

Гастрономические туры





Гастрономический туризм — вид туризма, основная цель которого знакомство с той или иной страной через призму национальной гастрономии. Для гастрономического туриста еда — в первую очередь категория культуры. С такой позиции традиционная кухня воспринимается в связи с историей, религией, экономикой, политикой, обычаями, легендами и другими факторами, формирующими уникальную идентичность страны



Рестораны, траттории и пиццерии Италии



Шикарные рестораны с мишленовскими звездами в Италии есть в крупных городах. В основном же распространены маленькие семейные – trattorie. Разница будет лишь в уровне сервиса, красоте интерьеров и ассортименте блюд



Остерия – место скорее для желающих выпить вина, чем плотно поесть. Возможно, предложат пасту, но скорее это будут закуски – antipasti: колбаса, сыр, оливки и брускетты. Обслуживать с особым энтузиазмом тоже никто не станет, поэтому и цены в остериях ниже, чем в trattoriaх





Качукко

Каннеллони



Капрезе

Брускетта



Кухня и рестораны Франции





И конечно,
Париж, утро
которого
невозможно
представить
себе без
парового
омлета с
травами,
ароматного
кофе и
нежных
круассанов.





Отправиться в гастрономическое путешествие (гастротур) по Франции и не проехаться по винным маршрутам (турам) – недопустимо! Поэтому посещение Бордо, Коньяка и Шампани с ее многокилометровыми винными погребями – для винных гурманов просто обязательно. Не говоря уж о столице гастрономии – Лионе



Кухня и рестораны Японии





В японской кухне широко используют свежие или вовсе сырые продукты, ее «три кита»: рис, рыба и водоросли. Самые популярные блюда: «суси» (или, по-русски, «суши») – более 200 видов, «сасими» («сашими») – ломтики сырой рыбы, которые, как и суси, подаются с соевым соусом и зеленым хреном «васаби», а также «сукияки» (жареная говядина), овощи и соевый творог «тофу».



Тэмаки
Маки



Гункан
Нигири



Гастрономический туризм в России





Для ознакомления с блюдами кавказской кухни можно смело отправляться в гастрономический тур в Ставрополь. Здесь можно попробовать оригинальные кавказские блюда, приправленные ароматными приправами и поданные с душой. Кавказская кухня - понятие общее, включающее в себя армянскую, азербайджанскую, осетинскую, абхазскую, чеченскую и грузинскую кухни. В блюдах каждой из них есть свои небольшие нюансы, однако во всех этих кухнях встречаются и похожие блюда, например, шашлык. Приготовление кусочков мяса на углях одинаково, а вот маринады - разные



Русская кухня является одной из самых интересных, вкусных и сытных кухонь во всем мире. Кроме того, она еще и самая здоровая. Истинно русскими блюдами считаются щи, каши, пироги, блины, соленые огурцы, а также сбитень, квас и т.д. Кухня является очень простой, не требующей экзотических продуктов, однако для приготовления действительно вкусного яства необходимо иметь небольшой опыт.

Большое значение в русской кухне имеют постные блюда, которые почти не имеют аналогов во всем мире.



Татарская кухня собирала рецепты не одно столетие, чтобы в итоге получилась совокупность вкусных, простых в приготовлении и сытных блюд. Татары надежно оберегают секреты национальной кухни, передавая их из поколения в поколение.

В татарской кухне большое значение придают первым блюдам - бульонам и супам. Одним из самых популярных из них является шулпа - мясной бульон, сдобренный ароматными травами, а также суп-шулпа.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

<http://открываяудмуртию.рф/?p=3336>

<https://samovar.travel/article/gastronomicheskiy-turizm-v-rossii/>

<http://vkusnozhit.com/articles/izhevskaya-gastronomiya-vzglyad-turista-0>

<http://thunter.ru/gastro/france/>