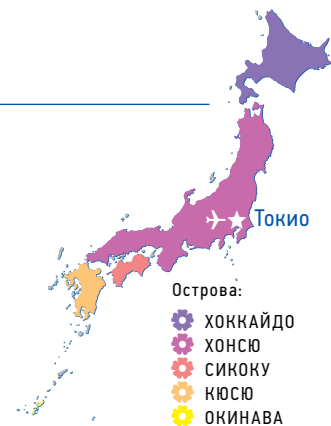


Храм чистой воды – Киёмидзудэра – и трехэтажная красная пагода в Киото. Во время цветения сакуры это одно из самых фотографируемых мест в Японии



Традиционно первыми наблюдают первоцвет на тропической **Окинаве**. Затем эстафету принимают главные острова: сакура зацветает на **Кюсю**, потом праздник приходит на **Сикоку** и постепенно распространяется с юга на север главного острова – **Хонсю**. К концу апреля деревья покрываются розовым облаком и на севере **Хоккайдо**.



Маршрут | ЯПОНИЯ ОПАДАЮЩАЯ КРАСОТА

Сакура цветет всего пять дней, затем осыпается лепестками, словно розовым снегопадом. Этот волшебный момент японцы называют «сакура в снегу». Выражений, которые употребляются во время ханами – любования цветущей сакурой, – множество. В японском языке есть особые слова для обозначения хмурого неба в дни цветения японской вишни, ковра лепестков, устилающих землю, и ночных прогулок под деревьями в цвету.

Время, когда цветет сакура, считается в стране самым красивым сезоном. И хотя официальных выходных по этому поводу не предусмотрено, большинство японцев устраивают пикники на усыпанных лепестками лужайках, встречаются с друзьями и путешествуют в поисках самого красивого дерева. Путь их лежит с юга на север – такие вылазки когда-то предпринимала японская знать и даже император.

Фронт цветения сакуры по всем главным островам Японии отслеживает специальная служба и составляет более или менее точный прогноз по каждой префектуре. Туристу подгадать поездку на время ханами не так-то просто – тайфуны и перепады температуры корректируют год от года даты всеобщего помешательства. Согласно нынешнему прогнозу, визит в Токио и Киото надо планировать на 17–22 марта.

В столице главными центрами притяжения становятся многочисленные парки: полторы тысячи деревьев цветут в Синдзюку-гээн – вечером и ночью они подсвечены фонарями. Главной поляной для пикников становится Уэно, а в **Ёёги (2)** в Сибуе посмотреть на сакуру приходят ранним утром. В **парке Императорского дворца (1)** берут напрокат лодку и любуются видами с воды. Стоит визита и храм **Ясукуни (3)**, где устраивают фестиваль сакуры с участием борцов сумо.



Во время ханами большинство баров и ресторанов предлагают напитки и блюда, посвященные цветению сакуры. Повсюду можно попробовать необычный напиток – чай, настоящий на цветках сакуры, сезонный десерт моти со вкусом вишни и кисло-сладкое лакомство **сакура-моти** с листьями сакуры

АЛЬТЕРНАТИВА



Маршрут *Route Touristique du Champagne* тянется почти на 500 км через весь регион Шампань – Арденны: бесконечные дегустации игристого, прогулки по Эперне, Овийе или Труа, визиты в замки и монастыри, нескромные ужины в гастрономических ресторанах. Официальных остановок около 80, но неплохо задержаться в Реймсе: поднять бокал за хватких вдов, **покататься на вагонетке по коридорам глубоких погребов**, сделать именную ассамбляж и выпить шампанского в домике на дереве.



ОТ АЭРОПОРТА ШАРЛЬ-ДЕ-ГОЛЛЬ ДО РЕЙМСА ИДУТ ПРЯМЫЕ ПОЕЗДА TGV (ВРЕМЯ В ПУТИ – 30–45 МИНУТ). ДО ТРУА ИЗ ПАРИЖА ЗА 2,5 ЧАСА ДОСТАВИТ ПОЕЗД TER.

Высокий сезон

Не откладываете отпуск на потом: вас ждут розовые лепестки сакуры, погружение в мир агента 007 и аутентичная паэльля

Текст ОЛЬГА РАСТЕГАЕВА

ФОТО: SHUTTERSTOCK.COM, TOURISME-EN-CHAMPAGNE.COM, ПРЕСС-СЛУЖБА



Мастер-класс | ВАЛЕНСИЯ С КОРОЧКОЙ И В БУЛЬОНЕ

Забудьте все, что вы знаете о самом знаменитом блюде Испании – паэльле. Если, конечно, не попробовали ее впервые там, где ее придумали много лет назад, в Валенсии. Аутентичная версия паэльлы выглядит даже на взгляд и вкус гурманов непривычно: здесь ее готовят в бульоне, с мясом кролика и курицы, с белой фасолью гаррофо и с улитками. И свой рецепт валенсийцы хранят очень ревностно. Они настаивают на том, что в лучшую паэльлу кладут только местный рис сорта бомба, который еще в VII веке завезли на юг Испании мавры и посадили на заболоченных территориях лагуны Альбуферы. Также необходима правильная (круглая и плоская) сковорода, которая так и называется – паэльля. А главное – открытый огонь.

В любом ресторане Валенсии сковороду с паэльей официанты выносят с такой помпой, будто в руках у них – произведение искусства.

Классов, где учат готовить не только **Paella Valenciana** (4) с корочкой сокаррат (это зажаренный рис, прилипший ко дну, он считается самой вкусной частью), но и обычную паэльлу с морепродуктами или моллюсками, а также черную (с чернилами каракатицы), в Валенсии немало. Уроки дают в некоторых ресторанах и кулинарных школах, где курс занимает до нескольких дней и включает в себя лекции по традиционной гастрономической культуре, походы на рынок за нужными ингредиентами, поездку на окрестные винодельни и дегустацию кавы. Например, трехдневная программа в **Paella Project** обойдется в €650. Если нет желания тратить столько времени и денег, отличный вариант – четырехчасовое занятие в школе **Escuela de Arroces y Paella Valenciana** (5, 6) стоимостью €65.



ДЕТАЛИ

В Валенсии немало вариантов паэльлы: **Arroz al horno** запекается в глиняном блюде в духовке. **Arroz meloso** – маслянистая паэльля, **Arroz del senyoret** – с очищенными креветками, чтобы не испачкать руки, **Arroz de coliflor y bacalao** – паэльля с треской и цветной капустой. Основа **Fideuà** – не рис, а тонкая короткая вермишель.

АЛЬТЕРНАТИВА

Сегодня парфюмеры могут синтезировать ароматы всего на свете – от «урбанистического невроза» до «счастья на Мальдивах». И кажется, это намного проще, чем создать свой первый парфюм.

Прекрасный урок парфюмерии даст известный швейцарский специалист **Бригитте Витши**, основатель бернского ателье **Art of Scent**. Для начала придется выбрать понравившиеся ароматы из 30 пронумерованных флаконов, затем определить для себя главную ноту из трех и составить процентную формулу. Потом останется лишь искренне удивиться,



что твои духи – дикий и причудливый микс ревеня, какого-то загадочного растения с Сонотры и таинственного ветивера. Не удивляйтесь, что эти ароматы вам смутно знакомы: всему виной «эффект Пруста». Известный писатель, однажды унюхав свежие бисквиты, вспомнил столько подробностей из своего детства, что хватило на целую книгу.



СТОИМОСТЬ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ЗАНЯТИЯ SCENT CREATIONS ДЛЯ ДВОИХ – CHF420. В НЕЕ ВКЛЮЧЕНЫ ДВА ФЛАКОНА СОБСТВЕННОРУЧНО СОЗДАНЫХ ДУХОВ ОБЪЕМОМ ПО 30 МЛ.



ДЕТАЛИ

Цена билетов в *007 Elements* – €22 для взрослых, €12 для детей. В нее не входит билет на подъемник *Gaislachkogelbahn*. Посещение музея – по сеансам: 9.00–11.00, 11.00–13.00 и 13.00–15.30.

Лыжи | ЗЁЛЬДЕН

ВЗБОЛТАТЬ, НО НЕ СМЕШИВАТЬ

Как известно, Джеймс Бонд – весьма неплохой лыжник. Но в последнем фильме «007: Спектр», вышедшем на экраны в 2015 году и собравшем в мировом прокате почти \$880 млн, агент секретной службы Ее Величества спустился по склону австрийского Зельдена вовсе не на лыжах, а на подбитом злоумышленниками **легкомоторном самолете (9)**. Он-то и стал главным экспонатом музея *007 Elements*, совсем недавно открывшегося на вершине **горы Гайслахкогель (7)** на высоте 3048 м. Назвать это пространство музеем можно с натяжкой, скорее это **кинематографическая инсталляция (8)**, занимающая девять залов.

Здесь есть ретроспектива эффектных сцен погонь и перестрелок из бондианы, галерея невероятной красивых женщин, детальный рассказ о съемках в Зельдене от лица режиссера Сэма

Мендеса и продюсеров фильма, инновационная технологическая лаборатория, в которой можно поиграть прямо в горнолыжных ботинках. Имеется и неплохой сувенирный магазин.

Здание музея, представляющее собой бетонный бункер, стоит неподалеку от ледника, по соседству с футуристическим стеклянным **рестораном Ice Q (10)**, в стенах которого снимали сцены знакомства Бонда с его новой пассией – Мадлен Суонн. Кстати, в знаменитом заведении потчуют изысканными блюдами и наливают лучший в долине Эцталь «грязный мартини». Но столик нужно бронировать заранее, среди поклонников Бонда немало охотников до высокой тирольской гастрономии.



В Зельдене 144 км самых разнообразных трасс. Особый интерес представляет 50-километровый круговой тур **Big 3**. Этот маршрут объединяет Гайслахкогель (3048 м), Тифенбахкогель (3250 м) и Шварце-Шнайд (3340 м). На всех трех вершинах установлены панорамные площадки, гарантирующие эпичные селфи

АЛЬТЕРНАТИВА

Шерегеш – курорт, который мы будто нарочно храним в секрете от большого горнолыжного мира, для себя. Лишенный альпийского снобизма, он подходит тем, кто приезжает за первым **катанием в лесу между елок и по целине**, где после хорошего снегопада можно провалиться в сухой и пушистый от трескучего мороза снег по самые уши. В Шерегеше нет ни заоблачных вершин (высота горы Зеленая – всего 1270 м), ни длинных трасс (максимальный



спуск составляет чуть больше 4 км), зато гарантирован снег, ночью склоны освещены, а небольшие крутые участки с общим перепадом в 200 м позволяют без риска тренировать первые прыжки.

БЛИЖАЙШИЙ К ШЕРЕГЕШУ АЭРОПОРТ – НОВОКУЗНЕЦК (150 КМ ОТ КУРОРТА). ДОБРАТЬСЯ МОЖНО НА ЭЛЕКТРИЧКЕ (ДО СТАНЦИИ КОНДОМА), АВТОБУСЕ ИЛИ АВТОМОБИЛЕ. ТАКЖЕ АВТОБУСЫ ОТПРАВЛЯЮТСЯ ИЗ КЕМЕРОВА, НОВОСИБИРСКА, ОМСКА, БАРНАУЛА И ТОМСКА.