

Совершить гастрономическое путешествие достаточно просто. Если уж определяться с понятием «гастрономический тур», то и оно легко расшифровывается – пробовать местные специалитеты, т.е. продукты выращенные в данной местности. Поэтому каждый горожанин может в любой week-end отправиться в гастрономический тур местного значения.



Стоит лишь отъехать от города на 50 – 100 – 150 километров, зайти на местный рынок и вы уже на пороге гастрономического рая. Местные огородники и фермеры готовы с вами поделиться за сравнительно небольшие деньги всем лучшим, что выращено на местных грядках и фермах.

Когда отправляешься в гастрономический тур самостоятельно, это всегда дает тебе большую свободу для вкусовых познаний. Только от внутреннего настроения зависит, каким будет сегодняшнее гастрономическое путешествие: рыбное, мясное, молочное или вегетарианское с большим количеством зелени, овощей и местных ягод.

Наш поход за гастрономическими чудесами состоит из нескольких обязательных пунктов: нужно найти хорошее мясо для приготовления на огне, молодую картошку, выращенную в шаговой доступности от рынка, свежие овощи и для ценителей местной молочной промышленности: молоко, творог, сметану и домашний сыр.

Загрузив все ингредиенты будущего «походного» ужина в машину, прикупив к этому мешок угля и средства для розжига костра, а также средства для розжига хорошего настроения, компания перемещается поближе к природе. У каждого это может быть свой любимый уголок местной флоры. Кто-то искусно возделал кусок земли и построил небольшую дачку, а кто-то предпочитает сливаться с природой уединенно на берегу

реки или озера. Для гастрономического туризма местного значения любой выбор хорош. Главное в таком путешествии настрой на местные продукты. И хоть рецепт такого счастья достаточно прост, как показывает практика, мы практически разучились радоваться вкусу домашних продуктов.

Прибыв на место и подготовив место для кулинарного творчества, стоит остановиться на главном: на списке блюд, которые будут украшать сегодняшний ужин.



Главное блюдо – радость для всех мясоедов – свиные ребрышки, приготовленные на решетке. Для детей старшего школьного возраста будет приготовлена на шампурах печеная картошка с копченым салом. Для любителей легкой жизни, следящими за своими фигурами, жаренные на гриле местные! баклажаны, фаршированные домашним сыром с зеленью и чесноком. А на закуску подаются малосольные огурчики и салат из пряных трав и умопомрачительных мясистых фиолетовых помидоров из бабушкиной теплицы. Чем запивать этот гастрономический беспредел – решает каждый самостоятельно. Я рекомендую в столь жаркую погоду приготовить лимонад. Лимоны в нашей местности не растут, поэтому можно заменить их на любые местные ягоды или фрукты: молодые яблоки, смородину, малину, чернику. Готовится «лимонад» просто, хорошо утоляет жажду и рекомендуется отдыхающим всех возрастов.

