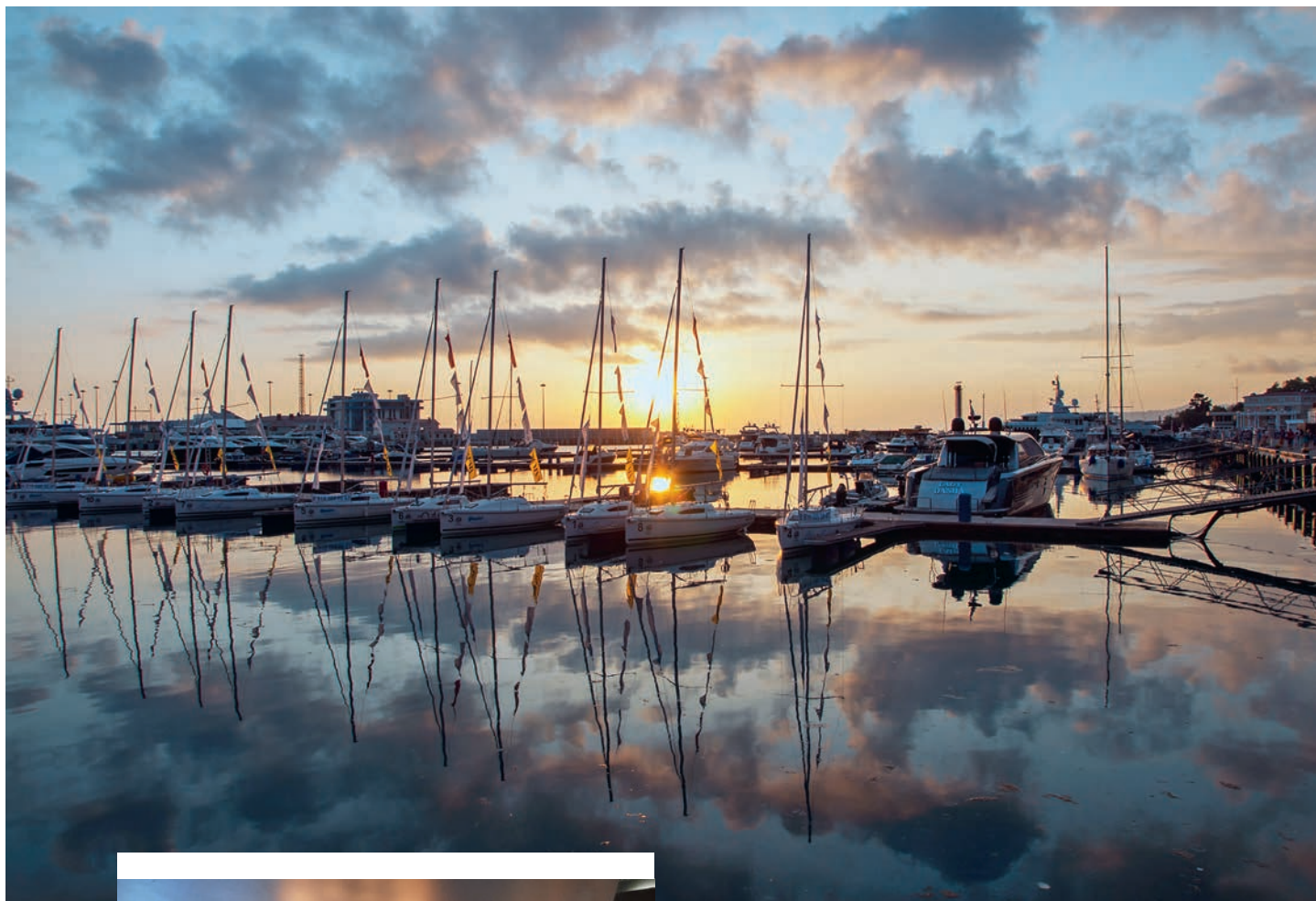


ОТ ЧАЯ ДО ЧАЧИ ЧТО ИСКАТЬ В СОЧИ ИВАН ГЛУШКОВ



Уикенд кавказской еды я устраиваю себе три-четыре раза в году — и поверьте, не надоедает. Поскольку все рядом, не нужно мучиться с построением маршрутов и логистикой. Главное — верно выбрать стартовую точку. И летом, и зимой жить надо в центре Сочи, в шаговой доступности от Морвокзала. Адлер по окончании купального сезона вымирает, Красная Поляна все-таки сугубо лыжное место, а в старом Сочи жизнь не затихает никогда. Главный здешний ресторан — это, конечно, «Баран Рапан». Барабулька и катран, фейхоа и маринованный папоротник, хлеб из пальмовых сердцевин и хурма, баран с рапаном, наконец, — такой концентрации местных продуктов, выставленных во всем их великолепии, остроумно и филигранно приготовленных, в городе нет нигде. Мои фавориты: сырники из адыгейского сыра, пирог из рапанов, ягненок с лечо, суфле из мацестинского чая. Два других места из «большой тройки» — «Плакучая ива» у Морвокзала, с гениальными чебуреками, шашлыками и прочими классическими курортными разносолами, и, конечно, Red Fox в «Роза Хутор» — первый проект оscarоносного шефа Владимира Мухина в Сочи, открытый еще перед Олимпиадой и со времен своего тогдашнего триумфа не потерявший лоска. В Red Fox тоже отдают дань местным продуктам и местным рецептам, так что стоит пройтись по всем трем местам и сравнить. По дороге в «Розу» я никогда не упускаю шанса заехать в Мацесту на тамошние чайные плантации. Во-первых, красота невероятная: аккуратные вечнозеленые шапки чайных кустов, волнами спускающиеся с холмов. Во-вторых, совершенно тропического вида чаеразвесочная фабрика: навес, стоящие под ним раритетные английские машины, вывезенные из Индии еще в колониальные времена, пятьдесят с лишним лет верой и правдой работавшие на советской Адлерской фабрике и продолжающие служить здесь. В-третьих, конечно, возможность купить настоящего Краснодарского чая, а не помесь трухи и дешевых индийских сортов, которы-