

Кушай тюрю, Яша! Молочка-то нет

Эти знакомые со школьной скамьи некрасовские строки моя бабушка Лиза цитировала во время поста, который она соблюдала в точности и в строгости. В ту пору я с удовольствием дегустировала приготовленное ею блюдо, которое чем-то напоминало окрошку. Бабушки давно нет на свете, сама я тюрю никогда не готовила. И вот давно забытый вкус детства вернулся.

Нынешним летом на Среднерусском экономическом форуме и Коренской ярмарке презентовали блюда, которые вошли в местную гастрономическую карту. Такая изюминка появилась в программе двух значимых для региона мероприятий впервые.

Напомним, что год назад стартовал проект с многообещающим названием «Гастрономическая карта соловьиного края: на пути в рестораны Курска». Процесс был долгим. Вначале блюда по старинным рецептам отведали профессионалы и дали им высокую оценку. Затем были организованы пять гастрономических экспедиций в разные районы, где процесс приготовления изучали студенты колледжа – будущие технологи и повара. Ребята впоследствии продемонстрировали свое мастерство, приняв участие в конкурсе и доказав, что и современным курянам по плечу готовить так же вкусно, как это делали их прабабушки.

И вот вполне закономерный итог: рецепты гастрономической карты, что называется, пошли в народ. В рамках состоявшейся на форуме стратегической сессии «Цифровой туризм» Областной центр туризма совместно с гостиничным комплексом «Белая акация» провели презентацию традиционных курских блюд. Гости, прибывшие из других

регионов, отведали суп по-фетовски, вареники с дырочкой, картофельную друньку, кашу по-горшеченски, курицу с овощами из обеда Шамяля.

– Ваши вареники – это нечто фантастическое, – поделились своими впечатлениями от званого обеда гости из Белоруссии.

Гастрономический пир продолжился на Коренской. Два дня на сельских подворьях гостей ярмарки радовали самыми разными изысками. Посетители с удовольствием дегустировали и целебный пряник «Заповедный», и любимое блюдо поэта Афанасия Фета – гуся по-курски, и кисель из гороха, и поныровскую гарбузную, и большесолдатские пироги, и глушковские мажарники...



...слизки текут



...пальчики оближешь

Оживить в памяти мне помогли щигровцы, которые как раз и привезли

ли ту самую пресловутую тюрю. Нам пояснили, что тюрю никогда не делают впрок. Поэтому блюдо «собирали» тут же, в присутствии гостей. Вариантов приготовления несколько: на воде, на квасе, на томатном соке. Главный

ингредиент – подсушенный хлеб или готовые сухарики, помимо этого, в состав входят различные овощи и корнеплоды. Дамам, которые следят за фигурой, в самый раз. Отдавая такое кушанье, они вряд ли наберут лишние килограммы.

Касторенцы представили традиционную для их мест окрошку. Надо отметить, что до XVI века их земли служили границей между Русским государством и Диким полем. Рубежные страны от набегов кочевых племен оберегали разъезды казаков и стрельцов. Готовили себе пищу сами, поэтому была она незатейлива и питательна, состояла из продуктов, которые давала степь.

Тем, кто фигуру испортить не боится, по вкусу пришлось пироги с грушей, которые привезли обоянцы, и мансуровские блины.

Настоящее раздолье ждало любителей каш. Касторенцы приготовили не одну, а целых семь – на каждый день недели своя. С шутками и прибаутками угощали всех желающих.

Мы поведали не обо всех изысках курской кухни. Проект только набирает обороты, но гостей уже есть чем удивить. И это радует!

Блюда традиционной курской кухни дегустировали Вадим ОГНЕВЩИКОВ и Александра ЧЕРНЫХ