ДЕЛИКАТЕСЫ НАВЫНОС ОБ «УТКИНО КАНТРИ ХАУС» АЛЕКСАНДР ИВАНОВ


ПРЕСС-СЛУЖБА УТКИНО COUNTRY HOUSE

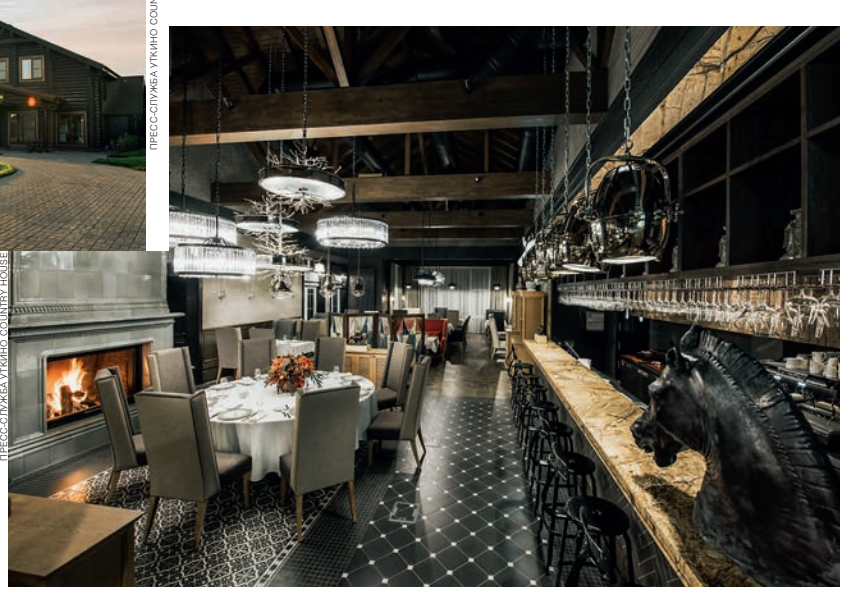

ПРЕСС-СЛУЖБА УТКИНО COUNTRY HOUSE


ПРЕСС-СЛУЖБА УТКИНО COUNTRY HOUSE


ПРЕСС-СЛУЖБА УТКИНО COUNTRY HOUSE


ПРЕСС-СЛУЖБА УТКИНО COUNTRY HOUSE


ПРЕСС-СЛУЖБА УТКИНО COUNTRY HOUSE


ПРЕСС-СЛУЖБА УТКИНО COUNTRY HOUSE


ПРЕСС-СЛУЖБА УТКИНО COUNTRY HOUSE

Отели с собственным садом, огородом и даже скотным двором не редкость во многих странах мира. От Daylesford Organic Farm в Глостере до Laucala Island на Фиджи люди предпочитают выращивать, что можно, сами и готовить из своего, местного. Городские отели не отстают от сельских: у цюрихского Baur Au Lac есть собственная пасека, расположенная прямо в саду.

Ничего подобного мы не встретим в России. За исключением, пожалуй, одного места — «Уткино Кантри Хаус». Проект на удивление разносторонний: это и отель, и загородный клуб, и ферма, и производство деликатесов, которые подают в своем же ресторане, и бутик загородной одежды, и спа.

О том, что с собственными продуктами здесь все в порядке, можно убедиться, еще не добравшись до ресторана. На обзорной экскурсии гостям обязательно расскажут о собственном фазанарии — а если пожелаете, то и покажут его. Около 40 тыс. фазанов ежегодно выращивают и выпускают на волю: по утрам этих пестрых птиц можно встретить прогуливающимися возле коттеджей. Впрочем, часть из них попадает на кухню местного ресторана. В других вольерах живут упитанные кролики. Территория хозяйства «Уткино» занимает около 500 га, места хватает не только для фермы: целые поля засевают кукурузой, просом и сорго, чтобы подкормить титульную птицу — утку. От угощения не отказываются и гуси. Если добавить к этому списку кабанов, оленей и ланей, обитающих в соседнем Мартыновском лесу, станет ясно, насколько удачно местоположение «Уткино». Нет здесь проблем ни с рыбой, обитающей в реке Маныч, ни с раками. Кстати, манычские раки занимают верхнюю строчку табели о рангах донских раков, они считаются исключительными по своим вкусовым качествам из-за высокого содержания соли в воде. Московские рестораторы Борис Зарьков, Уильям Ламберти, Дмитрий и Ирина Азаровы, побывавшие в «Уткино» в октябре, по достоинству оценили этот деликатес, поданный на стол лично владельцем отеля Алексеем Фроловым. Но если раков подают только в «Уткино» и только в сезон (с июля по декабрь), то многие другие местные продукты можно увезти домой.

Например, сыр. «Сначала мы закупали молоко у местных фермеров, а потом решили приобрести коров. Собственное молоко — это как-то душевнее, больше соответствует философии нашего загородного клуба»,— говорит шеф-повар Александр Майстренко. Вскоре к коровам присоединились козы. Где молоко — там сметана, йогурт, мороженое и всевозможные сыры — от мягких до выдержанных. Камамбер из «Уткино» — это не шутка!

Отдохнув на природе, гости возвращаются домой с сумками, полными съедобных сувениров. Паштет из утки, лани и кабана, хамон, выдержанный 11 месяцев при температуре плюс пять градусов, колбаса из оленины и нутрии, пряное сало кабана, грудка гуся и филе сазана холодного копчения, песто из кинзы и укропа, мармелад ручной работы, малиновое варенье — вот лишь некоторые достижения местных кулинаров, которые можно увезти с собой. Как и положено экопродуктам, долго уткинские деликатесы не хранятся — искусственных консервантов в них не добавляют. Впрочем, хранить и не приходится: они просто не залеживаются.