЛКАРСКИЕ ХЫЧИНЫ

Верхняя Балкария – одно из самых живописных мест Кабардино-Балкарской Республики. Сочетание суровой красоты Черекского ущелья, горского гостеприимства балкарцев и дыхания древности, которое ощущается еще до въезда в село. Побывать здесь стоит. Как и на месте слияния двух рек – Черек Балкарского и Ишкити. Вот где проникаешься национальным колоритом Балкарии! Тут есть все, что нужно: горное ущелье, древние развалины и хычины. **Балкарские хычины** – это традиционный балкарский пирог. «Классическим» считается хычин с картофелем и сыром, но есть и с мясом, свекольной ботвой, крапивой – всех не перечислить. Начинка в хычине – главное, при приготовлении ее берут вдвое больше, чем теста. Хычин могут готовить по-разному – запекать на углях, на сковороде и жарить в масле.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: сыр для хычина должен быть обязательно местным и обязательно свежим. Если добавляется картофель – желательно выращенный здесь. Вода – из местных родников.

СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЙ

СТАВРОПОЛЬСКОЕ
ВИНО

Энопутешествие по Ставрополью может стать настоящим открытием – вас познакомят с древнейшим искусством виноделия, приоткроют тайны создания вина, и, конечно, вы встретитесь с шедеврами **Ставропольского вина** – виноградными и игристыми винами. Виноделы возрождают уникальные местные вина и при этом обращаются к европейскому опыту, перенимая лучшее. Ставропольские вина славятся тем, что получаются полными по вкусу, высокоароматными. Особенно удаются красные вина. Обратите внимание на коллекционные вина – они могут храниться в бочке до пяти лет. Потом, когда после открытия дубовой тары подтверждается высокое качество вина, оно разливается в бутылки и в них хранится год. И только после года выдержки в бутылке имеет право называться коллекционным.

УРАЛЬСКИЙ
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ
ОКРУГ

- 1 ЯМАЛО-НЕНЕЦКИЙ ОКРУГ
- 2 ХАНТЫ-МАНСКИЙ ОКРУГ
- 3 ЧЕЛЯБИНСКАЯ ОБЛАСТЬ



Спланировать гастрономический тур на родину понравившегося продукта или заказать фермерские продукты, не выходя из дома, скоро можно будет на сайте «Свое Родное»



ЧЕЛЯБИНСКАЯ ОБЛАСТЬ

СУЛТАНОВСКИЕ СЫРЫ

В татарской деревне Султаново к северо-востоку от Челябинска – березовые рощи, прекрасное озеро создает влажный микроклимат, делающий местные луга на диво тучными. Молочным животноводством здесь занимаются с... давно. Даже письменность в этих местах появилась много позже. Однако на рынке производства молока сегодня подобные хозяйства проигрывают – крупные молочные фермы безжалостно демпингуют. В 2018 году местный житель Камилль Агзамович Хайруллин нашел решение: деревню можно спасти, если не только молоко производить, но и самим из него делать высококачественный сыр. Всего через два года здесь делают уже десять его сортов.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: молоко перед использованием для приготовления сыра здесь пастеризуют, но от него не отделяют сливки. Поэтому **Султановские сыры** богаты микроэлементами и витаминами.

КРАСНОПОЛЬСКИЙ СЫР

Более двух лет сыровары в поселке Красное Поле (пригород Челябинска) ежедневно варят свежие сыры, выращивают в своем хранилище выдержанные сыры. Все сыры изготавливаются из цельного молока коров, пасущихся в уральской степи. Но и то, что предприятие расположено в промышленном регионе, тоже чувствуется. **Краснопольские сыры** варятся на технологическом оборудовании, специально изготовленном мастерами из города Златоуста Челябинской области. И это первая в России сыроварня, работающая на природном газе.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: в зависимости от нарезки сыр «Краснопольский» по-разному раскрывает свой вкус и аромат. Если этот замечательный сыр наскоблить специальным ножом (жиролем) и подать в виде аккуратных «розочек», его нежная текстура и пикантный вкус заиграют новыми красками, даря незабываемые гастрономические ощущения.

ТОП 10
СЫРЫ ИЗ СЫРОСТАНА

Сыроварение – одна из активных отраслей сельского хозяйства Урала. И селение с названием Сыростан не могло остаться в стороне от этого тренда. Летом 2016 года москвич Денис Назаров и его жена приехали отдохнуть на волшебное озеро Тургойак в Челябинской области, да и... переехали сюда навсегда. Заодно сменив профессии – занялись сыроварением. А вместе с собой уговорили переехать известного подмосковного сыровара Данила Соколова и его супругу. Изготавливать замечательные **Сыры из Сыростана** здесь помогает природа. Прекрасная экология, почти альпийские луга, несущиеся с гор чистейшие студеньи реки, волшебное озеро Тургойак. Результат не заставил себя ждать: уже в 2018 году твердый сыр «Барбудос» занял третье место в категории «Выдержанные сыры» среди 150 участников со всей страны, а в 2019 году на конкурсе «Лучший сыр России» уже получил Гран-при в категории зрелых сыров. В 2020 году козий сыр «Моншер» с белой благородной плесенью получил золотую медаль на конкурсе «Лучший сыр России».

ЭТО ИНТЕРЕСНО: эти места знают уральской природы писатель Мамин-Сибиряк называл «Уральской Швейцарией». А в дневнике Николая II, который здесь в 1904 году проезжал в Златоуст, посещение Сыростана отмечено короткой фразой «Не хочу никуда дальше ехать».



ЯМАЛО-НЕНЕЦКИЙ ОКРУГ

ЯМАЛЬСКАЯ ОЛЕНИНА

Деликатесы из оленины – самая известная (ну после нефти и газа, конечно же) «визитная карточка» загадочной и прекрасной земли под названием Ямал. Мастерство выращивания оленей, приготовления пищи из их мяса совершенствуется местными жителями уже более двух тысяч лет – самые древние археологические находки, свидетельствующие об этом, относятся к первому веку до нашей эры.



ЭТО ИНТЕРЕСНО: есть оленину стоит не только ради ее экзотического вкуса и романтики, которой она овеяна. Мясо северного оленя уникально по своим пищевым свойствам. Ягель, которым питаются олени, – мощный природный антисептик, поэтому у них не бывает инфекций или паразитов. Мясо можно есть прямо сырым! Прибавьте к этому уникальную экологию: до ближайшего металлургического комбината или химзавода отсюда несколько тысяч километров.

ХАНТЫ-МАНСКИЙ ОКРУГ



ЮГОРСКАЯ ЯГОДА

Жестокие морозы за пятьдесят, непроглядная темень круглые сутки с осени до весны. Здесь человек на протяжении тысячелетий вел жестокий поединок за выживание. Эта битва была бы проиграна, если бы на стороне человека не было... ягод. В условиях скудости рациона люди получали из них все необходимые витамины и микроэлементы. Потому что северные, **Югорские ягоды** гораздо более насыщены ими, нежели на юге. Так что они и разнообразные отвары и настои из них сопровождали северян с момента рождения и до ухода. Человечество постоянно сталкивается с неожиданными мощными угрозами. Но мы можем быть спокойны – в районе полярного круга есть универсальное оружие, которое может защитить нас от всего.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: национальный писатель Югры Ю. Шестаков называл ягоды черники, брусники, клюквы, морошки «глазами земли».

СУРГУТСКИЙ ЖИВОЙ ШОКОЛАД

История всех великих предприятий начиналась с одного и того же – интереса, загоревшихся глаз. Так было и в данном случае. Сургутяне супруги Сенькины были большими сладкоежками, обожали шоколад. Но когда родился ребенок, задумались: в магазинной продукции сахар, консерванты... Однажды попали на мастер-класс по изготовлению «живого», настоящего шоколада. И вот тут-то их глаза и загорелись. Они решили **Сургутский живой шоколад** производить не только для самих себя, а для всех. Открыли мастерскую – это в Сургуте, где до этого шоколад не выпускали вообще ни в каком виде.



Вклад «Растущий доход»

до 5.5% Годовых*



РоссельхозБанк

8 800 100 0 100
rshb.ru

Вклад «Растущий доход» для физических лиц принимается на сумму от 10 000 рублей РФ. Вклад открывается в рублях только на имя вкладчика. Максимальная сумма вклада не ограничена, срок вклада - 540 дней. Процентная ставка устанавливается в зависимости от периода нахождения денежных средств во вкладе: до 180 дней (вкл.) - 3,5% годовых; от 181 до 360 дней (вкл.) - 4,0% годовых; от 361 до 540 дней (вкл.) - 5,5% годовых. Пополнение и расходные операции с сохранением процентной ставки не предусмотрены. Выплата суммы вклада с начисленными процентами производится в конце срока вклада или в день досрочного востребования суммы вклада путем перечисления на счет вкладчика, открытый в АО «Россельхозбанк». При досрочном востребовании вклада проценты выплачиваются за фактическое время нахождения денежных средств во вкладе по процентной ставке, установленной для досрочного востребования вклада: до 180 дней (вкл.) - 1,75% годовых, от 181 до 360 дней (вкл.) - 3,5% годовых; от 361 до 539 дней (вкл.) - 4,0% годовых. Автоматическая пролонгация не предусмотрена. Оформить вклад можно в отделении АО «Россельхозбанк» или с использованием системы «Интернет-банк» и «Мобильный банк».

* Ставка 5,5% годовых при сумме вклада от 10 000 рублей РФ и на период нахождения денежных средств во вкладе от 361 до 540 дней включительно.

Данная информация является рекламой. Не является офертой. Информация действительна на 14.08.2020.

Подробности по телефону, на официальном сайте и в офисах АО «Россельхозбанк».

АО «Россельхозбанк». Генеральная лицензия Банка России №3349 (бессрочная) от 12.08.2015.

СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ОКРУГ

- 1 КРАСНОЯРСКИЙ КРАЙ
- 2 ТОМСКАЯ ОБЛАСТЬ
- 3 НОВОСИБИРСКАЯ ОБЛАСТЬ
- 4 АЛТАЙСКИЙ КРАЙ
- 5 РЕСПУБЛИКА ХАКАСИЯ
- 6 РЕСПУБЛИКА ТЫВА



Спланировать гастрономический тур на родину понравившегося продукта или заказать фермерские продукты, не выходя из дома, скоро можно будет на сайте «Свое Родное»



АЛТАЙСКИЙ КРАЙ



АЛТАЙСКИЙ МЕД

Алтай – уникальный регион, многие свойства природы которого наука объяснить пока не в состоянии. Чудесна вода горных потоков, заворачивает алтайское разнотравье. Одна десятая часть здешних видов растений произрастает только тут. Основными таежными растениями-медоносами являются акация, боярышник, шиповник, жимолость, верба, багульник, кипрей, малина, клевер, дягиль, борщевик, рябина, золотарник, иван-чай, осот, донник, земляника. Мед, собранный на таежных лугах с горным разнотравьем, исключительно ароматен. Наиболее ценным среди алтайских медов по праву считается **Алтайский высокогорный мед**. Основными медоносами в альпийской зоне являются соссурия, мариалий корень, красный корень, чабрец.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: императрица Екатерина II обожала мед, но из всех его сортов признавала только привезенный с Алтая. Она здесь учредила даже специальную «царскую» пасеку.



ЗИМАРЁВСКИЙ МЯГКИЙ СЫР

Мягкий, сливочный, со вкусом молочной луговой свежести, сыр под маркой «Зимаречье» отличается нежной консистенцией и выраженным кисло-молочным, чуть солоноватым вкусом. Он может быть белым или светло-желтым. Из последних новинок достоин внимания **Зимарёвский сыр** с кедровым орехом. Зимарёвские сыры малосоленые, подходят для диетического питания. Благодаря оптимальному аминокислотному составу и большому содержанию белка этот сыр очень полезен и является настоящей находкой для тех, кто следит за своим здоровьем.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: предприятие первым на Алтае запустило производство сыра для жарки и гриля. Это натуральный белый сыр, изготовлен без искусственных добавок и консервантов. При любом способе приготовления он не растечется и не прилипнет к сковороде.

КРАСНОЯРСКИЙ КРАЙ

МИНЕРАЛЬНАЯ ПИТЬЕВАЯ ВОДА «ТАГАРСКИЙ ИСТОЧНИК»

Источник целебной минеральной воды на озере Тагарском упоминается еще с конца XIX в. С первого дня выпуска в потребительской упаковке природная питьевая минеральная вода производилась под торговой маркой «Минусинская». По химическому составу вода относится к группе хлоридной натриевой минеральной воды. Добываемые здесь подземные воды надежно защищены от различных загрязнений толщиной глины от 60 до 80 м. **Минеральная вода «Тагарский Источник»** обладает богатым составом минеральных солей и биологически активных элементов. Один из ее важнейших компонентов – йод. Для сохранения природного химического состава минеральных вод, улучшения ее микробиологических показателей и увеличения срока сохранности на заводе применяется система обеззараживания и консервации методом озонирования.



НОВОСИБИРСКАЯ ОБЛАСТЬ



НОВОСИБИРСКИЙ КВАС

Десять лет назад сибиряк Антон Емельянов захотел выпить кваса. Причем не магазинного, а настоящего – такого, какой давал свежесть и силы нашим далеким предкам. Чтобы добиться этого, понадобились годы исканий, тысячи километров преодоленных расстояний. Старинным рецептом поделились в Спасо-Яковлевском монастыре в Ростове Великом. Закваску нашли в Белогорском Николаевском монастыре в Пермском крае. В 2018 году небольшое производство Новосибирского кваса было запущено на пасеке Черепановского монастыря в Новосибирской области с использованием ее продукции. Рожь, ячменный солод, ржаной солод – тоже местные, сибирские. В последующие два года дело интенсивно развивалось. В 2019 году была запущена квасоварня в селе Ярки, а в этом – уже производство посерьезней в рабочем поселке Краснообск, здесь теперь производится марки кваса «Новосибирский» и «Банний».

ЭТО ИНТЕРЕСНО: для брожения вместо дрожжей используется медово-пшеничная закваска, приготовленная по традиционным рецептам.

ФЕДОСИХИНСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ

Смотреть Сибирь в Новосибирске – занятие странное. Это замечательный город – но город. Сибирь можно увидеть, только выехав из него и оставившись. Где? Да в той же самой Федосихе, которая от него юго-западнее в 89 км. Там вам и красоты покажут, и с сибирским сельским укладом познакомят... И **Федосихинскими пельменями** накормят, конечно. Даже лепить научат. Историй таких становится все больше: горожане переехали на село. Не порыбачить, а навсегда. Жить и работать. Компания «Сибирский двор» в сибирском селе Федосиха возникла по такому же сценарию. Сметливые мигранты сообразили: в отличие от других аграрных производств, мясопереработка не имеет привязки к сезону, она работает и приносит доход круглогодично. И за сбыт беспокоиться не приходится – пельмени у нас едят все и всегда.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: пельмени – вовсе не обязательно мясное блюдо. На Урале вон их иногда с редькой делают. Или с грибами. А в Федосихе удумали мешать фарш с экологически чистыми грибами вешенками. Получается не просто вкусно, а еще и полезно. Хотя о чем это мы – любые пельмени полезны. Потому что лечат душевную боль.



НОВОСИБИРСКИЕ КУРНИЧКИ

Курники – разновидность мясного пирога особой формы, в силу которой из него выходит, «курится» пар – издревле известный на Руси. И любимы точно так же, как и пельмени. Однако в современном городском образе жизни более удобны и потому распространены все же пельмени. На новосибирской птицефабрике решили скрестить два традиционных кушанья. Здесь выпускают как бы пельмени – но в форме курника. И вдобавок, как и один из видов курников – с куриным мясом. Короче говоря, **Новосибирские курнички**. При изготовлении курничков используется мясо только выращенных здесь же цыплят.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: если верить произведениям русских классиков, в допетровской Руси курники было принято подавать на стол после жареных павлинов.

РЕСПУБЛИКА ХАКАСИЯ



АБАКАНСКИЕ КОНФЕТЫ

Начинка конфет от команды «**Абаканские сласти**» вобрала в себя все природное своеобразие Саяногорья. Это натуральная ягода (брусника, черника, облепиха, жимолость, клюква, черемуха) и кедровый орех. Конфеты изготавливаются и упаковываются исключительно вручную. Никакие консерванты, подсластители и усилители вкуса не используются.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: каждая конфета упакована в бумажную обертку с одной из шести хакасских легенд.



ХАКАССКАЯ БАРАНИНА

Хакасы – народ кочевой, так что овцеводство – их традиционный промысел. Уникальный для сибирского региона здешний мягкий климат и бескрайние степи – естественные кормовые угодья для овец. Круглогодичный натуральный выпас и обилие кормовых трав придают исключительные вкусовые свойства местной баранине. Мясо юных барашков имеет нежный аромат, а готовить его быстро и легко.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: Хакасская баранина улучшает состав крови – в ней содержится большое количество железа. Также это источник цинка, поддерживающего иммунную систему. Она незаменима для тех, кто занимается спортом, – в ней большое количество легкоусвояемых белков и аминокислот, снижающих утомляемость и болезненные ощущения в мышцах. А за счет содержания в ней холина, селена и конъюгированной линолевой кислоты снижается риск возникновения злокачественных опухолей.



САЯНСКИЙ ИВАН-ЧАЙ

Иван-чай (кипрей) в последние годы стремительно завоевывает популярность в качестве здоровой альтернативы чаю и кофе. Точнее – восстанавливает, ведь этот напиток повсеместно употреблялся нашими предками в допетровской Руси. Но... есть «просто иван-чай» – а есть **Саянский иван-чай**. Приготовленный из растений, выросших за сотни километров от любой промышленности, на сибирских взгорьях у великой реки Енисей. В первую очередь – это напиток для нормализации сна, успокоения нервной системы, снятия напряжения и стресса. Он замечательно снимает воспаления полости рта и десен. А в периоды гриппа, вирусных заболеваний иван-чай обеспечивает сопротивляемость организма.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: древние славяне называли его «питьем больших семей». Потому что иван-чай, во-первых, многократно повышает и усиливает потенцию, а после рождения очередного ребенка увеличивает лактацию у матери и обогащает молоко витаминами. И это натуральное средство от дисбактериоза у малышей.



РЕСПУБЛИКА ТЫВА

**ТУВИНСКИЙ
ТРАДИЦИОННЫЙ
ПРОДУКТ «ИЗИГ ХАН»**

Раз в два года в Туве проводят Международный гастрономический фестиваль тувинской баранины. В прошлом году он проходил в местечке Тос-Булак под Кызылом. Был установлен мировой рекорд по приготовлению тувинского супа из баранины потрошков кара-мун. Этот факт заставляет с нетерпением ожидать следующего фестиваля.

По статистике, современный человек ест мяса значительно больше, чем его предки. Но при этом мы забыли, что такое настоящее мясо. Чтобы узнать и вспомнить, нужно приехать... сюда, в бескрайние тувинские степи. И попробовать **Тувинский традиционный продукт «Изиг хан»**. Жители степей тысячами не просто любят мясо, а чтут его, потому что без такой еды просто не выжить в здешних ледяных ветрах. Приготовление мяса здесь даже не искусство – религиозный обряд. А сами бараны, кормясь на привольных тучных травах, достигают вершин совершенства. Вам говорили, что животный жир – это зло. Забудьте об этом. Жир тувинских баранов – это добро.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: баранину прекрасно выращивают-готовят и соседние народы-степняки. Однако лишь в Туве растет кулча (дикий чеснок), придающая тувинскому мясу непередаваемый аромат и вкус.



ТЫВИНСКИЙ СЫР «БЫШТАК»

Белый с кремовым оттенком, кисло-молочный, с выраженным вкусом и запахом **Тывинский сыр «Быштак»** – одно из основных слагаемых знаменитой местной молочной кухни. Чем-то он напоминает адыгейский сыр – но гораздо нежнее. Сыр имеет высокую пищевую ценность, так как содержит большое количество жира и белка. Особенно сыр быштак богат незаменимыми аминокислотами: триптофаном, метионином и лизином, поэтому рекомендуется при заболеваниях печени и сердца. Регулярное употребление сыра снижает риск развития онкологических недугов. За счет высокого содержания фосфора и кальция продукт отлично укрепляет волосы, ногти, а также кожу и всю костную ткань в целом, что особенно полезно людям пожилого возраста и больным остеопорозом. Активные ферменты положительно воздействуют на микрофлору кишечника, организм быстрее очищается.

**ТУВИНСКОЕ
МОРОЖЕНОЕ
«БОЖА»**

Тывинцы – непревзойденные мастера молочной кухни, умеющие изготавливать из молока различных животных в полевых условиях множество продуктов. Одна из вершин этого – народный замороженный десерт, который изготавливался из творога «ол ааржы», который, в свою очередь, приготовлялся из прокисшего молока. Тувинское мороженое «Божа» – это современное развитие данной традиции. Исходно «божа», из которого и изготавливался «ол ааржы».

ЭТО ИНТЕРЕСНО: «божа» получается в результате кипячения тувинского кефира «хойтпак». Самое замечательное при этом, что попутно вырабатывается «арак», алкогольный напиток.



ТОМСКАЯ ОБЛАСТЬ



СИБИРСКИЙ КОЗИЙ СЫР

Сибирский козий сыр «Сибирская коза» у сыровара-технолога Ирины Безбородовой получился манящим и нежным. Несколько лет назад томские сыровары задумали компанию «Сырная коллекция» для себя и для всех томичей – ценителей настоящего сыра. Обучились в Италии, а вернувшись, создали свой авторский рецепт козьего сыра с очень особенным вкусом и ароматом. Козье молоко для производства сыра получают от тоггенбургской и чешской породы коз, что позволяет производить сыры с нежным ароматом и текстурой.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: низкая температура пастеризации позволяет сохранить витамины, микроэлементы и естественный кальций в молоке.

СТЕПАНОВСКАЯ СЫРНАЯ КАРАМЕЛЬ

Степановская сырная карамель имеет цвет от светло-коричневого до насыщенно коричневого. Консистенция самой карамели однородная, кремовая, пластичная. По вкусу напоминает «ириски» или вареную сгущенку. Основой для производства карамели является рикотта – наиболее низкокалорийный из всех сыров в мире. Здесь его изготавливают абсолютно без применения молока, только на сыворотке.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: Степановка – историческое название микрорайона в Томске, где находится сегодня сыроварня «Вкус сыра». Название «сладкое»: получил его район, потому что здесь проживал и держал производство купец Степан Егорович Сосулин. Именно этот человек некогда сделал жизнь томичей сладкой, открыв здесь первое производство шоколадных конфет. Для этого требовались свежие фрукты, доставлять их на большие расстояния тогда еще не умели – ну, так Сосулин построил в своем сибирском городе оранжерею, где выращивал виноград, ананасы и дыни.



ТОМСКИЙ СЫР С КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ

Каким должен быть настоящий сибирский сыр? Конечно, с кедровым орехом! Ведь кедр – настоящий символ Сибири. Ну а назвали придуманный ими сыр сыроделы в честь города, в котором выросли, работают и который очень любят. **Томский сыр** сливочный, нежный, с приятной кислинкой и богатым ароматом кедрового ореха, клюквы или пажитника. Помимо того что сам сыр насыщен жирами, белками, витаминами и микроэлементами, особенно кальцием, еще больше пользы ему приносят входящие в его состав кедровые орешки и клюква.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: в кедровых орехах содержатся легкоусвояемые белки (в состав которых входят 19 аминокислот, витамины А, В1, В2, В3, Е), важнейшие макро- и микроэлементы, углеводы.



ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ОКРУГ

- 1 РЕСПУБЛИКА САХА (ЯКУТИЯ)
- 2 КАМЧАТСКИЙ КРАЙ
- 3 РЕСПУБЛИКА БУРЯТИЯ
- 4 АМУРСКАЯ ОБЛАСТЬ
- 5 ПРИМОРСКИЙ КРАЙ



Спланировать гастрономический тур на родину понравившегося продукта или заказать фермерские продукты, не выходя из дома, скоро можно будет на сайте «Свое Родное»



АМУРСКАЯ ОБЛАСТЬ

АМУРСКИЙ
ТАЕЖНЫЙ МЕД

Пробовали мед, собранный с растений, занесенных в Красную книгу? Если нет, тогда вам сюда, в Амурскую область, в тайгу, поближе к Хинганскому хребту, где собирается **Амурский таежный мед**. Чистейший воздух, цветущие медоносы – и получается продукт пчеловодства с большим количеством витаминов и микроэлементов. Темный янтарно-золотистый, глянцевый. С густым запахом разнотравья. Сладкий на вкус, с тонкой ноткой терпкости. Мир никогда не будет прежним, правда? Если отправиться в гости к меду в период с середины июля до середины августа, то можно наблюдать цветение священного цветка – «Лотоса Комарова».



ЭТО ИНТЕРЕСНО: мед раньше использовали в качестве «холодильника». Он не позволял портиться мясу – тушку обмазывали медом и закапывали в землю.

АМУРСКОЕ
СОЕВОЕ МАСЛО

Первым, кто заявил о пользе соевого масла, был китайский император Шенг-Нунг. И был прав. Соевое масло – это концентрированный источник энергии, и еще за 30 тысяч лет до нашей эры масло считалось амброзией, продлевающей молодость и укрепляющей жизненную силу. Именно такую амброзию, **Амурское соевое масло**, производят в аграрном (а значит, чистом) регионе, и все сырье на 100% амурское. Качество контролируется на самом высоком уровне! Его оценили и технологи предприятий пищевой промышленности, и владельцы ресторанов, и хозяйки, потому что при приготовлении оно не пенится, не дымится и образует ровную хрустящую корочку. Сейчас соевое масло «Жемчужина Амура» – одна из визитных карточек региона. Базовая комплектация – светло-золотистый цвет, без вкуса и запаха, а для любителей нюансов есть масло с запахом укропа, лаврового листа или чеснока.

КАМЧАТСКИЙ КРАЙ

КАМЧАТСКИЙ
ИВАН-ЧАЙ
С СУШЕНЫМИ
ЯГОДАМИ

Семейное чайное производство Корчевых началось 5 лет назад. Александр и Мария кардинально изменили свою жизнь, связав ее с... иван-чаем. Они с большим уважением относятся к нему, ведь его полезные свойства известны с древних времен всем народам России. **Камчатский иван-чай с сушеными ягодами** – терпкий и нежный, с фруктовыми нотками, мягкого и сладковатого аромата. Для семьи изготовление чая в северной тундре – не просто производство. Это творчество! Каждая закладка чая в сушку разбирается по ноткам, фиксируется малейшее изменение в технологии и анализируется, как это отражается на вкусе и аромате напитка.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: этот чай собирается вручную родовой общиной ительменов – коренного малочисленного народа Севера.

КАМЧАТСКИЙ
ПАПОРОТНИК

Еще одна растительная изюминка Камчатки – **Папоротник орляк**. Здесь его готовят так, что можно попать в зависимость. Жарят, парят, отваривают, тушат и с аппетитом съедают около 3000 тонн весенних побегов этого растения. Во многих семьях есть свой фирменный рецепт, но классикой считается папоротник со свиной. В магазинах продается папоротник орляк в совершенно безопасной, готовой к употреблению форме – он надежно засолен. Следует лишь вымочить его в холодной воде и использовать в любых кулинарных фантазиях. Питательная ценность восхищает – в папоротнике много витаминов, токоферолов, рибофлавинов, каротина и никотиновой кислоты. Употребление в пищу орляка улучшает обмен веществ, нормализует деятельность нервной системы, повышает работоспособность организма, выводит радионуклиды из организма и улучшает состояние эндокринной системы.

ПРИМОРСКИЙ КРАЙ

ПРИМОРСКОЕ
ПИРОЖНОЕ

Если порадовать себя путешествием во Владивосток, то делать это лучше в сентябре – океан теплый, можно и купаться, и загорать, и просто гулять по Светланской. Потом устроиться в кафе, заказать кофе и **Приморское пирожное**. Его особенно любят местные жители за любимый с детства вкус – мягкое сочетание бисквита и заварного теста с масляно-шоколадным кремом. Нежное, приятное, оно просто идеально подходит к кофе, оттеняя кофейный аромат легким сладким флером. А если потом еще останется время, можно отправиться к бухтам Хасанского района, в места необычайной красоты и сильной энергетики. Будьте готовы восхищаться скалами, гротами и краснокнижными соснами, которые живописно растут возле обрывов. И морем фантастического бирюзового цвета.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: приморцы, покинувшие родной регион, часто скучают по пирожному «Приморскому». Хотя оно было придумано и не в Приморье, именно этот десерт чаще всего ассоциируется с краем.

ПРИМОРСКАЯ
СЛОЙКА С БРУСНИКОЙ

Нам кажется, что свежий хлеб – это удовольствие домашних чаепитий, но во время путешествия булочки и слойки, как **Приморская слойка с брусникой**, могут стать ключом к пониманию местных традиций. Вот, например, гуляете вы по Владивостоку, изумляетесь контрастам и смешению национальностей и культур. Нагулявшись и насмотревшись, попробуйте булочку, и обязательно с брусникой! Легкая кислинка начинки в сочетании с легким тестом нравится всем – и россиянам, и корейцам, и японцам! Понравится и вам. Гарантируем. Качество выпечки находится под чутким контролем профессионалов. Процесс приготовления практически полностью автоматизирован – это исключает погрешности в технологии и рецептуре.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: первоначально на производстве слоев трудились 42 человека. Но по объемам производства они опережали более многочисленные подразделения.

ПРИМОРСКИЙ КРАЙ



ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ШОКОЛАД «ЗОЛОТОЙ МОСТ»

Сколько мостов во Владивостоке? Три: на остров Русский, через Амурскую бухту и через бухту Золотой Рог – все уникальны и особенны. **Шоколад «Золотой мост»** специально создан в честь одного из мостов. Темный шоколад-сувенир, барельефный (хотите – с амурским тигром, хотите – с Золотым мостом). Такой сувенир и красивый, и вкусный, и оригинальный – квадратная форма шоколада выглядит необычно, а на упаковке можно прочитать интересные истории о символах города на русском, английском, корейском и китайском языках.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: чтобы полюбоваться Золотым мостом, нужно отправиться на главную смотровую площадку – сопку Орлиное гнездо, куда ведет антикварный фуникулер.



ПРИМОРСКИЙ БАТОН

Приморский батон так любим в крае, что съедается в приличных количествах, это по-настоящему народный продукт. Кстати, готовится один батон 7 часов, а на выходе из печи хлеб орошается водой, чтобы корочка стала мягче и приобрела особый глянец. Получается на загляденье – корочка золотистая, мякиш белоснежный, узнаваемые косые надрезы. Кстати, надрезы – дело сугубо эстетическое, сделаны, чтобы узнавать любимый хлеб «в лицо», не путая с другими.

Японские и китайские предприниматели приморский хлеб почитают, активно стремятся узнать рецепты и перенять технологии, чтобы так же, как и приморцы, иметь свежий батон к завтраку.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: хлеб был изобретен по ошибке более 7500 лет назад. Один египтянин нечаянно оставил на ночь смесь муки и воды в теплой печи, а утром обнаружил нежное тесто.

РЕСПУБЛИКА БУРЯТИЯ



БУРЯТСКИЕ БУУЗЫ

Хотите попробовать самое главное бурятское блюдо? А монгольское? А блюдо тибетских лам? Отправляйтесь в столицу Бурятии, Улан-Удэ, и знакомьтесь с блюдом, которое объединило все гастрономические азиатские вкусы – **Буузы**. В них сочетаются четыре вида мяса (баранина, говядина, конина и свинина), поэтому они каждому придутся по душе. В настоящих буузах на тесте 33 защипа, по количеству складок в одежде тибетских монахов, и маленькое отверстие наверху для выхода пара, а внутри – обязательный бульон. В Улан-Удэ все пропитано буддизмом, если хотите знать об этом больше – ваш путь в Иволгинский дацан, центр российского буддизма. В 35 километрах от города на территории монастыря можно осмотреть несколько храмов, увидеть священное дерево Бодхи и прикоснуться к таинственному феномену Хамбо-ламы Итигэлова. Колоритно и атмосферно.

ЧАЙ БУРЯТСКИХ ЗНАХАРЕЙ

Отважных путешественников, которым хватит смелости встретиться с шаманом, искупаться в горячих источниках или исследовать степь на конной прогулке, щедро вознаграждает Бурятия. Эта республика предлагает богатый выбор вкусов. Одна из них – **Чай бурятских знахарей**, смелый и терпкий напиток. У него особый, насыщенный вкус, который с непривычки может показаться горьким. Чтобы его смягчить, добавляют молоко. А следом – немного сливочного масла и соль. Не ожидали? А вы попробуйте провести день на пронизывающем ветру, перегоняя на новое пастбище упрямых яков или баранов, и поймете, что сытный молочный чай – хорошая штука. Есть на этой земле легендарный чай, уникальный – «Иван-чай с травой Саган Дайля». В Тибете этой травке приписывают целебные свойства. Шаманы уверены, что употребление чая Саган Дайля продлевает жизнь, наделяет силами и неисчерпаемой энергией.



БОРГОЙСКОЕ МЯСО

Путешествие в Боргойский заповедник обещает быть запоминающимся. Да и как иначе: просторные степи вдоль реки Джиды, озера, заливные луга и... птицы. Много птиц. Черные аисты, беркуты, грифы, белоснежные лебеди облюбовали это место для перелетов и отдыха. Насмотреться на оживленные птичьи встречи и понаблюдать редкие виды в природе можно в конце апреля – начале мая, на это событие приезжает много любителей фауны. После такой впечатляющей экскурсии самое время попробовать бурятскую кухню – сытную, мясную, ароматную. Какое блюдо? Конечно, обед «Монгола» – жареные бараньи ребра и хушууры (мясные груши) с бараниной! Баранина здесь особенная, поэтому заявляем: **мяса** много не бывает! Особенно **боргойского**.

РЕСПУБЛИКА САХА (ЯКУТИЯ)

ЯКУЦКИЙ КВАС

Якутия – пожалуй, один из наименее похожих на Россию регионов: чтобы ощутить это, и надо приезжать. Здесь нужно много и вкусно есть, проникаться культурой и тестировать организм 50-градусными морозами. Как-никак два самых холодных города мира – Оймякон и Верхоянск – находятся здесь, и практически вся территория Якутии расположена в зоне вечной мерзлоты. Но есть здесь и лето – короткое и потому дерзкое и жаркое. А таким летом главное что? Правильно, квас!



Якуцкий квас приготовили по традиционной русской технологии, его уникальность – в «живой» воде, идеально чистой, которую берут на глубине 250 метров. Поскольку вода залегает глубоко под землей, еще и под слоем вечной мерзлоты, то она защищена от разного рода загрязнений, в ней нет бактерий, микроорганизмов и вирусов, одна польза и жаждоутоление. Польза в квасе такая: он благоприятно действует на микробиоту кишечника, а значит, на иммунитет всего организма.



ЯКУТСКИЕ ЯГОДЫ

В Якутии главное – природа. Нетронутая, дикая, бескрайняя. Ягод здесь много: брусника, голубика, черника, малина, ежевика, морошка, клюква – всех не перечислить. Их запасы огромны, одной брусники – около 2 млн тонн.

Якутские ягоды уникальны, из-за короткого лета они созревают быстро, вбирая в себя все полезное и целебное. Местные жители знают это с давних пор, запасают их на зиму, делая варенья и морс. Собираются ягоды только вручную. А сиропы и варенья из якутских ягод готовят без добавления консервантов, красителей, вкусовых добавок – только ягоды и сахар. Самая ценная ягода Якутии – морошка. Растет в полярно-арктическом районе, она не только очень вкусна, но и очень полезна. Для жителей тундры и Заполярья ягоды – основной источник витаминов, минералов и других полезных веществ, крайне необходимых для здоровья.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: особенная ягода Якутии – это смородина дикуша, ее называют якутским виноградом. Растет в поймах могучих рек. Ягоды содержат эфирные масла, фитонциды, углеводы, витамины С (до 500 мг!) и Р.

ЯКУТСКОЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Молочные продукты всегда ценились якутами, ведь они сохраняли им жизнь в суровых условиях. В старину каждая семья старалась использовать молоко без потерь, готовя из молока в летние месяцы масло, творог, различные кисломолочные продукты. Якутское сливочное масло очень вкусное, полностью натуральное из цельного коровьего молока, имеет высокое содержание молочного жира (от 73 до 78%), ярко-желтого цвета благодаря содержанию каротина, который преобразуется в организме человека в витамин А. Одно из национальных блюд с маслом – «Чохоон». Масло смешивают с молоком, добавляют бруснику или другую ягоду, сахар или варенье. Чохоон замораживают, при подаче делят на кусочки и подают с лепешкой.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: жирность молока у якутских коров почти в два раза выше, чем у обычных. Коровы якутской породы дают молоко уникальной 11% жирности. Кроме того, молоко коров якутской породы также отличается высоким содержанием белка, лактозы, витаминов и минеральных веществ.



ЯКУТСКАЯ РЫБА

В среднем на каждого жителя Якутии приходится по три озера. В каждом якутском хозяйстве есть самодельные снасти, и хоть один член семьи в известное время года занимается рыболовством. И к рыбе тут особое отношение. **Якутская рыба** – ценная, с белым мясом изумительного вкуса с небольшим количеством костей, которые легко удаляются. У омуля, чира, нельмы и муксуна мясо нежное и исключительно полезное. Наиболее популярные блюда из якутской рыбы – это строганина, холодная закуска из тонких стружек свежемороженой рыбы, и салат «Инди-гирка»: рыбу слегка оттаивают, филе отделяют от костей, нарезают кубиками, добавляют лук, соль, черный перец, растительное масло.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: на строганину идут не все сорта местных рыб, ее делают только из ценных сортов. На строганину идет только «живая», не «уснувшая» (то есть не умершая в сетях) рыба.



ТОП
10

ЯКУТСКАЯ ЖЕРЕБЯТИНА

В Якутии обязательно нужно попробовать жеребятину, строганину и кумыс. Единственное, если вы пробуете **Якутскую жеребятину** впервые, начните с небольших порций, открывайте национальную якутскую кухню постепенно. Начните с «Ойогос» (ребра), их запекают в духовке с солью, перцем и горчицей, и это блюдо у якутов в особой чести. Если готовы продолжать кулинарные эксперименты, на очереди – строганина. Мороженую жеребятину строгают тоненькими стружками (чем шире и тоньше, тем лучше) и подают с луком, горчицей, перцем и уксусом. Якуты ценят сочность, поэтому варить и жарить не любят. Лучше морозить, и делать это нужно моментально, законсервировать ледяной корочкой, для этого окунув в воду и залепив снегом, – только так сохраняются аромат и свежесть мяса. Жеребятину – уникальный продукт, с высокой энергоемкостью, низкой калорийностью и высоким содержанием белка.



ЯКУТСКИЙ ХОЛОДНЫЙ ТАЕЖНЫЙ ЧАЙ «ОХОТА И РЫБАЛКА В ЯКУТИИ»

Ничто так не согревает душу, как чашка хорошего чая. На карте мира много интересных чайных мест, а с недавнего времени есть еще одно – Якутия. Чай здесь совершенно особенный и восхитительный – на свет он появился благодаря телепроекту «Охота и рыбалка в Якутии»! Если вы скучаете по нетронутой тайге и седым вершинам гор, налейте себе ароматного чаю с чабрецом и мечтайте о разговорах у костра и богатом улове.

Холодный таежный зеленый чай «Охота и рыбалка в Якутии» популярен не только у рыбаков и охотников. Душистый пряный чабрец придает особую пикантность зеленому чаю и еще лечит бронхиальную астму, отлично помогает как мочегонное, желудочное средство при гастритах, спазмах желудка, изжоге и диспепсии.

ЭТО ИНТЕРЕСНО: напиток назван в честь одноименного телепроекта «Охота и рыбалка в Якутии», родившегося в 2009 году.

ЯКУТСКИЙ ТОНИЗИРУЮЩИЙ НАПИТОК С ЭКСТРАКТОМ ПАНТОВ СЕВЕРНОГО ОЛЕНЯ (YES)

Самый юный напиток в нашей номинации. Уникальный продукт, аналогов которому, как утверждают авторы, в мире нет. Новым **Тонизирующим напитком YES** активно интересуются спортсмены и все те, кто следит за здоровьем, ведь его рецептура основана на традиционных натуральных продуктах, используемых коренными народами Севера. Речь об экстракте из пантов дикого северного оленя, который богат аминокислотами, минеральными и другими питательными веществами (в его составе более 30 биологически активных фракций). Качеству при производстве – особое внимание: контроль происходит на всех этапах, лаборатория отбирает пробы каждые 30 минут.



Экологично
с любовью



Крупнейший производитель и поставщик
тепличных овощей в России

www.apb-ecoculture.ru +7 (495) 514-00-99


ЭКОКУЛЬТУРА
АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ХОЛДИНГ