

# ОЧЕНЬ ВКУСНЫЙ ПОЛУОСТРОВ:

## Кому и зачем нужно связывать в единое

Наталья ДРЁМОВА

Этой осенью Крым ожидает целая серия гастрономических приключений. На днях одно из них — гастрофестиваль «Вкусно на районе» — прошёл в Николаевке Симферопольского района. В дальнейшем такие же будут организованы в других уголках Крыма. А самое масштабное событие состоится в середине октября в Ялте: организованный министерством курортов и туризма Крыма гастрономический форум «В Крыму ЕСТЬ». На нём представят локальное крымское меню — точнее, результаты первых шагов по его формированию. Работы впереди ещё много, главная цель — развитие местной гастроиндустрии, создание единой системы, которая бы связывала тех, кто выращивает продукцию, использует её, включает гастрономические локации в туристические маршруты.



Фото: Глеб Захаров

### СВОЁ СОБСТВЕННОЕ

Почему-то для большинства крымчан и гостей полуострова слова «эногастротуризм» — вино плюс вкусная еда, связано с кухнями народов Крыма. И знакомство ними, считают они, ограничено кафе и ресторанами, где можно попробовать национальные блюда.

Возможно, корни этого поверхностного суждения искать надо до 2014 года, когда в Крыму активно поддерживалось появление этнографических центров с кулинарной составляющей. Какие-то из них её сохраняли, «усиливаясь» кафе или ресторанами, какие-то предпочли уйти от неё.

Но уже в то время в Крыму было достаточно фермеров и небольших сельхозпредприятий, которые выращивали скот, птицу — в том числе перепелов, страусов, кроликов,

картины уезжают вместе с гуманитарной помощью на передовую.

**В ЭТОМ ГОДУ КРЫМ СТАЛ ЧАСТЬЮ ВСЕРОССИЙСКОЙ ИНИЦИАТИВЫ «ПРОЕДУ ПО РОССИИ», ПРИЧЁМ БЫЛ В ПЕРВОЙ ТРОЙКЕ РЕГИОНОВ, КОТОРАЯ ВОШЛА В ПРОЕКТ. СЕЙЧАС В НЁМ 11 СУБЪЕКТОВ РФ.**

овец, позиционируя их мясо именно как местный продукт. Пасеки и агрофирмы тоже предлагали интересные «плоды трудов». Винодельни и фермы принимали экскурсии. Но всё это существовало врозь — как детали конструктора. И в российском Крыму к его «сборке» приступили относительно недавно.

«Крым всегда ассоциировался с вином и вкусной кухней, а также с выращенными на полуострове продуктами, их производителями, интересными точ-



В Крыму можно попробовать настоящее французское лакомство.

### 179 КУХОНЬ

Реестр крымских «самостей» разделён не только по происхождению, авторству и культурно-историческим особенностям. Он ещё разбит на разделы по видам продуктов. Сформированы группы того, что связано с мясом и молоком, овощами и фруктами, рыбой и морепродуктами, вином и напитками. Отдельно — всё, что произрастает (травы, специи) и является производным от растений — например, мёд. Свою группу составляют сладости.

И сделано это для того, чтобы в Крыму наконец-то родилось... собственное меню. «Да, у нас есть крымскотатарская, армянская, караимская, греческая, русская, украинская, еврейская кухни, представлены блюда множества народов, — отметила Елена Юрченко. — Другие республики и области страны пошли по очевидному пути: национальную кухню назвали гастрономической «визиткой» региона. А как Крымский полуостров может пойти по этой стезе, если здесь было больше двух миллионов человек являются представителями 179 народов и национальностей? Какая кухня в приоритете, какую можно назвать местной? Но едут-то к нам именно попробовать Крым на вкус! Поэтому в основу создания крымского меню мы укладываем именно наши три критерия».

Следующая задача более масштабная: обеспечить региону технологическую самодостаточность. А это можно сделать, объединив крымских производителей, разработчиков, хранителей традиций. Так, чтобы большая часть продуктов выращивалась на полуострове или, в крайнем случае, в соседних регионах.

### КСТАТИ

#### ИНТЕРЕСНЫЕ ГАСТРОЛОКАЦИИ КРЫМА

- Страусиные фермы: в селе Денисовка Симферопольского района, в посёлке Подмаячный под Керчью. Посетители могут увидеть гигантских птиц, узнать, как их выращивают, насколько страусы приспособились к крымскому климату. В кафе на ферме можно попробовать блюда из страусиного мяса и яиц, а также приобрести сувениры.
- Мидийно-устричная ферма у мыса Меганом (Судак). В кафе на берегу моря предлагают свежайших моллюсков, экскурсия включает путешествие по бухте Капсель.
- Устричные фермы в Качивели и в Донузлаве: дегустация устриц и мидий, черноморской рыбы, креветок.

- Козья ферма Вилли Мартенса (Раздольненский район). Здесь делают сыры, которые предлагают продегустировать экскурсантам. Также можно попробовать сливки, масло, мороженое.
- Фабрика мороженого в селе Доброе Симферопольского района. Гостям предлагают не просто экскурсии по предприятию, но также квесты с интерактивными заданиями и мастер-классы. И, конечно, дегустацию мороженого.
- Кондитерская фабрика в Симферополе. На предприятии регулярно проводят мастер-классы по приготовлению сладостей для детей и взрослых. Это и модные ла-

- комства, и те, что воссозданы по старинным рецептам.
- Лавандовая ферма в селе Аромат Бахчисарайского района. Здесь предлагают прогулки по ферме, аудиоэкскурсию, угощают чаем и кофе с добавлением лаванды и в... съедобных стаканчиках.
- Среди разработанных крымскими экскурсоводами маршрутов есть «Чебуречные туры», которые проводят в Бахчисарае, Евпатории и Белогорске.
- Семейная сыроварня в Алуште, визитной карточкой которой стали цветы лаванды в продукции. Здесь рассказывают о сыроделии, проводят мастер-классы и дегустации.

ками общепита, событийными мероприятиями, в том числе гастрономическими, — пояснила «АиФ-Крым» директор офиса перспективного развития АО «Корпорация развития Крыма», региональный куратор проекта «ПроЕду по России» Елена Юрченко. — Но это не было объединено единым понятием «эногастротуризм». Причём такая ситуация была не только на полуострове, но и в целом в нашей стране».

В этом году Крым стал частью всероссийской инициативы «ПроЕду по России», причём был в первой тройке регионов, которая вошла в проект. Сейчас в нём 11 субъектов РФ.

Познакомиться с местными продуктами и отведать блюда крымской кухни — это далеко не весь эногастротуризм. Само понятие — многослойное, как торт, включает множество задач и ожидаемых результатов.

Среди них — формирование реестра крымских «самостей»:

# ПРОДУКТЫ, НЕОБЫЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ

## целое элементы эногастротуризма

Возможность сбыть больше продукции стимулирует расширение. Так, владельцы одной из крымских усадеб, где выращивают цесарок, ощутив интерес рестораторов к птице и яйцам, увеличили поголовье. Небольшим сельхозпроизводствам очень важно выйти на своего покупателя.

А ещё очень важно оставить следующим поколениям крымчан не только наследство, но и наследие — через такую «прозаическую» потребность, как покушать. А сделать это можно и через уроки вкуса, экскурсии. Есть перечень предприятий, которые открыли свои двери для гостей: за три года их количество увеличилось с 11 до 100!

сыров «Шедевр», получивших Гран-При на конкурсе сыроваров юга России. Шарики мягкого сыра, залитые смесью растительного и оливкового масла, имеют красный, жёлтый, оранжевый, чёрный, белый цвета. Для каждого использовали разные виды специй. Всего семейная сыроварня, в зависимости от времени года, производит 10–15 видов сыра. Один из самых загадочных — полутвёрдый «Вайнлав», с лавандой и вином. «Он двух цветов: сверху тёмный, снизу светлый, и женщины почему-то думают, что он с шоколадом, а мужчины — что там колбаса, — поделилась Виктория Крашенинникова. — И никто не угадывает, что в сыр добавлено вино! Но есть и



Фото Наталья Дрёмова.

Страусы в Крыму давно стали домашней птицей.

со съедобными виноградными улитками, но и с другими брюхоногими.

В село Соколиное Бахчисарайского района **Алексей Смышляев** приехал из Тюмени. И нашёл своё дело, уже больше четырёх лет делает овсяный квас по старинным русским рецептам. «Изоуминка» напиток — добавки из ягод и трав, которые придают каждому виду кваса свой особенный вкус. Малина, роза, брусника, базилик, эстрагон, мята, шафран, мёд, лаванда — всё это ещё и окрашивает квас в разные цвета. «Квас уже получилась вывестить на уровень продажного продукта со всеми необходимыми документами, — сообщил Алексей. — Делаю

## КОММЕНТАРИЙ



**Для развития гастрономического туризма нужны, в первую очередь, производители, которые готовы организовать у себя приём гостей. Человек, который побывал в месте, где продукт производится, более лоялен к нему, чем к любому другому. И, тем более, если он мог наблюдать хотя бы часть процесса производства. Не всегда можно пригласить гостей во все зоны, порой путь от сырья до готового продукта занимает много времени.**

Например, производство сыра — интересный процесс, но сложный. Но есть, например, сыроварня, где специально созданы условия для показа одного из этапов рождения сыров.

Чем уже сейчас может порадовать Крым человека, который путешествует с целью познания местной кухни?

## СПРАВКА

В Крыму создана межведомственная рабочая группа, в которую вошли представители органов исполнительной власти, госкомитетов, бизнеса, общественных организаций, которые так или иначе связаны с гастрономической тематикой. Она и является разработчиком и направляющей силой выстраивания индустрии гастрономического туризма.

Уже проходит тестирование и внедрение крымского меню на базе десяти пилотных ресторанов — участников проекта. Результат смогут увидеть посетители межрегиональной выставки для профессионалов

его исключительно на натуральных ингредиентах: такая задача у меня была изначально. Это продукт для, скажем так, искушённой публики, которая предпочитает правильное питание и всегда готова попробовать что-то необычное. Ну, и на сувениры берут часто».

Как отметил **министр курортов и туризма РК Сергей Ганзий**, в республиканском конкурсе «Крымский сувенир», запущенном в этом году, есть отдельный блок: гастросувенир. «Очень важно, чтобы гость мог не только здесь попробовать Крым на вкус, но и увезти его частичку с собой, — считает министр. — И уже дома мог, например, открыть бутылку вина или банку мёда, съесть крымского шоколада, варенье из розы, конфитюра из инжира. Работа по созданию и развитию гастроиндустрии пока ещё в начале пути. Идей и проектов у нас ещё очень много».

туризма и отдыха «ТуристЭкспо. Крым — 2025». Она пройдёт в Ялте 15–17 октября. Здесь шеф-повара представят блюда из крымского меню. Приедут представители десяти пилотных регионов, которые, как и Крым, взялись за развитие индустрии гастрономического туризма.

Октябрь полностью посвящён крымским проектам «Фабрика туризма» и «Школа экскурсовода». Агропредприятия будут готовить к работе в туристической сфере. А желающие приобрести навыки экскурсовода в области эногастрономического туризма смогут получить необходимую подготовку.

**АЛЕКСЕЙ СМЫШЛЯЕВ УЖЕ БОЛЬШЕ ЧЕТЫРЁХ ЛЕТ ДЕЛАЕТ ОВСЯНЫЙ КВАС ПО СТАРИННЫМ РУССКИМ РЕЦЕПТАМ. «ИЗОУМИНКА» НАПИТКА — ДОБАВКИ ИЗ ЯГОД И ТРАВ, КОТОРЫЕ ПРИДАЮТ КАЖДОМУ ВИДУ КВАСА СВОЙ ОСОБЕННЫЙ ВКУС. МАЛИНА, РОЗА, БРУСНИКА, БАЗИЛИК, ЭСТРАГОН, МЯТА, ШАФРАН, МЁД, ЛАВАНДА — ВСЁ ЭТО ЕЩЁ И ОКРАШИВАЕТ КВАС В РАЗНЫЕ ЦВЕТА.**

И, наконец, не стоит забывать, что туристы едут в Крым за разными впечатлениями, в том числе гастрономическими. И готовы за это платить. Антрекот или пельмени они могут съесть в любом уголке России, но в новом для себя регионе они как раз и хотят что-то особенное, крымское, обёрнутое в местные культурный код и традиции. Значит, нужно предложить. И в крымский «кошелёк» это очень хорошее «вливание»: как минимум, 30–40% бюджета туриста, а часто и половина, составляя затраты на еду.

## СЫР С ВИНОМ И КВАС С ШАФРАНОМ

«Родители» крымских вкусов неустойчивы в изобретении новых рецептов, экспериментируют и представляют новые блюда и продукты.

**Евпаторийка Виктория Крашенинникова**, например, удивляет набором разноцветных

без вина. И это не просто сыр, а самый настоящий гастросувенир: то, что можно увезти с собой, подарить кому-то».

**Ольга Дёмина из Алушты** — основатель семейного дела: улиточной фермы. Это как раз пример сочетания познавательного туризма и необычного вкуса. Гостям предлагают дегустации, туры и экскурсии с гастросетами. И даже романтические ужины при свечах с меню, где в разных видах фигурируют брюхоногие. «Гостей начали принимать в 2023 году, — рассказала «АиФ-Крым» Ольга Дёмина. — Основная миссия нашей фермы — сократить путь «от грядки» до кухни и стола. Готовим моллюсков в разных соусах, а наше особое блюдо — паштет из печени улиток. Паштет готовим и в виде консервов, которые хранятся полгода».

Кстати, ещё одна улиточная ферма есть в Судак: там можно познакомиться не только

## ФАКТЫ

■ Круглогодично в Крыму проводятся гастроужины, посвящённые самым разным темам. Например, знаменитым литераторам и музыкантам, часто бывавшим в Крыму. Или временам года, мотивам национальных кухонь, истории. К последним, например, относится проект одного из евпаторийских ресторанов — «Степь на кончике ножа» с блюдами по старинным крымскотатарским рецептам. Повара даже воссоздали рецепт лукового хлеба, довольно сложного в приготовлении.

■ В Ялте к годовщине знаменитого путешествия Екатерины II в Крым предлагали блюда «с императорского стола», причём все — из местных продуктов.

■ Мастер-классы по приготовлению пряников, традиционных крымских сладостей и выпечки, некоторые гастроцентры проводят на постоянной основе.

■ Другие предлагают их в рамках самых разных мероприятий, включая гастроужины. На них можно научиться варить правильный крымский кофе, делать чебуреки и янтыки, и даже самый настоящий крымский плов (пляр). Такой ели на полуострове в старину. От распространённого сейчас он отличается меньшим количеством ингредиентов, и готовится на топлёном масле — основе старинной крымскотатарской кухни.

## АППЕТИТНЫЕ МАРШРУТЫ

Это всевозможные фермы, рестораны с блюдами из местных продуктов, посещение ярмарок.

Можно вспомнить, например, Бельбекскую долину, куда можно приехать на целый день и уехать вечером. Если это суббота, то посетить Бельбекскую ярмарку, а потом проехать по нескольким интересным локациям. Там имеется несколько сыроварен, прекрасная лавандовая ферма, замечательный дом чая, и много других интересных мест. На мой взгляд, это оптимальный экскурсионный маршрут выходного дня.

Конечно, невозможно убрать из крымского гастрономического контекста вино. У нас сейчас много винодельческих компаний, которые у себя создали центры приёма туристов, а некоторые — рестораны. В районе Севастополя около 60 виноделен, а у села Родное сформировался интересный, практически готовый комплекс, там их

больше десятка. И, как минимум, у трёх компаний есть возможность принимать гостей в своих ресторанах. Конечно, можно заезжать на какие-то исторические объекты, связанные с винной тематикой — или просто в красивые места, чтобы сделать интересные фотографии. Сами виноделы стараются удивить и порадовать гостей, проводя дегустации и даже кинопоказы.

В Крыму сейчас готовят и экскурсоводов по направлению гастрономического туризма. Так, Севастопольский филиал Российского государственного гуманитарного университета даёт дополнительное профессиональное образование в области эногастрономии. Также в Крыму с 30 сентября стартует Школа экскурсоводов по такому же направлению под эгидой Центра «Мой бизнес».

**Татьяна БОЛЬШАКОВА**, автор и руководитель проекта «В Крым с вилок и штопором»