

ВИШЕНКА НА ТОРТЕ

Кристина ХИЛЬКО

В городе Глубокое прошел яркий и красочный ягодный фестиваль. Где еще увидишь королеву в рубиновом платье в сопровождении Мюнхгаузена, узнаешь рецепты необычных блюд и наберешь запас на зиму?

ЗМЕИ С КРЫЛЬЯМИ-ЛИСТЬЯМИ

Подкрепившись любимым лакомством, маленькие непоседы соревновались в конкурсе воздушных змеев на малой родине **авиаконструктора Павла Сухого**.

Ягодный праздник проходил в режиме нон-стоп два дня: выставки-ярмарки, мастер-классы, конкурс гар-

монистов и баянистов, городской квест, концерты. Второй год праздник украсил конкурс воздушных змеев «Вишневый полет». Это дань памяти знаменитому земляку. Мальчики и девочки смастерили необычные летательные аппараты с вишневыми мотивами, листьями и ягодами, и запускали их в небо.

Антон СТЕПАНЧИЦЕВ



УГОЩЕНИЯ ОТ МЮНХГАУЗЕНА

Детвора на самом вкусном фестивале угощала лакомствами и рассказывала легенды про знаменитого фантазера и выдумщика.

Почему здесь такие богатые сады? Местные уверены: именно в этих местах барон стрелял из ружья по оленям вишневыми косточками. Для Глубокое этот персонаж не случайный. На старинном кладбище находится могила Мюнхгаузена. Правда, не Карла Фридриха Иеронима. Но туристы без труда верят, что это близкий родственник знаменитого выдумщика.

ВИТАМИННОЕ ЛУКОШКО

Вишня - любимая ягода местных. В центре города даже установили ей скульптуру. Глубочане верят: дотронешься до стилизованной ягодки - сбудется сокровенное желание. А спелая сочная вишня уж точно укрепит иммунитет.

Не секрет, что за самыми вкусными вишнями хозяйки отправляют-

ся в Глубокое. Деревья, усыпанные крупными ягодами, можно увидеть в каждом дворе. А все благодаря тому, что в 20 - 30-е годы XIX века **селекционер Болеслав Лапырь** вывел собственные зимостойкие сорта - гибрид вишни и черешни со сладкими, сочными и крупными плодами. Это идеальный вариант для варенья, пирогов, наливков.



СЛАДКИЕ НАРЯДЫ

В российском городе Уварово проходит вишневый фестиваль-близнец, где модницы удивляют необычными нарядами.

Да и от местных красавиц глаз не отвести! Костюмы - как с дизайнерских показов, и все с тематикой праздника. Но и гости не лыком шиты. Уже в шестой раз в Глубокое приезжает делегация из Уварова Тверской области, которое претендует на звание вишневой столицы России. Там проходит «зеркальный» фестиваль - «Вишневарово». Уваровцы, кстати, всегда приезжают в Синеоку в новых костюмах, щедро «усыпанных» вишнями. В этом году они



предстали в элегантных ярко-зеленых платьях, украшенных ягодками. Не так давно глубочане побывали на брендовом фестивале в Уварове и договорились с российскими друзьями, что поза-

имствуют у них идею проведения карнавала. Возможно, уже в следующем году у праздника появится еще одна традиция.

А КОМПОТ?

У глубокской вишни - приятная кислинка, поэтому ягода подходит не только для сладких рецептов, но и для мясных блюд.

После торжественного шествия Вишневая королева принимала детвору в своей фирменной резиденции - деревянном тереме в форме цветка вишни, «цветущем» прямо на берегу озера. Хозяйка торжества радушно угощала гостей чаем из пузатого самовара и вишневым вареньем.

Да и на подворьях столы ломились от угощений. Перед ароматными блинами с сочной кисло-сладкой начинкой, шашлыками, маринован-

ными в вишневом соке, пышными пирогами, домашними сырами, компотами не устояли даже те, кто сидит на диете.

А ломтик вишневого сала просто таял во рту! **(Смотрите рецепт.)** На десерт особое лакомство - с гущей с вишневым вкусом производства местного завода.



Антон СТЕПАНЧИЦЕВ

Вишневое сало

Сало (толстый и длинный кусок) - 500 г

Вишня свежая или мороженая - 100 г

Соль - четыре столовые ложки

Молотый перец (красный и черный) - по вкусу
Семена фенхеля - 4 г

❖ В куске сала делаем глубокие надрезы толщиной в полтора-два сантиметра, чтобы получились кармашки. Насыпаем туда соль и красный перец.

❖ Ягоду прогреваем в микроволновке или на плите, чтобы была горячее - так быстрее раскроется аромат специй. Сыпем в нее молотые семена фенхеля и черный перец. Даем остыть и распахиваем в кармашки.

❖ Рубиновый кусок сала

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

кладем в чашку, сверху - груз, чтобы прижать начинку. Положить на одну сторону, миску накрыть пленкой, поместить в холодильник. На продукт обязательно ставим блюдце и груз, ведь «кармашки» с начинкой нужно хорошо прижать. Выдерживать двое суток.

❖ Перед подачей лучше подержать в морозилке. Подавать с бородинским хлебом.



salob.com.ua