



ше, а основой блюда делают натуральный вкус продукта. «Краба правильно отварил, и все. Задача его не засоусить, не спрятать вкус продукта. Сам продукт очень ценен», — говорит господин Рябкин. Туристов привлекает главным образом стоимость и качество свежих дальневосточных морепродуктов. Для сравнения: в Корее килограмм краба можно купить за \$44 (примерно 2,6 тыс. руб.), во Владивостоке — вдвое дешевле.

Взять с собой медвежонка

Целого камчатского краба или его отдельные самые мясистые части — фаланги и «боевой кулак» — продают не только на рынках и в магазинах, но и в интернете — мясо доставят прямо в гостиницу. Популярен и другой дальневосточный деликатес — медведка, или, как ее еще называют, шипастый шримс-медвежонок. Это гигантская креветка величиной 14–18 см. В Москве такая стоит около 2 тыс. руб. за килограмм, во Владивостоке — в четыре раза дешевле. Выбор рыбы и морских гадов здесь невероятно широк — от гребешка, трепанга и трубача до нерки, горбуши и палтуса. Причем даже на рынке все продукты вам правильно упакуют для длительной транспортировки: сначала завернут в бумагу, а затем поместят в сумку-холодильник. Так что довести деликатесы до Москвы вполне реально: за восемь с половиной часов они не испортятся. А вот что можно брать смело, без специальных упаковок, так это икру. Но выбирать нужно внимательно и обязательно пробовать. Она не должна быть слишком соленой, а икринки не должны быть помятыми. Килограмм хорошей икры на рынке Владивостока стоит от 1,5 тыс. до 3 тыс. руб.

Порадует туристов из центральной части России и качество чая. Его сюда везут напрямую из Китая. За сравнительно небольшие деньги — 100–150 руб. — можно купить пакетик хорошего зеленого чая, светлого и темного улун или пуэра.

Сходить в ресторан

Во Владивостоке несколько ресторанов, которые удивят не только китайских и японских туристов, но и жителей Центральной России. Сюда обязательно стоит зайти, если вы вдруг окажетесь в городе.

«Порт Кафе»
Владивосток, ул. Комсомольская, 11

Здесь дальневосточная кухня представлена наиболее ярко и разнообразно: салат из папоротника, гребешки, устрицы, трепанг, строганина из оленины, папоротник со свиной, таежные настойки на облепихе, кедре и калине. Средний чек — 2–2,5 тыс. руб. на человека.

«Огонек»
Владивосток, Партизанский просп., 44, к. 6

В заведении готовят не только местные, но и сезонные блюда. Туристам предлагают одно из самых экзотических угощений — скобянку из кукумарии — морского животного, формой напоминающего огурец. Его мясо очень мягкое. Может подаваться с рисом или картофелем. Средний чек — 1,5 тыс. руб.

Novik Country Club
О. Русский, пос. Мелководный

Здесь в меню постоянно используют сезонные продукты. Корюшку, камбалу и симу не подвергают заморозке. В сезон охоты акцент делается на местной дичи. Готовят и блюда из трепанга — беспозвоночного морского животного. Средний чек — 2,5 тыс. руб.

