

Вкусная Карта России

Ярославль



Визитной карточкой этого русского города стал - **хрен**. Как рассказывает автор проекта, до 1564 года о существовании хрена никто и не знал. И позднее, именно в селе Кукобой Ярославской области, этот овощ приказал тайно выращивать царь Иван Грозный. Говорили, что раньше здесь существовало поверье, что мужья, которые питались хреном, никогда не поглядывали на сторону. А был еще такой обычай при выборе невесты или жениха: если человек ел хрен как положено – чуть-чуть разжевав еду, но, не проглотив и в это время, положив в рот немного хрена – таким образом, чтобы еда приглушала остроту вкуса, – это означало, что человек из давнего русского рода, знающий, как нужно есть такую острую во всех отношениях приправу. Ну а если он ел хрен чуть раньше или чуть позже и начинал чихать, и из глаз у него текли слезы – значит, не знает, как нужно есть хрен, что наводило на подозрения: а подходящего ли он происхождения? И бывали случаи, когда не прошедший испытание жених отвергался родителями невесты. Такое же испытание проходила и невеста.

Камчатка



Камчатка на "Вкусной карте России" представлена **камчатским крабом**. Будучи одним из самых крупных ракообразных Дальнего Востока, камчатский краб является ценнейшим промысловым видом - источником деликатесного и диетического мяса. В середине XX века данный вид преднамеренно вселили в Баренцево море.

В пищу употребляется мясо (белого цвета), находящееся в ногах, клешнях и в месте сочленения ног с карапаксом, а также икра. Количество мяса в особи может варьироваться в зависимости от сезона.

Архангельск



Недавно было решено, что Архангельскую область на "Вкусной карте России" представят вкусные расписные пряники - *козули*, которые первоначально являлись национальным лакомством поморов (жителей Архангельской губернии) и служили атрибутом Рождества. В настоящий момент козули изготавливают в Архангельской и Мурманской областях, а также на Урале. Козуль также принято считать разновидностью пряников, а дети используют козули как игрушки. Считается, что козули, находящиеся в доме, охраняют его от злых духов. Поэтому изготовленные и выпеченные козули не съедают сразу и ни в коем случае не выкидывают.

Волгоград



Всем любителям *горчицы* необходимо побывать в Волгограде, который также будет отмечен на "Вкусной карте России. "Согласно историческим архивам, в 1765 году Никита Афанасьевич Бекетов в своем имении Отрада близ Царицына (первое название Волгограда) вывел новый сорт горчицы, на основе дикорастущей и начал впервые ее высевать, а также получать из нее горчичное масло и горчичную муку, за что позднее был награжден золотой медалью Петербургского Вольного экономического общества", — рассказал Козловский.

В день акции "Ночь в музее" с 17 на 18 мая 2014 года прошло открытие первого в России музея горчицы. Он открылся в одном из корпусов Старой Сарепты, в выставочном зале Дома Гольдбаха. С конца 18 века здесь было основано горчичное производство. Оно начало существовать с легкой руки немецких колонистов - фабрикантов Глич. Горчичное масло до сих пор занимает одно из главных мест в повседневной кухне волгоградцев и является местным брендом, а русская горчица получила свой гимн, который специально к открытию музея написал волгоградский автор и композитор Валерий Путиловский.

Байкал



Тем, кому повезет побывать на Байкале, нужно непременно попробовать *омуля*, ведь эта рыба водится только здесь.

Считается, что омуль попал в озеро из Северного Ледовитого океана еще в межледниковый период по реке Лене и ее притокам. Косвенным подтверждением данной теории является наличие схожестей якутского и арктического омуля с

Байкальским, а также способность его обитания в морской соленой воде. В жилых районах Байкала омуль доступен повсеместно, он продается на любом рынке прибрежного поселка. В Забайкалье существует такое поверье: "Если сибиряк тяжело заболел и совсем собрался отдать Богу душу, то необходимо омулевым хвостом помазать ему губы, и он сразу оживет". Не забудьте привести с собой вкусные подарки для родных и близких, одним из них может стать омуль холодного копчения.

Минусинск



Если вы еще не слышали про Минусинск, тогда слушайте, особенно эта информация будет интересна любителям вкусных *помидоров*. Говорят, семена помидоров сюда, в Красноярский край, привезли ссыльные декабристы. Томаты прижились и сейчас порой набирают в весе больше 1 кг. Первые сведения о выращивании в здешних краях помидоров относятся к концу XIX века. Жил в те времена такой замечательный минусинский огородник по фамилии Старухин. Именно он и вывел свой особый сибирский сорт, отличающийся прекрасным вкусом, хорошей урожайностью и крупным размером. Самый увесистый помидор, который ему удалось вырастить, достигал 43 сантиметров в диаметре и весил 745,5 грамм. Каждый год, в конце лета, здесь устраивают праздник-ярмарку, посвященный этому овощу. Помидор в Минусинске – это больше, чем просто овощ. Это источник дохода и вдохновения, предмет гордости, который как обещают, также появится на "Вкусной карте России".

Алтай



Любители *меда* непременно должны побывать на Алтае. Слава о целебных свойствах алтайского меда идет по всей стране. Алтайский мед — один из двух наиболее известных региональных брендов меда в России (наряду с башкирским). Характерные особенности натурального алтайского меда сложились благодаря уникальному климату региона, а также старым, сохранившимся еще с давних времен, традициям бортничества. Из 14 пчеловодческих хозяйств, существовавших в Алтайском крае в советское время, в XXI веке осталось только четыре. И лишь одно из них имеет статус племенного репродуктора (получен в сентябре 2009 года). Очень сложно разгадать секрет уникальности и неповторимого вкуса местного меда, лучше всего самим отправиться на Алтай и посетить одну из местных пасек, где вам расскажут о полезных свойствах меда и угостят чаем с ароматным лакомством.

Великий Новгород

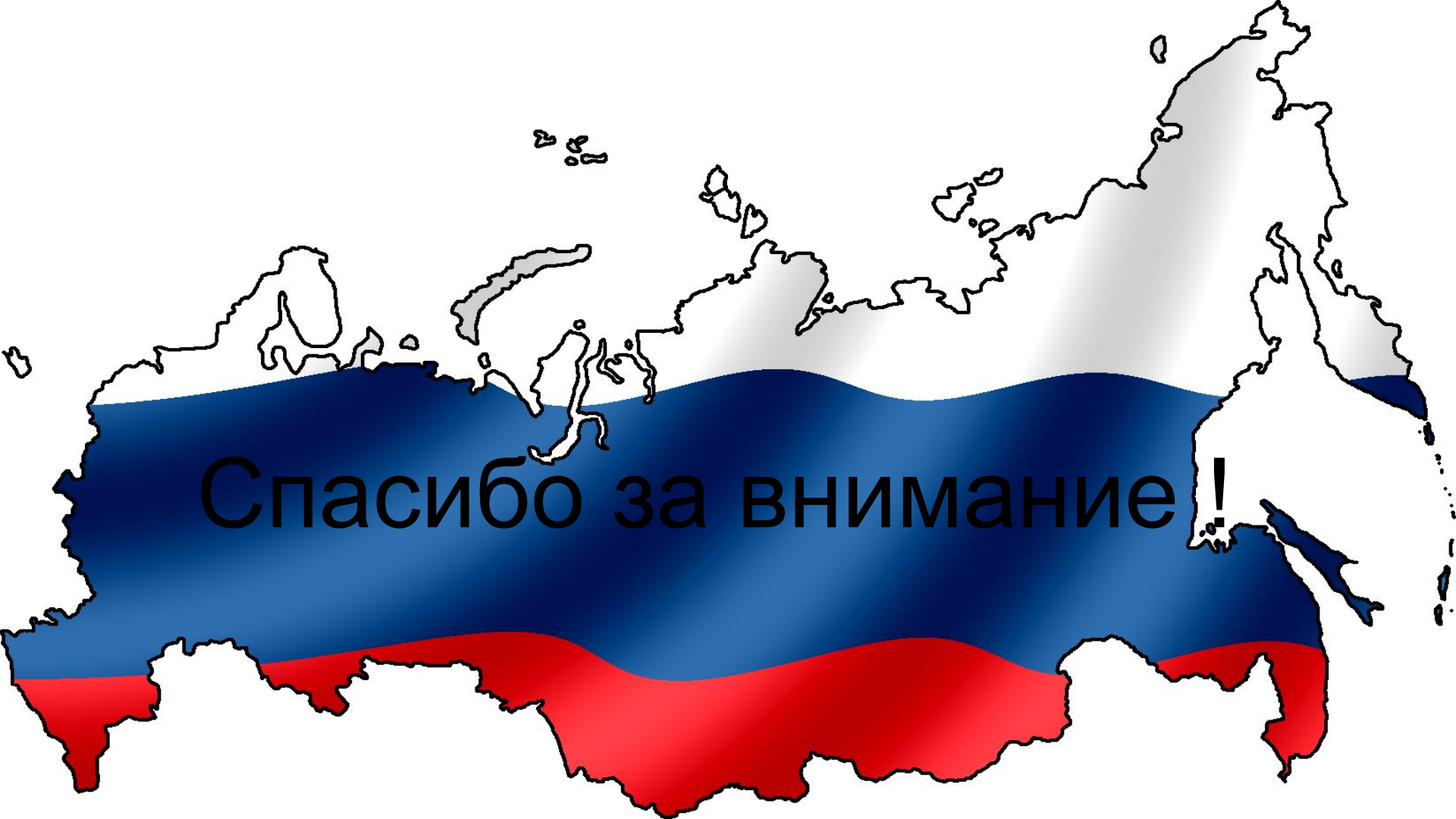
В 2012 году Великий Новгород стал официальной родиной *кваса*. Первое упоминание о квасе в русских письменных источниках датируется 989 годом. Согласно Первой Новгородской летописи (древнейшему из сохранившихся летописных источников Великого Новгорода) самый древний квас на Руси был приготовлен в Великом Новгороде. А в "Домострое", написанном в XVI веке новгородцем Сильвестром, уже описываются 43 вида кваса. Сегодня насчитывается более 40 видов кваса, многих из которых можно продегустировать именно здесь.



Муром



Муром считается родиной *калача*. Калач появился в Муроме благодаря тесному контакту муромян с татарскими хлебопеками. Смотрите сами, название происходит от татарского "калач", то есть буквально — "будь голоден!". Муромский калач известен с XIV века. Появление трех калачей на городском гербе Мурома связывают с устным преданием, что во время проезда через город Императрицу Екатерину II угощали калачами, которые ей очень понравились. В этой связи 16 августа 1781 года город Муром получил новый герб, описанный в Полном собрании законов Российской империи: "В верхней части в красном поле стоящий на задних лапах лев, имеющий на голове железную корону, держит в передней правой лапе длинный серебряный крест. В нижней — на голубом поле три крупичатых калача, которыми сей город отменно славится». Голубой фон Муромского герба обозначает красоту, мягкость, величие, а золото калачей — символ богатства, справедливости, великодушия".



Спасибо за внимание!