

Иван Липтуга,

президент Ассоциации «Туризм Одессы»

Food Tourism



Конфуций, живший две с половиной тысячи лет назад, почему-то решил, что даже врагу не пожелает жить в эпоху перемен. Если бы он только мог представить, как интересна и многообразна жизнь в эту эпоху, он вряд ли бы сделал такое заключение. Мир стремительно меняется, и мы не успеваем уследить даже за малой частью изменений, которые происходят в разных сферах жизнедеятельности людей. Нас с каждым годом становится все больше. Только за последние

сто лет население планеты выросло с полутора миллиардов человек до семи с половиной. Большая часть людей на Земле теперь живет в городах, и они стали главными центрами притяжения государств. Информационные технологии, транспортная доступность, снижение визовых и таможенных барьеров между странами позволили людям путешествовать во все уголки мира. Еще не так давно, в 1950 году, по данным Всемирной туристической организации, во всех странах мира насчитывалось примерно 25 миллионов международных туристов. Спустя 35 лет, в '85-м, их было уже 250 миллионов, а в прошлом – 2014-м –

ЮНВТО зафиксировала 1 миллиард 170 миллионов. Это число растет в среднем на 5-8 процентов каждый год, и такая тенденция будет сохраняться по крайней мере ближайшие полвека.

Может возникнуть вопрос: «Зачем нам это знать?». Ответ прост: во время путешествий в среднем треть расходов приходится на питание, поэтому любой турист – потенциальный клиент ресторанов, кафе, баров. Но к нему нужны, во-первых, особый подход, во-вторых, дополнительные знания и навыки.

Итак, путешествуют все! Кто-то недалеко от дома, кто-то в соседние страны, кто-то на другие континенты. Мотивы совершенно разные: культурно-познавательные, деловые, религиозные, развлекательные, оздоровительные и многие другие. Объединяет все виды туризма то, что с какой бы целью человек его ни совершал, питаться он будет в любом случае. И если в искусстве и культуре разбираются далеко не все, то в том, что такое вкусно поесть, понимает большинство людей на планете. А для некоторых еда вообще является одним из главных мотиваторов выбора места для путешествия.

Гастрономический туризм, или food tourism, как отдельное направление стало формироваться не так давно, но с каждым годом становится популярнее и разнообразнее. Мода на здоровый образ жизни отодвигает fast food на второй план, уступая место проверенной временем slow food. Возрождается интерес к натуральным экологическим продуктам и традиционным рецептам приготовления блюд. Отправляясь в гастротуры, путешественники едут за новыми знаниями и эмоциями, которые они могут получить от посещения местных продуктовых рынков, фестивалей и ярмарок, знаменитых ресторанов, дегустаций местной еды и напитков, мастер-классов признанных шеф-поваров. Гастротуры дают возможность туристу оживить и разнообразить любое путешествие, окунуться в гастрономическую среду региона и ощутить себя истинным гурманом.

В каждом отдельно взятом регионе местная кухня, построенная на исторически сложившихся традициях приготовления блюд из локальных продуктов, – неотъемлемая и важная часть культурного наследия этой территории. В глобализирующемся мире между странами и городами стираются границы, а вместе

с ними теряются аутентичность и культурные ценности, поэтому для каждой местности крайне важно проявлять и подчеркивать свою идентичность и уникальные особенности. Кухня – это первое, что позволяет безошибочно идентифицировать место, ничто так не формирует устойчивый образ региона, как местная еда и напитки.

Осознавая это, страны и города строят свои бренды в неразрывной связи с локальными продуктами и традициями их приготовления, соответственно формируя маркетинговую стратегию. В основе гастрономического туризма лежит качественный продукт. Стимулируя производство местных экологических продуктов, регионы продвигают их на национальном и международных рынках, прививают культуру и гастрономические ценности, а также развивают знания местного населения.

Национальные туристические организации разных стран, уделяя внимание развитию гастротуризма в своих странах и в отдельно взятых городах, развивают сотрудничество туристических компаний и различных туристических объектов с заведениями общественного питания и производителями местных продуктов, благодаря чему появляются новые туристические маршруты.

В Украине, несмотря на свойственный нам культ еды, food tourism пока не очень развит. Только начинают появляться гастроивенты, но пока они носят локальный характер и ориентированы в основном на местных жителей. Крупных мероприятий с самостоятельным брендом, которые бы могли привлечь туристов из других городов и стран, пока не хватает. То же самое можно сказать и о ресторанном бизнесе. Несмотря на наличие меню на иностранных языках, пока у нас не так много ресторанов, чей бизнес зависел бы от туристического потока хотя бы на треть. Украина имеет разнообразные культурные традиции регионов, а также богатый природный и сельскохозяйственный потенциал. Пример тому – Одесская область с ее многонациональной кухней. Объединив между собой производителей продуктов, рестораторов, туристических операторов и организаторов событий, мы можем сполна использовать все имеющиеся у нас шансы и создать уникальную националь-



ную гастрономическую карту, а также сеть туристических маршрутов, которая будет пользоваться спросом во всем мире и привлекать туристов из разных стран.

Успех каждого гастрономического региона зависит от трех ключевых моментов:

- 1) Качество и экологичность местных продуктов;
- 2) Талант местных поваров и культурная идентичность приготовления ими блюд;
- 3) Сочетание безупречного, но аутентичного сервиса.

«Моя одесская кухня»

Так назвал свою книгу известный ресторатор и кулинар Савелий Либкин. Он активный и неутомимый пропагандист одного из ярких брендов Южной Пальмиры – уникальных традиций застолья на основе рецептов блюд, созданных представителями разных этносов, сформировавших особую общность – одесситов.

Основа одесской кухни – аутентичные продукты, многие из которых обладают особым неповторимым одесским вкусом, купленные на наших одесских рынках и в наших одесских магазинах.

Предлагаем вам меню одесского обеда по рецептам С. Либкина.

Икра из синих

У меня в семье, и не только у меня, а во всем нашем кругу, делали так: пекли синие на жестяном круге на примусе или на противне. Причем родители утверждали, что на сковороде получается совершенное «не то», потому как у нее слишком массивное дно. Так это или нет – не знаю, но я чисто эстетически воспринимал синие только на противне.

Икру из синих можно только рубить. Не тереть на терке, не молотить на мясорубке, не измельчать блендером. Именно рубить! В классическом исполнении – деревянным ножом, чтобы на вкусе не сказался процесс окисления.

Баклажаны моем, накалываем вилкой или ножом, чтобы они не начали «стрелять». Запекаем в духовке на противне до готовности при 180°C. Как вариант, печь можно, переворачивая с боку на бок, и в чугунной сковороде под крышкой. А в идеале – на мангале: тогда икра получится с дымком.







Готовые баклажаны перекладываем на доску и оставляем на 15 минут, чтобы стек сок.

Помидоры сорта «микадо» подпекаем на сковороде и снимаем с них кожицу.

Репчатый лук режем и пассеруем в подсолнечном масле. Все овощи охлаждаем.

Баклажаны, помидоры и лук очень мелко рубим ножом. Выдавливаем один зубчик чеснока, добавляем к овощам и продолжаем рубить, добиваясь получения нужной консистенции: почти однородной, но не похожей на мусс. Раз мы делаем икру, в ней должны быть «икринки».

Готовую икру заправляем мелко рубленной зеленью и подсолнечным маслом. На самом последнем этапе солим.

По возможности даем икре несколько часов настояться.

Совсем не русский форшмак

В моей семье форшмак тоже делала именно бабушка. От нее я научился нехитрому и эффективному способу разделки селедки, с которого предлагаю начать.

Острым тонким ножом делаем по спине и около головы непотрошенной дунайки неглубокие надрезы и снимаем кожу, начиная с головы. После этого отрезаем голову.

Затем берем селедку за хвост двумя руками и разрываем ее, как лист бумаги. Если все сделать правильно – получатся две половинки. При этом все кости останутся на спинной части. Снимаем спинки с хребта, а брюшную часть освобождаем от внутренностей и мелких косточек (если остались).

В итоге из одной рыбины легко и просто получится четыре полоски филе. Но этот способ разделки годится только для приготовления блюд из рубленой сельди.

Теперь можно приступить к приготовлению.

Филе сельди рубим ножом.

У белой булки обрезаем корочку, заливаем молоком и отжимаем.

Репчатый лук чистим и промываем под проточной водой.

Кислое яблоко, лучше всего сорта «ренет Симиренко», очищаем от кожуры и сердцевины с семенами.



Яблоко и лук трем на мелкой терке.

Добавляем к ним размягченное сливочное масло, булку и филе сельди. Теперь можно посолить и поперчить по вкусу. Не забыть каплю лимонного сока или уксуса для вкуса.

Все хорошо вымешиваем.

Подаем форшмак с гренками и лимоном или, как вариант, в виде готовых бутербродов. Для этого ломтики бородинского хлеба слегка поливаем оливковым маслом, накладываем, не жалея, форш-

мак, а сверху – кусочек сельди. Такой бутерброд хорош с рюмкой ледяной водки.

Уха из камбалы и кефали

В Одессе конкуренцию ухе может составить только борщ. Это все-таки два главных местных «жидких». Поэтому свои рецепты, секреты ухи есть в каждой одесской семье, где готовят. То есть действительно в каждой.

Кефаль моем и потрошим. Из головы камбал удаляем глаза и жабры, а саму камбалу разделяем так, чтобы получилось чистое филе: удаляем из каждого куса кости и снимаем с него шкуру.

Кости и голову камбалы вместе с мелкой кефалью заливаем холодной водой и доводим до кипения. Затем уменьшаем огонь и варим 30 минут без видимого кипения.

Получившийся рыбный бульон процеживаем через сито.

Помидоры ошпариваем, снимаем кожицу, удаляем семена, а мякоть нарезаем кубиками. Лук, перец, морковь, корень петрушки и сельдерея моем, чистим и нарезаем вдоль на 4 части.

Подсаливаем наш рыбный бульон, опускаем в него картофель, нарезанный кубиками, добавляем все остальные овощи и варим на умеренном огне до полуготовности картофеля.

Затем закладываем все пряности: лавровый лист, горошины душистого и черного перца, зерна кориандра.

Вливаем в уху рюмку водки и продолжаем варить в течение 15 минут.

Опускаем в бульон нарезанное крупными кусками филе камбалы и готовим еще 15 минут. За минуту до выключения огня доводим уху солью до вкуса.

При подаче кусок камбалы заливаем бульоном с овощами и посыпаем уху мелко рубленной петрушкой.

Жаркое из говядины с черносливом

Это жаркое, пришедшее из еврейской кухни, в Одессе обычно называют без уточнений – просто «кисло-сладким». Всем понятно, о чем речь. Мясо из него всегда съедается первым, но наиболее вкусное остается на дне казанка – тот самый кисло-сладкий соус.

Покупаем на рынке чернослив и белый изюм. Обращаем внимание на то, что они должны быть матовыми: блестящий сушеный фрукт может только в том случае, если его чем-то дополнительно обработали. Аромат костра, исходящий от чернослива, говорит о том, что, скорее всего, его коптили при помощи «жидкого дыма». Поэтому выбираем обязательно черный, матовый, «без дымка», желателен сухой и сладкий, но с легкой кислинкой. Лучше взять с косточками и вынуть их дома.

Чернослив без косточек и белый изюм замачиваем в холодной воде на 1 час.

Кусок говяжьего антрекота зачищаем от всех пленок и нарезаем кубиками примерно по 50 граммов каждый.

Крупные клубни картофеля сорта «синеглазка» моем, чистим и нарезаем кубиками того же размера, что и мясо.

Репчатый лук и морковь моем, чистим и нарезаем: лук – крупными дольками, а морковь – кубиками.

В чугунном казане обжариваем мясо на растительном масле в течение 20 минут. Добавляем лук и обжариваем еще 15 минут.

Вливаем 200-250 мл бульона и уменьшаем огонь. Тушим 75 минут, постоянно помешивая и иногда понемногу подливая бульон.

Солим, слегка перчим, добавляем 5-7 горошин душистого перца и 1 лавровый лист.

Засыпаем чернослив с изюмом и заливаем бульоном так, чтобы он едва покрывал мясо с овощами. Тушим еще 25 минут.

В конце добавляем картофель и, плотно закрыв крышкой, оставляем жаркое на самом маленьком огне на 35-40 минут. Не перемешиваем и не открываем крышку. Необходимо рассчитать время приготовления так, чтобы подать жаркое через час после выключения огня.

Торт «Наполеон»

«Это главный одесский десерт», – так начинает Савелий Либкин свой гимн «Наполеону». Но мы не станем давать здесь рецепт его приготовления... Дело в том, что в нашем городе проходит конкурс на лучший одесский торт, и каждая хозяйка может в нем если не победить, то достойно заявить о себе.

Дерзайте!

