



Правда, если вы избрали для отдыха берег возле самого Казантипа, все же придется одеться. Здесь, хоть и вяло, но всё же присутствует цивилизация. Прямо возле заброшенного лагеря «Вертолет» расположились центры кайт- и виндсерфинга «Рио», «WindRose», «Ехого». Здесь вас обучат укрывать ветер и поведывать волнами. Час индивидуального обучения с личным инструктором, современным оборудованием и гидрокостюмом — 2500 руб.

А если вы уже не новичок в общении со стихией — пожалуйста, можно брать напрокат всё необходимое и кататься сколько душе угодно (первый час — 700 руб., каждый следующий — 400 руб.).

Вкусная тема

Накупились и нажарились на пляже, стоит пойти подкрепиться. Для этого лучше вернуться в город, так как выбор заведений питания здесь достаточно широк. Можно заглянуть в суширию «Сакура» на набережной к морю (сет — от 600 руб.), отведать шаурмы (140 руб.) или бургеров (150 руб.) в кафешке «Шавермастор», попробовать восточной выпечки в «Кебаб-Халляль» (донер-кебаб 150 руб., чебуреки 85 руб., тандырная лепешка 30 руб.).

Но, как ни странно, лучшие кафешки в Шелкино находятся на автовокзале. Нет, это не банальное кафе «Встреча» или низкопробная «наливайка» с засохшими бутербродами. И даже не чебуречная. Одно из таких заведений — очень приличный паб «Талискер» в средневековом стиле. Особенностью этого заведения является то, что все мясные блюда готовятся на хоспере (закрытом мангале), что придает им неповторимый шашлычный аромат. Помещение паба небольшое, но весьма уютное. В сезон работает летняя площадка.

Второй фаворит отдыхающих располагается в двух шагах. Это пиццерия «Помодоро», и здесь готовят лучшую пиццу на всем крымском побережье. Судите сами — бесценные повара «Помодоро» вот уже который год делают свой уникальный продукт, ничем не отличающийся от оригинальной итальянской пиццы. Тесто — тончайшее и мягкое, начинка — сочная и невероят-



но вкусная. В кафе довольно большой ассортимент, и любой найдет себе пищу по вкусу — от вегетарианской классической «Маргариты» и веганской «Вердэ» до мясной «Гавайской» с ананасом и ветчиной (овощная — 450 руб., мясная — 550 руб.).

Кстати, для тех, кого зацепило упоминание «наливайки». Тут же на автовокзале есть ларек «Пиво на разлив», где помимо основного напитка также продаются разнообразные сидры и неплохой квас, который здесь дешевле, чем бочковой на улице, здесь он стоит 60 за литр, там — 100 плюс 10 руб. за бутылочку.

Тем, кто предпочитает готовить дома, можно пройтись к центральной площади и заглянуть в все необходимые в продуктовых магазинах. Рядом, через дорогу — рынок. Цены практически не отличаются от цен в курортных городах, например в той же Керчи.

Подкрепившись, можно отправиться на дальнейшие поиски приключений...

Филиал космоса на Земле

Просто необходимо посетить мыс Казантип. Обойти «котель» можно за несколько ча-



сов. Здесь вам откроются невероятные виды на море, белоснежный город и скальные выветривания по всей округности мыса. Купаться в «карманных» бухточках не всегда удобно, потому что не везде есть хороший спуск к морю. Зато эстетическое удовольствие гарантировано — можно бесконечно разглядывать невероятные каменные силуэты. Это и караван верблюдов, и застывшие крокодилы, и еще множество всяких персонажей. Образы, которые вы увидите, ограничены только вашей фантазией.

Такое же побережье начинается и в конце городского пляжа, от мыса Черепашка, увенчанного беседкой Терешковой, и заканчивается у поселка Семеновка. Кстати, «космических» мест тут немало. Помимо бесед-

ки, в которой, по легенде, любила наблюдать за звездами первая женщина-космонавт, чуть дальше, на расстоянии примерно 7 км от Шелкино, есть Гагаринская бухта (бухта Космонавтов). Поговаривают, что Юрий Алексеевич не только облюбовал эту чудесную бухточку с фантастическими скалами, но даже обзавелся дачей в окрестностях города. Правда, никаких документальных подтверждений этому нет. Но легенда работает и привлекает туристов, которые охотно разбивают палатки на берегу между Семеновкой и Шелкино, в этом филиале космоса на Земле.

Конечно, нельзя побывать в городе «атомной» историей и не посетить останки АЭС. Сделать это очень просто — доехать до остановки Семеновка или пройти пешком несколько километров по дороге из бетонных плит. Правда, посещение этого объекта требует минимального снаряжения и элементарной осторожности. Отправляться в путешествие на реактор необходимо с фонариками и обязательно в удобной спортивной обуви. Станция небезопасна — в полу зияют многочисленные дыры, из стен торчит ржавая арматура. Но, несмотря на это, в сезон здесь можно встретить множество любителей острых ощущений.

Помимо главной «заброшки», поклонники такого отдыха найдут в окрестностях еще несколько объектов. Это и уже упомянутый лагерь «Вертолет» в бухте Татарка, и недостроенная пятиэтажка в Мысовом, и остатки солнечной и ветряной станций. Правда «Вертолет» недавно был кем-то выкуплен и почти полностью разобран. На территорию по-прежнему можно проникнуть беспрепятственно, вот только былой атмосферы, к сожалению, не осталось — вместо уютного диким виноградом фасада стоит бетонный остов с выбитыми окнами.

Если вы ищете то самое ощущение потустороннего, заброшенности, призрачности, от которой мурашки бегут по коже, вам достаточно погулять по Шелкино ранним утром или осенью, не в сезон.

Тогда проступает истинное лицо застывшего города. И никакой глянец современности, никакие иномарки и кафешки не скроют потусторонней сути этого места.

Но, пока на дворе лето, можно наслаждаться его дарами. Шелкино старательно изображает из себя обычный приморский курорт. В центре, в скверике неподалеку от ДК «Арабат» и школы, недавно появились очень удобные лавочки-качели. Аккуратные клумбы ухожены и пестрят сезонными цветами. На ДК рисованные от руки афиши — еще один пережиток прошлого. В городе тихо и спокойно. А чтобы попасть в 80-е годы прошлого столетия — достаточно зайти в хаотичный лес шелкинский многоэтажек, присмотреться, прислушаться. Призраки прошлого здесь, совсем рядом.

Анастасия ПРОТАСОВИЦКАЯ,
фото Вадима Рыбалкина.

СЕКРЕТ МАКЕДОНСКОГО Как приготовить самый вкусный шашлык

Мясо, приготовленное на огне, обладает какими-то поистине магическими свойствами. Да-да. Это вам каждый мясоед скажет. Вегетарианец, конечно, поспорит. Но тонкий шашлычный аромат, даже едва улавливаемый в воздухе, настраивает на романтическую волну, пьянит и расслабляет без алкоголя. Шашлык — это не просто еда, вкусная и питательная, но это целая философия.

Отличный повод собраться семьей, с друзьями, нализать мясо на шампур и, сидя у костра, поговорить «за жизнь». Шашлычник же — это всегда немного шаман, хозяин очага и настроения собравшихся.

И да, как у каждого уважающего себя повара, у него есть свой проверенный рецепт, секрет-

ми которого он делится не всегда охотно. Все знают, например, что в мясо добавляются лук. Но какой? В каком количестве? И как он должен быть нарезан? Один мой знакомый, например, убежден, что лука должно быть очень много и что нарезать его нужно очень мелко, можно даже перебить в блендере, другой никогда не «изменит»

свиной шею с говядиной, а третья готовит куриные крылышки в маринаде из аджики. И только так. Или, например, если шашлычка захотелось резко, то можно вообще ничего не мариновать, а «на сухую» обвалить мясо в соли и специях и пожарить на открытом огне. Тоже неплохо. Говорят, так делают горцы.

Но все же маринование — это важный этап в приготовлении шашлыка. От этого зависит сочность, мягкость, аромат и многообразие вкусовых оттенков готового блюда. Мясо для шашлыка обязательно должно быть свежим. Не лежавшим, не размороженным. Его внешний вид и запах должны радовать глаз кулинара. Приступать



к приготовлению шашлыка нужно с чувством, без суеты. Кто-то маринует мясо в кефире или томатном соке, кого-то не пугает майонез и лимон, можно залить мясо минералкой, добавить в него горчицу или даже экзотического киви. Неплохой маринадной основой для шашлыка из любого мяса считается вино. Не важно — красное или белое, но обязательно

сухое. Кстати, тратиться на дорогие напитки в данном случае нецелесообразно. Добавляют в мясо и другие алкогольные напитки. Так, например, «союз» соевого соуса и коньяка — признан просто идеальным. Подойдет для говядины и нежирной свинины. Коньяк желательно выбрать настоящий, но по цене не заоблачной. Хорошо подойдет три-пять «звезд».

фото: Instagram

Например, как крымский ординарный коньяк «Македонский». Так, на два килограмма свиной мякоти вам понадобится где-то треть стакана коньяка, три столовые ложки концентрированного соевого соуса, три-четыре крупных луковицы, специи и соль по вкусу. Если добавите еще сок половины лимона, то замариноваться всё очень быстро, за пару часов. И вкуснейший шашлык готов. А уж где вы будете его поедать — на берегу реки или у моря, в собственном дворе, в лесу или у друзей на даче, в шумной компании или только в кругу самых родных — решать исключительно вам. Шашлыки — это ведь философия, которая настраивает на романтическую волну, задумчивые беседы, пьянит и расслабляет без алкоголя. И приветствует мясо в коньячно-соевом маринаде.

Светлана ЗАХАРОВА.