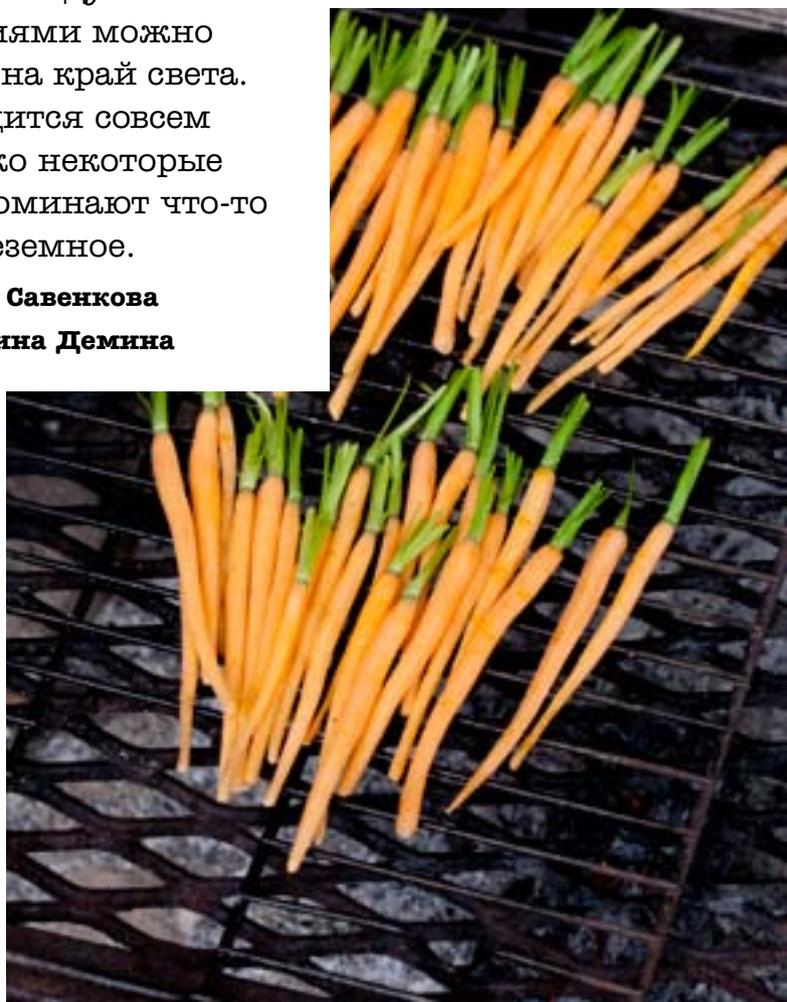


Пикник у меловой скалы

За свежим воздухом
и впечатлениями можно
отправиться и на край света.
Дания находится совсем
близко, однако некоторые
ее пейзажи напоминают что-то
почти неземное.

Текст: **Юлия Савенкова**

Фото: **Екатерина Демина**





Датчане – признанные законодатели гастрономической моды. Лишенные суровой природой пряностей и специй, они используют в кулинарии все, что растет. Даже цветы. Причем не только в качестве украшения, но и как закуску.



Датское королевство можно смело назвать скандинавской здравницей. Вся страна словно большая детская вечеринка: везде крутятся ветряки-весельчаки, которые вырабатывают живую энергию ветра, – весьма серьезная миссия. Датчане активно переходят на электрокары и велосипеды, и к 2024 году планируют свести выбросы CO₂ к нулю. Амбициозные планы. О мелочах они тоже заботятся. Например, о повышении поголовья редких сапсанов, которые вдруг начали вить гнезда в Белых скалах островка Мён на юге страны (хотя разве это мелочи - поддержка экосистемы?).

Мён и правда совсем небольшой: всего-то 217 км² общей площади и 10 000 населения. Несмотря на растущую популярность экотуризма, здесь пока немного чужестранцев, что рождает в душе ощущение абсолютной органичности окружающей монохромной природы. Остров знаменит меловыми скалами, образовавшимися миллионы лет назад. Жители Дании считают, что их страна зародилась именно здесь. Подсвеченные солнцем, эти кипельно-белые (а на заре они розовеют!) остроконечные утесы оттеняют темное Балтийское море. А подчеркивают контраст покрывающие скалы приглушенно зеленые буковые леса. Потрясающий полный драматизма пейзаж. Однако возраст Белых скал невозможно осознать до конца, да и белизна кажется такой легкой... Поэтому этот драматизм лишь возбуждает и вдохновляет на неспешные прогулки, бесконечные фотосъемки и поиски в песке древних камешков со следами доисторических насекомых и мор-



Протяженность Белых скал – 7 км, высота – 128 м над уровнем моря. С вершины к морю ведет специальная деревянная лестница. Преодолевать 474 ступени лучше в компании гида, работающего в местном геоцентре.

ских жителей (если повезет, можно найти «погремушку» – окаменелый домик ископаемого моллюска). Смотровые площадки, то тут, то там разбросанные по скалам, всегда заполнены фотографирующими людьми. Их огромным мощным объективам позавидует даже агент ЦРУ. Это любители птиц снимают птенцов тех самых сапсанов. Один удачный кадр за световой день, и задание выполнено. Если вы совсем не орнитолог, обратите внимание на растения, наполняющие лес.

Кажется, что огромные деревья, чьи корни вырвались из земли, вот-вот оживут. Наверное, они охраняют 20 видов диких орхидей, которые вольно растут на плодородной питаемой мелом почве. Не забывайте, что каждый листик здесь – национальное достояние Дании, поэтому просто созерцайте и наслаждайтесь удивительным зрелищем – цветами из тропиков, волею эволюции занесенных на север.

Каждый год море безжалостно размывает от 20 до 40 см скал. Если посчитать, то до полного исчезновения белоснежной гордости острова Мён есть еще 3200 лет. Но лучше поспешить, пока его не оккупировали любители экологически чистого отдыха. Кстати, у Белых скал принято не только наслаждаться единением с природой, но и отдохнуть более активно: ездить верхом, кататься на горном велосипеде, ловить рыбу, сплавиться на каяках и плавать на катере (обязательно в сопровождении профессионального капитана – ветра здесь непредсказуемые). Постарайтесь заглянуть в геоцентр, чтобы посмотреть научно-популярные фильмы, снятые National Geographic в 3D, особенно если вы путешествуете с детьми. С ними же можно карабкаться по веревочной тропе среди деревьев или прокатиться на стремительном зиплайне (в шлеме и с инструктором, конечно).

Пресыщенность оглушительно свежим воздухом и щекочущими воображение видами пробуждает аппетит. Устройте пикник на вершине меловой скалы, как это сделали мы. Нас пригласил к импровизированному столу замечательный датский шеф-повар Дэвид Йенсен. Все блюда он готовил при нас, поэтому нам удалось утолить и профессиональный голод до «вкусного материала». Самые лучшие рецепты с экотуризма в неизвестной Дании мы привезли с собой в Москву.

Полезно знать

Остров Мён (Моп) находится в 137 км от Копенгагена. Поезд из столицы в город Вордингборг (Vordingborg) идет 1,5 часа. От Вордингборга до Стеге (Stege), главного города острова Мён, раз в час ходит автобус.

Узнать о новых выставках и экскурсиях в геоцентре можно на сайте www.moensklint.dk

Забронировать домик, кемпинг, поездку на рыбалку или на лодке можно на сайте www.moensklintresort.dk



ЦЫПЛЕНОК СО СПАРЖЕЙ,
СЛОЕНОЙ ПАЛОЧКОЙ И РОСТКАМИ ГОРОХА

ЦЫПЛЕНОК СО СПАРЖЕЙ, СЛОЕНОЙ ПАЛОЧКОЙ И РОСТКАМИ ГОРОХА

Прелесть этого блюда в том, что цыпленок томится, а не варится или жарится. Благодаря этому мясо получается невероятно нежным, сочным и быстро впитывает ароматный белый соус.

На 4 порции

- 4 куриных грудки
- 12 побегов белой спаржи
- 500 мл белого вина
- 500 мл сливок
- 100 г сливочного масла
- 2 ст. л. горчицы
- 1 пачка готового слоеного теста
- 1 стебель лука-порея
- горсть мелко нарезанной зелени сельдерея и зеленого лука
- горсть ростков гороха для украшения
- соль, перец

1 Курицу сложите в глубокую сковороду, залейте водой наполовину и томите под крышкой на небольшом огне до готовности. Получившийся отвар слейте и сохраните.

2 В небольшом сотейнике выпарите вино до половины, добавьте отвар от курицы и сливки. Вмешайте сливочное масло и горчицу. Посолите, поперчите.

3 Белую спаржу зачистите от грубой кожицы и крупно порежьте. Отваривайте в кипящей подсоленной воде 5–7 минут. Смешайте спаржу с листьями зелени и измельченным луком.

4 Слоеное тесто нарежьте тонкими полосками, сложите на противень и подсушите в разогретой до 210 °С духовке 10–15 минут.

5 Подавайте курицу, полив белым соусом и украсив ростками гороха.

ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ МАМЫ ДЭВИДА

Этот рецепт мама Дэвида придумала, когда он был ребенком. Шоколадное счастье появлялось на столе только по особым случаям. Его секрет, конечно, в праздничном марципане.

На 6–8 порций

- 400 г сливочного масла
- 680 г сахара
- 400 г муки
- 400 г темного шоколада
- 8 яиц



ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ МАМЫ ДЭВИДА

В гостях у Дэвида

У Дэвида Йенсена очень насыщенная жизнь. Во-первых, в его семье четверо детей. Во-вторых, он пишет кулинарные книги (последняя посвящена тапас в скандинавском стиле). И, в-третьих, Дэвид уже много лет владеет собственным рестораном в Стеге. Называется он просто — David's, и жители острова его обожают. Если вам повезет со столиком, попробуйте те самые фирменные скандинавские тапас (145 крон за тарелку). Находится ресторан на улице Storegade, 11. Если нет, не огорчайтесь. При геоцентре у Белых скал есть кафе Sommerspiget, за которое тоже отвечает Дэвид. Бургер с картофелем-фри и айоли (110 крон) на панорамной террасе — что может быть лучше?

благодарим компанию VisitDenmark и авиакомпанию SAS за помощь в организации поездки

- 4 ч. л. разрыхлителя
- 200 г тертого марципана

1 Разогрейте духовку до 180 °С.

2 Растопите сливочное масло вместе с шоколадом на водяной бане и дайте смеси остыть. Взбейте яйца с сахаром. Вмешайте в остывшую шоколадную массу. Постепенно всыпьте просеянную муку и разрыхлитель. В конце вмешайте марципан. Получившееся тесто вылейте в форму и уберите в духовку на 35–40 минут. Пирог должен остаться чуть влажным внутри.

ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ С МОЛОДОЙ МОРКОВЬЮ

Если вы любите баранину, можете смело использовать ее вместо говядины.

На 4 порции

- 600 г моркови
- 50 г сливочного масла

- 150 мл сливок
- 800 г вырезки говядины, разрезать на 4 стейка по 200 г каждый
- 10 мелких молодых морковок с зеленью для подачи
- горсть кервеля (по желанию)

1 Морковь отварите до готовности в слегка подсоленной воде и разомните в пюре вместе со сливочным маслом и сливками.

2 Очистите мелкую морковь, оставив немного зелени.

3 Мясо обжаривайте на гриле примерно по 3–4 минуты с каждой стороны.

Снимите с огня и дайте немного отдохнуть. Тем временем обжарьте на гриле мелкую морковь по 2–3 минуты с каждой стороны.

4 Для подачи выложите слой морковного пюре на дно тарелки, на него уложите мясо вместе с обжаренной морковью. Украсьте кервелем и подавайте. ●

ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ С МОЛОДОЙ
МОРКОВЬЮ

