**Отдых со вкусом**

Не менее ярким впечатлением, чем увиденные достопримечательности, для путешественника являются и новые вкусы, с которыми он познакомился в той или иной стране. Литва, несмотря на кажущуюся простоту своей кухни, приятно удивит и порадует гурманов, а также всех любителей вкусно покушать. В Паланге великое множество трактиров, кафе и ресторанов, предлагающих национальные блюда. Для литовской кухни характерны два кулинарных направления – крестьянское и аристократическое. Но о последнем сегодня вспоминают редко. Это в средние века литовских аристократы обычны ели мясо быка с ягодами, фазана с можжевельником, замысловатые паштеты, медвежатину. Сейчас подобные яства можно заказать в очень немногих дорогих ресторанах, а практичная, сытная, но очень вкусная крестьянская кухня, наоборот, популярна. Литовцы, кстати, не очень-то жалуют распространившийся по миру фастфуд, предпочитая картофелю фри, гамбургерам и «Цезарю» свои родные кушанья. Кстати из той же картошки их очень много. Например, «жямайчю» - хрустящие зразы с мясом, грибами или овощами или «цепеллины» из свиного фарша, обернутого картофельным тестом с соусом из жареного сала и лука.

Без супа с клецками не обойдется не один литовский обед, а летом - без холодного свекольного супа с кефиром. В более изысканных ресторанах можно отведать крем-суп из картофеля в оригинальном «горшочке» из буханки хлеба. Конечно же много блюд из рыбы и морепродуктов. Нельзя не вспомнить любимца гурманов – копченого угря.

Местная выпечка и молочные продукты, например, сыры с медом, заслуживают особого внимания туристов. Знаменитый темный хлеб с тмином просто не может оставить равнодушным. Из алкогольных напитков популярны крепкие настойки, например, Жальгирис, но еще больше - литовское пиво, которое даст фору чешскому и немецкому. Кстати, под Палангой есть национальный ресторан-пивоварня, где можно попробовать настоящего домашнего пива с варено-копчеными свиными ушками с горохом и кислой капустой или домашней колбасой, а еще картофельные блины. Утром из едят с начинкой из свежего творога, а вечером – с колбасками или шкварками со сметаной. На десерт рекомендуется литовский пудинг с орехами, лимонной цедрой и клюквенным соком.

Кстати, литовские блюда весьма сытные, а порции в кафе и ресторанах внушительные, поэтому стоит рассчитывать свои силы. Цены по сравнению с московскими ниже, - обед (первое, второе, третье) обойдется примерно в 10 долларов.

|  |  |
| --- | --- |
|  |   |
|  |