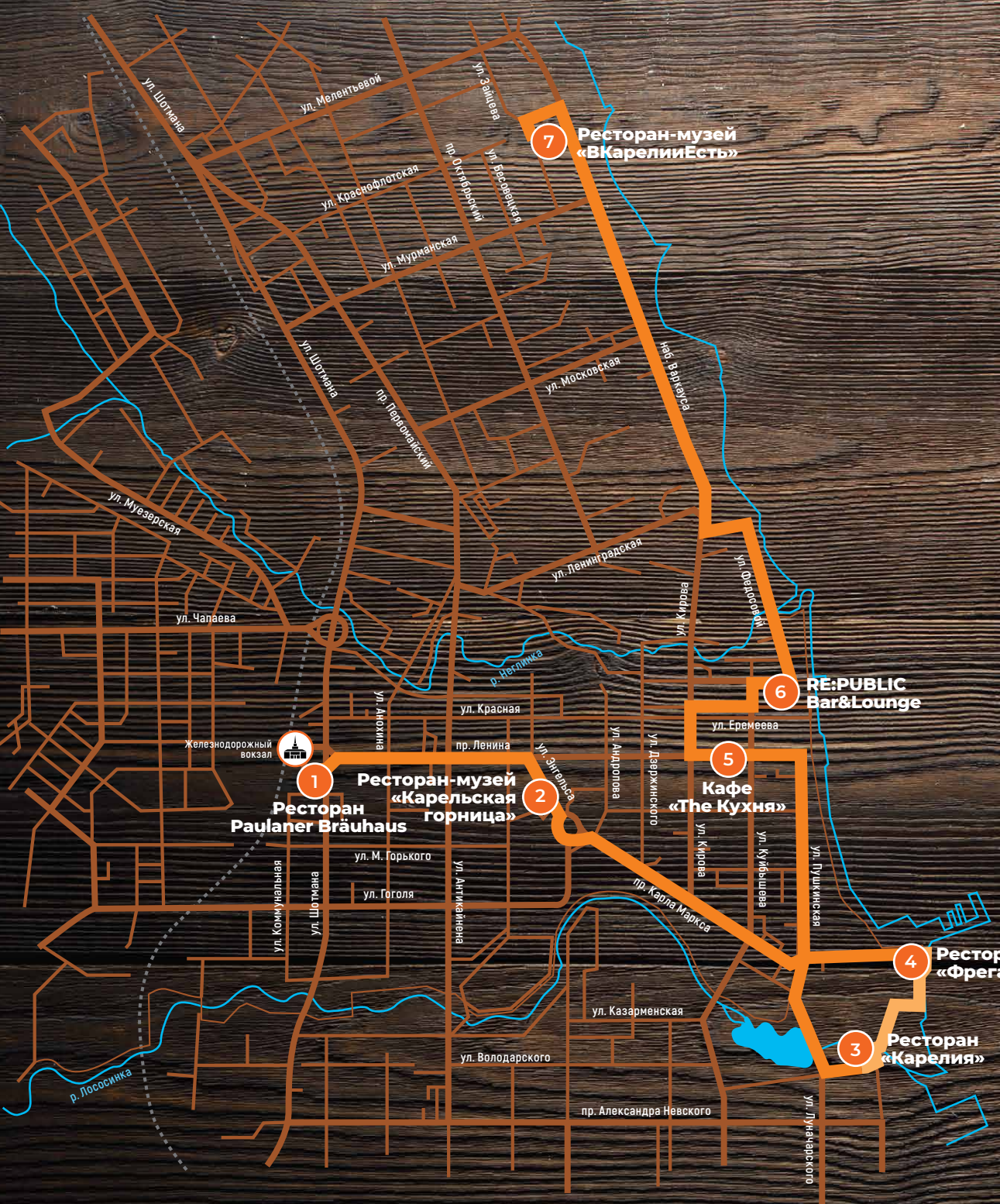

Набережная
и гастрономические открытия
города пяти морей

Вкусный Петрозаводск

**Прежде всего
мы любим глазами,
только потом уже пробуем!**

Гастрономический маршрут по столице Республики Карелия откроет вам землю «Калевалы» – богатую культурным и историческим наследием, вековыми традициями северных народов России и вы непременно найдете и увезете домой множество вкусовых впечатлений.

Калитки, сканцы, грибочки, медвежатина, лосятина, кисло-сладкий брусничный соус с мясными блюдами, рыба в молоке, травяные чаи и сборы, разнообразные настойки – в карельской кухне есть, чем полакомиться.

Каждый ресторан на маршруте славится своим традиционным блюдом, интерьером и открывает карельскую кухню с совершенно новой стороны.

Ресторан «Paulaner Bräuhaus»

Только в этом пивном ресторане вы можете попробовать настоящее **питтипану** – традиционное карельское блюдо, которое представляет собой обжаренный на сковороде картофель с луком и сливками, ломтиками индейки, томатами черри, подается с жареным яйцом и корнишонами. Также шеф-повар рекомендует попробовать **рыбное жаркое** – традиционное карельское блюдо с лососем, треской, картофелем и луком, запеченное в горшочке со сливками.

пл. Гагарина, 1
8 (8142) 71-70-61, 8 (8142) 25-10-04
paulaner-petrozavodsk.ru

Ресторан-музей «Карельская горница»

Ресторан-музей приглашает настоящих гурманов отведать **медвежатину, томленую в мешочке из ржаного теста с луком и морковью**. Подаётся с запечённым картофелем с белыми грибами.

ул. Фридриха Энгельса, 13
8 (8142) 50-25-25
gornica.ru

Ресторан «Карелия»

Вы знаете какое на вкус мясо настоящего кабана? Нет? Тогда обязательно загляните в ресторан «Карелия», где сможете попробовать **«Дикого кабана с полей Толвоярви»**. Это сочные стейки из дикого кабана, обжаренные на гриле до корочки, в пикантном брусничном соусе. В качестве гарнира подаются мешочки из тонкого пшеничного теста с начинкой из толчёного картофеля, маринованных опят и лука. Если дичь вам не очень нравится, наверняка придется по вкусу **рыба в глине «За семью печатями»** – карельская форель, запечённая в глине со сливочным сыром, ароматным беконом, луком-пореем, маринованными огурчиками и морковью. Подаётся со сливочным соусом и брусникой.

наб. Гюллинга, 2
8 (921) 727-10-10
karelia-hotel.ru/restaurant

Ресторан «Фрегат»

Иногда хочется всего и сразу. **Дегустационный сет от шеф-повара** ресторана «Фрегат» @fregatfamily – всё, что вам нужно. Пикантный тартар из говядины, изысканное карпаччо из мурманского гребешка, нежный тартар из тунца, карпаччо из северомор-ской трески и сочный тартар из лосося! Вся палитра вкусов на одном плато!

пр. Карла Маркса, 1-а
8 (8142) 50-25-25
kareliafregat.ru

Кафе «The Кухня»

Только в кафе можно попробовать такие блюда как настоящий **грибной суп** – наваристый и безумно вкусный. **Салат с форелью горячего копчения** пользуется большим спросом у наших гостей, так как главный ингредиент местного производства, рыбка всегда свежая и ароматная. **Финский хлеб с дыркой** – этот хлебушек хорош не только для ознакомления с национальной кухней, но и для того, чтобы взять его с собой в дорогу. Благодаря плотной корочке мякиш внутри не подсыхает, что обеспечивает сохранение вкуса на более долгий срок. **Комбуча или чайный гриб** – природный иммуностимулятор с широким спектром антибактериального и антиоксидантного действия. Обязательное наличие осадка на дне как показатель натурального брожения и полезности.

пр. Ленина, 7
8 (8142) 50-20-20
thekuhnya.ru

RE:PUBLIC Bar&Lounge

Когда люди едят **карельскую пиццу**, они получают максимальное гастрономическое удовольствие. Это шедевр, которым все восторгаются, и приходят за добавкой. Тонкое тесто со слабосолёной форелью, каперсами, томатами и свежей зеленью подаётся прямо из печи. Расслабляющая атмосфера и живописные виды на Онежское озеро прекрасно подчеркнут ваше вкусное знакомство.

ул. Куйбышева, 26
8 (8142) 79-08-59
ptz.cosmos-hotels.ru/restaurants/re-public-bar-lounge/

Ресторан-музей «ВКарелииЕсть»

А если вы хотите по-настоящему удивиться, добро пожаловать в музей-ресторан. Здесь вы сможете попробовать дегустационный сет для гурманов **«Лодка Кижанка»** – символ Карелии и фирменное блюдо ресторана. В состав входит икра карельской рыбы: сига, ряпушки, форели и щуки на карельских наполеончиках с черничным маслом.
Обязательно попробуйте уникальный десерт **«Болотная кочка»**. Он украшен болотными ягодами морошкой и клюквой, а также сахарной белоснеж-ной ватой, которая похожа на болотную осоку – красавицу пушицу. Интересный факт: пушица образует крупные кочки на болотах и во время цветения выглядит очень красиво. В народе пушицу называют «белоголовицей». Пушица это и корм для животных, и лекарство для человека, и кудель, которую добавляют в пряжу и которой набивают подушки.

наб. Варкауса, 27, корп. 2
8 (911) 400-90-60
tastykarjala.ru

ВКУСНЫЙ БОНУС!

Калитки своими руками

Тесто:

Сметана (15% жирности)... 150 г
Кефир..... 50 мл
Ржаная мука

Начинка:

Картофель ..... 8 средних клубней
Сметана.... 1-3 ст. л.
Сливочное масло по вкусу
Соль

Дополнительно:

Сметана и сливочное масло для смазывания.

В миске соединить сметану и кефир (возможны вариации: сметана и молоко, сметана и вода, кефир и вода). Тесто должно быть пресным, но можно немного подсолить.

Постепенно добавлять ржаную муку, замесить тесто. Сначала тесто будет очень липким, смело подсыпайте муку и продолжайте месить, минут 5-7.

Накрыть полотенцем/пленкой и оставить в теплом месте на 20-30 минут. За это время отварить картофель в подсоленной воде, воду слить, приготовить пюре с добавлением сметаны, масла и соли.

Отщипните небольшой кусочек теста, раскатайте достаточно тонко, при необходимости присыпая небольшим количеством муки. Блюдцем вырезать кружки – **сканцы**. Их можно пожарить или запечь как самостоятельное блюдо, а можно пойти дальше и приготовить калитки.

На сканц выложить начинку (1,5–2 ст. л. пюре). Слегка распределить пюре по тесту (не по всей поверхности, края должны быть свободными).

Далее необходимо «защипать» края калиток, сделать складки. Чем их больше, тем симпатичнее получаются калитки. В итоге должна получится «лодочка», в которой часть начинки покрыта тестом.

Из этого количества ингредиентов выходит примерно 8–10 калиток. Смажьте калитки сметаной (в сметану можно добавить немного соды) и поставьте их в предварительно разогретую до 180°С духовку на 20-30 минут.

Готовые калитки смазать растопленным сливочным маслом (часть с тестом), накрыть полотенцем и оставить минут на 30.

И можно подавать – теплые, хрустящие, с кисловато-пресным тестом и солоноватой начинкой, обильно смазанные сметаной и маслом... это очень вкусно! Рекомендуется с горячим чаем или молоком.

Приятного аппетита!