



охотников возвращаться — удачная охота или домашняя атмосфера, которую создавала Петровна, но блины были очень хороши. Часто здесь бывал владелец холдинга «Флэш» Алексей Фролов, который сперва просто приезжал охотиться на утку, а в 2012-м купил эту землю и начал ее обустраивать — вначале для себя и своих друзей. Но проект становился все масштабнее: владелец решил, что у природы нельзя только брать, ей стоит что-то давать взамен. Так на территории «Уткино» появился фазанарий, из которого взрослых птиц выпускают на волю. Целые поля были засеяны овсом и кукурузой, чтобы подкармливать уток. «Вечером у нас на улицах свет приглушенный, — говорит главный егерь. — А еще запрещены фейерверки. Чтобы птиц не пугать».

Появились вольеры с маралами, косулями, пятнистыми оленями, пруды с рыбой. Было создано фермерское хозяйство — коровы и козы. Теперь на стол уткинского ресторана подают свои молочные продукты, собственные паштеты и колбасы из кабана, кролика, нутрии, фазана, утки, местные соленья и варенья. Когда всего этого стало слишком много, чтобы радовать только одного человека, «Уткино» решили развивать как загородный клуб: построили гостевые коттеджи, фитнес-клуб и бильярдную, привезли белый песок на пляж, соорудили внушительных размеров спа, снабдив его 17-метровым бассейном, флотарием с эффектом вод Мертвого моря и галотерапевтической комнатой из розовой гималайской соли. Закупили багги и квадроциклы для поездок по холмам, а для водных круизов — тримаран. Завели конюшню с 11 племенными лошадьми — получился настоящий конный клуб. Оборудовали площадки для стрельбы из лука, арбалета, метания ножа, 500-метровый полигон для снайпинга — такой, возможно, видели военные, а вот гражданские вряд ли. Не забыли про детский клуб.

Казалось бы, уже все сделано. Но нет: в ближайших планах — открытие гаража с ретроавтомобилями. И бани на острове. И оздоровительного центра рядом со спа. И локавского ресторана высокой кухни с сезонным меню из продуктов, выращенных в радиусе 100–150 км от клуба. И кто знает, что еще появится в этой степи: порой кажется, что на базе «Уткино» будет создана выставка достижений российского гостеприимства.

Кстати, об Александре Петровне. Она до сих пор печет блины и является своего рода талисманом «Уткино»; если ее смена, стоит заказать на завтрак блины с малиновым вареньем или медом. И пусть их подают в ресторане с роскошным интерьером, а не в скромном домике, уважительное отношение к людям, понимание того, как важна именно Петровна для индивидуальности «Уткино», создает здесь душевную атмосферу, которую редко встретишь в люксовых проектах.

www.utkino.com

