

Кухня **Колбаса – серьезный повод**

Лионские бушоны и гастрономы не гонятся за модой и так называемой «новой кухней», которой славится Париж. Для Лиона главное – это традиции, а любая кулинарная мода их разрушает. Лионцы втайне смеются над парижанами, которые ввели целую моду на ужин гурмана, в который помимо самого блюда и бокала вина обязательно входит пара-тройка со вкусом выкуранных сигарет и танцы между столиками. Настоящий лионец знает: глупо отвлекаться на что-то другое, когда у тебя на тарелке свежая колбаска.

Помните: нет большей глупости, чем ехать в Лион, будучи на диете. Точно также, как и в Италии, в Лионе официанты не преминут напомнить вам о том, что для диеты вы выбрали, мягко говоря, не то место.

О всей серьезности этого замечания говорит один исторический факт: некоторые лионские ассоциации раньше не принимали людей, которые весили менее 80 кг. Одна из старинных лионских



традиций – обязательное взвешивание в конце обеда. Только, в отличие от нашего времени, это делалось вовсе не для того, чтобы расстроиться и в ужасе раздать всю колбасу и булочки соседям. Нет, настоящие лионцы взвешивались как раз для

того, чтобы похвастаться своими достижениями! Средняя прибавка в весе после совместной трапезы могла равняться 5 кг!

Лион – это место где повсюду бистро и бушоны, где от обеда не принято отвлекать, а короткое «пойти перекусить» может означать длительную остановку в ресторане на несколько часов. Вкусовые предпочтения могут обернуться здесь увлекательным спором с упоминанием имен, дат и других исторических фактов. Как сказал когда-то один из гидов: колбаса в Лионе – серьезный повод для разговора. Когда во Франции шла активная антиалкогольная кампания с девизом «Алкоголь убивает медленно!», французы отвечали: «Нам плевать, мы не торопимся». И это замечание как нельзя лучше описывает их отношение к еде.

Туры в самый вкусный город Франции, Лион, можно приобрести в отделе индивидуальных туров и корпоративного обслуживания.
Звоните: (812) 380-05-59
Пишите: e.balakireva@nevatravel.ru

Рецепт. Лионский салат

Лионский салат – это один из самых популярных салатов в маленьких французских рестораниках и бистро. В Лионе он подается в знаменитых бушонах. Блюдо считается очень легким и в то же время пикантным, поэтому едят его и на завтрак, и на ужин. Лионский салат доступен всем, его подают и в ресторанах высокой кухни, и в местных кафе. Главные ингредиенты – салат, бекон, гренки и яйцо-пашот. Гренки лучше сделать самостоятельно, из французского или итальянского белого хлеба. Считается, что все составляющие этого салата всегда можно найти в холодильнике любого француза, поэтому для его приготовления не требуется особых затрат. Что касается сервировки, классический Лионский салат должен выглядеть как птичье гнездо.

Ингредиенты: яйца, бекон, гренки, салат-латук, лук-шалот

Для заправки: винный уксус, оливковое масло и дижонская горчица

1. Разогреть духовку. Нарезать французский хлеб кубиками, перемешать с оливковым маслом и сбрызнуть солью и перцем. Положить в духовку или обжарить на сковороде (до появления золотистого цвета).

2. Чтобы приготовить яйца-пашот, вскипятить воду (3 см), добавить уксус. Уменьшить огонь, перемешать воду до образования воронки, а затем аккуратно влить туда яйца. Варить до тех пор, пока не проявится белок, около 4 минут. Выловить яйцо шумовкой и переложить в кастрюлю с теплой водой, чтобы оно не остыло.

3. Обжарить бекон, нарезать лук, салат и положить в миску.

4. Приготовить заправку: смешать по ст. л. оливкового масла и уксуса с пол ч. л. горчицы

5. На листья положить бекон, добавить гренки, полить салат заправкой. Сверху положить яйцо-пашот и сразу же подавать к столу.

**Развлечения** **Долина Motor Valley – сердце мотора**

Встроенный GPS-навигатор в сердце настоящего поклонника настоящих автомобилей обязательно приведет его в эти места. Но если навигатор все же дает сбой и женским голосом сбивает с толка, указывая на бутики и аутлеты, не переживайте, мы знаем маршрут.

Самое заводное место Италии – регион Эмилия Романья, не в переносном, а в самом прямом смысле слова. Весь драйв этого небольшого итальянского региона находится в одной из главных древнеримских дорог, улице Виа Эмилия (via Emilia) в Маранелло, недалеко от Модены. Здесь находится Музей Феррари, стены которого рассказывают историю одного из самых престижных автомобильных домов. Имена производителей спорткаров Maserati, Pagani Automobili, B. G. Engineering, De Tomaso, Bugatti звучат в регионе повсюду. Сейчас все наследие, оставленное гениальными инженерами,

можно посмотреть в музеях. Одна из самых полных в мире коллекций Maserati находится в Музее имени Умберто Панини (Umberto Panini Museum), включая легендарную A6GCS Berlinetta Pininfarina, выпущенную всего в четырех экземплярах. Благодаря своему монообъемному дизайну от Pininfarina, она стала одной из самых красивых и почитаемых моделей итальянских «тресубцев» за всю историю и трижды выигрывала в гонке на выносливость в тысячу миль Mille Miglia.

В музее Стангуэллини (Stanguellini Historic Automobile Museum) можно оглянуться назад и увидеть редкую автомобильную коллекцию одноименной семьи. Старинные двигатели, аксессуары, автомобильные журналы, рекламные листовки и фотографии – все это создает впечатление, будто на улице еще нет никакого современного автопрома.

Много олдтаймеров, начиная с 60-х



В Музее Ламборджини, Diablo скромно висят на стенах как произведения искусства в галерее

годов и заканчивая сегодняшним днем, находится в итальянской коммуне Сант'Агата-Болоньезе, в Музее Ламборджини (Lamborghini Museum).

Здесь выставлены все модели от 350 GT до Countach, от Miura до Espada, и, конечно, последние модели Diablo. Коллекционеры приходят сюда не только, чтобы посмотреть на этих красавцев, но и на их меньших «собратьев»: в Музее Ламборджини собраны игрушечные модели машин со всего мира.

Еще одно место, которое нельзя упустить – музей Mario Righini в замке Панзано в местечке Кастельфранко-Эмилия. Этот средневековый замок принадлежит семье Мальвазия, которая за всю свою историю успела охватить значительную часть итальянского автопрома.

Любимое место поклонников экстрима, двух колес и марки Ducati – в одноименном музее Болоньи. Он открылся почти 15 лет назад и все его экспозиции пропитаны только одним чувством: страстью к гонкам. Здесь поклонники Ducati могут не только увидеть все исторические этапы компании, которая, кстати говоря, когда-то начинала с производства радиотехники, но и побывать на заводе.

Пора заканчивать с зимой!

Турфирма «НЕВА» объявила Акцию «РАННЕЕ БРОНИРОВАНИЕ – ЛЕТО 2012»

За окном – запоздалая зима, которая только-только просыпается и вступает в силу. По крайней мере, она имеет на это право еще пару законных месяцев. Ну, а туристы за это время могут не только помянуть о жарком солнце, теплом ветре, высоких волнах и головокружительном аромате лета, но и приблизить его. Акция раннего бронирования создана как раз для этого. Во-первых, только зимой вы сможете спокойно выбрать давно понравившийся отель, номера в котором забиты на весь сезон вперед. Ну а во-вторых, выгода очевидна – в стоимость туров включены скидки от отелей до 30%, которые вы потом со спокойной совестью потратите на сувениры и прочие блага, но только на отдыхе, а не в офисе турфирмы.

Известно, что большинство туристов привыкло планировать отдых в последний момент. Конечно, есть вариант поехать на горящую путевку, но вот будет ли это тот отель, в который вы так хотели попасть? Количество хороших мест ограничено, а раннее бронирование позволяет спокойно определиться с направлением и отелем, в который вы вряд ли сможете попасть в разгар сезона. А если и сможете, то никакой экономии в этом точно не будет.

Первый этап бронирования по Акции начинается с 23 января и продлится до 29 февраля. Летними турами будут считаться туры с датами заездов с 27 апреля по 30 сентября. В Акции участвуют самые популярные направления, идеальные для отпуска на любой вкус: Испания, Италия, Греция, Болгария, Турция, Кипр, Тунис, Франция, Черногория и другие. Список постоянно пополняется!

Все подробности Акции вы можете узнать на нашем сайте www.nevatravel.ru.



Музей Феррари – это не просто выставка, это образ жизни, который воплощает в себе итальянская марка