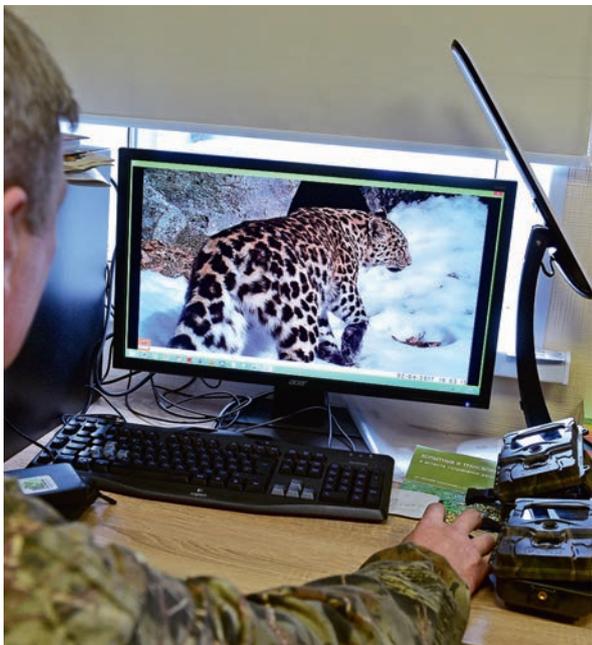


# ЦЕНТР ПРИТЯЖЕНИЯ ПУТЕВОДИТЕЛЬ ПО ВЛАДИВОСТОКУ КИРА ВАСИЛЬЕВА



ПЛЕВ ШЕКУНОВ



ПЕТР КАСИЯН



ЕВГЕНИЙ ПЕРЕВЕРЗЕВ



ГЕНАДИЙ ШИШОВ

Владивосток давно стал связующим звеном между Европой и Азией. Ежегодно тут проходят музыкальные, театральные и кинофестивали, на которые приезжают артисты со всего мира. Часто собираются здесь и бизнесмены с политиками — в этом году во Владивостоке уже третий раз прошел Восточный экономический форум, во время которого в Приморский край приехало рекордное число туристов — больше 3 млн человек. Причем едут сюда не только из других регионов России. В последнее время заметно увеличился турпоток из Азии и не только из соседнего Китая, но и из Японии, Южной Кореи. Это не удивительно, ведь перелет из Токио во Владивосток занимает два с половиной часа, из Сеула — полтора, из Пекина — чуть больше двух. Билеты стоят от 7 тыс. руб. Цены на гостиницы в городе тоже сравнительно низкие.

## Пройти по тропе леопарда

Привлекает наших и иностранных туристов невероятно красивая и практически нетронутая человеком природа. Сопки, отвесные скалы и бурные реки, экзотические животные в лесах с экзотическими деревьями — то, ради чего люди едут на Дальний Восток. В регионе сегодня действует несколько заповедников и природных парков. До самого популярного из них — национального парка «Зов тигра» из Владивостока можно доехать на автобусе примерно за семь часов. В заповеднике есть несколько туристических маршрутов, один из которых проходит вдоль реки Милоградовки, которая считается самой красивой в Приморье и протекает вдоль скал. На такое путешествие уйдет около трех дней. В другом национальном парке, «Земля леопарда», можно пройти по тропе дальневосточного леопарда — одного из самых редких хищников на планете.

## Попробовать камчатского краба

Туристы полюбили Дальний Восток и за его кухню, ведь это уникальный в гастрономическом смысле регион. Кухня здесь сформировалась под влиянием нескольких факторов, первый из которых — этнографический. В XIX и XX веках сюда ехали переселенцы из европейской части страны, а также из Китая и Кореи. Отчасти это и определило местное культурное своеобразие. Поэтому сейчас во Владивостоке можно легко найти ресторан с блюдами на любой вкус: в одном меню прекрасно уживаются украинский борщ, русские щи, сибирские пельмени и корейское хё из рыбы.

Важную роль в формировании дальневосточной кухни сыграло географическое положение региона. С одной стороны Владивосток омывает Японское море, богатое рыбой и морепродуктами: гребешками, устрицами, мидиями, морскими ежами, крабами, кальмарами, креветками, осьминогами, водорослями. С другой — раскинулась тайга с ее уникальной флорой: тут и папоротник, и лимонник, и дикая мята, грибы, кедровый орех и кишмиш. Все это разнообразие продуктов местные повара используют в своей кухне. Одно из самых экзотических блюд Дальнего Востока, которое непременно нужно попробовать, находясь там, — папоротниковый орляк. Обычно его заготавливают с середины мая. Именно весной вручную в местных лесах нужно успеть собрать маленькие мясистые побеги папоротника, пока завитки на них не превратились в листики. Их вымачивают в соленой воде и жарят.

«Региональная дальневосточная кухня сейчас центр притяжения. И едут туда в первую очередь попробовать морепродукты. Настоящего камчатского краба!» — говорит Эдуард Рябкин, лауреат национальной премии Федерации рестораторов и отельеров, генеральный директор холдинга «BSB медиа». Дальневосточная кухня формировалась также под значительным влиянием корейских и китайских традиций, но их умело адаптировали. Например, специй российские повара используют в блюдах гораздо мень-