АГЕНТСТВО СТРАТЕГИЧЕСКИХ ИНИЦИАТИВ

ОТКРОЙ СВОЮ РОССИЮ

На Урале есть! Гастрономические путешествия

Свердловская область

ПОБЕДИТЕЛЬ ВСЕРОССИЙСКОГО ПРОЕКТА

Свердловская область

круглый
год

региональный
маршрут

виды транспорта
на маршруте

3/2
количество
дней / ночей

390 км
протяженность
маршрута

34 990 ₽
стоимость тура
на человека*

* Указанные цены актуальны на 02.2022. Актуальную стоимость маршрута уточняйте у оператора

С чем у вас ассоциируется Урал? С величественной природой, малахитами, суровым характером? А может, с едой? Урал сформировался на контрастах. Как говорят местные жители, Урал — плавильный котел: здесь смешиваются исторические события, климат и природа, которые создали уральскую кухню.

Чтобы попробовать Урал на вкус, стоит отправиться в гастропутешествие по Свердловской области. С каждым новым блюдом вы будете открывать для себя этот регион с новой стороны. Что будет в меню ваших выходных: местная кухня от лучших шеф-поваров Екатеринбурга, прогулки по местам добычи платины, отдых в горячем чане под звездным небом и рассказы про быт жителей Урала XVIII века.

350 км

вы проедете за два дня

12 блюд

уральской кухни попробуете на маршруте

4 новых места

отметите на личной карте путешественника: Висим, Черноисточинск, Уралец и Екатеринбург

22 завода

железных и медных, входили в демидовскую промышленную державу

300 лет

исполняется уральскому поселку Висим в 2022 году

16 романов

написал Дмитрий Мамин-Сибиряк, уроженец Висима

впечатления. что сделать:

- насладиться блюдами уральской кухни, приготовленными из местных продуктов: гречневым фонданом с мороженым из ряженки и брусничным соусом, супом с красноголовиками и икрой из лесных грибов, пихтовым джин-тоником, квашеной редькой;
- попробовать настойки из ягод уральской тайги: облепихи, смородины, клюквы;
- сделать глиняную игрушку в технике черной молочной керамики на гончарном мастер-классе;
- оказаться рядом с любимыми мультперсонажами в музее сказок под открытым небом мастеров Черепановых;
- выучить черноисточинский язык и начать говорить «щёрный квадрат»;
- заснуть под звездным небом в уютном глэмпинге;
- перенестись на триста лет назад и ощутить на себе, как жили в старинном поселке Висим в XVIII веке;
- пройти экологической тропой по местам добычи золота и платины, испытать удачу и, возможно, найти кусочек драгоценного металла;
- полежать в горячем чане с видом на заснеженные макушки елок;
- угостить яблоком благородного оленя — марала.

↑
Уральская кухня — сплав кулинарных культур
и традиций десятков национальностей

«Урал — «плавильный котел» культур. Тут все смешано. Здесь много переселенцев, они привнесли свои традиции и обычаи в общую культуру», — такими словами вас встретят в ресторане современной уральской кухни Kitchen в Екатеринбурге — первой гастроточке тура.

За два дня маршрута «На Урале — есть! Гастрономические путешествия» вы попробуете блюда, созданные шеф-поварами из уральских продуктов, познакомитесь с местными жителями, которые поделятся с вами историями работников Демидовских заводов, увидите горы и тайгу, побываете в старинных поселках, что хранят много тайн, и вернетесь с новыми рецептами и деликатесами.

Исторически Урал — край промышленных империй. Их расцвет пришелся на середину XIX века. Невысокие, но богатые полезными ископаемыми горы, бескрайние леса, пригодные для строительства плотин реки — идеальное место для возведения заводов и создания инфраструктуры рабочих поселков. Где есть работа, есть и люди. Быт жителей Урала сформировался за счет рабочих, приехавших на Урал из разных концов Российской империи. В поселке Висим, например, встретились три совершенно непохожих культуры, важных для местной истории, — украинская, тульская и староверческая (кержацкая, как здесь говорят). Быт переселенцев сформировал то, что мы сейчас называем «уральским характером». Чтобы ощутить на себе, что значит быть уральцем, нужно начать знакомство с самого понятного нам — с еды.

Исследование местной кухни вы начнете в ресторане Kitchen, где можно попробовать современные вариации уральских блюд: гречневый фондан с мороженым из ряженки и брусничным соусом, вяленое мясо птицы и говядины, суп с красноголовиками и икрой из лесных грибов, пихтовый джин-тоник, а вместо итальянской пасты здесь гречневые макароны с подосиновиками. А в 2019 году

был выпущен Манифест уральской кухни, в соответствии с которым в ресторанах Свердловской области подают привычные нам блюда, но с уральским колоритом, и придумывают новые рецепты.

Продолжение знакомства с культурой и кухней Урала проходит в «АртРезиденции» в поселке Черноисточинск. Это арт-кластер, созданный два года назад на территории старого демидовского завода. Здесь вас встретят настойками из клюквы, брусники, облепихи и маринованной редькой. Пока основные блюда готовятся, пройдите по бывшему железоделательному завода и узнайте, как промышленному зданию дали новую жизнь. Сейчас там, где раньше были цеха, можно проводить мероприятия, квесты, праздники и мастер-классы.

Вы сможете попробовать себя в гончарном искусстве — вылепить игрушку-погремушку в подарок. «Фишка» черноисточинских мастеров — черная молочная керамика. После лепки умельцы обрабатывают изделия молоком местных коров. Так глина становится прочной и очень темной.

После мастер-класса пора к столу. На ужин — утка, запеченная на костровище с пшенной кашей со свеклой и тыквой, судак в сметанном соусе, соленые грузди с печеным картофелем и тар-тар из говядины с черемшой. Секрет всех блюд — в местных продуктах и работе с живым огнем. Перед закладкой в костер шеф-повар ресторана «Агонь» Антон Лебедев томит птицу в печи 13 часов, чтобы она получилась мягкой. На десерт вас угостят черемуховым

Судак в сметане с печеной морковью в травах. Ммммм... Вкусно!
↓

рекомендации по экипировке

Лучше взять с собой удобную трекинговую обувь, термобелье и куртки с капюшонами. На маршруте у вас будут обзорные экскурсии и прогулки по холмам, когда требуется много ходить.

Резиновые тапочки и купальники пригодятся для сауны и отдыха в чане под звездами.

Возьмите наушники для телефона: у вас будет возможность прослушать аудиогид на экотропе.

В поселках не всегда ловит связь и есть возможность оплаты банковскими картами. Для покупки сувениров и подарков стоит взять с собой наличные.

сметанником с черемуховым же джемом. Из напитков предложат настойки, морс из таежных ягод и иван-чай.

За ужином идейная вдохновительница проекта «АртРезиденция» Елена Кирилюк расскажет про музей наличников «Вычурны балясины» и научит черноисточинскому говору. Чтобы сойти за местного, нужно менять звук «ч» на «щ». Например, говорить «щёрный» квадрат вместо «черный». Аромат костра, вкусная еда и разговоры — что еще нужно, чтобы вечер удался?

Следующая точка — окруженный лесом «ЛадаГлэмп» в поселке Уралец Нижнетагильского района. Рядом с домиками — сауна и горячий чан. на улице — мороз и снег, а в горячей воде тепло и уютно...

Утром вас ждет завтрак от «уральской мамы»: знакомые всем с детства сырники с ягодами, овсяная каша и все тот же иван-чай. Плотный завтрак — залог энергии и сил на целый день. Именно так питались старатели, работяги и заключенные ГУЛАГа, трудившиеся на местных заводах. Все продукты они брали из лесов и своих огородов, как и «Уральская мама».

Нижнетагильский район был передовым в платинодобывающей промышленности Российской империи, поэтому, набравшись сил, отправляемся на прогулку вокруг пруда Среднему — одному из нескольких в череде платиновых россыпей. Сейчас здесь проложена дощатая экотропа, по которой можно дойти от пруда до подножья горы Белой. На маршруте удобная система навигации — в разных местах она разная по цвету, так что если потерял попутчика, то достаточно позвонить и сказать, в беседке какого цвета находишься. Параллельно с прогулкой можно прослушать аудиолекцию про платиновую промышленность на Урале.

Затем вы отправитесь в старинный поселок Висим, известный по роману «Три конца» писателя Дмитрия Мамина-Сибиряка.

Утка, запеченная на костровище, — один из гастроспециалитетов уральского ресторана «Агонь»
↓

Основанный в 1715 году, в Висиме и сейчас сохраняется атмосфера русской старины. Во время прогулки по поселку вы не только увидите здания XIX века, но и сможете осмотреть их изнутри.

В Музее быта и ремесел знаток старорусского быта и ритуалов Елена Щекалева проведет мастер-класс по стирке и глажению. Но непростой! У вас в руках окажутся настоящие старинные «утюг» и «стиральная машина», какими пользовались наши прапрабабушки. Попробуйте справиться с ними!

Девушки станцуют под уральские песни, а молодые люди выберут себе «невесту». Не переживайте, это только на время экскурсии!.. Здесь же вы посмотрите, как была обустроена русская двухэтажная изба конца XIX века. Создается ощущение, что еще недавно здесь жили кержаки (староверы), одни из трех «концов» Висима или туляки и украинцы, которые приехали работать на демидовский завод и составляли основную часть жителей поселка. Именно их быт описал в «Трех концах» Дмитрий Мамин-Сибиряк, родившийся в Висиме. Дом, где вырос писатель, вы увидите во время экскурсии по поселку. Недалеко от дома — плотина, построенная еще во времена расцвета империи Демидовых. Прогулка по Висиму заканчивается посещением усадьбы народного умельца — резчика по дереву Виталия Николаевича Черепанова. За двадцать лет мастер превратил свой дом в настоящий музей под открытым небом. Во дворе мастера можно встретить деревянные скульптуры героев сказок и советских мультфильмов.

Рядом с Висимом находится зооферма, где живут маралы — крупные благородные олени. С ними по соседству обитают пятнистые олени, альпаки, козы, пушистые свиньи и даже африканские страусы, которые отлично чувствуют себя в суровом климате Урала. Всех животных можно угостить кусочком яблока или морковки, взамен они попозируют перед камерой.

Сказочная русалка встречает путешественников у дома-усадьбы уральского резчика Виталия Черепанова
↓

Урал и его кухня удивят вас. Для самых смелых и внимательных по окончании тура есть задание: попробовать приготовить в домашних условиях то, что вы продегустируете на маршруте. Поверьте, вы обязательно справитесь!

Блюда и напитки уральской кухни, которые вы попробуете:

- судак, запеченный в сметане с печеной морковью в травах;
- редька, маринованная ароматным маслом, с четверговой солью (солью, смешанной с кашей или мякишем хлеба, а затем выжженной в печи);
- тар-тар из говядины с черемшой и стружкой из вяленого говяжьего сердца;
- грузди соленые с печеным картофелем в углях и свежей сметаной;
- утка, печеная на костре, с пшенной кашей со свеклой и тыквой;
- черемуховый сметанник с черемуховым джемом;
- манты с тыквой и фаршем из индейки и говядины;
- борщ уральский;
- наливки из облепихи, брусники, клюквенная настойка;
- иван-чай, уральский морс из местных ягод;
- нарезка фирменных вяленых деликатесов: вяленая утка, индейка, брезаола, молодая салями;
- гречневый фондан с мороженым из ряженки и брусничным соусом;
- медальоны из говядины с грибным маслом и настоем из елки;
- суп с красноголовиками, икрой из лесных грибов и трюфельным маслом.

что привезти:

- самодельную глиняную игрушку-погремушку;
- местные сушеные травы и хвойные веточки;
- вяленое мясо утки и говядины;
- местные настойки из облепихи, лесной малины и вишни;
- малахит и украшения из уральских драгоценностей: изумруда, аметиста, топаза.

программа маршрута

день 1

ЕКАТЕРИНБУРГ, РЕСТОРАН KITCHEN, ЕЛЬЦИН-ЦЕНТР Прилетаем в Екатеринбург и начинаем путешествие с обеда в ресторане Kitchen. Покупаем подарки — вяленое мясо, томаты и наливки. Гуляем по красной линии Екатеринбурга, заглядываем в бар уральских наливок «Мелодия». Держим курс на Ельцин-центр и набережную, по пути наслаждаемся стрит-артом и конструктивизмом. Изучаем Ельцин-центр и покупаем сувениры с энергетикой Урала. Вечер завершается ужином в ресторане «Барборис», теплым общением с шеф-поваром Андреем Бова. Отдыхаем в гостинице.

день 2

ЧЕРНОИСТОЧИНСК, АРТРЕЗИДЕНЦИЯ, ДЕМИДОВСКИЙ ЗАВОД От души завтракаем в «Чаще» и переезжаем в п. Черноисточинск. Вместе с Антоном Лебедевым закладываем томленную в травах утку в огонь во дворике АртРезиденции, изучаем музей наличников, поднимаемся на смотровую площадку с видом на поселок, создаем горшочек на гончарном мастер-классе.
Мы заслужили гастрошоу! Старый цех демидовского завода, свечи, уральские блюда — и утра тоже. Отдыхаем в купольном глэмпинге «ЛадаГлэмп» среди звезд у елок, у подножия горы Белой.

день 3

ПОСЕЛОК ВИСИ́М, ОЛЕНЬЯ ФЕРМА, ЕКАТЕРИНБУРГ Заправляемся завтраком старателей и отправляемся на прогулку по живописной эко-тропе близ горы Белой. Переезжаем в ппоселок Висим в гости к Ольге Адольфовне — готовим старорусский обед и пряники, изучаем быт уральцев XVIII века и осматриваем поселок-музей Висим. Трогаем нос оленя на оленьей ферме и отправляемся в Екатеринбург — нас ждет восхитительный ужин в ресторане уральской кухни «Зверобой» и отъезд домой!

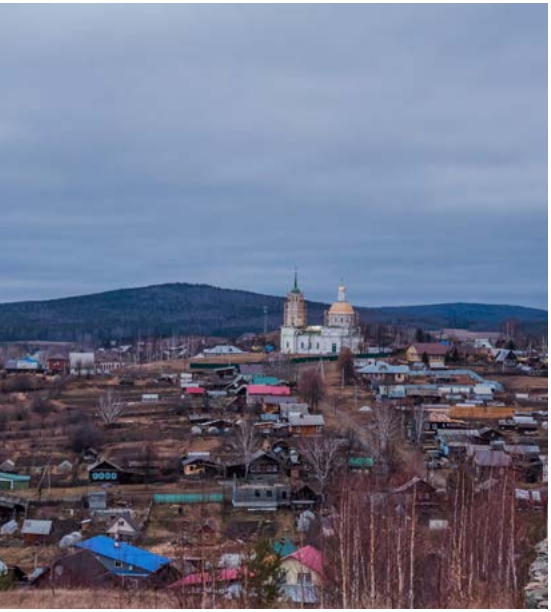
локации

Ресторан KITCHEN

Расположен в Екатеринбурге, входит в топ-10 ресторанов Урала.

Что сделать:

- попробовать фирменные настойки из облепихи, клюквы, смородины и блюда современной уральской кухни: медальоны из говядины с грибным маслом, картофелем и настоем из елки, гречневый фондан с мороженым из ряженки и брусничным соусом, суп с красноголовиками и икрой из лесных грибов;
- посмотреть на город с высоты птичьего полета из окна;
- попробовать несколько видов вяленого мяса: утку, говядину, индейку;
- приобрести гастрономический сувенир: вяленые томаты и мясо, настойку из таежных ягод.



Поселок Уралец

Старинный поселок, место притяжения искателей платины. Среди гор Соловьева, Высоцкого, Зотихи расположился тихий пруд Средний, вокруг которого можно пройти по экотропе.

Что сделать:

- послушать аудиогид и узнать историю добычи платины на Урале;
- подняться к подножью Горы Белой, чтобы посмотреть на поселок и тайгу сверху.

Глэмпинг «Лада Глэмп»

Купольный глэмпинг-отель с панорамным видом на Уральские горы. Вокруг красивейшие ели, рядом озеро. Шатры сделаны из экологичных материалов, рядом с некоторыми стоят индивидуальные банные чаны, также есть баня.

Что сделать:

- полежать в горячем банном чане с видом на лес;
- заснуть с видом на звезды;
- погулять по еловому бору;
- позавтракать с видом на гору Белую.

«АртРезиденция» в поселке Черноисточинск

Проект создан осенью 2020 года на территории бывшего железоделательного завода, основанного А.Н. Демидовым в 1726 году. В креативном пространстве проводят различные фестивали и праздники. Здесь можно научиться мыловарению, узнать историю наличников и самостоятельно слепить керамическую поделку.

Что сделать:

- вылепить глиняную игрушку-погремушку на мастер-классе;
- научиться готовить утку на открытом огне;
- продегустировать блюда, сделанные из местных продуктов от шеф-повара ресторана «Агонь»: запеченного судака в горшочке на углях, запеченную картошку со сметаной и груздями, зеленую редьку со сметаной и семечками, утку с пшенной кашей и брусникой;
- прогуляться по окрестностям Черноисточинска и увидеть граффити и муралы современных художников из Москвы и Санкт-Петербурга;
- выучить особый язык Черноисточинска;
- поужинать в единственном в России музее наличников «Вычурны балясины».

Музей быта и ремесел и окрестности Виси́ма

Небольшой поселок, который сохранил в себе все составляющие, повлиявшие на формирования уральского характера. Здесь можно увидеть дом, где родился и вырос писатель Дмитрий Мамин-Сибиряк, заводы промышленников Демидовых и природные красоты Урала.

Что сделать:

- принять участие в мастер-классе по стирке и глажению белья инструментами позапрошлого века;
- спеть традиционные уральские песни и станцевать под них;
- увидеть, как жила семья в XIX веке;
- пройти по памятным местам староверов и добытчиков платины;
- заглянуть во двор к умельцам Черепановым и удивиться резным фигурам персонажей советских мультфильмов.

Зооферма, поселок Виси́м

Природный парк, где обитают более ста пятнистых оленей и маралов, несколько альпак, коз и свиней. Животные живут в естественных условиях и любой посетитель может покормить их.

Что сделать:

- покормить маралов с рук;
- увидеть, как живут альпаки и африканский страус на Урале.

герои атмосферных мест

ЛЕОНИД ГУНКЕВИЧ

Генеральный директор управляющей компании туристско-рекреационного кластера «Гора Белая», продюсер впечатлений

За 2,5 года создания проекта команда туркластера провела масштабную работу по подготовке земельных участков под будущие туристические объекты, привлекла в проект инвесторов, увеличила туристический поток, провела первый гастрофестиваль уральской кухни «Висимский пикник» и другие события. Весной 2021 года Леонид Гункевич занял I место в номинации «Лидер отрасли» всероссийского конкурса «Люди Дела». Заместитель председателя Комитета по туризму и председатель Свердловского отделения общероссийской общественной организации «Деловая Россия». С лета 2020 года развивает туркластер «Большая Сысерть».

— Почему вы сделали ставку именно на еду? Гастрономический туризм — это то, что увлекает всех без исключения. Мы показываем через еду историю горнозаводской цивилизации.

Мы поняли, что у людей существуют предубеждения насчет уральской кухни. Есть теория, что Урал — это «плавильный котел». Мы здесь все собрались, «переплавились», и получилась уральская идентичность, народ, кухня. Соответственно, приходя сюда, каждый человек, в зависимости от того, какую культуру он представлял, привносил новое. Поэтому уральская кухня для меня — это гречневые спагетти с подосиновиками, то есть итальянские традиции переосмыслены на уральский лад.

У нас сложилось сообщест во поваров authentic urals, которое продвигает уральскую кухню. Есть Манифест нашей уральской еды, который мы подписали вместе с поварами. Хотим, чтобы об уральской кухне узнали больше, и когда откроется мир, представить ее на международном уровне, чтобы все знали, восхищались и ездили к нам.

— Зачем нужен Манифест уральской кухни? Манифест нужен для рестораторов. Идея в том, чтобы в каждом ресторане появлялись уральские блюда, дополняя его концепцию: то есть открылся итальянский ресторан, технологии итальянские, а продукты местные. Те, кто подписал наш манифест, обязательно имеют в своей карте десерты, основные блюда, приготовленные с учетом уральской специфики.

— Расскажите про вашу команду. Территория храбрых, которые приехали сюда и создают новые возможности в этом суровом мире.

— Расскажите про Музей наличников, в чем его особенность? Это был мой стартовый проект здесь, и он принес известность месту. Мне хотелось собрать коллекцию наличников, изучать их историю. Мы продолжаем собирать наличники, оформляем пространство, делаем витрины для мастеров. Сегодня «АртРезиденция» — это интересное общественное пространство, где мы проводим мероприятия, изучаем историю поселка, составляем экспозицию из старинных предметов.

Здесь мы сделали и первый в мире театр наличников, в нем играют дети. Они сами рисуют декорации, создают кукол, репетируют под руководством педагога и выступают. Первый наш спектакль — это «Гуси-Лебеди, Иванушка-Дурачок». Наличники стали декорациями для этого спектакля.

У нас есть легенда, что цесаревич Александр, когда был на Южном Урале, поднялся на одну из вершин гор. И с высокой точки перед ним открылись просторы страны, которой он должен был в будущем управлять. С озерами, лесами, реками. И он так был потрясен этим видом, что запел «Боже, царя храни» и считается, что именно здесь, в горах Урала будущий император принял решение однажды отменить крепостное право.

— Почему вам хочется делать это именно в Черноисточинске? Это место, в первую очередь, вдохновляет меня через природу и комфорт жизни по соседству с большим городом. Здесь можно быть на природе и одновременно зарабатывать.

Мы привлекаем творческую молодежь, устраиваем концерты, программы выходного дня, экскурсии, лекции. Собираем предметы быта, объединяем ремесленников и проводим ярмарки. Стараемся сделать это место модным.

Например, организовали фестиваль в стиле бохо и хиппи Funny Hills. Были тут инди-рок, этнические группы, йога, мехенди, ярмарка мастеров, даже «гадалки». Место для такого мероприятия идеальное: хиппи — это же дети природы, которые любят цветы, природу, горы, воду. И это все здесь есть.

— Расскажите про необычный говор местных жителей
Здесь, как и много где на Урале, жили люди, которых привез Демидов для работы на заводах из Черниговской губернии, из Украины. Как вы знаете, у украинцев есть такой говорочек «ч», «щ», и здесь многие жители переняли этот говор. И можно услышать: «Щё по щём? Дефки, вы щьи? Щерничка, вербощка». Мы как профессионалы видим в этом изюминку, ведь это запоминается.

ЕЛЕНА КИРИЛЮК

Идейный вдохновитель «АртРезиденции», житель поселка Черноисточинск

Переехала в поселок с семьей 10 лет назад, занимается организацией мероприятий, концепцией и рекламой «АртРезиденции».

ЕЛЕНА ПРОШКО

Гончарный мастер, художница-керамист, резидент «АртРезиденции»

— Чем вы занимаетесь в «АртРезиденции»? Разрабатываю дизайн своих керамических изделий, украшений. Также, как наставник, провожу мастер-классы. Через творчество показываю идею места.

— Что это место значит для вас? Это место силы для меня. Хочется возвращаться, хочется здесь быть. О таком можно только мечтать. У меня все здесь соединилось: я здесь живу, работаю и творю.

— Чем здесь заняться туристам?. Принять участие в праздниках, мастер-классах, например, по лепке из глины. Знаете, это такое необычное место для тех, кто хочет провести выходные, например, не как всегда, но не знает точно, как. Вот такие люди могут сюда приехать, и обязательно найдут занятие по душе.

— Что можно привезти отсюда домой? Конечно, впечатления. Я часто слышу и, как люди говорят, что у нас очень здорово. Они не ожидали увидеть какие-то моменты, у кого-то ностальгия просыпается, когда они здесь. Всегда приятно слышать это.

— Зачем туристам приезжать именно сюда? Покататься на лыжах! И заодно пересечь границу между Европой и Азией, поднимаясь на кресельном подъемнике или пешком к горнолыжному комплексу «Гора Белая». А еще сходить в Уральский лес, он избавит от негатива и добавит энергии и жизненной силы.

— Что можно увезти с собой как сувенир? Камушек с платиной. В каждом она есть, увидели черные точки — вот и она. Чтобы выработать грамм платины, надо тонн тридцать таких камушков.

АНТОН УТКИН

Управляющий технической группой на территории туристического кластера «Гора Белая»

ВИТАЛИЙ ЧЕРЕПАНОВ

Мастер, житель Висима

На своем участке сделал музей под открытым небом из вырезанных деревянных фигур.

— Почему вы решили переехать в Висим? У нас в городе было пять соседей: ни подъехать к дому, ни встать. Жена мне говорит: «Давай найдем деревню». И вот подыскали это место, домик стоял забитый на отшибе. Ни домов, ничего здесь не было. Какой простор!

— Откуда к вам приезжают туристы? Самые дальние из Австралии. Они у меня даже гостили, не только музей смотрели.

— Какая будет следующая фигура? У меня примета — не говорить. Раньше художники даже жен своих в мастерские не пускали. Скажешь — это уже не сделал все. У меня такое суеверие.

— Что для вас значит Свердловская область? Это вся моя жизнь, я здесь родился и вырос. Здесь моя семья. Даже если я перееду в другой регион России, Свердловская область останется моим домом.

— В чем принципиальная особенность ресторана «Агонь»? В концепции. Мы все готовим на огне или в печах. У нас есть шашлык, смокер американский, хоспер, где мы делаем стейки. Это теплая, горячая, обожженная кухня.

— Как вы придумываете блюда? Есть ли у вас посыл, который вы вкладываете в блюда? Все рецепты блюд ресторана были придуманы мной, в этом суть авторской кухни. Сначала блюдо «складывается» у меня в голове, представляю его и потом готовлю. Я вырос на Урале, хорошо знаю местные традиционные блюда, вкусы. И мне интересно импровизировать с ними.

— Что вас вдохновляет? Природа. Иногда ухожу в лес на пару дней, чтобы побыть наедине с природой. Еще люблю рынки посещать, общаться с торговцами, искать производителей или собирателей чего-то. Есть много людей знакомых, которые поставляют там грибы, травы У каждого из них своя история, и это тоже вдохновляет.

— За что туристы могут полюбить уральскую кухню? За вкус и сочетание продуктов, за то, что можно попробовать что-то новое.

— Что стоит попробовать туристу, когда он в первый раз приезжает в Екатеринбург и в целом на Урал? Грибы.

АНТОН ЛЕБЕДЕВ

Шеф-повар ресторана «Агонь», Екатеринбург

ЕЛЕНА ЩЕКОЛЕВА

Директор Музея быта и ремесел поселка Висим

— Что вас восхищает в истории Висима? Нет такого времени, которое бы не восхищало. Но самое главное — это люди. Они, несмотря на все трудности, с самого начала основания поселка справлялись с ними с оптимизмом, любовью и радостью.

— Что для вас значит Висим? Это моя родина, это то тепло, та любовь, что дали мне родител,и и которую до сих пор ощущаю от своих земляков. Это моя работа, это желание и умение передать людям ту любовь и тепло, которые я впитала здесь.

— Расскажите историю вашего музея. Наш музей был открыт в 2009 году энтузиастами. До этого дом, построенный в 1870 году, пустовал. Первоначально была сделана выставка, посвященная Великой Отечественной войне. А потом уже потихоньку наши помещения начали обрастать экспонатами. Висимчане готовы были отдать все, что у них есть, если им это не нужно.

Экспозиция рассказывает о том, как Висим был основан, кто здесь жил, чем занимался, как создавал свои произведения Мамин-Сибиряк.

— Чем музей интересен туристу? В нашей экскурсии есть интерактивная часть, где гости могут и посидеть за столом с историей, и узнать о правилах поведения за столом. Женщинам интересно, как стирать белье вальком и гладить деревянным утюгом.

— Что отсюда могут увезти туристы? Думаю, что они могут увезти с собой ощущения истинности нашей родины. То, что родители пытались передавать детям: чистый русский язык, доброжелательные отношения, гостеприимство, ощущение причастности к тому, что является самым нашим настоящим, российским.

оператор маршрута

гора белая

ТРК «Гора Белая»

+7 (343) 247 22 66
idea@welcometoural.ru

welcometoural

welcometoural.ru

все маршруты онлайн-путеводителя АСИ «Открой свою Россию»

Открой свой гастрономический Урал!