



6

виде ростки папоротника даже вкуснее, чем в жареном: что-то среднее между зеленой спаржей и малосольными огурчиками.

8 ЧЕРНАЯ СОЛЬ

Старинный русский продукт: каменную соль запекали в печи с квасной гущей или ржаным тестом и капустными листьями, делали это обычно в Страстной четверг, поэтому эту соль называют еще четверговой. Она не особо соленая, вкус мягкий, богатый, слегка хлебный, именно с ней принято есть пасхальные яйца. Но и к огурцам, холодному мясу, салатам — великолепно. Лучшей четверговой солью считается та, что произведена в Костроме: эти места — родина продукта.

9 АДЫГЕЙСКАЯ СОЛЬ

Про сванскую соль все слышали. Адыгейская — ее ближайший родственник. Единного «правильного» рецепта, разумеется, нет — каждый смешивает специи так, как считает нужным. Но если в сванской



9



2



4



7



8

ного солнца в беломорской волне. Не кислый, не сладкий, не терпкий. Тонкий, неповторимый. Морошка — ягода драгоценная, потому что собирают ее только вручную, по ягодке. Моченая, то есть слегка ферментированная, она другая: немножко пьяная. Вкус жизни — неслучайно моченой морошки попросил смертельно раненный Пушкин.

6 ЧЕРКЕССКИЕ КОПЧЕНЫЕ ГРУШИ

На Северном Кавказе всегда выращивали груши самых разных сортов и заготавливали их на зиму: сушили и коптили. Груше очень идет копченый вкус. На таких грушах делают наливки, настаивают растительное масло, добавляют для аромата в борщ. Гастрономический потенциал —

примерно как у трюфеля, то есть огромный, и он еще не раскрыт. Груши можно найти на рынках южных городов — Ростова и Краснодар. Но лучшие груши выращивают и коптят в Адыгее — черкесский бергамот и другие сорта.

7 ПАПОРОТНИК

Папоротника-орляка растет в тайге немного, особенно ближе к Дальнему Востоку. На сбор молодых побегов в сезон вылетают на вертолетах, а сохраняют их потом самым простым и жестким способом — засыпая каменной солью, при этом безбожно пересаливая. Над этим продуктом приходится колдовать: вымачивать в ледяной проточной воде, слегка мариновать. Но результат того стоит. Кстати, в сыром

основные приправы — сухой кориандр и пажитник, то в адыгейской — чеснок и красный острый перец.

МОКРИЦА

Низкорослая незаметная травка с белыми цветочками в виде звездочек (поэтому ее еще называют звездчаткой) растет буквально повсеместно. Ее листики собирают влагу, растение защищает почву от пересыхания, но это не мешает огородникам ее рьяно выпалывать. Что довольно бессмысленно: по аминокислотному составу с ней не сравнится ни одна салатная культура — растение просто целебное. А вот в Северной Осетии мокрицу бережно собирают и делают из нее вкуснейшую начинку для пирогов.