

Гастрономическая карта Челябинской области

**Уникальные блюда и напитки местной кухни**

№ п/п	Наименование блюда/напитка	Описание блюда/напитка, примерный перечень ингредиентов	Организации общественного питания на территории МО, предлагающих данное блюдо/напиток в меню
<b>Агаповский муниципальный район</b>			
	Мексиканская Чимичанга (на уральский манер)	Чимичанга с овощами, курицей и сыром Чимичанга с курицей, грибами и сыром Чимичанга с овощами курицей и рисом	Кафе «Fresh hit» (с. Агаповка, ул. Пролетарская 29/1)
<b>Еманжелинский Муниципальный район</b>			
	Уральский квас (4 вида)	2 вида солода, сахарная крошка, сахар, вода	Предприятия розничной торговли (можно организовать дегустацию)
<b>Каслинский муниципальный район</b>			
	Пирог с рыбой «По-каслински»	Ингредиенты (раскладка на 1 пирог) 1. Тесто дрожжевое сдобное – 1, 3кг. 2. Рыба: - щука – 2 кг. - лещ – 2 кг. 3. Лук репчатый – 05 кг. 4. масло сливочное – 0.5 кг. 5. Сухари панировочные 6. Соль	Кафе «Молодежное», ИП Грущанская Н.Д. 456835, Челябинская обл., г. Касли, ул. Ленина, 16 (здание Дворца культуры им. И.М. Захарова)
<b>Катав-Ивановский муниципальный район</b>			
	Соленая карамель	Сахар, сливки, соль	Кафе «Венеция», г. Юрюзань, ул. Советская 92
<b>Кунашакский муниципальный район</b>			
	Суп тукмас	Говядина, лапша домашняя, зелень	ООО «Агидель», ООО «Лазурь»
	Бешбармак	Телячья грудинка, картофель, луковица, морковь, зелень,	ООО «Кочевник», ООО «Лазурь»

		мука, вода, яйцо, растительное масло	
	Хошан	Жареный манты с мясом	ООО «Агидель», ООО «Лазурь», ООО «Кочевник»
	Напиток «Кумыс»		ООО «Кочевник»
	Тунтермэ		ООО «Кочевник»
<b>Кыштымский городской округ</b>			
	Кыштымская уха	Уху «по-кыштымски «из разных пород рыб. Причем рыба подбиралась таким образом, чтобы получить определенное качество бульона. Рыбная мелочь (ерши, окуни) придавала бульону специфический дух и крепость, а благородные породы рыб (сиг, налим) сообщали ему «сладость» и «нежность».	Кафе «Лагуна» Адрес: г. Кыштым, ул. Ленина 28 Кафе-бар «Траттория» Адрес: г. Кыштым, ул. Карла Либкнехта , 137а
<b>Магнитогорский городской округ</b>			
	Пастрома из птицы	Пастрома из курицы — это уникальный натуральный диетический продукт. Филейная часть тушки птицы маринуется, коптится и приправляется специями. К столу пастрома подается тонко нарезанной. Она может быть использована для приготовления салатов, бутербродов и как самостоятельное блюдо. Уникальным этот продукт является еще и потому, что содержание белка в нем очень высокое, содержание жира — минимальное, а срок хранения длительный. Именно эти качества пастромы делают ее незаменимой в условиях, например, экстремального отдыха или дальних путешествий. Пастрома из мяса птицы по праву заняла свое место на гастрономической карте России наряду с камчатскими крабами, адыгейским сыром и татарским чак-чаком. История рецептуры пастромы уходит в глубокую древность. В ее основе лежит рецепт особого приготовления мяса, которое уральские казаки мариновали и сушили в течение нескольких месяцев для дальних походов. Казаки мариновали и сушили мясо до готовности, после чего его хранили для перекуса в дороге. Основа рецепта этой вкуснейшей пастромы используется фирмой «Глория» по сей день.	Магазины фирмы «Глория», Мясные пекарни от фирмы «Глория» Мясоперерабатывающее предприятие ООО «Глория», адрес: г. Магнитогорск, ул Держинского, 1 тел. +7 (3519) 48-30-85 +7 (3519)48-30-06 Сайт: www.gloria74.ru
	Пирог из калины	Это традиционный пирог уральских казаков. Калина обыкновенная — одно из самых популярных растений в песнях и сказках славянских народов. Вспомните хотя бы	Магазины фирмы «Русский хлеб» Производственная группа ООО «Русский хлеб»

	<p>всемирно известную "Калинку", или "Расцвела калина в поле у ручья". Калина для роста выбирает влажные места, берега рек и ручьев, где и света в достатке и влаги хватает. На Среднем и Южном Урале калины было в достатке, поэтому со времен появления уральских казаков с 16 века стало одним из основных ингредиентов пирогов.</p> <p>Сегодня сохраняя все традиции пирог с калиной изготавливает компания «Русский хлеб».</p>	<p>адрес: Магнитогорск, Верхнеуральское шоссе, 26 тел. +7 (3519) 24-73-00 +7 (3519) 24-72-19 +7 (3519) 20-79-51</p>
<b>Миасский городской округ</b>		
Зеленый кофе	<p>Душистый кофе свежей обжарки. Компания является единственным в РФ производителем зеленого кофе для диетического питания, имеющего научное подтверждение эффективности и разрешение для продажи в аптеках.</p>	<p>Чайно-кофейная фабрика г. Миасс, ул. Мамина-Сибиряка, 61</p>
<b>Саткинский муниципальный район</b>		
Ватрушка-кислушка фестивальная	<p>Пирог овальной формы, диаметром 1 метр, с начинкой из Горца Альпийского (кислица)</p> <p>Ингредиенты: мука, соль, яйцо, молоко, сахар, дрожжи</p> <p>Начинка: травянистое растение Горец Альпийский (кислица), сахар</p>	<p>Угощение можно попробовать на фестивале «Кислица»</p>
Кисель кислиничный	<p>Вода, крахмал, Горец Альпийский (кислица), цедра лимона</p>	<p>Угощение можно попробовать на фестивале «Кислица»</p>
Варенье оригинальное	<p>Необычное, эксклюзивное варенье из растения («Горец альпийский» - в народе «Кислица»). В состав варенья входит различные вкусовые натуральные добавки: земляника, крыжовник, киви.</p>	
Имбирно – медовый пряник «Айлинская роспись»	<p>За основу пряника взята роспись, названная в честь села Айлино, где она зародилась.</p> <p>Ингредиенты: Мед, Мука, Сахарный песок, Сливочное масло (или маргарин), Пищевая сода, Специи (ванилин, корица, гвоздика), Яйцо.</p>	<p>Бард-кафе «Заходите к нам на огонек...»</p>
«Кур-турица»	<p>Ингредиенты: куриное филе, соевый соус, мед, горчица, лимон. Соль, перец и травы по вкусу (розмарин, чабрец, тимьян)</p>	
<b>Чибаркульский городской округ</b>		
Чибаркульский пряник	<p>Мучное кондитерское изделие, изготовленное на базе</p>	

		специального теста и украшенное оттиском в виде названия города на лицевой стороне.	
<b>Челябинский городской округ</b>			
	Пельмени с лосятиной, медвежатиной, редькой, грибами	-	Ресторан «Уральские пельмени» ул. Кирова, 104, Челябинск, Челябинская обл., 454091
	Щи с гречниками томленные в русской печи Селянка «Трактирная мясная»	-	Ресторан «Золотая Русь» РК «Галактика развлечений», Комсомольский проспект, 16, 2 этаж, Челябинск, Челябинская обл., 454106
<b>Южноуральский городской округ</b>			
	Блюдо «Версаль»	Филе индейки со свекольным ризотто под соусом «Бер-блан» с кумкватами	Ресторан «Версаль»

### Продукты питания, производство которых сосредоточено на территории региона

№ п/п	Наименование продукта питания/напитка	Описание продукта питания/напитка	Наименование и контактные данные производителя (адрес, контактный телефон, при наличии - адрес сайта и электронной почты)	Организации общественного питания на территории МО, предлагающих данные продукты питания/напитки для дегустации туристами, либо использующих в приготовлении блюд из меню
<b>Агаповский муниципальный район</b>				
	Пельмени мусульманские		ИП Феденя С.С. «Феденька», Челябинская область, Агаповский район, поселок Буранный, ул. Придорожная, 8; 8 (3519)430944	Столовые, кафе п. Буранный
<b>Еткульский муниципальный район</b>				
	Сыр ОРЕОЛ (Хус-Холл)	Сыр ОРЕОЛ (Хус-Холл) относится к полутвердым сычужным сырам, которые производятся в Швеции. Вкус этого сыра	ООО Ореол 456560, Челябинская обл., с. Еткуль, ул. Северная 39а	

		хорошо выраженный традиционный сливочный, у более зрелых сыров слегка кисловатый острый, который оценят гурманы, поэтому он пользуется всеобщей симпатией. Сыр отличается бело-желтым цветом, а на срезе можно увидеть кружево из мелких глазков	Тел.(факс) 8-(35145)-2-15-74 <a href="http://www.oreol74.ru">www.oreol74.ru</a> , Oreol-chel@mail.ru	
	Сыр Адыгейский 8 видов	Сыр Адыгейский содержит молочные жиры и белки, которые усваиваются на 98 %. Поэтому его включают в рацион спортсменов. 80 грамм адыгейского сыра содержит суточную норму белка для организма человека. Сыр Адыгейский производится с различными натуральными наполнителями и удовлетворит вкусы самого изысканного гурмана.	ООО Ореол 456560, Челябинская обл., с. Еткуль, ул. Северная 39а Тел.(факс) 8-(35145)-2-15-74 <a href="http://www.oreol74.ru">www.oreol74.ru</a> , Oreol-chel@mail.ru	
	Пряник заварной с логотипом «Еткуль»	Пряник тульский заварной в глазури, прямоугольной формы, весом 200 гр., украшен узором и логотипом «Еткуль». Пряники — традиционное русское лакомство, любимое как людьми старшего поколения, так и детьми. Мягкое заварное тесто и ароматная начинка внутри — такое сочетание вряд ли оставит кого-нибудь равнодушным.	ООО Арго 456560, Челябинская область, с.Еткуль, ул.Ленина, 83-А Тел.(факс) 8-(35145)-2-15-04	
<b>Катав-Ивановский муниципальный район</b>				
	Хлеб «Пражский»	Формовка хлеба «Пражский» производится вручную. Выпекается в подовой печи, благодаря чему получается румяным и хрустящим. Закваска ржаная, мука высший сорт, мука ржаная, кориандр, солод дрожжи, вода, соль, масло оливковое	Кафе «Ватрушка», г. Катав-Ивановск, ул. Ленина 15 А Тел. 89193431030 Мария	Кафе «Ватрушка», г. Катав-Ивановск, ул. Ленина 15 А Кафе «Груздовник» г. Катав-Ивановск, ул. Майская площадь, 27
<b>Миасский городской округ</b>				
	Сыроварня «Гурман»	<i>Твороженный сыр «Рикотта»</i> (Этот сыр можно употреблять со свежими овощами и фруктами, в качестве основы к	г. Миасс Тургоякское шоссе, 13г 8-919-328-73-82	г. Миасс Тургоякское шоссе, 13г г. Миасс пр. Автозаводцев,

		<p>свежим фруктовым десертам с добавлением мёда. Он используется в рецептах многих блюд и придаёт им традиционный итальянский оттенок)  <i>«Моцарелла»</i>  (Молодой итальянский сыр, в виде белых шариков, замоченных в рассоле)  <i>Качотта с разнообразными вкусами</i>  (Качотта выдержанная и качотта с различными добавками (изюм, паприка, укроп, грецкий орех и выдержанная в вине))  <i>Пармезан</i>  (Этот известный на весь мир сыр производится в сыроварне «Гурман» в ограниченном количестве. Имеет полугодовую выдержку)  <i>И мн. др. виды сыров</i></p>	<a href="mailto:Gurman-cheez@yandex.ru">Gurman-cheez@yandex.ru</a> <a href="https://vk.com/gurman_cheez">vk.com/gurman_cheez</a>	17 г. Миасс ул. Попова, 6Б (мясная лавка «Провинция»)
<b>Пластовский муниципальный район</b>				
	Кондитерские изделия	Восточные сладости, арахис, фундук в шоколаде, курага в шоколаде, чернослив в шоколаде и пр.	МС-Конди г. Пласт, ул. Тимуровская, 1 тел./факс 8 (35160) 2-10-32 эл. почта: mirsladko@mail.ru	ИП Маткулова Ольга Александровна

### Иные объекты гастрономического туризма

№ п/п	Наименование учреждения	Специфика	Перечень и описание экскурсионных услуг
<b>Агаповский муниципальный район</b>			
	ООО Лимонарий	Тепличный комплекс по разведению и выращиванию лимонов	Продажа лимонов. Проводятся экскурсии на территории лимонария
<b>Карталинский муниципальный район</b>			
	Дом культуры п.Сухореченский Сухореченского сельского	Планируется проведения познавательно-развлекательного мероприятия «День веселого огурца» 19 августа 2017 года Мероприятия будет проходить на конкурсной основе по	В программе: история возникновения огурца, конкурс песни про огурцы,

	поселения, ул.Зеленая, 25, Карталинский р-он Челябинская область	нескольким номинациям: 1. огурец соленый; 2.огурец малосоленый; 3.огурец с перчинкой; 4. огурец с горчинкой; 5. самый маленький огурец; 6. самый большой огурец; 7. огурец с изюминкой	частушки, чаепитие, танцевальный блок
<b>Красноармейский муниципальный район</b>			
	ООО НПО «Сад и огород» 456680, с. Шумово, ул. Мира, «Сады России» <a href="http://sad-i-ogorod.ru">http://sad-i-ogorod.ru</a> E-mail: <a href="mailto:agro@sad-i-ogorod.ru">agro@sad-i-ogorod.ru</a>	Выращивание: - саженцев плодово-ягодных культур; - ягод: виктория, жимолость; - абрикосов	Дегустация плодов и ягод
<b>Кыштымский городской округ</b>			
	Управление по культуре администрации Кыштымского городского округа Муниципальное учреждение «Централизованная клубная система»	Ежегодно в сентябре в Кыштымском городском округе проходит фестиваль традиционной культуры поселков Кыштымского городского округа (включен в Областной календарь событий) В рамках конкурсной программы фестиваля определяются победитель в номинациях «Стан поселка» «Скатерть-самобранка»	Праздник по-своему уникален, так как открывает новый пласт традиционной культуры – угощение. Среди множества угощений кыштымский рыбный пирог овсяный кисель, каша с тыквой, соленые сыроежки, «пенёк с овощами», уха из семи рыб, творог с земляникой, домашний сыр, вареники с вишней, сало, баурсак, пирог в виде сказочной ящерицы, буза, напиток из аронии и т.д.
<b>Миасский городской округ</b>			
	Музей пельменя	Первый и пока единственный в России музей пельменя. В нем собрана вся интересная информация про пельмени (история, традиции, рецепты, фото, макеты пельменей разных стран). И, конечно, можно попробовать более 15 видов пельменей.	В музее проводятся мастер-классы по лепке пельменей. Посетить «Музей пельменя» может любой желающий.
	Пивоварня «БРЕЦЕЛЬ БРОЙХАУС»	В пивоварни готовится уникальное пиво по оригинальной рецептуре с использованием качественного сырья на пивоваренном оборудовании всемирно известной фирмы	Организовать экскурсию с дегустацией возможно по предварительной

		<p>"Caspary" (Германия).  Пивовары ресторана варят четыре основных сорта пива: светлое, красное, пшеничное и темное, а также сезонные сорта пива (рождественское, постное, майское, октоберфест) и английский эль.</p>	договоренности.
<b>Саткинский муниципальный район</b>			
	<p>ООО «Сатка тревел»  Эко-кафе 1175  (База отдыха  Эко-парк Зюраткуль»  <a href="http://www.eco-zuratkul.com/pitanie">http://www.eco-zuratkul.com/pitanie</a>)</p>	<p>Эко-Кафе 1175 выполнено в Эко стиле и рассчитано на 80 мест. Широкий ассортимент блюд на любой вкус. Изысканные блюда от шеф-повара. Фирменные блюда из зюраткульской рыбки, мясо запеченное в тандыре, фирменная форель, соленья из даров тайги, фирменные сковородочки и пироги, домашнее варенье и травяные чай и многое иное. Специальное меню для вегетарианцев.</p>	
	<p>ЗАО «Саткинский хлебокомбинат»,  тел.8(35161)3-19-93</p>	<p>В состав ЗАО «Саткинский Хлебокомбинат» входит Межевская пекарня, где сохранена выпечка на поду печи. Посадка хлеба в печь и его выемка производится старинным способом – лопатами с трехметровым черенком. В то же время в составе хлебокомбината есть полностью автоматизированный цех европейского уровня по производству батонов и хлебов. Модернизация произведена в 2014 году.</p>	<p>Экскурсии для учащихся средних образовательных, средних профессиональных, высших учебных заведений</p>
<b>Чебаркульский городской округ</b>			
	<p>Ежегодный фольклорно-гастрономический фестиваль национальной кухни народов Урала «Чебаркульская трапеза»</p>	<p>Фестиваль демонстрирует традиционные тенденции национальной кухни уральского народа, представляет широкой публике достижения лучших поваров не только города, но и области. В фестивале принимаю участие жители, гости города, района и Челябинской области.</p>	<p>В программе фестиваля:  Выставка мастеров прикладного творчества;  Конкурс национальных кухонь;  Дегустация национальных яств;  Выступление творческих коллективов города и гостей фестиваля;  Национальные игры и состязания;  Широкая ярмарка.</p>