

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".

A stylized map of Russia with the colors of the Russian flag (white, blue, and red) overlaid on it. The text "Спасибо за внимание!" is written across the center of the map.

Спасибо за внимание!