

На южных берегах
Зеландии раскрывается
смысл слова «идиллия»



Датское ВРЕМЯ

В хит-парадах путешествующих гурманов сегодня лидирует Дания — именно там из лучших экопродуктов создается гастрономическая мода, в чем убедилась Наталья СМЕРНОВА

В школе меня научили безошибочно определять Данию на карте мира, но я знаю о ней лишь то, что это родина сказочника Андерсена и конструктора Lego. Приглашение побывать там будит во мне энтузиазм первооткрывателя — я горю желанием изучить отчизну автора «Русалочки» вдоль и поперек. Столица страны Копенгаген (с моих уроков географии мало что изменилось) — самый популярный объект притяжения зарубежных туристов. В пике стереотипу мы со товарищи задаемся целью за неделю полюбить все Датское королевство целиком.

К МОРИЮ!

Дания расположилась на четырех сотнях разновеликих островов и со-

лидной части полуострова Ютландия. Времени у нас мало, поэтому на каждый островок заглянуть не успеваем. Ориентируемся на базовые ценности — современная кухня, расхваленная европейскими гурманами, и чарующие ландшафты.

Первый пункт нашего роуд-муви — столичное Royal Café (надо подкрепиться перед дорогой). Заказываем местный специалитет — загадочные «смуши». Исторически сложилось так, что большинству блюд датчане предпочитают смёрребрёд — хлеб с маслом и разными ингредиентами, чаще с рыбой. Так вот смуши — это ассорти мини-бутербродов, видом и размерами сходных с суши. В Royal Café их сервируют на роскошном фарфоре Royal Copenhagen — рядом с дверью заведения вход в магазин знаменитого фарфора.

Поскольку на дворе лето, держим курс на южный остров Фальстер — курортный регион для обитателей страны. По пути в местечко Мариелост заезжаем в поместье Кнутелунд полюбоваться на счастливых коз и овец, мирно пасущихся на изумрудных лугах, и отведать сыру неземного вкуса. Кнутелунд — крупнейшая органическая ферма в Дании, семейное хозяйство, прославленное экопродуктами, которые наперебой скупают европейские гурме-рестораны.

Royal Café —
«королевство»
бутербродов



БЕРЕГ ЗЕЛАНДИИ

На востоке Зеландии находится Копенгаген, но причина нашего возвращения на остров вовсе не он, а очаровательный отель Фредериксминде (Frederiksminde) на южном берегу. Белоснежная гостиница под красной черепичной крышей в окружении зелени и цветущих роз, всего в 50 метрах от пляжа — если я когда-то и представляла себе идиллию, она выглядела именно так. Отель выстроен в городке Прастё в конце XIX века, его интерьер — изящный коктейль романтики и ар-деко. Важная достопримечательность отеля — его ресторан и непосредственно шеф-повар Йонас Миккелсен. Мало того что он ужасно симпатичный, он еще и готовит как бог! Ужин выливается в бесконечный сет блюд высокой кухни, сервированных с недожиданной фантазией: све-

Добравшись до Мариелоста, располагаемся в Nøtgevang, курортном отеле с богатой историей. Хотя гостиница открыта уже 500 лет и бережно хранит средневековый колорит, ее владельцы не углядели дурного в таких благах цивилизации, как аквапарк и беспроводной интернет.

С утра море пепельно-серое, как и нависшие над ним облака, — с погодой нам не везет. Чтобы избавиться от меланхолии, отправляемся в путь. Наша цель — остров Мён, где, судя по снимкам из путеводителя, нас ждет одно из красивейших мест на Земле — Мёнс Клинт — древний обрывистый берег, простирающийся на несколько километров, самая романтическая природная достопримечательность страны. По деревянным мосткам и длинной лестнице мы спускаемся на берег, к основанию обрыва, где синхронно замираем при виде потрясающего зрелища — ослепительно-белых скал на фоне бирюзового моря. Для полноты картины из-за туч выглядывает солнце — и пейзаж приобретает совсем уж неземные очертания.

Вообще, что касается экологии, датчане большие молодцы. Ни в одной из стран, где мне доводилось побывать, я не встречала такой любви к природе во всех ее проявлениях. Здесь свято чтут ее первозданную гармонию — за образцово-показательную экологическую обстановку Данию называют зеленой жемчужиной Скандинавии.

Это страна рождественских елок, открыточных кемпингов, ОБАЯТЕЛЬНЫХ ШЕФ-ПОВАРОВ и ревеневых десертов

жие морепродукты, нежнейшее мясо, ароматная зелень и сезонные деликатесы от местных поставщиков.

РАННЕРС-ТУР

Наутро после мощного гастрономического испытания едем в даль, в буквальном смысле слова. До средневекового города Раннерс на востоке Ютландии — полдня пути.

Интерьер Royal Café впечатляет не хуже кухни



В замке Frederiksborg Castle, помимо богатой исторической экспозиции, есть выставка современного искусства

Достигнув цели, дружно умиляемся городскому пейзажу: мощные булыжником улочки, кривобокие фахверковые купеческие домики вокруг Ратушной площади, древняя церковь Святого Мортена... Встретившись с экскурсоводом, устраиваем тур по достопримечательностям. Гуляем по джунглям под стеклянным колпаком — Randers Rain Forest. Посещаем «поместье Элвиса Пресли» — точную копию знаменитого Graceland, выстроенную преданным фанатом и предприимчивым коллекционером на окраине города. Утомившись, заселяемся в уважаемый Randers Hotel, классический вариант респектабельного отеля XVIII века.



Пижик на плече



SANDRA DIMITROVICH / FEATHER NISSEN

Экология и эстетика — каква датского огарование



Обед с селедкой на роскошной фарфоре



БУДЕМ ЗНАКОМЫ

На следующее утро мы ухитряемся попасть на экскурсию на завод Arla Lurpak в Хольстебро, желая своими глазами увидеть, как экопродукты производятся в промышленном масштабе. Попутно заезжаем на одну из ферм, поставляющих на завод молоко, и убеждаемся, что коровы в Дании тоже абсолютно счастливы. Неудивительно, что масло Lurpak можно встретить в отелях и ресторанах класса люкс — из молока беззаботных коров получается суперпродукт!

Завершая путешествие, мы возвращаемся в Копенгаген и получаем неожиданное приглашение отобедать на борту парома DFDS Seaways. Громадины этой компании (на 600–2 200 мест) круглый год курсируют между Данией, Норвегией, Великобританией и Голландией, размещая пассажиров в комфортабельных каютах и предлагая им богатую развлекательную программу. Паром — это целый город с ресторанами, барами, кинотеатрами и шопингом Tax free. Обед впечатляет не только изысканностью блюд, но и исключительно подо-

бранным вином — прощаясь, мы долго жмем руку застенчивому сомелье.

Финальный уик-энд в столице превращается в фейерверк впечатлений: экскурсия в средневековый замок Frederiksborg Castle, ужин в ресторане Brdr. Price в романтическом саду Тиволи, коктейли в незабываемом баре The Union. Для ночевки выбираем гостиницу Crowne Plaza Copenhagen Towers в современном районе Копенгагена, отрекомендованную нам как самый экологичный отель мира.

Напоследок Копенгаген дарит нам еще пару гастроувпечатлений. Во-первых, завтрак в булочной Lagkagehuset, где от обилия плюшек разбегаются глаза, а голова кружится от сдобных ароматов. Во-вторых, ланч в изысканном ресторане Grønbech & Churchill, получившем в этом году первую звездочку Michelin. Шеф Расмус Грэнбэк покоряет нас грудкой утки с сельдереем и фисташковым десертом с мороженым и зеленым горошком.

Подвожу итог: теперь я знаю не только где, но и что такое Дания. Да, это и Андерсен, и Lego (убеждена, что лишь за них она заслуживает любви), но еще это страна цветущих лугов и открыточных кемпингов, строгой архитектуры и зеленых озер, рождественских елок и доисторических пляжей, морковных тортов и ревеневых десертов, деятельных шеф-поваров и прогрессивной экокухни.



Редакция благодарит государственное агентство по туризму Дании (www.visitdenmark.com/ru) и авиакомпанию SAS за помощь в организации поездки

Ориентируемся на базовые ценности — современная датская кухня и ЧАРУЮЩИЕ ЛАНДШАФТЫ

Здесь ценят природу во всех ее проявлениях

