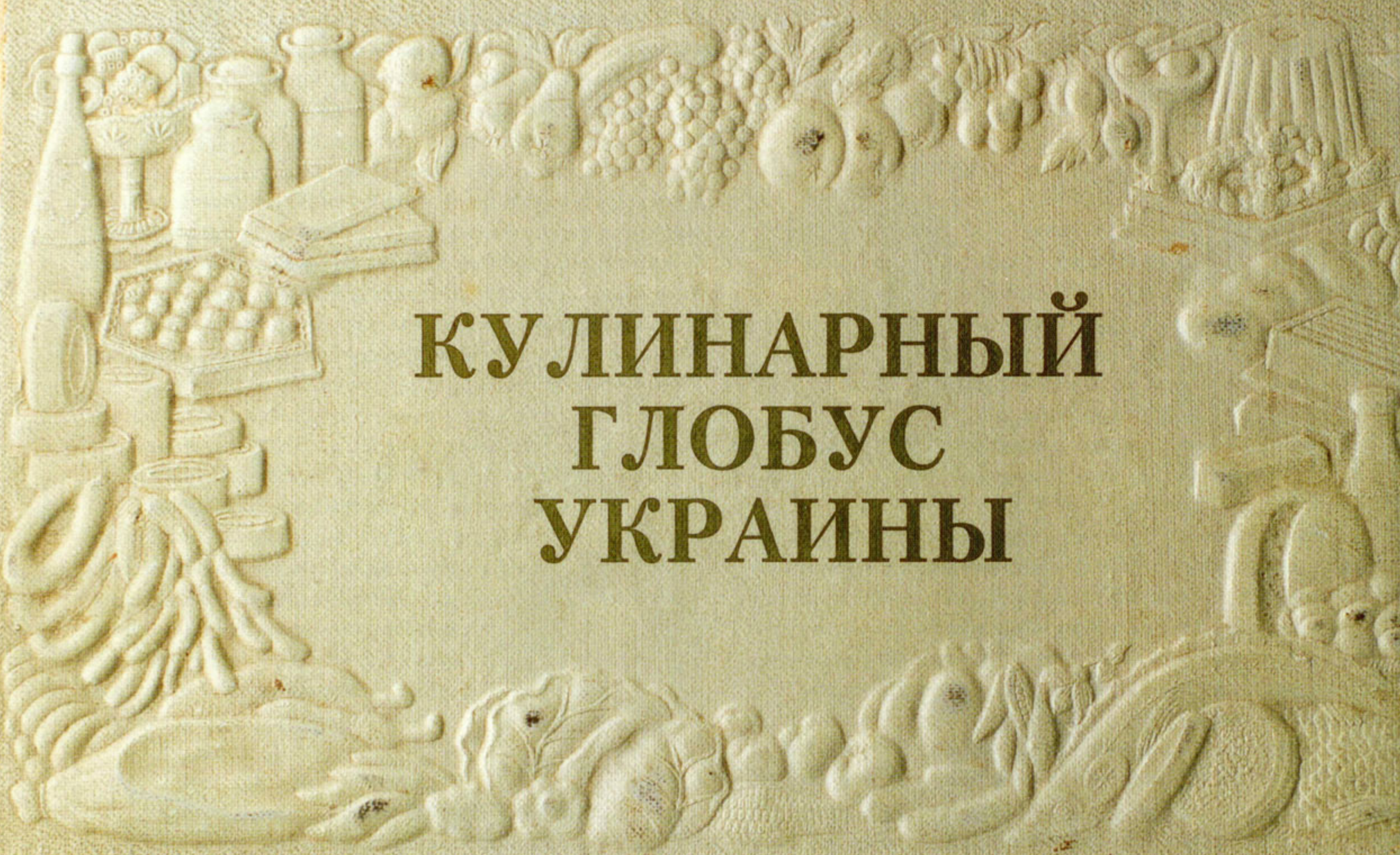


Андрей Тараненко, Анна Янченко, Юрий Никитинский



**КУЛИНАРНЫЙ  
ГЛОБУС  
УКРАИНЫ**

**40**

причин  
с аппетитом поехать  
по стране

МОЛИТВА «ОТЧЕ НАШ» НАЧИНАЕТСЯ С ПРОСЬБЫ О ХЛЕБЕ НАСУЩНОМ. ВЕДЬ ТРУДНО ХВАЛИТЬ ГОСПОДА И ЛЮБИТЬ БЛИЖНЕГО НА ПУСТОЙ ЖЕЛУДОК. НО НАСТОЯЩИЙ ЭГОИСТ НИКОГДА НЕ ЕСТ. ОН ТОЛЬКО ЗАВТРАКАЕТ, ОБЕДАЕТ И УЖИНАЕТ. ПОТОМУ КАК УТОЛЯТЬ ГОЛОД И ПОЛУЧАТЬ НАСЛАЖДЕНИЕ – ЭТО СОВЕРШЕННО РАЗНЫЕ СПОСОБЫ ВРЕМЯПРЕПРОВОЖДЕНИЯ. МЫ НЕ ПРЕТЕНДУЕМ НА ОБЪЕКТИВНОСТЬ, ПОДБИВАЯ ИТОГИ СВОИХ КУЛИНАРНЫХ ПУТЕШЕСТВИЙ ПО УКРАИНЕ. НАОБОРОТ, МЫ НАСТАИВАЕМ, ЧТО ЭТО ОЧЕНЬ СУБЪЕКТИВНЫЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ПУТЕВОДИТЕЛЬ. НЕ ПОТОМУ, ЧТО МЫ МАТЕРЫЕ ОНТОПСИХОЛОГИ. ПРОСТО ОКРУЖАЮЩИЙ МИР СЛИШКОМ ЧАСТО ПОДТВЕРЖДАЕТ СТРАННОЕ ПРАВИЛО: ЧЕМ ДАВАТЬ ВЕЩАМ ОБЪЕКТИВНУЮ ОЦЕНКУ, ЛУЧШЕ ВОСПРИНИМАТЬ ИХ КАК ТЕБЕ УДОБНО – И ПРИБЛИЗИШЬСЯ К ИСТИННОМУ ПОНИМАНИЮ ЭТИХ ВЕЩЕЙ. ИТАК, **ЛУЧШАЯ ЕДА И ПИТЬЕ**, КОТОРЫЕ, ПО МНЕНИЮ РЕДАКЦИИ EGO, ВЫ ПРОСТО ОБЯЗАНЫ ОТВЕДАТЬ

## ОДЕССА

**Е**сли вы приехали в Южную Пальмиру утром, то не отказывайтесь от полноценного завтрака. **Картофельное пюре с котлетами** – традиционный завтрак, именно такой как в детстве. Подают в двух одесских кафе с одним названием – «Компот» (возле ЖД-вокзала и на Дерибасовской). Никаких замороженных полуфабрикатов. Все готовится непосредственно после заказа. При этом ждать совсем недолго. Официанты предложат к котлетам домашнюю аджику, не острую, а в самый раз. Такая еда отлично сочетается с **компотом**. Вам принесут закрытую литровую банку компота, которую при вас откроют и половником разольют содержимое по граненым стаканам. Среди поклонников компота ходит легенда о том, что его готовит бабушка одного из менеджеров. Красиво, но неправда. Напиток варят и закручивают в цеху, который таки принадлежит хозяину заведений. Вкус от промышленных масштабов, правда, не страдает. Жалоб никто не помнит.

На обед лучше взять что-то посущественнее. И в этом отношении лучший выбор – это ресторан «Дача». Именно здесь готовят отменные **чебуреки**. За раз легко можно съесть с десяток. Делаются (если захотите) на ваших глазах, в специальной беседке женщина раскатывает тесто и лепит чебуреки, пельмени и вареники. Продукты исключительно местные. Жир по рукам течет, мясо вкусное, корочка хрустит. Здесь же нужно заказать и **форшмак** (а где же еще, как не в Одессе?), который приготовлен по всем правилам – замечательная селедочка, яблочко, масло, яйца и лучок. Намазываете на хлеб, заказываете графинчик с холодной **«охренительной настойкой»** (лучшей хреновухой, которую вы когда-нибудь пробовали), вдыхаете полной грудью приморский воздух, набираете СМС: «я счастлив» и рассылаете его всем знакомым.

Прогуливаясь по Одессе, обязательно зайдите на Новый рынок (на Привоз ходят только туристы, подверженные чрезмерному влиянию одесских легенд). Новый рынок, несмотря на название, один из самых старых базаров Одессы. Его корпуса с высокими торговыми залами и стеклянной крышей занимают два квартала по ул. Торговой.

В 1933 году по этому рынку, в сопровождении сотрудников ГПУ, гулял Жорж Сименон. К тому времени он уже был автором пяти романов о комиссаре Мегрэ, но по-прежнему оставался в журналистских рядах. В Одессу Сименон прибыл с целью фотографировать и писать репортажи для парижских изданий. Прибытие французского писателя вызвало переполох среди советского руководства – в Украине голод гулял по

всем губерниям, а это была бы плохая реклама новому политическому строю. На Новом рынке Сименон сделал несколько фото, а потом просто ходил и смотрел. Вряд ли ему удалось попробовать местный **сулугуни**, который можно смело назвать лучшим в стране. А вот вам просто необходимо попробовать этот слоистый сыр. Причем оба вида – и с красным перцем, и с зеленью. Поверьте, вы не удержитесь и тут же сторгуетесь на пару ломтей.

## КРЫМ

**К**рым – это, конечно же, прежде всего вино. А «массандровские» вина – лучшие не только в Украине, но и в ближнем зарубежье, о чем даже дискутировать глупо. Поэтому, оказавшись в этих краях, не ограничивайте себя дегустационными залами и покупкой коллекционных вин урожая того года, в котором родилась ваша любимая девушка. Постарайтесь познакомиться с этими винами непосредственно на производствах, которые разбросаны по ЮБК, под чутким руководством специалистов и технологов. Сухие вина не являются коньком «Массандры», хотя их **столовое красное «Алушта»** – лучшее сухое красное, которое изготавливается в нашей стране. Если вам повезет попробовать это вино урожая **1990** года, считайте что Бахус вам явно симпатизирует. Весьма любопытно сухое красное вино **«Соленый пес»**, изготовленное специально по заказу российского актера и продюсера Сергея Жигунова. Это вино можно смело назвать шедевром купажа. Но если вы любитель крепленых и десертных вин, то здесь список наименований заметно увеличивается. Начните с мадеры. В отличие от португальских вин этой категории, бочки с которыми хранятся в прогретых помещениях, «массандровские» мадеры выдерживаются в бочках на солнце, отчего в их букете ярче выражены орехово-коньячные тона. Очень рекомендуем **сортовую сухую «Эталиту»**, изготовленную только из винограда «серсиль». Это вино вообще не поступает в массовое производство, его можно попробовать только из бочки. Обратите внимание на **мадеру «Массандра» 2003** года – она выдерживается в новой бочке, слегка мутновата, в букете отчетливо ощущается смолистость свежего дуба и сигарные тона. Сейчас ее можно только попробовать, а в 2012 году она будет выпущена ограниченным коллекционным тиражом. Есть возможность – заказывайте уже сейчас. Из лучшего, что уже есть в продаже, – очень **мягкая мадера «Массандра» 1991** года. Из опытных образцов обязательно нужно попробо-