ДАЛЬНИЙ ВОСТОК: ПУТЕШЕСТВИЕ ЗА ВКУСОМ

Эскимосское мороженое, чукотская пицца, ягода-клоповка, вулканический сыр, буузы, бухлёр и хорхог — что можно попробовать «на краю света»



ПРЕСС-СЛУЖБА МЕЖДУНАРОДНОГО ЭНОГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ЦЕНТРА

1



ПРЕСС-СЛУЖБА МЕЖДУНАРОДНОГО ЭНОГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ЦЕНТРА

2



ПРЕСС-СЛУЖБА МЕЖДУНАРОДНОГО ЭНОГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ЦЕНТРА

3



ПРЕСС-СЛУЖБА МЕЖДУНАРОДНОГО ЭНОГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ЦЕНТРА

4



ПРЕСС-СЛУЖБА МЕЖДУНАРОДНОГО ЭНОГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ЦЕНТРА

5

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ туризм — самый быстроразвивающийся вид туризма в мире. В России, по экспертным оценкам, его ежегодный рост составляет 14–16%. Статистика утверждает, что при планировании путешествия около 80% людей внимательно знакомятся с гастрономией, определяясь с тем, что попробовать в месте пребывания.

Президент Международного эногастрономического центра, член правления Российского союза туриндустрии (РСТ), председатель комитета по гастротуризму РСТ Леонид Гелибтерман рассказал изданию «Коммерсантъ Стиль Клуб» об одной из самых интересных с гастрономической точки зрения отечественных локаций — Дальневосточном федеральном округе (ДВФО). При этом, подчеркивает эксперт, на долю региона, в силу его удаленности, приходится пока лишь порядка 3% поездок российских туристов. Между тем здесь не только вкусно, но и интересно: на Дальнем Востоке проходит множество гастрофестивалей.

Чукотка: мантак, акутак и собственный чай

Самый восточный регион России — один из самых далеких и долгое время фактически закрытых для туризма — в последние несколько лет демонстрирует стремительный рост, особенно после открытия там Центра гастрономической культуры малочисленных народов мира. Фестиваль «Корфест» — праздник корюшки — собирает большую аудиторию на льду Анадырского лимана и уже стал международным. Центральное ресторанное место в Анадыре занимает Coffee Bar Studio («Кофе Бар Студио»), где можно попробовать блюда и напитки из «Меню Чукотки», специально разработанного шеф-поварами и кондитерами из пяти стран мира, участвовавшими в проекте «Гастрокэмп». Это чукотская пицца с красной рыбой, суп из домашней оленины, патэ из печени северного оленя. Блюда местной кухни готовят и в ресторане «Чукотка» в одноименном отеле: шурпа из оленьих хвостов, уха почукотски из северных пород рыб, брусника со сгущенкой.

В обязательной гастрономической программе на Чукотке оленина карибу (мясо дикого северного оленя), красная рыба и отменного качества красная икра, морошка, брусника, северная ягода шикша. Самым отважным рекомендуют попробовать мантак — замороженную китовую кожу и сало: звучит пугающе, но тает на языке. Также здесь можно встретиться с «эскимосским мороженым» акутак — смесью взбитого жира (оленьего, тюленьего, моржового) с ягодами и сахаром.

Необычным гастрономическим сувениром станет пакетированный чукотский иван-чай (напиток из кипрея узколистного). Есть даже его вариант в колдбрю (кофе холодной экстракции) с ягодами.

Сахалин и Курилы: после крабалки — в ресторан

Сахалинская область — единственный субъект РФ, расположенный исключительно на островах. Неудивительно, что здесь решили развивать международную концепцию «островной кухни». В основе феномена местной гастрономии лежит русская кухня, удивительно сочетающаяся с кухней субэтнической группы сахалинских корейцев — потомков корейских рабочих, привезенных в качестве рабочей силы на Южный Сахалин в период аннексии Кореи Японской империей (1905–1945), — и приправленная японскими нотами.

В Южно-Сахалинске есть рестораны на любой вкус. Гастропространство «Жарим Варим» поражает воображение своим разнообразием. Недавно в городе появился новый масштабный проект — фудмолл «Гастросити».

Оригинальное видение корейской кухни с использованием локальных продуктов предлагают многочисленные корейские рестораны. В Cheddar Cheese Bar — «Сырном баре» — помимо блюд, найдете более 20 видов производимого на островах сыра. Ресторан русской кухни «Сварог» впечатляет интерьерами, авторским меню и, возможно, лучшим видом на город. Популярный горнолыжный курорт «Горный воздух» в центре Южно-Сахалинска гордится высококлассным рестораном «601». Одно из самых атмосферных заведений с живой музыкой — гастробар Shelby. Если выехать из столицы области на берег Анивского залива, заслуживает внимания ресторан базы отдыха «Мечты у моря».

Своеобразная островная кухня представлена в ресторанах Курильска (Итуруп) и на Шикотане. Курильские острова славятся такими продуктами, как сладковатый курильский гребешок, икра морского ежа, трубач, ламинария, папоротник орляк, лопух, а также уникальная ягода клоповка (красника), на основе которой изготавливают достойный аперитив.

В 2026 году в популярном региональном гастрофестивале «НаВажный фест» приняли участие 26 ресторанов. В основе блюд сет-меню навага и корюшка. Любителям корейской культуры и кухни в сентябре стоит приехать на фестиваль кимчи, посвященный главному блюду этой кухни, приготавливаемому из капусты.

С побережья Охотского моря можно отправиться на крабалку — зимний подледный лов крабов, а гастрономический тур на озеро Буссе позволит полакомиться свежепойманными сахалинскими гигантскими устрицами и гребешками.

Камчатка: не только икра

Первые гастроассоциации при слове «Камчатка» — красная рыба, икра и камчатский краб. На деле, однако, все обстоит гораздо масштабнее и интереснее.

Жимолость камчатская: в наши дни эту ягоду считают национальной ягодой страны. В России это растение впервые упоминается в книге Степана Крашенинникова «Описание земли Камчатки», изданной в 1755 году. Из жимолости в регионе делают варенье, джемы, соусы, шоколадные конфеты, салаты, а также морсы и алкогольные напитки.

Особый интерес вызывают камчатские «суперфуды». Экопекарня «Вегетория», например, печет хлеб «Морской», добавляя в него разработанный учеными КамчатГТУ альгинатный гель из местных бурых водорослей. Пробовали ли вы вулканический сыр? Сыроварня «Ари-