

она просто уникальный – потомственная рукодельница и мастер гончарного дела. Секреты искусства уже в зрелом возрасте ей передал отец. Пришлась дегустаторам по вкусу ее друнька.

В Поныровском районе хранят рецепт приготовления гарбузни, известный еще в XIX веке. Готовилась она из нехитрых продуктов: тыква, крупа, молоко, соль, сахар, сливочное масло. Тыкву в большом количестве выращивали на приусадебных участках, плоды хранились с осени до весны. Блюда из нее получались вкусными и питательными.

Секреты приготовления вареников с дырочкой студенты постигали в Суджанском районе. Нина Веприцкая, художественной руководитель Свердловского дома культуры, показала, как готовится тесто и начинка – картофель со шкварками.

Мастер-класс по приготовлению обеда знаменитого русского поэта Афанасия Фета проходил на базе гостиничного комплекса «Постоялый

запас, но оно есть и радушно предлагается гостю».

Отправляясь в завершающую поездку, организаторы проекта предложили дегустаторам на пробу обед от князей Барятинских в их имении Марьино. В меню значились: суп «Консоме Эстрагонь», запеченная баранина, пирожки и запущенка.

Князь много путешествовал по Европе, был полон передовых идей, которые нашли применение в хозяйстве. Все, что подавалось к столу, было выращено здесь же, на плодородной черноземной почве.

Главное блюдо дня – бараний бок. Для него выбиралась молодая ярочка, мясо вымачивалось в течение нескольких часов. Раскрывать все секреты уникального рецепта в Рыльском районе не стали – коммерческая тайна. Сказали только, что в маринаде присутствуют специи, пряности и травы французской, английской и итальянской кухни.

Шестеро смелых

В результате пяти кулинарных экспедиций все блюда были продегустированы, рецепты записаны, секреты, где это возможно, выведены. А значит, подошел заключительный этап проекта – конкурс поваров.

Над тремя блюдами – овощным супом из обеда Фета, картофельной друнькой села Дроняева и суджанскими варениками с дырочкой – студенты колдовали три часа. Ароматы стояли такие, что нагоняли аппетит и на членов жюри, и на журналистов, и на всех, кто был в этот момент в коледже.

Оценивали не только вкус и подачу блюд, но и сам процесс приготовления. В конкурсе приняли участие пять девушек и юноша.

– Когда мы ездили в экспедиции, смотрели, как готовят свои блюда люди из разных районов, на первый взгляд казалось, что это легко. А когда сами принялись «творить», то оказалось не все так просто, – признался участник проекта Евгений Дьяконов.

Внешне каждое блюдо выглядело крайне аппетитно. Каково оно на вкус, постарались оценить члены жюри. Особенно дегустаторам понравились вареники с дырочкой, начиненные картофелем со шпиком, с авторскими «шовчиками» – тут тебе



и «елочка», и «шишки», и «косичка». В результате лучшим поваром была признана Руслана Шель, мастерством которой остались довольны представители ресторанного и гостиничного бизнеса. В числе призеров – Мария Каратаева и Евгений Дьяконов. Как знать, может быть, в недалеком будущем именно эти ребята станут шеф-поварами элитных ресторанов и прославят курскую кухню далеко за пределами родного региона.

– Гастрономический туризм – перспективное направление привлечения в регион туристов. Это относительно новая тематика для России. Мы планируем провести совместно с Ассоциацией отельеров и рестораторов Курской области гастрономический фестиваль, который поможет нам привлечь внимание к исконно нашим, курским, блюдам, – отметил председатель регионального комитета по делам молодежи и туризму Владимир Гребенкин.

И напоследок

Итак, туризм, в том числе и гастрономический, набирает обороты. Те, кто приезжает в Курск, нередко задаются вопросом: а что можно попробовать здесь местного, традиционного? Теперь вкусные ответы на эти вопросы есть. Константин Харитонов уверен, что мы сможем создать свои курские гастрономические бренды, которые нестыдно будет представить гостям и продемонстрировать на самом высоком уровне.

Мы же с нетерпением ждем курские блюда в меню кафе и ресторанов.

Александра ЧЕРНЫХ



двор
«ГРИНН» в ме-
стечке Свобода.

Трапеза состояла из овощного супа на чухонском масле, ростбифа, яблочной пастилы и сухарного кваса. Вот что писал в деревенских очерках Фет, живший в зрелые годы в селе Воробьевка Курской губернии: «...Суп без всяких убийственных запахов, и – о, роскошь! – кусок сочного ростбифа со стаканом хорошего вина. Может быть, этого вина и небольшой