



Где щи да каша, там и место наше

Особенно если щи богатые, а каша наваристая, по особому рецепту приготовленная. Их отведали наши корреспонденты в «Хуторке», который в дни Коренской ярмарки стал площадкой для «сражения» курских кулинаров, состоявшегося в рамках конкурса лучших проектов в сфере туризма.



Проходил он по двум номинациям: «Лучшее туристическое событие» и «Кулинарные традиции Курского края». Интересные презентации в первой номинации представили двадцать районов. Но я расскажу о гастрономической.

Члены жюри судили строго, ведь ими были как профессионалы, так и любители: рестораторы, шеф-повара, представители турфирм и региональной власти. Главный судья – председатель правления фонда развития общественных связей «Region PR» (город Воронеж), основатель Национальной премии в области событийного туризма Геннадий Шаталов.

Оказывается, в районах помнят рецепты, по которым готовили местные бабушки и даже прабабушки. Получилось здорово и вкусно.

Золотухинский район представил «Обед по-фетовски», который основан на реальных рецептах жены поэта Афанасия Фета Марии Петровны и верной спутницы Льва Толстого – Софьи Андреевны. Известно, что два классика русской литературы были дружны и хлебосольны. В «Обед по-фетовски» вошли: овощной суп, ростбиф, сухарный квас и яблочная пастила. Кстати, она совсем не похожа на ту, что мы покупаем в магазине. Своей пастилой с нежным запахом яблок чета Фетов гордилась, считая, что она изысканнее иностранных зефиром.

Хозяюшки из Советского района угощали любимым блюдом нашего прославленного земляка скульптора Вячеслава Клыкова – «Гусем по-советски». Чтобы он получился нежным и пикантным, птицу вначале натирают медом. Курский район

угощал пряником «Заповедным» с ароматными травами из Стрелецкой степи, а на самом прянике – визитная карточка нашей области, звонкий курский соловей.

На конкурсе также были представлены любимые блюда князей Барятинских, квас князей Мещерских, травяные чаи Льговского уезда, суджанские вареники с дырочкой и многое другое. Город атомщиков знаменит «курчатовскими пирогами» с рыбной начинкой, которые называются так потому, что их любил известный советский физик Игорь Курчатов. Ими баловала его сестра. Филе лосося, сыр моцарелла, овощи и зелень – и от пирога за уши не оттянешь! Мне очень понравился.

Еще я наконец-то поняла, почему в сказках пишут: молочные реки, кисельные берега. Настоящий русский кисель такой густой, что его едят ложкой.

Итоги же конкурса таковы. Из 14 претендентов на Гран-при отмечены золотухинские кулинары за «Обед по-фетовски», поныровские – за традиционное блюдо саян «Гарбузня с лепешками из пшеничной муки», а также дроняевская «Картофельная друнька», которую любят в Курчатовском районе.

Да что рассказывать, все это надо пробовать! Такая возможность скоро появится – комитет по делам молодежи и туризму приступил к формированию регионального календаря событий и гастрономической карты Курской области. А шеф-повара элитных ресторанов взяли себе на заметку наиболее понравившиеся рецепты.

Александра ЧЕРНЫХ
Золотухинский район