

С ЛОЖКОЙ ПО КУБАНИ

Гид по самым вкусным местам Краснодарского края

Отправляясь на отдых в Краснодарский край, помните, что, помимо солнца, моря и гор, вас ждут здесь незабываемые гастрономические впечатления. Самый южный и хлебосольный регион страны, омываемый двумя морями, славится своими сочными фруктами, ароматным хлебом, винами и, конечно, морскими деликатесами. Безусловно, настоящим брендом региона являются кубанское сало и наваристый борщ с фасолью. Но не стоит забывать и о шедеврах локальной черноморской кухни, например, мидиях в белом вине или жюльене из черноморской рапаны. Лучшие кулинарные традиции солнечного Краснодарского края — в нашем гастрогиде.

ВСЕМ БОРЩА

Традиционное блюдо Краснодарского края — кубанский борщ. Рецептов его множество, каждая хозяйка использует свои хитрости. В идеальном варианте кубанский борщ готовится на бульоне из утки или гуся, а вместо красной свеклы используется специальная кубанская борщевая (светлый сорт, который отличают характерные белые круги на разрезе), именно поэтому борщ на Кубани получается не свекольно-красным, а оранжевым. Часто в кубанский борщ добавляют фасоль, что делает его еще более сытным и густым, а основная приправа, неизменно, ароматный укроп. Кубанский борщ едят исключительно с салом. Кстати, на местных рынках продают сало различной засолки, а также копченое и вяленое. Но советуем поискать вкуснейший шматок сала, приготовленный по старинному казачьему рецепту: с черным перцем, лавровым листом и чесноком.

К традиционным кубанским блюдам относятся голубцы и вареники. В голубцы кубанские хозяйки добавляют зажарку (поджаренные на подсолочном масле лук и морковь), вареники готовят с разными начинками, необычная и очень вкусная начинка — адыгейский сыр.

Традиционные кубанские блюда можно попробовать на гастрономических фестивалях, например, на краевом празднике кубанского борща в выставочном комплексе «Атамань» в Темрюкском районе. В этот день для гостей готовят тонну кубанского борща, проводят мастер-классы, народные игры, разыгрывают подарки и многое другое.

Кормят кубанским борщом и на местных казачьих подворьях. Одно из таких расположено в станице Шапсугской Абинского района. Хозяйка дома угощает гостей румяным караваем из печи, сваренным на открытом огне борщом, малосольными огурчиками и пряным ароматным чаем из 16 трав волшебной Шапсуги. Обед сопровождают задорные казачьи песни в живом исполнении.

ЕДА АРИСТОКРАТОВ

Краснодарский край — винодельческий регион. В крае работают несколько десятков крупных виноделов и более полсотни небольших семейных виноделен. В основном они расположены ближе к морю.

В прошлом году на Кубани появился национальный винный маршрут «Винные дороги Краснодарского края». В маршруте предусмотрено посещение больше 200 объектов туризм



Кубанский борщ — гастрономический бренд региона. Его готовят в каждом доме, блюду посвящают фестивали

ма, в том числе агротуристические и винные комплексы, рестораны авторской кухни и локаций античной истории. Туристам предлагают комбинировать туры «под себя». Продолжительность туров составляет 2–7 дней. На некоторых винодельческих хозяйствах также разработали специальные детские программы.

При винодельнях работают прекрасные рестораны — это настоящий рай для гурманов. На выбор представлены кавказская, французская, локальная черноморская и другие кухни. Здесь вы можете попробовать такие изыски, как мидии в вине, жюльен из черноморской рапаны, тартар из камбалы или камбалу с каперсами и лимонным соком, баранью лопатку с печеным картофелем или фермерского цыпленка в вине с артишоками и сладким луком.

Бургундские виноградные улитки — классика французской кухни. На одной из виноделен Новороссийска их выращивают, организуют экскурсии на улиточную ферму и готовят под тремя видами соуса: сливочно-сырным, по-бургундски и горчичным.

А пробовали ли вы когда-нибудь настоящую итальянскую пиццу на тонком тесте? Если нет, то советуем отправиться на винодельню в Крымский район. Это место часто сравнивают с итальянской Тосканой. Ресторан следует принципу «нулевого километра», то есть все продукты для приготовления блюд выращиваются в окрестностях.

Хотите побаловать себя пищей аристократов — устрицами? Отправляйтесь на устричную ферму в Большом Утрише. Место само по себе очень живописное: здесь располагается Государственный природный заповедник с реликтовыми растениями.

Представьте только: свежие устрицы, мидии, жареная камбала, легкое белое сухое и морской закат. Эти воспоминания навсегда останутся в вашей памяти.

Кстати, вы знали, что в четырех устрицах содержится дневная норма железа, меди, йода, магния, кальция, цинка и пр.?

ДАРЫ МОРЯ

Если вы приехали на черноморские курорты Краснодарского края, то в обязательном списке морских даров, которые необходимо

попробовать, должны присутствовать хамса, барабуля и пиленгас. Эту рыбу подают в ресторанах Сочи, Новороссийска, Геленджика, Анапы и Темрюка.

А еще лучше приехать в Новороссийск в ноябре на Хамсафест. В это время года площадь у морвокзала на три дня превращается в большое гастрономическое пространство, где жарят, парят и солят вкуснейшую черноморскую рыбу. В 2019 году, к примеру, на фестивале был установлен мировой рекорд: повара приготовили рыбацкую шкару из самого большого количества хамсы. Рецепт этого блюда известен всем коренным жителям морского побережья: хамсу тушат с добавлением лука, соли и специй.

Не стоит забывать и про уникальный моллюск с очень вкусным мясом — черноморскую рапану. Также, если удастся найти место в Тамани, где готовят «морские голубцы» (фаршированные рисом и овощами мидии), пробуйте без сомнения — вкус незабываемый!

На рыбных рынках и дворах черноморских городов Кубани можно купить сушеную, копченую и вяленую рыбу: щуку, икрающую янтарную тарань, жирного толстолобика и пр. Здесь же предлагают свежие морские уловы: кефаль, пиленгаса, лобаня, ставриду, бычков и др.

Одним из интересных мест в районе Адлера является форелевое хозяйство. Место уникальное. В этом году здесь, кстати, вывели новую породу, которая получила название по месяцу нереста — адлерский августин.

На территории хозяйства можно не только узнать, как выращивается «царская рыба», снять на видео, как плещется янтарная и радужная форель, покормить мальчков специальным кормом, но и отведать свежей форели в местном кафе. В шаговой доступности находятся еще несколько достопримечательностей, которые тоже будут интересны: музей, пещеры и пр.

АРБУЗНЫЙ РАЙ

Арбуз — одна из любимых ягод жителей и гостей Темрюкского района. Медовые, ароматные плоды созревают здесь в июле–августе. Сладкая ягода наряду с морем и местными винами стала визитной карточкой Таманского полуострова. До пандемии коронавируса

в Темрюкском районе проводили фестиваль «Арбузный рай». Бахчеводы угощали всех желающих арбузами и дынями, устраивали фотосессии с арбузами-гигантами, для гостей готовили арбузные конкурсы, арбузный боулинг и арбузно-дынные шашки.

Купить таманские арбузы и дыни летом можно практически на каждой ярмарке или рынке Кубани, также по всему краю в сезон устанавливают специальные «арбузные палатки».

Кроме арбузов, советуем попробовать кубанский янтарный виноград, тающие во рту инжир и хурму, терпкий кизил, мушмулу, фейхоа и другие фрукты и ягоды, которые не встретишь в других регионах России.

ЧАЙНЫЕ ТРАДИЦИИ

Еще одно место, в котором стоит побывать ради незабываемых впечатлений и запоминающегося вкуса, — чайные плантации в Сочи.

Здесь вы можете узнать, как выращивают самый северный сорт чая в мире, в том числе увидеть, как цветут чайные кусты, и ощутить аромат свежих чайных листьев. А после — попасть на чаепитие, где вас угостят настоящими зеленым, красным, белым и черным чаями.

А еще летом на сочинских чайных плантациях можно понаблюдать (да-да!) за настоящими индийскими слонами. Их привозят сюда из цирка после гастрольного сезона. Слоны отдыхают в субтропическом климате и охотно общаются с туристами, которые специально приезжают, чтобы понаблюдать за этими величественными животными.

Осенью в Сочи начинается сбор съедобных каштанов. Они имеют ни с чем не сравнимый сладковатый вкус. В основном их жарят, но некоторые повара готовят из них гарнир к мясу и первые блюда, перемалывают в муку и добавляют в хлеб.

СЫРНЫЕ ИСТОРИИ

В последние годы в Краснодарском крае появилось множество сыроварен. Многие открылись при винодельнях, но есть и отдельные фермерские хозяйства. Местные умельцы производят всем известные итальянские сыры: от рикотты до качотты.

Одна из таких сыроварен расположена на Таманском полуострове в станице Запорожской. На экскурсии туристы знакомятся с производством и хранением сыров, а после отправляются на дегустацию в местный ресторан, где большинство блюд готовят из сыра. К примеру, здесь можно отведать пиццу с ароматной хрустящей корочкой прямо из дровяной печи.

Основная линейка ремесленных сыров — Боспорские сыры. Название выбрано неслучайно: сыроварня расположена на территории бывшего Боспорского царства.

В селе Варнавинском Абинского района есть семейная сыроварня, где для детей и взрослых проводят мастер-классы по производству моцареллы. Приготовленный сыр разрешают сразу же попробовать. А еще здесь можно увидеть настоящих телят и полностью проникнуться сельской атмосферой.

Если не удалось посетить сыроварню — не беда. Ремесленные, а также аутентичные адыгейские сыры можно найти почти на всех кубанских рынках.