

Гастрономический тур по Украине

Особенности местной кухни Карпат и Причерноморья

Наша страна богата уникальными природными ресурсами и туристическими достопримечательностями. Взору людей, которые путешествуют по Украине, открываются горы, реки, леса, степи, моря, архитектурные памятники, музеи, галереи и многое другое.

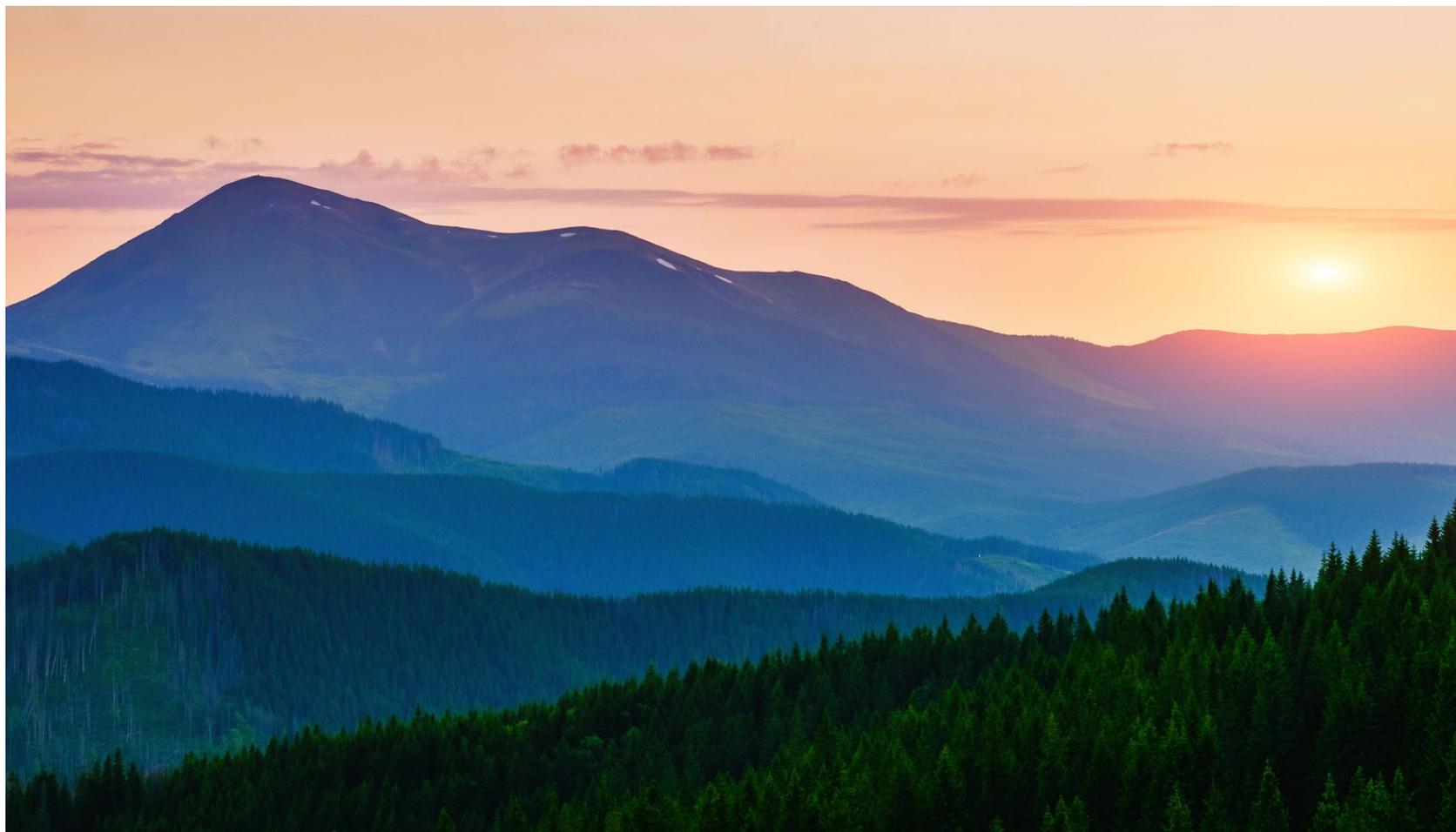
Одним из важнейших аспектов туристической экскурсии по любому уголку Украины является знакомство с местной кухней.



Превосходные блюда, старинные рецепты и неповторимая атмосфера – все это можно попробовать, увидеть и ощутить как среди живописных Карпат, так и на берегу бескрайнего Черного моря.

В рамках проекта "Море vs Горы", предлагаем вместе с *НВ* совершить

виртуальную прогулку по аутентичным украинским сыроварням, фермам, винодельням, незаурядным рыбным рынкам, уютным ресторанчикам и сравнить гастрономические тонкости горного и морского регионов страны.



ГОРЫ



Селиская сыроварня

Более десяти лет назад в селе Нижнее Селище украинец Петр Пригара открыл частную сыроварню, в которой сыры производятся по тысячелетней традиционной технологии Швейцарских Альп. Селиская сыроварня – это социальный проект, запустить который Петру помогли волонтеры из Франции, Швейцарии и Австрии.



Процесс производства сыра здесь происходит так: в первый день сыр изготавливают и прессуют, во второй – «купают» его в соляной ванне, которая определяет остроту и вкусовые качества продукта, а с третьего и по девяностый день производства сыр остается в подвале, где его ежедневно переворачивают и моют в соленой воде.

В экскурсию по современной и экологически-позитивной Селиской сыроварне входит ознакомление с производством и дегустация сыров вместе с винами Закарпатья.



Сыроварня Бараново



Семейство Лепеев из села Иза возродило традиционное для региона овцеводство и сыроварение. По словам хозяина сыроварни Юрия

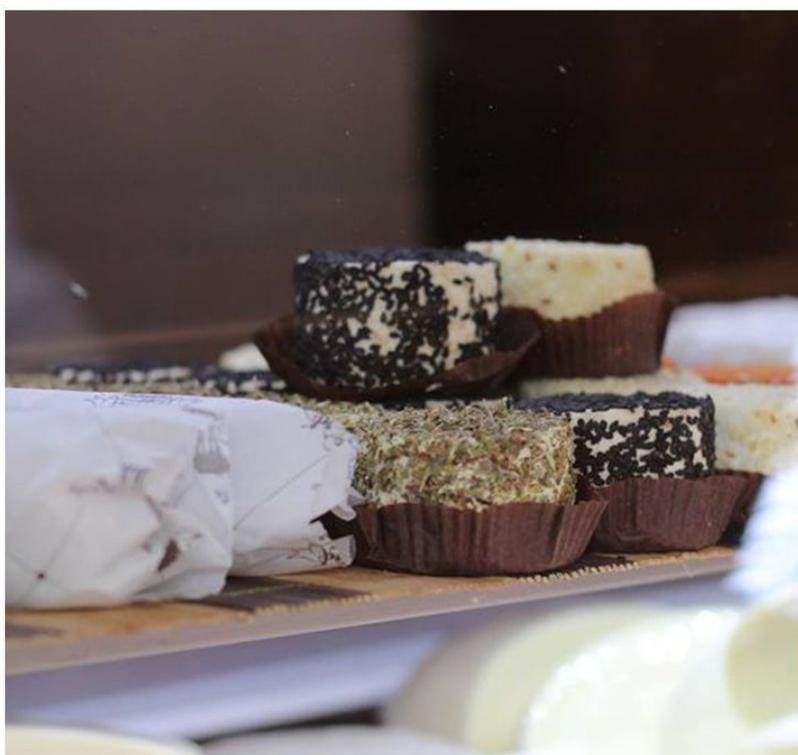
Лепея, это занятие пришлось по душе всей семье. Частное производство предлагает покупателю 15 видов молочной продукции и четыре вида колбас. Некоторые продукты сыроварни Бараново воистину уникальны, поскольку разрабатывались по особенной, индивидуальной рецептуре. Сыры из натурального овечьего или козьего молока можно попробовать в рамках дегустации с вином, кофе или чаем.



Сыроварня Джерсей



Рядом с этой львовской сыроварней расположена ферма, на которой выращивают коров породы Джерсей. Из вкусного и питательного молока этих коров специалисты сыроварни изготавливают сыры преимущественно по итальянским рецептам. продегустировать сыры и обойти ферму может любой желающий. Приобрести молочную продукцию сыроварни Джерсей также можно в львовской сети магазинов Сирні мандри.





Монастырская сыроварня в селе Ракошино

При Свято-Покровском мужском монастыре недалеко от Мукачево функционирует прекрасная сыроварня. Ракошинские монахи изготавливают 14 видов сыров из коровьего, овечьего и козьего молока, которое они получают на собственной ферме. В ассортимент монастырской сыроварни входит закарпатская брынза, вурда, будз, греческий сыр, а также итальянские рикотта, моцарелла, муккина и скаморца. Попробовать благословенные сыры можно в специализированном магазине Монастырской сыроварни.



Буйволиная ферма в Стеблевке



На фермерском хозяйстве Салдобош в селе Стеблевка сохраняют популяцию карпатских буйволов и производят из молока этих животных нежную моцареллу. Помимо нескольких десятков буйволов, на ферме обитают гуцульские кони породы гутан и кудрявые карпатские свиньи мангалицы. Экскурсия на буйволиную ферму знакомит посетителей с редкими животными и предоставляет возможность продегустировать настоящий буйволиный сыр.



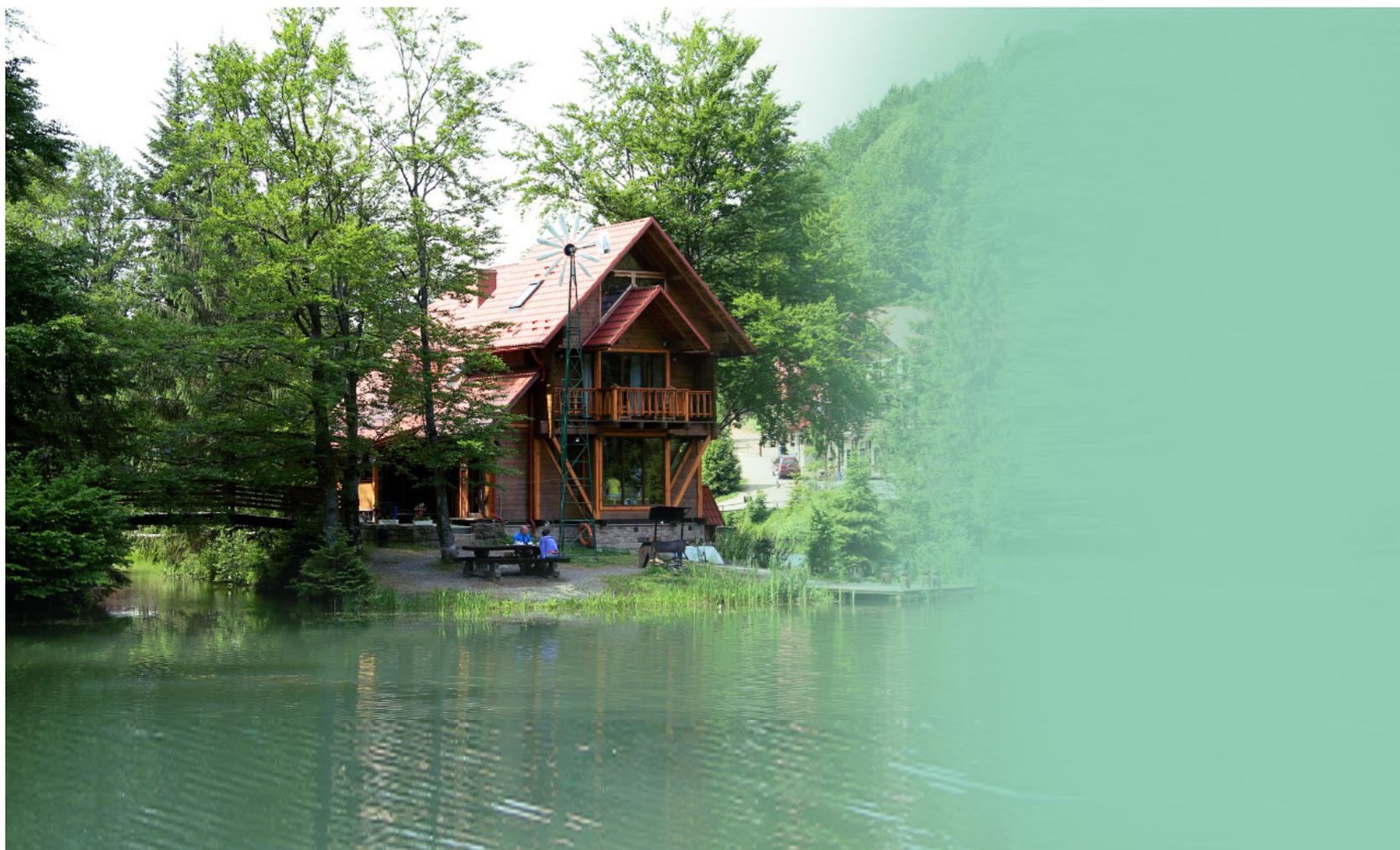
Эко-ферма Зеленый гай



Открытая и современная семейная эко-ферма Ореста и Йоланы Дель Соль пропагандирует производство экологически чистых продуктов. Специфика ухода за животными здесь состоит в том, что свиньям и козам обеспечен свободный доступ к открытым территориям в любое

время года. Температурный режим в хлевах животных соответствует их потребностям, а ежедневный рацион тщательно подобран и состоит из чистых и натуральных кормов.

Посетив ферму, туристы смогут отведать козы сыры, салями, вяленое мясо, паштеты и многие другие деликатесы, за качество которых волноваться не приходится.



Форельное хозяйство в селе Опака

Рыбалка – это не только увлекательный вид активного отдыха, но и возможность насладиться отменным вкусом свежесвыловленной рыбы. В случае села Опака – форели. По желанию туриста, в его непосредственном присутствии опытный повар приготовит форель на мангале. Гостеприимные гуцульские хозяева подадут к рыбе соленые огурцы, помидоры, другие соленья или свежие овощи.



Кроме рыбалки, любителей эко-туризма здесь могут привлечь леса, горы, целебные минеральные источники, а фанатов нестандартных развлечений – катание на специальных резиновых 튜бах.



Пивоварня Микулинецкий Бровар

На одной из старейших пивоварен страны варят живое непастеризованное пиво на основе чистой родниковой воды. Сохранив старую рецептуру пивоварения, здесь используют высокотехнологичное оборудование и экологически чистое сырье: ячмень, выращенный на собственных полях, мед с собственной

пасеки, ароматные сорта хмеля. Завод производит 17 сортов пива, попробовать которые можно во всех областных центрах Украины. На территории пивоварни проводятся экскурсии и дегустации.



Винные подвалы в селе Среднее



Середнянские винные погреба – один из самых старых и крупных центров виноделия на Закарпатье. Тоннели, где сейчас хранится

вино, были заложены во второй половине XVI века и являются памятником архитектуры. Для правильного хранения и выдержки вина в подземелье постоянно поддерживается температура 12 градусов. В подвалы, вдоль которых стоят огромные дубовые бочки с вином, проводятся экскурсии с дегустациями. Приобрести бутылочку понравившегося напитка можно в фирменном магазине.



Винный погреб Карла Шоша

На протяжении уже десяти лет в селе Кидьош функционирует венгерская винодельня Карла Шоша. Потомственный виноградарь и винодел Карл Шош выращивает около 60 сортов винограда и производит до 40 видов вина. Как и несколько веков назад, семейство Шош не отходит от традиционных технологий изготовления вин, учитывая при этом дух Закарпатья.

Дегустации у Шоша проводятся в уютном винном зале, где после каждого попробованного сорта вина гостей угощают сыром, яблоками, арахисом и другими закусками, чтобы перед оценкой

НОВОГО
ВИНА



нейтрализовать вкус предыдущего.



Винный подвал семьи Парасок

Практически на границе с Венгрией в небольшом селе Бене расположилась винодельня Георгея и Ласло Параски. В агроусадьбе братьев Парасок насчитывается более 180 сортов винограда. Вина, которые производят по давним и секретным семейным рецептам, можно продегустировать в большой 17-метровой пещере.



Старый подвал в Берегово

Семья Олега и Татьяны Гаврильченко возродили береговское виноделие и дали Старому винному подвалу XVII века вторую жизнь. По традиционным технологиям здесь производят качественные вина из местных сортов винограда: Мюллер-Тургау, Лимбергер, Цвейгелт, Зенго, Мускат Оттонель, Кюве и других.

Попав на экскурсию в подвал, турист ознакомится с технологией производства, продегустирует вина различных видов и отведаёт местную еду. Детям здесь предложат натуральный виноградный сок.



УнгварЪская ресторація

Закарпатъе славится не только сырами и винами, но и разнообразием колоритных блюд. В этно-ресторане УнгварЪская ресторація посетителям предложат оценить вкус баноша, бограча, токана с гуцульской брынзой, лечо по-мадярски, кремзликков, домашних колбас, закарпатской юшки пасули и многого другого.

В речных и озерных водах региона обитает много рыбы, поэтому повара УнгварЪской ресторації готовят жареный закарпатский карп, форель, начиненную грибами, а также форель по оригинальной рецептуре известного венгерского кулинара Кароя Гунделя.

Большинство блюд ресторана готовятся по древним рецептам этнической Закарпатской кухни, которая включает в себя словацкие, румынские, венгерские и чешские кулинарные традиции. Для гостей здесь также работает дегустационный зал, где можно попробовать коллекционные вина, мед, сыры и наливки.



Ресторан-галерея Господа



Уютный семейный ресторан Господа находится на одной из старейших улиц в самом центре Ужгорода. Здесь гостям подают такие блюда, как ребра по-чешски, телятина по-полонински, гуляш с кнедлями, лоци с грибами и сыром и многое другое. Хозяйка заведения предлагает уникальный и полезный карпатский чай, листья и цветы для которого были собраны и высушены своими руками.



Ресторан Деца у нотаря



В атмосферній корчме Деца у нотаря гостям пропонують верховинську брынзу, фирменну буженину і бастурму, суши-сало, закарпатську гурку, бограч, закарпатську солянку, шницель по-

мукачевски, банош, кремзлики по-гуцульски, сегединский гуляш и другие местные лакомства. Любителям крепких напитков здесь подадут эксклюзивную домашнюю сливовицу.



Колыба Чарда



На территории гостинично-ресторанного комплекса Гостиный двор Чарда разместились колыба с открытым огнем среди зала. Меню

кухни ресторана включает различные соленья, деруны по-гуцульски, штрудель с лососем, банош со шкварками и брынзой, борщ, бограч, боб-левеш, запеченную речную форель, стейк из осетра и другие аппетитные блюда.



Ресторан Ф'Кока

Берегово

В Берегово Закарпатской области отведать колоритные блюда можно не хуже, чем в Ужгороде. В ресторане Ф'Кока туристам предложат боб-гуляш, деруны по-полонински, фаршированные свиные ножки, мясо на мангале, банош, фирменное блюдо Козацкая чайка и многое другое.



Ресторан Бограч

На главной площади Мукачева расположился ресторан аутентичной закарпатской кухни. В Бограче посетителям подают деруны, мясо по-полонински, банош, бограч, перкельт с галушками, вкусное домашнее вино и ягодные наливки.



MOPE



Винодельческое хозяйство князя Трубецкаго



В селе Веселое Бериславского района Херсонской области расположено уникальное винодельческое хозяйство – шато князя Трубецкаго. Гости винодельни могут прогуляться по старинным подвалам, ознакомиться с историей княжеского шато, узнать о

технологии производства вина и продегустировать различные виды этого напитка.

Также в рамках дегустации туристы могут попробовать чудеса местной кухни: домашнюю брынзу и сулугуни в сочетании с вялеными херсонскими помидорами и сочными сливами, брускетты с томатами и козьим сыром, хамон местного приготовления и блюда из свежевывловленной рыбы.



Винодельня Колонист

Основанная семейством Плачковых винодельня Колонист расположена на юге Одесской области в селе Криничное. В регионе Придунайской Бессарабии виноградарство является многовековой традицией. Виноград, который используется при производстве вин Колониста, выращивают на юго-западных склонах крупнейшего пресноводного озера в Украине – Ялпуг, которое создает уникальный, оптимальный для созревания винограда микроклимат.



Большую часть своего внимания Колонист уделяет высококачественным сухим винам, но также изготавливает полусухие и сладкие. Туристам коллектив винодельни предлагает экскурсию по виноградникам, винодельческим цехам и винным подвалам, дегустацию вин и традиционных блюд болгарской кухни. При винодельне работает фирменный магазин.



Винодельня Бейкуш

В селе Черноморка расположилась частная винодельня Бейкуш. Владельцы этого небольшого семейного бизнеса исповедуют природосообразное ведение хозяйства, нацеленное не на количество, а на качество. Уборка урожая и отбор ягод здесь проводится вручную, вино изготавливается как по классическим рецептам, так и путем смелых экспериментов.



Винодельня Валерия Петрова



Первая в Украине органическая винодельня. Виноградники Валерия Петрова разместились в селе Струмок. В арсенале винодельни можно найти такие сорта вин, как Каберне Совиньон, Мерло, Мускат, Алиготе и Шардоне. Также семейство Петровых производит крепкую виноградную водку граппу.



Центр культуры вина Шабо



В селе Шабо Белгород-Днестровского района Одесской области расположен центр культуры вина. Целью функционирования центра является повышение культуры потребления благородных напитков. В данном комплексе объединены высокотехнологичное предприятие,

старинные винные подвалы, дегустационный зал, экспозиции современного искусства, а также уникальный Музей вина и виноделия.

В рамках трехчасовой экскурсии по центру посетители смогут ознакомиться с историей шабских вин, технологиями современного производства и попробовать семь видов вина премиум-класса. На территории комплекса разместился фирменный бутик Шабо, где можно приобрести любое понравившееся вино, коньяк, бренди или виноградную водку.



Рынок Привоз

Привоз – один из старейших и крупнейших продовольственных рынков нашей страны. Помимо широкого ассортимента продуктов, на этом колоритном рынке можно услышать характерный одесский говор и острые анекдоты. Здесь можно дегустировать, торговаться и шутить, уйти из Привоза без впечатлений и эмоций невозможно.

Рыбы на Привозе – в изобилии. На рыбных рядах рынка туристам предложат свежельовленную, вяленую, сушенную, копченую и



другую рыбу. Здесь можно приобрести семгу, карпа, тюльку, скумбрию, леща, хамсу, тарань, морскую щуку, судака, креветки и многое другое.



Рыбный ресторан Порто

В Приморском районе Одессы расположился уютный ресторанчик Порто. Заведение открылось, чтобы радовать фанатов



средиземноморской кухни. Здесь гостям предлагают по-настоящему хорошую и свежую рыбу. Все морепродукты в ресторане лежат на открытой витрине. Посетителям, которые желают заказать рыбу, предлагают выбрать способ ее приготовления: гриль, сковорода, духовка, фритюр или копчение.

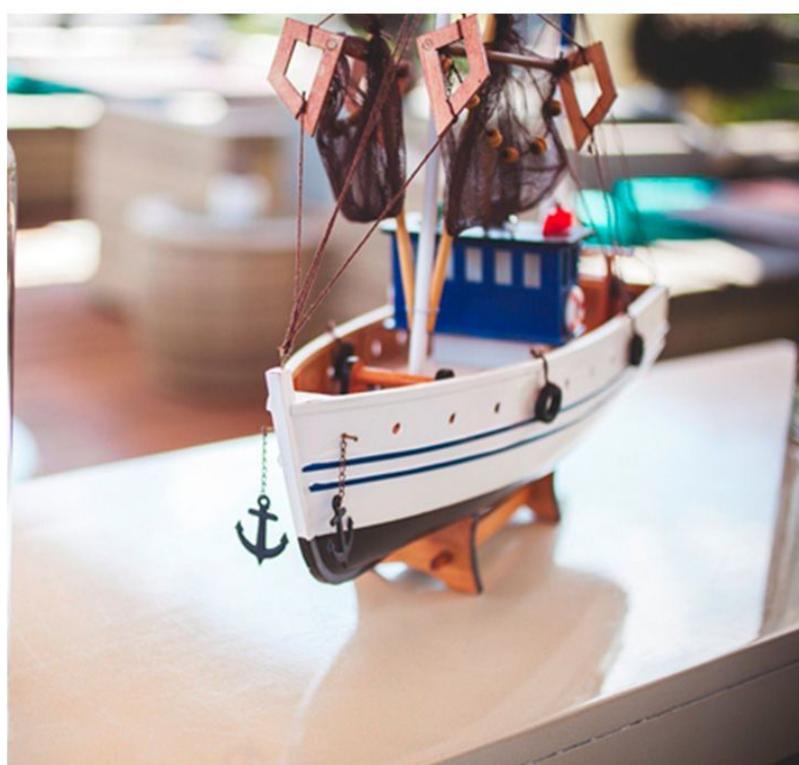
Помимо рыбы, в Порто подают отменные сыры, свежесыпеченный хлеб, мясные блюда и десерты. По желанию клиента повара ресторана могут приготовить даже мясо акулы и крокодила.



Ресторан Причал №1

На пляже Ланжерон находится великолепный двухэтажный ресторан Причал №1. В меню – блюда итальянской, средиземноморской и одесской кухни. В ресторане функционирует детская зона, терраса, есть собственный пляж. По утрам на пляже ресторана проходят занятия йогой, а по вечерам – джазовые концерты, сальса-вечеринки и другие атмосферные мероприятия.

Гости, пришедшие в Причал №1, могут отведать мясные и рыбные стейки, скумбрию и тигровые креветки на гриле, судака с лангустином, мидии, рапаны, барабульку, ставриду, черноморскую камбалу, горбушу и многое другое. Также в ресторане подают салаты, супы, пасту, десерты, есть специальное меню для детей.



Ресторан Шаланда

В 30 метрах от моря, на пляже Ланжерон расположился гостинично-ресторанный комплекс Шаланда. Ресторан разделен на две части: большую террасу с видом на море и закрытый зал в стиле кантри.

В меню Шаланды – свежая черноморская рыба: камбала, кефаль, барабулька, бычки; морепродукты: креветки, черноморские рачки, речные раки; красная и щучья икра, малосольный лосось и скумбрия, форшмак, фирменная селедка; мясные, рыбные и овощные салаты, блюда на мангале, итальянская паста и многое другое.

Отдельного внимания заслуживают «Самые одесские блюда» ресторана: салат Старая Одесса, бычки по-ланжероновски, камбала Одесский дворик и другие уникальные закуски.

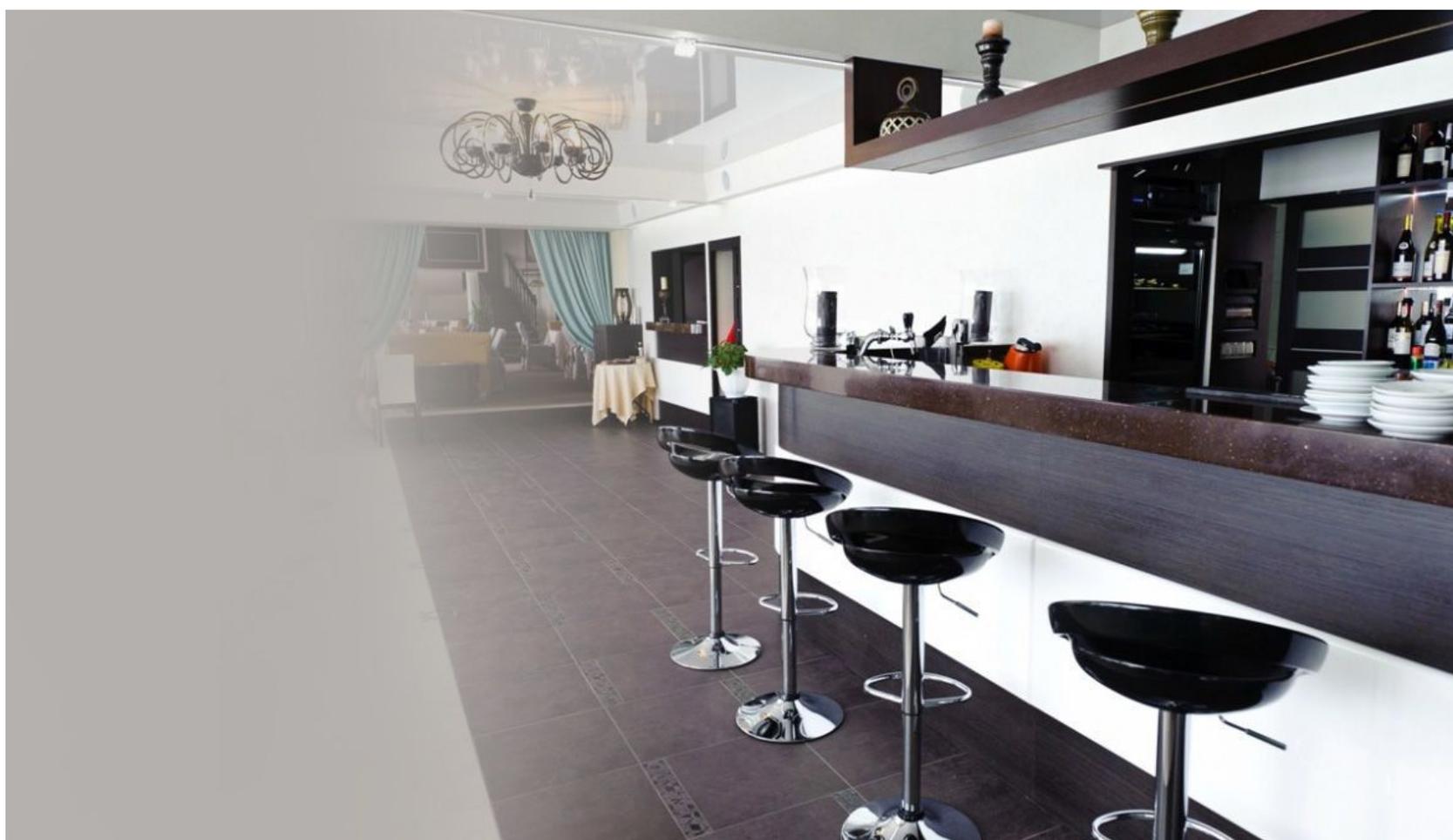


Рыбный ресторан Колумбус



Фиш-клуб Колумбус находится на берегу моря и со стороны выглядит, как два парусных судна. Изюминкой заведения является акцент на морепродуктах и блюдах из них. В меню ресторана есть раздел Улов дня и Рекомендуем. Своим фирменным блюдом повара ресторана называют свежую черноморскую рыбу, приготовленную на гриле или на пару.

В целом, посетители ресторана смогут оценить вкус устриц, красной и черной икры с блинами или тостами, мясных блюд, горячих и холодных закусок, гарниров, роллов, бургеров и десертов. В заведении есть разнообразная винная карта, состоящая из вин Франции, Италии, Испании, Чили, Аргентины, Австралии, Грузии, Новой Зеландии.



Рыбный ресторан Катран

На берегу Черного моря расположен гостинично-ресторанный комплекс Катран. Меню данного ресторана Южной Пальмиры включает такие блюда, как камбала под солью, лосось на пюре из брокколи, осетрина, скумбрия, сом на рисовой подушке, стейк из семги, филе сома, креветки, раки, лобстеры, шашлык, холодные и теплые салаты, мясные закуски, десерты, безалкогольные и



алкогольные напитки.

На территории комплекса расположены три летние площадки, а в нескольких метрах находится укромный мини-пляж.



Ресторан Бабель Фиш



В ресторане Бабель Фиш подают черноморскую рыбу, приготовленную в лучших одесских традициях. Здесь посетителям предложат карася, карпа, ставриду, бычки, камбалу, судака, кефаль, саргана, султанку, глось, стейк из семги, кальмары, осьминога, тигровые креветки, лобстеры, устрицы, мидии, морские гребешки. Разнообразие рыбных лакомств, предлагаемых в Бабель Фиш, кажется нескончаемым.

Также в меню ресторана – мясные, овощные блюда, салаты, десерты, паста и ризотто, коктейли и многое другое. В ресторане звучит живая музыка и царит уютная одесская атмосфера.

[Другие материалы проекта](#)

Текст: Ольга Будько

Оформление: *Дарья Алтунина*

Фото: [Depositphotos.com](https://depositphotos.com)