



Страна гармония

Дания нынче – одно из самых модных европейских направлений. И приезжают сюда не только ради неподражаемого Копенгагена, но и для того чтобы дышать свежим воздухом и есть фермерские продукты в уютной провинции, любясь суровой красотой Балтийского моря. Что мы и делали в течение нескольких дней, чтобы потом поделиться с вами впечатлениями и опытом.

текст: Юлия Савенкова, фото: Екатерина Демина

Благостный остров

Лолланд – остров небольшой, четвертый по величине в Дании, населения – всего 66 тысяч. Наверное, поэтому так очевиден простор, особо не тронутый постройками, дорогами и другими проявлениями индустриальной современности. Ландшафт усиливает впечатление: Лолланд называют «остров-блинчик» – он абсолютно плоский, и вся его красота как на ладони.

Столица Лолланда – город Наксков, расположенный близ одноименного живописного залива, усыпанно-

го небольшими островками. К слову, вода здесь везде – вокруг Лолланда, конечно, и на его поверхности: многочисленные озера – национальное достояние Дании. Равно как и бескрайние благородно-бледные пляжи.

В Накскове есть удивительный природный парк «Зеленый мир», куда со всех концов земли свезли представителей животного и растительного мира. Близость к естественному – генеральная линия страны: датчане переходят на альтернативное то-

ОДНОЭТАЖНАЯ ДАНИЯ/

Попадая в датскую провинцию, оказываешься в прошлом. Удивительно, что такая идиллия возможна в XXI веке. Однако крошечные домики, узенькие улочки и ретро-автомобильчики смотрятся столь гармонично, что мгновенно забываешь все заботы и дела.



ФЕРМЕРСКАЯ ЛАВКА/ Лучшие козы и овцы Дании, скорее всего, живут на ферме в Кнутенлунде. Здесь стоит купить овечьи бри, молодой сыр в рассоле, сделанный из козьего и овечьего молока, а также твердый козий сыр – таких не делают даже во Франции.





В датской провинции люди живут очень размеренно и никуда не спешат. Выращивают тимьян на крылечках, годами хранят верность одному и тому же кафе, и в этой наивности – главная прелесть.

пливо и энергию, строят экодома и выращивают органические продукты.

Город Марибо – второй по значимости на Лолланде. Это датский озерный край. Главенствует здесь громадное озеро Сондерсо – пристанище множества островов и островков, любоваться которыми с катера – особое удовольствие, прищвинское.

А неподалеку от Марибо есть деревушка Кнутенлунд, дивное место. Основана она была аж в 1729 году, а в 1913-м ее приобрел господин Хансен и организовал небольшую сыроварню (его фирменный овечий бри производят тут до сих пор). Сегодня Сюзанн Ховманд-Симонсен, наследница Хансена в четвертом поколении, создала целую экоимперию, одну из самых крупных в Дании.

На площади в 740 гектаров выращивают тритикале (морозостойкий гибрид пшеницы и ржи), сою, ячменный солод, овес, пшеницу, рожь, клевер и рапс – на корм животным и золотистый ароматный мед.

Аккуратные, будто фарфоровые козы и овцы живут на свободном выпасе на медовых лугах 150 дней в году, а остальное время питаются экологически чистым натуральным кормом в просторных загонах. Поэтому молоко и получается таким вкусным, выразительным, в меру жирным и, главное, полезным. Из него делают сыры и йогурты и поставляют в лучшие скандинавские рестораны (среди клиентов – копенгагенский Noma, три звезды Мишлен, лучший ресторан в мире по версии ведущих рейтингов).

Попробовать и купить молочную продукцию, мед, а также натуральную свиную колбасу, которая производится здесь же в небольших количествах, можно в местной лавке (работает с четверга по воскресенье (11.00–17.00)). Очень удобно: многочисленные любители пасторального единения с природой приезжают сюда всей семьей на длинные выходные и снимают у радушных фермеров небольшие домики. Их спокойствие оберегают вековые леса, речка Орби А, где нерестится морская форель, и две веселые хозяйские гончии.



КЛАДОВЫЕ ЛЕСА/
Датские шефы используют в готовке дикие травы, которые собирают в окрестных экологически чистых лесах. В десертах порой встречается кислица, в салатах – настурция, в горячем – васильки.



Другая Зеландия

Остров Зеландия – самый большой в Балтийском море. Название можно перевести как «остров тюленей» (их популяция здесь велика) или «душевная земля» (что тоже справедливо – отдохновение души здесь обеспечено). Знаменита Зеландия своими фьордами, украшающими береговую линию. Мы побывали на самом живописном – фьорде Престё, в сердце одноименного города. В маленькой гавани жизнь как 100 лет назад: тихая и благостная. Престё в переводе с датского – «остров священника», церковь XV века сохранилась здесь до сих пор. В аккуратном городке с узкими мощеными проулками и старинной рыночной площадью бывал Ганс Христиан Андерсен. Заглянули туда и мы ради местной гастрономической достопримечательности – ресторана при отеле Frederiksminde. Здешний юный шеф Йонас Миккельсен творит с едой нечто невообразимое, приводя в неистовство вкусовые рецепторы гостей. В дегустационном меню шесть блюд, которые поражают сочетаниями продуктов. Местных – это обязательное условие. То есть выловленных в Балтийском и Северном морях, собранных на соседних лугах, выращенных на близлежащих фермерских хозяйствах. Хороши лобстер с бульоном из шупалец с сушеными сморчками и ревенем, бычьи хвосты с кремом из укропа, маринованной свеклой и икрой щуки и пенка из весенней капусты с белым шоколадом и ванильным пирожным макарон. К каждому блюду подается специальное вино, подчеркивающее радужные вкусы.

Гордость страны

Финальным пунктом в нашем плане захвата эко-Дании было посещение маслобойни Lurpak – старейшей и крупнейшей в Северной Европе. Находится она в небольшом городе Хольстебро (Центральная Ютландия), появилась здесь в 1897 году. С чистой окружающей природы может сравниться лишь чистота на фабрике. Работники носят кипенно-белую форму, отчего впечатление, будто находишься в лаборатории, усиливается. В этих совершенно стерильных условиях и производится датская продуктовая гордость – сливочное масло Lurpak. В 2012 году здесь выпустили 34 500 тонн масла. Но даже при таких масштабах руководство маслобойни старается ежегодно снижать потребление энергии и воды, чтобы поддерживать ресурсы родной земли. В ходе экскурсии мы попробовали все 29 видов продукции Lurpak, включая органическое сливочное масло и сливочные спреды. К сожалению, эти вкусы пока не продаются в России, но, если вам посчастливится побывать в Ютландии – а тут прекрасные условия для трекинга, кемпинга и рыбной ловли, – не проезжайте мимо Хольстебро, порауйте себя горячим хлебом со свежим маслом. ❀

Полезные адреса

Ферма Knuthenlund: www.knuthenlund.dk

Отель Frederiksminde: www.hotel-frederiksminde.dk



Коровы на маслобойне Lurpak живут припеваючи: их кормят сладкими травками, балуют классической музыкой и моют четыре раза в день. Счастливые и довольные, они дают великолепное молоко.

