

# Сделано в России

**Как часто, говоря о соответствии качества имени, мы восклицаем: "Настоящая пармская ветчина! Истинный бальзамик из Модены!". Меж тем и в России есть продукты, которые ценятся во всём мире. Сварить, испечь, вырастить их в других странах не просто не могут – не имеют права.**

месо, однако выяснилось, что все рецепты утрачены. Было решено собрать людей, которые когда-то имели хоть какое-то отношение к пряничной промышленности. Секрет вспомнил Степан Севостьянов. Тринадцатилетним мальчиком он работал подмастерьем у знаменитых Гречихиных. Как-то в воскресный день, когда все рабочие пошли в храм, подросток сказался больным, пробрался в чулан, вскрыл ящики, где хранились разновесы, взвесил их и вычислил рецепт, который используется до сих пор.

## Камчатский краб

"Всем попробовать пора бы, как вкусно и нежны крабы!" - зазывала советская реклама послевоенного



времени с целью привлечь внимание к незнакомому продукту. Но нашим неизбалованным соотечественникам тушенка была роднее. Только в период позднего СССР консервы из краба стали деликатесом и, как следствие, – дефицитом.

За рубежом консервированный краб, произведенный в СССР под брендом "Chatka", был оценен сразу.

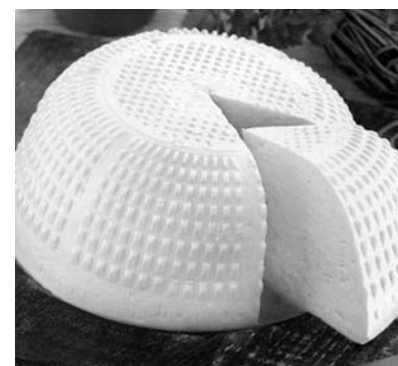
Крабokonсервную промышленность на Камчатке стали создавать спустя десять лет после революции с расчетом на американский рынок с его высокой платежеспособностью и спросом на деликатесные продукты. Отсюда и название, написанное латиницей. "Chatka" представляет собой усеченное по техническим причинам слово "kamchatka" – первые этикетки для экспорта были длиннее, чем требовали банки, поэтому клеились внахлест, и часть букв оказалась спря-

тана. В историю гастрономии продукт так и вошел под названием "Чатка", теперь это уже бренд.

## Адыгейский сыр

Предгорья и горные районы Кавказа – родина российского родственника феты и рикотты. В отличие от вышеупомянутых специалитетов адыгейский сыр только претендует на патент, но у продукта есть все основания его получить. Для Республики Адыгея сыр стал визитной карточкой, это больше чем любимое национальное блюдо, его изготовление – древнее искусство. Из адыгейского сыра делают более двадцати блюд национальной кухни. Главное из них – "кьоажь": сыр обжаривают в масле с луком и красным перцем. В 70-80-х годах прошлого века в многовековой судьбе народного кушанья произошли революционные перемены. Оставаясь продуктом домашнего приготовления, сыр стал товаром массового промышленного производства. Ежегодно в начале октября в столице Адыгеи Майкопе проходит фестиваль-конкурс адыгейского сыра.

Байкальский омуль, можайское молоко, каргопольские рыжики, липецкая говядина, саянская земляника, питерская корюшка и, конечно, наша



ульяновская "Волжанка"... Впрочем, есть и другой принцип, по которому продукт признается брендом – не по месту производства, а по уникальному рецепту. Так, например, итальянцы запатентовали пиццу "Маргарита", а мы могли бы бородинский хлеб или ряженку. Но об этом поговорим в другой раз.

Ольга АПРЕЛЬСКАЯ.



**ПРОДУКТЫ**, которые, подобно человеку, могут гордиться своим происхождением и обладают паспортом, называются не много скучным словом "специалитеты". Такой статус присваивают при наличии весомых доказательств, что свои исключительные качества товар может получить только в пределах определенной географической области. Особый колорит местности (климат, флора, рельеф), сообщающий продукту уникальные вкус, качество, аромат или другие свойства, называется уже более красиво – "терруар". В случае, например, с вологодским маслом за этим понятием скрывается особый букет трав, который растет на лугах Вологодчины и приходится по вкусу местным буренкам.

Сегодня в списке российских специалитетов более ста наименований. Чем же мы гордимся в первую очередь?

## Вологодское масло

Этот продукт первым из российских подтвердил свое право на уникальность. Более ста лет назад масло, известное ныне на весь мир,



создал русский сыродел Николай Верещагин. Выйдя в отставку после недолгой военной службы, Николай Васильевич занялся хозяйством в имении отца под Вологодой и обратил внимание на обилие заливных лугов с богатым разнотравьем, которые грех было не использовать под пастбища. Верещагин стал искать, где можно было бы освоить сыроварение. Одолжив денег у брата – известного художника-баталиста Василия

Верещагина, будущий "фермер" отправился постигать ремесло в Швейцарию, ездил по другим странам Европы. Во Франции, на всемирной выставке производителей молока, россиянин заинтересовался маслом, которое обладало ореховым ароматом. Этот вкус продукту придавали некоторые виды трав Нормандии. Вспомнив о богатой растительности вологодских лугов, Верещагин решил, что можно получить масло с уникальным вкусом и в России. И ему это удалось. К слову, сам автор, отдавая дань "адресу" идеи, назвал свое масло "парижским". Лишь в 1939 году приказом наркомата мясной и молочной промышленности продукт, как не имеющий никакого отношения к Парижу, переименовали в вологодское масло.

## Тульский пряник

Впервые эта, пожалуй, самая известная русская сладость упоминается в писцовой книге 1685 года. Вряд ли более трехсот лет назад кто-то догадывался, что прянику суждено прославить Тулу на весь мир. Пряничных дел мастеров в этих краях всегда было много, каждый готовил по авторским рецептам, которые хранились в секрете и передавались из поколения в поколение исключительно по мужской линии. Ни один из пекарей не пользовался

гирями с указанием веса, чтобы конкуренты не смогли вызнать, сколько муки или меда требуется по рецепту. Используемые вместо гири камни и куски металла прятали в укромное место под замок. Тульские братья Гречихины в 1900 году потрясли весь мир, соорудив на международной выставке в Париже целый павильон из пряников.

Тульский пряник делают печатным способом. Форма вырезается из березы, при этом дощечка должна "вылежаться" от пяти до двадцати лет. До сих пор в Туле пекут пряники по старинным правилам. Существует легенда: после войны в городе решили возродить забытое пряничное ре-

да-то имели хоть какое-то отношение к пряничной промышленности. Секрет вспомнил Степан Севостьянов. Тринадцатилетним мальчиком он работал подмастерьем у знаменитых Гречихиных. Как-то в воскресный день, когда все рабочие пошли в храм, подросток сказался больным, пробрался в чулан, вскрыл ящики, где хранились разновесы, взвесил их и вычислил рецепт, который используется до сих пор.

## Башкирский мёд

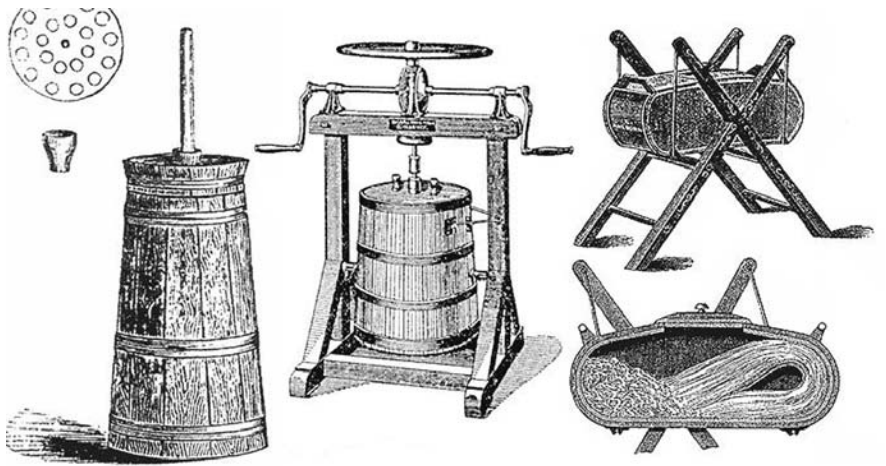
Открытый в 1902 году Бирский могольник в Башкирии сохранил полное снаряжение бортника – возраст щежей добытчика лесного меда насчитывал полтора тысячелетия. Наскальные рисунки в пещерах республики доказывают, что мед здесь добывали еще первобытные люди. В особенности башкирского меда вносит свой вклад бурзянская (башкирская) пчела, которая обитает в здешних лесах. Ежегодно в Башкирии добывают до шести тысяч тонн сладкого лакомства. Башкирский мед входит в ежедневный рацион экипажа орбитальной станции "Мир".

## Астраханские арбузы

прославились еще в VII-VIII веках. В 1650 году по распоряжению царя



Алексея Михайловича дикорастущие плоды впервые стали поставлять в Москву к царскому столу. Кто-то сетует, что сегодня на берегах нижней Волги выращивают гибриды иноземных сортов, что все арбузы одинаковы, и астраханцам уже нечем гордиться. Однако палящее солнце приволжских полупустынь воистину волшебным образом влияет на эту ягоду – астраханские арбузы все равно считаются самыми сахарными и сочными. После того, как астраханские арбузы документально подтвердили свою уникальность, они



Маслобойки: толкачная (XVIII в.), с вращающимся билем и качальная (сер. XIX в.).

