Гурманы и гурмэ, готовьте ложки!

Сразу же поясню: гурман – это тот, кто любит много, сытно и вкусно поесть, иногда без меры, в общем, бытовой обжора. Гурмэ – тонкий ценитель блюд, кулинарный эксперт.

И первых, и вторых ждет приятный сюрприз: гастрономическая карта соловьиного края. Она станет путеводителем по курским кулинарным достопримечательностям.

Для справки: это совместный проект Курского государственного университета, Ассоциации рестораторов и отельеров Курской области, Областного центра туризма. Осуществлен при поддержке регионального комитета по делам молодежи и туризму.

Те, кто нынешним летом гостил на Коренской ярмарке, могли насладиться блюдами традиционной курской кухни. На конкурс, который проходил в кафе «Хуторок», было представлено тридцать образцов, жюри отметило 23. Мне повезло: все попробовала и искренне порадовалась, что в наших районах сохранили старинные рецепты.

Удивлять гостей – и российских, и заморских – есть чем! К примеру, обедом по-фетовски. Приехал на экскурсию в Воробьевку, а тебя потчуют изысканными яствами, которыми гостеприимный хозяин угощал своих друзей. Заехал во Льгов, а в гостевом доме предлагают «Обед Шамиля» (того самого, что пленил князь Барятинский, кстати, его имение «Марьино» неподалеку). Суджанцы радуют традиционными варениками с дырочкой, много лет подряд у них даже фестиваль проводится, где можно и природой насладиться, и блюдо традиционное откушать...

Как пояснил директор Областного центра туризма Максим Криволапов, весной пройдут гастрономические экспедиции. Планируется посетить пять районов – Суджанский, Золотухинский, Поныровский, Курчатовский и Рыльский.

Впереди еще много работы. Чтобы блюдо появилось в ресторане или кафе, нужен строгий рецепт, по которому оно готовится. Этим как раз и займутся гастрономические экспедиции. По мнению президента Ассоциации рестораторов и отельеров Курской области Константина Харитонова, студентам и преподавателям, поварам и технологам будет интересен сам процесс – посмотреть, как готовят эти блюда традиционно.

Курские рестораторы, в том числе и директор ресторана «Престиж» Юлия Кондакова, не прочь ввести такие блюда в меню. Юлия Александровна призналась, что многие гости, особенно иностранные, интересуются традиционными курскими кушаньями.

Как знать, может, не за горами тот день, когда в списке брендов – таких как вологодское масло, тульский пряник, пожарские (тверские) котлеты – свое достойное место займут и наши курские рецепты.

Краеведам не заметку: долгие годы в нашей стране была популярна «Книга о вкусной и здоровой пище», одобренная Институтом питания Академии медицинских наук СССР. К сожалению, в ней отсутствовали сведения об авторе старинных поваренных книг Екатерине Авдеевой, как и о другой знаменитой курянке – создателе кулинарных книг Елене Молоховец.

Говорят, соловья баснями не кормят. Скептики скажут: дескать, путь от рецепта до ресторана слишком долгий. Когда еще экспедиции состоятся, технологи все изучат, повара приготовят... А хотелось бы, как говорится, здесь и сейчас отведать то, о чем вы так аппетитно рассказываете.

Да пожалуйста! Организаторы уже выпустили путеводитель, на туристическом портале сделали интерактивную версию. Карта наглядно показывает гастрономические предпочтения каждого района. Горшеченский славится кашей, Щигровский – пирогами, Фатежский – квасом. По каждому блюду дана краткая историческая справка и адреса, где их можно отведать. Так что открывайте сайт gokursk.ru, выбирайте понравившееся блюдо – и в путь по родному краю.

Приятного всем аппетита!

Александра ЧЕРНЫХ