

КОЛЛЕКЦИЯ ВКУСОВ

Как сделать путешествие гастрономическим

В незнакомых местах едут не только ради их природных красот, памятников архитектуры, искусства и сохранившейся кое-где исторической застройки. Картина новых мест будет неполной без гастрономических впечатлений. В крупных и малых городах действует немало ресторанов, изучающих местные вкусы и предлагающих блюда, при изготовлении которых применяются как традиционные, так и современные технологии. Знакомьтесь с интересными продуктами и ресторанами, которые с ними работают, планируйте путешествия и оставьте в чемодане место для гостинцев близким.



ALAMY/TASS



SHUTTERSTOCK PREMIER / FOTODOM

Что пробовать?

1 Вяленый гусь

Его называют и татарским, и башкирским, но раньше и русские в Поволжье делали аналогичный деликатес, называя его полотки, потому что тушку птицы предварительно делили пополам. Гуся как следует просаливают и отправляют вялиться на прохладном воздухе минимум на год. Получается что-то вроде хамона, только сочнее, насыщеннее и разнообразнее по вкусу: грудка, крылышко и ножка совершенно разные по структуре мяса. Есть, правда, нюанс: каждый кусок надо резать умеючи, определенной толщины и под определенным углом, иначе вкуснейший продукт превратится в грубую и жесткую жвачку.

2 Моченые сливы

Один из главных гастрономических хитов Ростова и Краснодара наряду с мочеными же виноградом и арбузом (но это вещи очень на любителя). Слива же, кажется, нравится всем, потому что уравнивают все основные вкусы. Природная сладость оттенена кислотой и соленостью, ферментация дает тот самый умами, к тому же многие хозяйки добавляют в сливы корицу и гвоздику. Сливы подают на закуску, с ними тушат мясо и птицу, готовят уху и лапшу.



© РЕЗЕДА КОСЫЛЕВА / ФОТОБАНК ЛОРИ

3 Корт

Многие считают татарский корт и башкирский корот разновидностью творога, но это не так — технология другая. Катык — здешний аналог простокваши из жирного молока — долго уваривают в печи, пока он не покраснеет и не потеряет всю влагу. Корт добавляют хоть

в пироги, хоть в супы, а еще из него делают поволжскую сладость кортламай — смесь корта, сахара и топленого масла, идеал сырка или творожной массы.

4 Замороженный муксун

Вот вам пример настоящей гастрономической революции: в русскую кухню возвращается дикая речная рыба. Особенно хорош муксун: у него нежное белое мясо, которое пахнет огурцом, как корюшка (благодаря особой аминокислоте), его можно есть и сырым, а если готовить, то самым бережным образом, и никакой фермерский сибас с ним не сравнится. Прекрасная новость: сибиряки научились зарыблять реки мальками муксуна, есть промысловый потенциал. Строганина из муксуна еще экзотика, но уже вполне доступная.

5 Моченая морошка

Вкус морошки невозможно описать. Как полярная белая ночь, как нежный рассвет над Леной, как отражение низкого север-